



PERÚ
Ministerio
del Ambiente



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



PROYECTO
AGROBIO
DIVERSIDAD
GEF - SIPAM

Serie de materiales pedagógicos
para fortalecer la agrobiodiversidad

LAS CARTAS DE MARCELINA

Saberes y prácticas ancestrales
para la crianza de
la agrobiodiversidad

Compendio de saberes

Cusco

VOL. 4

Compendio de saberes de la región Cusco - Las cartas de Marcelina



Las cartas de Marcelina

Saberes y prácticas ancestrales para la crianza de la agrobiodiversidad

Compendio de saberes de las comunidades de Lares, región Cusco Vol. 4

Material anexo: Calendario comunal agrofestivo y ritual de las comunidades de Lares, región Cusco.

Serie de materiales pedagógicos para fortalecer la agrobiodiversidad a través de la preservación de sistemas de agricultura tradicional, que permitan la gestión integrada de bosques, agua y recursos de la tierra y el mantenimiento de servicios ecosistémicos en las regiones andinas de Apurímac, Arequipa, Cusco, Huancavelica y Puno.

Noviembre 2023





PERÚ

Ministerio
del Ambiente

**Las cartas de Marcelina. Saberes y prácticas ancestrales para la crianza de la agrobiodiversidad.
Compendio de saberes de las comunidades de Lares, región Cusco. Vol. 4**

Material anexo: *calendario comunal agrofestivo y ritual de las comunidades de Lares, región Cusco*

© Ministerio del Ambiente (autor-editor)

Viceministerio de Desarrollo Estratégico de los Recursos Naturales
Dirección General de Diversidad Biológica
www.gob.pe/minam

Av. Antonio Miroquesada 425, cuarto piso
Magdalena del Mar, Código postal 15076
Lima, Perú

Las cartas de Marcelina es una serie de materiales pedagógicos para fortalecer la agrobiodiversidad a través de la preservación de sistemas de agricultura tradicional, que permitan la gestión integrada de bosques, agua y recursos de la tierra y el mantenimiento de servicios ecosistémicos en las regiones andinas de Apurímac, Arequipa, Cusco, Huancavelica y Puno.

Primera edición, noviembre 2023

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú n.º: 2023 - 11247

Dibujo de carátula: Orlando Tapia
Dibujos interiores: Julie Gissele Valladolid Cavero
Diseño y diagramación: Gladys Faiffer
Revisión de contenidos: Grimaldo Rengifo Vásquez, Gladys Faiffer

Este documento fue elaborado con la colaboración de The Global Environment Facility – GEF, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO, Profonampe, e implementado por el Ministerio del Ambiente, a través de la Dirección General de Diversidad Biológica, en el marco del Proyecto "Gestión sostenible de la agrobiodiversidad y recuperación de ecosistemas vulnerables en la región Andina del Perú, a través del Enfoque de Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (Sipam)".

Agradecemos al Ministerio de Cultura que, a través de la Dirección de Políticas Indígenas y el Área Funcional de Ciudadanía Intercultural – Sub Dirección de Interculturalidad de la DDC Cusco, ha participado en el fortalecimiento de capacidades para el registro y gestión de los conocimientos ancestrales con pertinencia cultural sobre la agrobiodiversidad y el paisaje en las 72 comunidades campesinas de las 5 regiones que se presentan en este documento.

Todos los derechos de autoría y edición reservados conforme a la Ley. No está permitida la reproducción total o parcial de los textos y fotografías, por ningún medio, sin la autorización estricta de los autores y editores de la presente edición.



LAS CARTAS DE MARCELINA

Queridos amigos y amigas que nos visitan en nuestras comunidades. Veo que muchos de ustedes vienen a acompañar a nuestros padres, madres, abuelos y abuelas en las labores chacareras. A muchos de ustedes los conozco, en especial a nuestros profesores, pero también a técnicos que vienen de diversas instituciones a conversar con nuestros padres y madres. A otros solo los vemos de vez en cuando. Les agradezco que vengan a la comunidad a animar nuestra vida. Realmente es agradable verlos saborear lo que comemos, valorar lo que tenemos y estimular a nuestros padres a seguir haciendo lo que siempre sabemos hacer.

Nosotros vivimos de los cultivos, de nuestros animales y de lo que nos brinda la chacra, y también de lo que colectamos de los ríos, lagos y de los bosques. Algunos de nosotros vivimos cerca al mar, y nuestra comida viene de esa fuente de agua.

Lo que les presento ahora es la sabiduría que todavía practican nuestras familias. Les pido que, aunque están escritas con pocas palabras, aprecien las conversaciones que hacemos con las aves, con los animales, con los astros y con todo lo que nos rodea.

Para sembrar, cosechar, almacenar nuestros alimentos, nuestros padres están atentos a lo que les dicen el canto de las aves, el aullido del zorro, el brillo de las estrellas, y hasta nuestros sueños. Nosotros, las niñas y los niños los escuchamos cuando hablan entre ellos, y también por las tardes cuando volvemos de la escuela o cuando participamos en las labores agrícolas. Hablamos de los secretos, de los paqapus y las señas que hay que tener en cuenta para realizar una actividad.

Y así vamos aprendiendo todos los días. La chacra, el lago, el mar, los ríos, la casa son para nosotros nuestra primera escuela. Allí aprendemos a respetar y a cuidar a la Madre Tierra. Aprendemos que, si queremos tener agua, semillas, animales y pastos tenemos que hacer las cosas con el corazón.

Las familias en nuestra comunidad siempre hacen las cosas juntándose con otras familias en grupos de *ayni*. Estas cosas no las olvidamos, porque nosotros también entre niñas y niños aprendemos a hacer las cosas ayudándonos y compartiendo todo. Así todo nomás alcanza, así no le falta a nadie, porque entre todos y todas nos amparamos.

Sabemos que las semillas se van si no les damos cariño. Vemos con tristeza que ya no se hacen los rituales como antes. Eso dicen los abuelos y abuelas. A veces la comunidad está triste, y nuestros padres nos piden a los hijos e hijas que volvamos al respeto y al cariño por nuestra Madre Agua, por nuestra Madre Tierra y por nuestras madres que son todos los cultivos. Nuestras familias ven que la vida de la ciudad nos está ganando y que nuestras semillas no tienen quién las críe.

Por eso les pedimos a nuestras autoridades, a nuestros maestros, a los técnicos que nos visitan que valoren y apoyen la sabiduría de nuestras comunidades que viene desde antes. Que lo nuevo no oculte lo que tenemos, y que cada uno de nosotros y nosotras se sienta orgulloso y orgullosa de lo que tenemos. Eso nomás les pido.

No quiero irme sin agradecer al Proyecto GEF Agrobiodiversidad - Sipam que hace posible que la voz de nuestras comunidades llegue a todos ustedes mediante estos libros, que espero lean y sean de utilidad para seguir criando nuestros saberes y nuestras semillas.

Gracias

Marcelina Chambí

Desde mi comunidad, un día de siembras del año 2023



Agricultoras de la región Cusco que brindan sus saberes:

Abilés Tapara, Valentina
Avilés Hanco, Valentina
Avilés Tapara, Paulina
Ccoyo Yucra, Martina
Condori Mamani, Victoria
Condori Mamani, Bonifacia
Hanco Rodríguez, Anastasia
Huahuasoncco Q., Eufemia
Huahuasoncco L., Alejandra
Huisa Layme, Cristina
Juárez Flores, Matilde
Juárez H., Elizabet
Mamani de Cabeza, Felipa
Mamani Nayhua, Estela
Mamani Quispe, Delfina
Mamani Tapara, Francisca
Puma Churata, Trinidad
Qenta Mesa, Albertina
Qenta Quispe, Margarita
Quispe Huamán, Lucila
Quispe Mamani, Augusta
Quispe Páucar, Dolores
Sallo Huamán, Eleuteria
Santacruz Qenta, Manuela
Sicus Mamani, Feliciano
Sicus Mamani, Guillermina
Ttito Vilca, Escolástica

Comunidades de la región Cusco, provincia de Calca, distrito de Lares:
Ccachín, Choquecancha, Pampacorral y Quishuarani.



Cláusula de salvaguarda sobre saberes y prácticas ancestrales y tradición vigentes en las comunidades participantes del programa.

La presente publicación ha sido elaborada en el marco del Proyecto Gestión sostenible de la agrobiodiversidad y recuperación de ecosistemas vulnerables en la región Andina del Perú, a través del Enfoque de Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (Sipam) y en estricto cumplimiento con las disposiciones establecidas en las normas internacionales y nacionales tales como:

- a) La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO del 2003, ratificada por el Perú mediante Resolución Legislativa N° 28555.
- b) El artículo 5 del Convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo -OIT sobre los Pueblos Indígenas, ratificado por el Perú mediante Resolución Legislativa N° 26253 .
- c) El artículo 8 inciso j) del Convenio de Diversidad Biológica -CDB ratificado por el Perú mediante Resolución Legislativa N° 21681.
- d) Los artículos 23 y 24 de la Ley N° 26839 -Ley sobre la Conservación y Aprovechamiento Sostenible de la Diversidad Biológica.

En este contexto, el Proyecto GEF SIPAM Agrobiodiversidad declara lo siguiente:

- 1) Que la información colectada y sistematizada sobre saberes asociados a la crianza de la agrobiodiversidad y que aparecen en los Compendios de saberes Las Cartas de Marcelina, la Guía de prácticas y saberes ancestrales para fortalecer la conservación *in situ*, y el aplicativo móvil Kawsay Mama, obedece a un largo proceso de registro de saberes y prácticas ancestrales y tradicionales iniciados el año 2019 hasta el año 2023 en las comunidades campesinas de las regiones de Apurímac, Arequipa, Cusco, Huancavelica y Puno.
- 2) Que, los Yachachiq, comuneros y jóvenes, varones y mujeres, delegados representantes de las comunidades de la regiones mencionadas han revisado, validado y socializado sus saberes y prácticas ancestrales y tradicionales elaborados por las comunidades campesinas en dos talleres nacionales llevados a cabo el año 2022 en Puno y el año 2023 en Cusco y que constan en las actas respectivas validando que los conocimientos ancestrales presentados corresponden a los ámbitos de sus comunidades y son utilizados en la conservación de la agrobiodiversidad y en la gestión del paisaje.
- 3) La información aquí comprendida constituye "patrimonio cultural" de las comunidades participantes que la han mantenido, desarrollado y regenerado intergeneracionalmente. Su eventual utilización por parte de terceros debe reconocer los derechos de las comunidades indígenas que aparecen en este documento.

Lima, noviembre 2023.



Contenido

Las cartas de Marcelina. Saberes y prácticas ancestrales para la crianza de la agrobiodiversidad. Compendio de saberes de las comunidades de Lares, región Cusco. Vol. 4


Enero	14
Práctica. <i>Sara p'ucruy</i> - último aporque de maíz	15
Señas para el último aporque de maíz.....	17
Secreto. Bailar en medio de las chacras.....	18
Merienda. <i>Sara p'ucruy</i>	19
Rituales del último aporque de maíz	20
Febrero	22
Práctica. <i>Papa t'akay</i> - floramiento a la papa	23
Seña. Flores del <i>Achanqaray</i>	24
Secreto. Cuy <i>cancacho</i> en la parcela.....	25
Comida. <i>Qoqawi</i> en el <i>papa t'akay</i>	26
Ritual. Sahumerio de las papitas nativas	27
Marzo	28
Práctica. Barbecho de terreno para <i>mahuay</i>	29
Seña. Suelo bien mojado para <i>mahuay</i>	30
Secreto. Frotarse las manos con coca.....	31
Comida. <i>Lacawiti huchu</i> - segundo de calabaza	32
Ritual. <i>Tinkapa</i> a la Pachamama	33
Abril	34
Práctica. Cosecha de choclo.....	35
Seña. Aparición de loros y del <i>choqlo poqochi</i>	36
Secretos en la cosecha del choclo.....	37
Comidas en la cosecha de choclo	38
Ritual: Sahumerio, <i>q'into</i> de coca y <i>qañiwa</i>	39
Mayo	40
Práctica. <i>Sara calchay</i> - corte del tronco del maíz	41
Seña del <i>Sara calchay</i> . El <i>Tankayllu</i>	42
Secreto. Colocar la chala contra el viento.....	43
Comidas. Soltero de habas	44
Ritual. Ofrecer zumo de naranja a la pachamama.....	45
Junio	46
Práctica. Elaboración de chuño y moraya	47
Seña. Nubes negras en la cima de los nevados.....	48
Secretos en la elaboración de chuño y moraya	49
Comidas. <i>q'achu chuño phasi</i> y <i>huatia</i> de chuño fresco.....	50
Ritual en la elaboración de chuño y moraya.....	51
Julio	52
Práctica del <i>Novillo hap'iy</i> . Doma de toros	53
Seña. Mirar los cuernos de los toretes	54
Secretos para la doma de toros	55
Comida. Merienda del novillo <i>hap'iy</i>	56
Rituales del <i>novillo hap'iy</i>	57



Agosto.....	58
Práctica. <i>Jawarikuy</i> o pago a la pachamama	59
Señas para el <i>jawarikuy</i> a la pachamama	60
Secretos del <i>jawarikuy</i> a la pachamama	61
Comida. Merienda del <i>jawarikuy</i>	62
Ritual. <i>Jawarikuy</i> a la pachamama.....	63
Setiembre.....	66
Práctica. Traslado de guano de corral	67
Señas del traslado de guano de corral.....	68
Secretos del traslado de guano de corral.....	69
Comida. Fiambre para el camino	70
Ritual. Pago a la pachamama.....	71
Octubre	72
<i>Sara tarpuy</i> - siembra de maíz	73
Seña. <i>Killa wiñarinyu</i> o cuarto creciente para la siembra de maíz.....	74
Secreto para <i>Sara tarpuy</i>	75
<i>Sanjhu</i> . Comida en <i>sara tarpuy</i>	77
Ritual. <i>Tink'a</i> y <i>casarachiy</i> (matrimonio de la semilla con la tierra) en <i>sara tarpuy</i>	78
Noviembre	80
Práctica. Resiembra de habas	81
Seña. Luna en cuarto creciente.....	82
Secretos en la resiembra de habas	83
Comidas en la resiembra de habas	84
Ritual. <i>Jallpa</i> en la resiembra de habas	85
Diciembre.....	86
Práctica. Cosecha de <i>papa mahuay</i>	87
Señas para la primera cosecha de <i>papa mahuay</i>	88
Secreto. hacer besar las papas a los niños.....	89
Comida. Papas sancochadas con ají.....	90
Ritual. Agradecimiento a la pachamama	91
Plantas medicinales.....	93
<i>K'uchu</i>	95
<i>Qeto qeto</i>	97
<i>Llaqta pille</i> o diente de león	99
Árboles y arbustos nativos.....	101
<i>Hatun ch'eqchi</i>	103
<i>Jaya pilli</i>	105
<i>Sasawi</i>	107
<i>Pacha Totora</i>	109
<i>Achupalla</i>	111
<i>Khunkuna</i>	113
Parientes silvestres.....	115
<i>Araq papa</i>	117
Oca silvestre.....	119
<i>Kita lisa</i>	121

Material anexo: calendario comunal agrofestivo y ritual de las comunidades de Lares, región Cusco



A colorful illustration of a woman in traditional Andean clothing, including a red hat with pink flowers and a patterned shawl, standing in a lush green field with mountains in the background. A speech bubble is positioned above her, containing text. The scene is set against a backdrop of blue mountains, a lake, and a bright sun in a light blue sky with soft clouds. A small blue butterfly is visible in the bottom right corner.

Hola, soy Marcelina.
Te invito a conocer los
saberes y prácticas de
mi comunidad en la
crianza y cuidado de la
agrobiodiversidad.

Calendario comunal agrofestivo y ritual de

Serie de materiales pedagógicos para

Sara p'ucruy: último aporque de maíz

Floramiento a la papa: *papa t'akay*

Ritual. *Tinkapa* a la pachamama

Barbecho de terreno para *mahuay*

Seña. Flores del *Achanqaray*

Ritual. *Sahumerio* de las papitas nativas

Secreto. Frotarse las manos con coca

Secreto. Cuy *Cancacho* en la parcela

Ritual con *chicha*

Seña. Suelo bien mojado para *mahuay*

Secreto: Bailar en medio de las chacras

Ritual. *Lacawiti huchu*. Segundo de calabaza

Seña. *Qoqawi* en la *papa t'akay*

Panti panti seña de que se debe comenzar el último aporque

Merienda

Enero

Febrero

Marzo

Época lluviosa

Diciembre

Noviembre

Octubre

Cosecha de *Papa mahuay*

Papas *sancochadas* con ají

Seña: Presencia de ratones

Habas *phuspu* con nabo *jauch'a* y mote

Sanjhu

Secreto: hacer besar las papas a los niños

Seña. Luna en cuarto creciente

Seña. *Killa wiñarinyu*

Secreto. Hacer *laqosqa* con guano de cabra

Ritual. *Tink'a* y *casarachi* en *sara tarpuy*

Ritual. *Jallpa* en la resiembra de habas

Ritual. *Agradecimiento* a la Pachamama

Secreto. Comer *sanjhu*

Resiembra de habas

Sara tarpuy Siembra de maíz

Las comunidades de Lares, región Cusco

fortalecer la agrobiodiversidad

Cosecha de choclo

Sara calchay - Corte del tronco del maíz

Ritual. Ofrecer zumo de naranja a la pachamama

Ritual. Sahumerio, q'into de coca y qañiwa

Secreto. Colocar la chala contra el viento

Ritual para que caiga helada fuerte

Secreto. Poner spantapájaros

Seña. Aparición de loros y del choqullo poqochi

El Tankayllu. seña del Sara calchay

Seña. Nubes negras en la cima de los nevados

Humitas y choclo sancochado

Comida. Soltero de habas

Q'achu chuño phasi. Huatia de chuño fresco

Secreto. Colocar espejo

Elaboración de chuño y moraya

Merienda del novillo hap'iy

Novillo hap'iy. Doma de toros

Merienda del jawarikuy

Señas para el jawarikuy a la pachamama

Seña. Mirar los cuernos de los toretes

Secretos para la doma de toros

Ritual. Pago a la pachamama

Ritual. Jawarikuy a la pachamama

Rituales del novillo hap'iy

Seña. Caballos corretean

Jawarikuy o Pago a la pachamama

Traslado de guano de corral

Época seca

Abril

Mayo




Junio

Julio

Agosto

Setiembre





Matriz de saberes del Calendario comunal Cusco. Comunidades distrito de Lares, provincia de

PRÁCTICAS 		SEÑA 	SECRETO 
MES	Título de práctica	Título	Título
ENERO	<i>Sara p'ucruy</i> . Último aporque de maíz	Señas para el último aporque de maíz	Bailar en medio de las chacras
FEBRERO	<i>Papa t'akay</i> . Floramiento a la papa	Seña. Flores de <i>achanqaray</i>	Secreto: Cuy <i>cancacho</i> en la parcela
MARZO	Barbecho de terreno para <i>mahuay</i>	Suelo bien mojado para <i>mahuay</i>	Dejar las malezas del deshierbo en las cabeceras de las chacras
ABRIL	Cosecha del choclo	Aparición de loros y del <i>choqlo poqocho</i>	Secretos en la cosecha del choclo
MAYO	<i>Sara calchay</i> . Corte del tronco del maíz	El <i>Tankayllu</i> . Seña del <i>Sara calchay</i>	Colocar la chala contra el viento
JUNIO	Elaboración de chuño y moraya	Nubes negras en la cima de los nevados	Secretos en la elaboración de chuño y moraya
JULIO	Práctica del <i>Novillo hap'iy</i> . Doma de toros	Mirar los cuernos de los toretes	Secretos para la doma de toros
AGOSTO	<i>Jawarikuy</i> o pago a la pachamama	Señas para el <i>jawarikuy</i> a la pachamama	Secretos del <i>jawarikuy</i> a la Pachamama
SETIEMBRE	Traslado de guano de corral	Señas del traslado de guano de corral	Secretos del traslado de guano de corral
OCTUBRE	<i>Sara tarpuy</i> - Siembra de maíz	<i>Killa wiñarínuy</i> para siembra de maíz	Secreto. Comer sanjhu
NOVIEMBRE	Resiembra de habas	Luna en cuarto creciente	Secretos en la resiembra de habas
DICIEMBRE	Primera cosecha de <i>papa mahuay</i>	Señas para la primera cosecha de <i>papa mahuay</i>	Hacer besar las papas a los niños

* Organización está incluida en la práctica

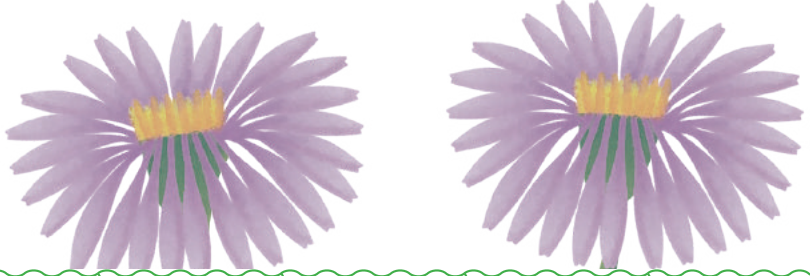
de Choquecancha, Ccachin. Pampacorral y Quishuarani, Calca, región Cusco



ORGANIZACIÓN 	COMIDA 	RITUAL 	FIESTA 
Título	Título	Título	Título
Organización en <i>ayni</i>	Merienda <i>Sara p'ucruy</i>	Rituales del último aporque de maíz	
Organización familiar	<i>Qoqawi</i> en el papa <i>t'akay</i>	Sahumerio de las papitas nativas	
Organización del barbecho en <i>ayni</i>	<i>Lacawiti huchu. Segundo de calabaza</i>	<i>Tincapa</i> a la Pachamama	
Organización familiar para la cosecha de choclo	Comidas en la cosecha del choclo	Sahumerio, <i>q'into</i> de coca y <i>qañiwa</i>	
Organización en <i>ayni</i> para el <i>Sara Calchay</i>	Soltero de habas	Ofrecer zumo de naranja a la Pachamama	
Organización familiar	Comidas. <i>Q'achu</i> chuño <i>phasi</i> y <i>huatia</i> de chuño fresco	Ritual de la elaboración del chuño y moraya.	
Organización en <i>ayni</i> para el <i>Novillo hap'iy</i> .	Merienda del <i>Novillo hap'iy</i> .	Rituales del <i>Novillo hap'iy</i>	
Organización en <i>mink'a</i> para el <i>jawarikuy</i> a la pachamama	Merienda del <i>jawarikuy</i>	<i>Jawarikuy</i> a la pacha mama	
Organización familiar y en <i>ayni</i>	Fiambre para el camino	Pago a la pachamama	
Organización en <i>mink'a</i>	<i>Sanjhu</i> : Comida en <i>Sara tarpuy</i>	<i>Tink'a</i> y <i>casarachiy</i> en <i>Sara tarpuy</i>	
Organización familiar	Comidas en la resiembra de habas	<i>Jallpa</i> en la resiembra de habas	
Organización familiar	Papas sancochadas con ají	Agradecimiento a la pachamama	



Enero



Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual
ENERO	Sara p'ucruy, último aporque de maíz	Señas para el último aporque de maíz	Bailar en medio de las chacras	Organización en ayni	Merienda Sara p'ucruy	Rituales del último aporque de maíz





Práctica. Sara p'ucruy - último aporque de maíz



Esta actividad se realiza en el mes de enero de cada año y se denomina *Sara p'ucruy*.

Nuestros abuelos, en las comunidades campesinas de Lares, la conocían como la última labor o trabajo al cultivo de maíz. Le llamaban “la última lampa”, se utilizan secretos, rituales, una forma de organización comunal y se tiene una comida para esta actividad, siempre guiándose de las señas.

Esta actividad la realizan como *ayni*, se convoca a una cantidad de personas que trabajen en la chacra según las dimensiones de la parcela.

En la mañana, el patrón o (*chaqraqiquiq*) llega a su parcela primero y luego llegan los señores que lo





apoyarán para trabajar en la chacra. Llegan y el patrón les recibe con esta frase:

“Pasamuy niñucha aynirukuway papay”.

Por la tarde en el descanso, se vienen juntos de la chacra con las señoras que llevaron el almuerzo, acompañados por la *minka* o músicos de tambor y flauta andina, descansando en lugares determinados del camino denominados *hallpanas*.

Llegan hasta la casa del patrón todos los que apoyaron en la labor de la chacra, para luego hacer un compartir en la cena y unos cuantos vasos de chicha de jora.

Autor: Claudio Bonilla Quispe, Francisco Tacac Pfocco y esposa Paulina Tacac

Recopilado por: Julio Cruz Tacac

Señas para el último aporque de maíz

Nuestros abuelos se guiaban con las señas para el último aporque de maíz o *sara p'ucruy* y/o última lampa.

Como seña para realizar esta actividad se fijaban en las flores del *panti* y en la luna creciente.

Cuando la flor del *panti* (*Onoseris albicans* "Panti panti", Asteraceae) comienza a florecer es seña de que se debe comenzar a trabajar el último aporque.



Autor: Mario Cruz Silva

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Secreto. Bailar en medio de las chacras



Como secreto, nuestros abuelos realizaban estas actividades en el proceso de su labor bailando al medio de sus chacras y al son de la música del tambor y la flauta, junto con las señoras que traen la comida a la chacra.

Si por descuido, al momento de bailar llegan a pisar las plantas de maíz o rompen las hojas y/o llegan a quebrarlas, estas plantas de maíz se regeneran para el día siguiente y crecen más vigorosas aún de lo que estaban antes.

Autor: Gregorio Pfuro Cruz

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Merienda. Sara p'ucruy

Nuestras abuelitas o mamás preparan un plato muy rico denominado merienda del Sara p'ucruy.



Este plato lo preparan a base de productos de la zona.

Ingredientes:

- Nabo o yuyo haucha,
- Carne de vaca
- Cuy
- Carnero
- Gallina
- Tortilla de maíz
- Huevos fritos.

- Se cocinan todos los ingredientes y se acompaña con bastante mote, chuño y papas sancochadas.

Autor: Mario Cruz Silva y esposa Santusa Tacac Villalva

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Rituales del último aporque de maíz



Nuestros abuelos realizaban rituales en esta actividad del último aporque del maíz. El patrón, que es el dueño de la chacra, llegando a su parcela o maizal se sirve el primer vaso de la chicha llamada *ajaq ñawinni* que encargó él mismo, en un vaso de corteza de *p'uru* o *manya*.

Luego de servirse rocía la chicha (*ch'uyarikuy*) a las plantas de maíz, siempre dirigiéndose a la parte donde sale el sol y suplicándole a la pachamama y a los *apus* para que den buena producción sus cultivos. Luego, por la tarde, se realiza otro ritual de baile junto a las señoras que trajeron el almuerzo.





Se amarran las flores de *panti* (*Onoseris albicans* “*Panti panti*”, *Asteraceae*) y gladiolos rojos nativos conocidos como *varaynuas* a sus herramientas llamadas *lampas*.

Acto seguido, los trabajadores que fueron a la chacra del dueño del maizal, con sus herramientas en la mano, rodean la chacra por sus costados y van bailando acompañados de la música tradicional y autóctona del lugar (el tambor y la flauta) seguidos por las señoras que llevaron el almuerzo.

Las señoras llevan en la mano las cortezas de malezas como el *inkilwayta*, el nabo y el *sumch'o* para sobarles a los varones que van bailando delante.

Autor: Gregorio Pfuero Cruz.

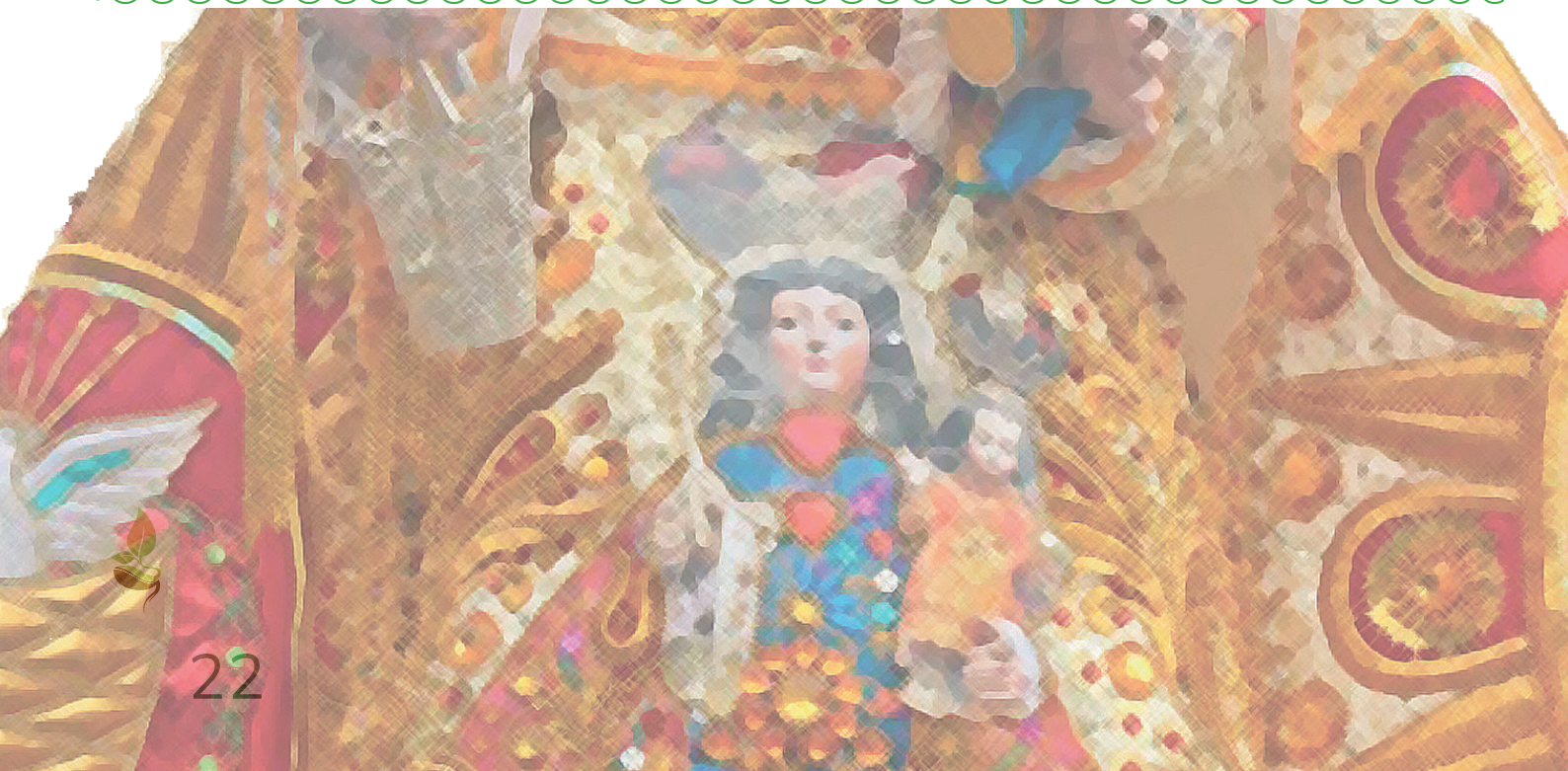
Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Febrero



Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
FEBRERO	<i>Papa t'akay</i> , floramiento a la papa	Flores de achanqaray	Cuy <i>canchacho</i> en la parcela	Organización familiar	<i>Qoqawi</i> en el <i>papa t'akay</i>	Sahumerio de las papitas nativas	





Práctica. *Papa t'akay* - floramiento a la papa



Papa t'akay es una actividad costumbrista tradicional llena de rituales que se realiza en las comunidades campesinas del distrito de Lares.

Cada segundo día del mes de febrero realizamos esta actividad en conmemoración de la Virgen de la Purificada o fiesta de la Purificación de la Santísima Virgen María.

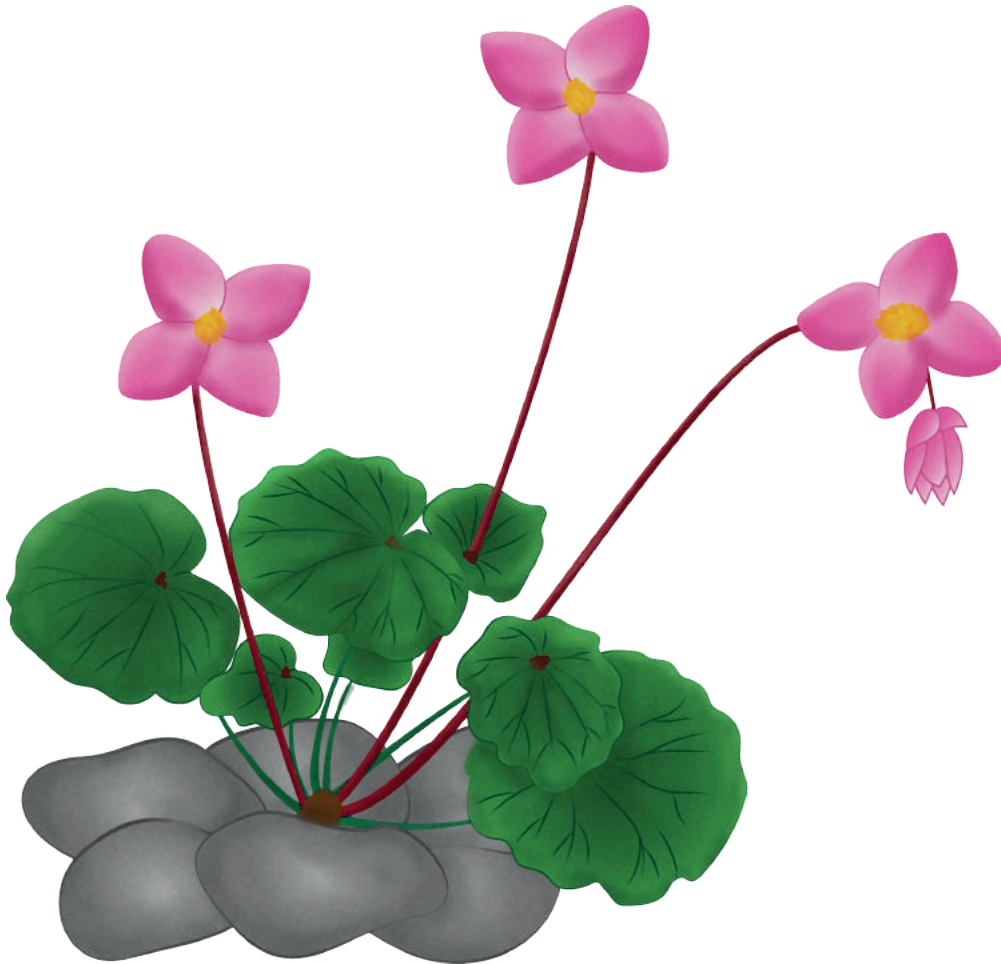
Se realiza en la parte alta o en las lomadas, se hace el festejo empleando los rituales, señas, secretos, organización y comida ancestrales. Se hace en familia o grupo. Se van a la chacra los padres acompañados de sus hijos al sector que trabajaban las papas nativas llamados *turna (muyuis)* vestidos con ropas típicas, llevando flores, bosta de vaca (*q'awa*) e incienso.

Autor: Mario Cruz Silva, Edith Pfocco Tacac y Eziqel Quispe Mamani

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Seña. Flores del *Achanqaray*



Esta actividad del *papa t'akay* se realiza el 2 de febrero de cada año. Justo en la fecha en que se conmemora a la Virgen de Purificada.

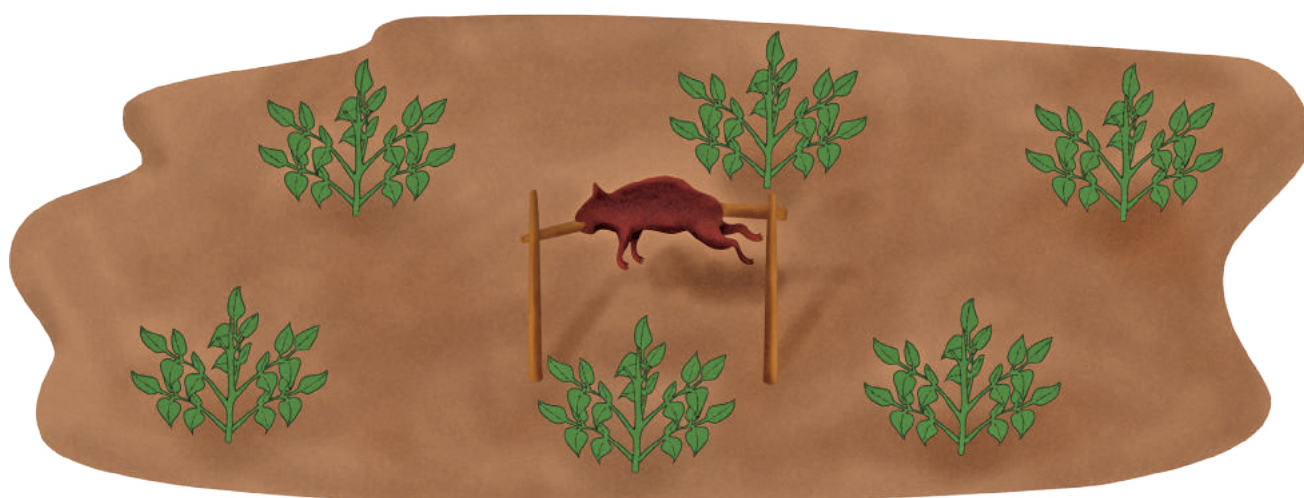
Como señas para esta actividad costumbrista del *papa t'akay* aparecen las flores del *achanqaray* en las rocas de los cerros.

Autor: Tiburcia Villalva Puma y Eziqel Quispe Mamani

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Secreto. Cuy *cancacho* en la parcela



Nuestros abuelos realizaban el *papa t'akay* en la misma chacra de papa, para eso el dueño, como secreto, tiene que llevar un cuy y hacer un *cancacho* en la misma parcela y solo así, percibiendo el olor del cuy *canca* vendrán las papas de las diferentes parcelas vecinas. Y al momento del escarabe aparecerán también nuevas variedades de papas.

Autor: Mario Cruz Silva

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Comida. *Qoqawi* en el *papa t'akay*



Para esta actividad se lleva como fiambre o comida el *qoqawi*. Es papa deshidratada sancochada en una *unqhuña* (atador de fiambres), va con su *canchacho* de charqui, que puede ser de vaca, alpaca u oveja, eso es opcional.

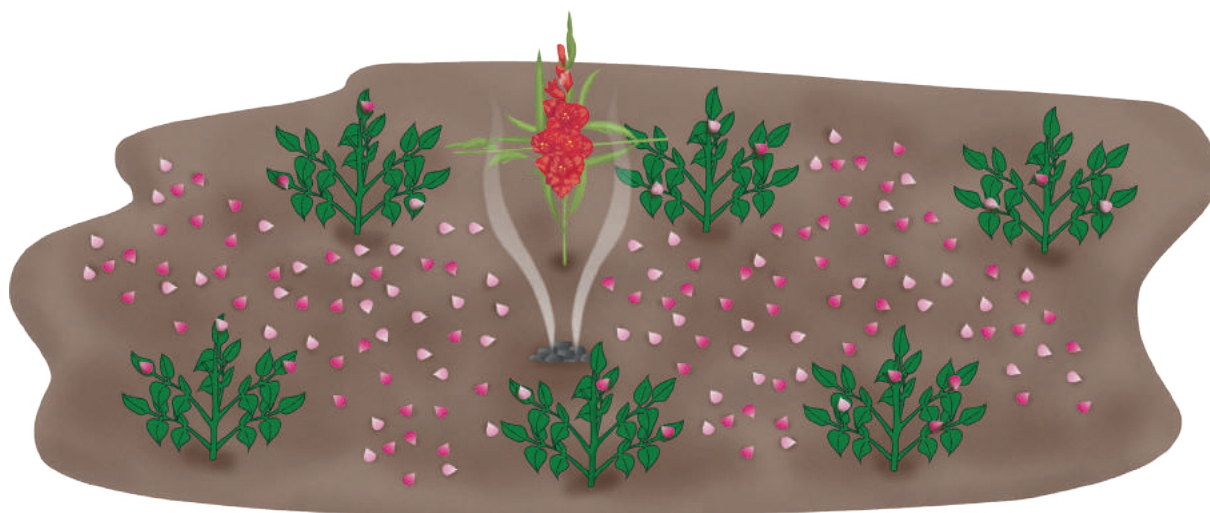
También se acompaña con el *cuy canca*, que se preparó en la misma parcela.

Autores: Mario Cruz Silva y esposa Santusa Tacac Villalva
Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Ritual. Sahumerio de las papitas nativas



El 2 de febrero, en la misma parcela del cultivo de papa nativa se realiza el ritual de invocación a los *apus* tutelares de la zona, a través de un sahumerio con incienso y bosta de vaca (*q'awa*).

Se llama al ánimo de las papas, porque por esas fechas las papas están asustadas y débiles por la afección de fenómenos climáticos como heladas, granizadas y nevadas que ocurren en los anteriores meses desde la siembra.

Para ello, se les rocía a los cultivos con flores de *panti*, rosas y gladiolos (*varaynuas*). También se hace una cruz con las flores del *varaynuas* que se coloca a la mitad de la chacra y la palma cruz también se coloca a un lado de la parcela. Este ritual se hace con el fin de obtener buena producción de los cultivos de papa.

Autores: Mario Cruz Silva, y Eziqel Quispe Mamani..

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Marzo

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Marzo	Barbecho de terreno para <i>mahuay</i>	Suelo bien mojado para <i>mahuay</i>	Dejar las malezas del deshierbo en las cabeceras de las chacras	Organización del barbecho en <i>ayni</i>	<i>Lacawiti huchu</i> . Segundo de calabaza	<i>Tinkapa</i> a la Pachamama	





Práctica. Barbecho de terreno para *mahuay*



Esta práctica del barbecho se realiza en marzo de cada año, para que el terreno esté bien fértil para la época del sembrío de papa *mahuay*, sobre todo en las comunidades que se encuentran en la zona media del distrito de Lares.

Para esta actividad se emplean herramientas como el pico o la *chaquitaqlla* (*qorana*).

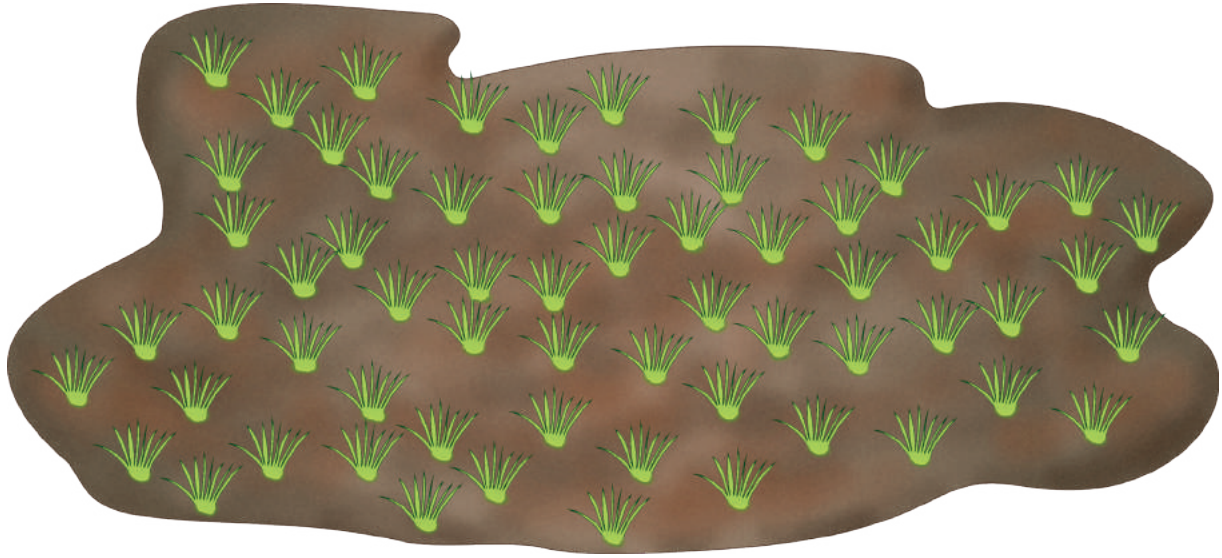
Se realiza en *ayni* (acto de reciprocidad), el dueño de la parcela tiene que apoyar o ayudar a sus vecinos de las diferentes parcelas sumando así gente para que trabajen su chacra. Si no es suficiente la cantidad de personas que lo apoyen tiene que ir en las mañanas de casa en casa suplicando que le apoyen personas de su entera confianza en la labor del barbecho.

Autor: Gregorio Pfuero Yupamqui y Luis Quispe Quispe

Recopilador: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Seña. Suelo bien mojado para *mahuay*



Para esta actividad del barbecho, nuestros abuelos se guiaban con la seña de que el suelo estuviera bien mojado luego de las abundantes lluvias que se presentan en los anteriores meses.

En el mes de marzo el suelo es suave y fácil de voltear el *quikuyo* (grama) utilizando la herramienta que es el pico o la *chaquitaqlla*.

Autor: Felix Cruz Puma y Luis Quispe Quispe

Recopilador: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Secreto. Frotarse las manos con coca



En esta actividad del barbecho de *mahuay*, nuestros abuelos realizaban como secreto una frotta de manos con los restos de la coca que picchaban y un poco de su trago para endurecerlas.

Esto se hace con el propósito de no cansarse y para que sus manos no tengan ampollas durante la labor del barbecho. Así resisten los impactos o golpes al agarrar el mango de las herramientas, ya sea pico o *chaquitaqlla*.

Autor: Julián Zúñiga Ttito y Luis Quispe Quispe

Recopilador: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Comida. *Lacawiti huchu* - segundo de calabaza



Lacawiti huchu

En esta actividad del barbecho para *mahuay* se come *Lacawiti huchu* (segundo de calabaza).

Nuestras mamás o abuelitas preparaban este rico plato a base de calabaza tierna, papas y como presa, la panza de oveja o de vaca.

Autor: Silveria Bonilla Chasin y Luis Quispe Quispe

Recopilador: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Ritual. *Tinkapa* a la Pachamama



En esta actividad del barbecho para *mahuay* nuestros abuelos realizaban rituales antes y durante su labor.

El patrón o dueño de la chacra hacía su *t'inka* que consiste en echarle chicha al terreno con el primer vaso de chicha que él se servía, invocando a los *apus* tutelares y a la pachamama para que se avance en la labor del barbecho en su chacra.

Autor: *Jerbacio Bonilla Chasin* y *Luis Quispe Quispe*

Recopilador: *Julio Cruz Tacac* y *Ana Rosa Quispe Quispe*



Abril



Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Abril	Cosecha del choclo	Aparición de loros y del <i>choqullo poqocho</i>	Secretos en la cosecha del choclo	Organización familiar para la cosecha de choclo.	Comidas en la cosecha del choclo	Sahumerio, <i>cocaquinto</i> y <i>qañiwa</i>	





Práctica. Cosecha de choclo



Es una práctica que se realiza a partir del mes de abril en las distintas comunidades maiceras de Lares, en los sectores maizales de *Humpailla* y *Wasa Ccachin*. La cosecha de choclo (*choqullo*) se produce cuando el dueño va a su parcela y recoge los choclos que están dañados por pájaros como el loro, el *chiwaco* (zorzal), la *p'iska*, también por el zorro (*atoq*) y el zorrino (*añas*).

Es una práctica que realizamos junto con nuestras familias.

Autor: *Berta Pfuro Huamán* y *Justino Páucar Quispe*

Recopilado por: *Julio Cruz Tacac* y *Ana Rosa Quispe Quispe*



Seña. Aparición de loros y del *choqullo poqochi*



Es una práctica que realizaban nuestros abuelos para comenzar con la cosecha del choclo. Como seña aparecían los loros y el pájaro *choqullo poqochi* (negro con pecho blanco) posándose en la *parwa* (flor del maíz) en medio de la chacra.

Con su canto, estas aves tenían la función de hacer madurar rápidamente al choclo.

Autores: Dominga Quispe De Zúñiga Y Justino Páucar Quispe

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Secretos en la cosecha del choclo



Es una práctica que se realiza en las comunidades que trabajan maíz en el distrito de Lares. Uno de los secretos que observaban nuestros abuelos, es que cosechan los primeros choclos, y al momento de cocinarlos no se les expone al fuego porque el llenado de los granos sería incompleto en la cosecha de maíz y podría no ser bueno para la semilla.

Otro secreto es rociar con cal (*uspha*) de la cocina y qañiwa directamente a los choclos, para así evitar el daño de los pájaros o aves a los choclos. También se colocan espanta pájaros (*manchachis*) en determinados lugares de la chacra para evitar el daño de los loros.

Autor: Ambrocía Zúñiga Puma y Justino Páucar Quispe

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe





Comidas en la cosecha de choclo



Durante la cosecha del choclo en el mes de abril, la comida se prepara con el mismo producto que se cosecha, como la rica humita y torreja de choclo.

También se come choclo sancochado (*choqlllo wayk'u*) con su queso, comida favorita de los niños en nuestras comunidades.

Autores: Clementina Huamán De Pfuro y Justino Páucar Quispe

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Ritual: Sahumerio, *q'into* de coca y qañiwa



Es una práctica que realizaban nuestros abuelitos como acto ritual. En la misma chacra, el dueño de la parcela hace un sahumero con el incienso, *q'into* de coca y qañiwa, rociando con aceite de olivo y pidiendo a los *apus* y a la Pachamama su tutela para que den buena producción los cultivos de maíz.

Autores: Vicente Zúñiga Candenas y Justino Páucar Quispe

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Mayo

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Mayo	Sara calchay. Corte del tronco del maíz	El Tankayllu: seña del sara calchay	Colocar la chala contra el viento	Organización en ayni para el sara calchay	Soltero de habas	Ofrecer zumo de naranja a la pachamama	





Práctica. *Sara calchay* - corte del tronco del maíz



Es una práctica tradicional que cada año se realiza cuando el maíz está maduro en la chacra.

Se hace cortando la chala (*sara calchay*) con segadera y colocándola en orden en un solo sentido y formando una columna a cierta distancia (*wachos*).

Para esta práctica, la organización se da en familias o mediante *ayni*, dependiendo del tamaño de la chacra que tienen. El dueño de la chacra suplica un día antes a sus vecinos o les hace recordar que le deben su *ayni*, citándoles para un día específico en coordinación con su pareja.

Autores: Tiburcio Cruz Pfuro y Justino Páucar Quispe
Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Seña del Sara calchay. El Tankayllu

En la práctica tradicional del calcheo de maíz que realizaban nuestros abuelos, ellos observaban la seña que aparecía en el mes de mayo: los *tankayllus* (*cautrin*).

Los *tankayllus* aparecen en abundancia en la misma chacra del maizal, y a la vez en los arriendos o pastizales de los ganados vacunos criollos.

El ganado es espantado y picado por estos insectos llamados *tankayllus*.

Se dice que este insecto en sus mismos pastizales avisa al ganado que el *sara calchay* ya comenzó, y que vayan a la fiesta a disfrutar las *ch'allas*, y es por eso que los ganados llegan mugiendo en grupos desde sus pastizales al entorno de las chacras de maíz.

En esos momentos los comuneros se apresuran en la labor del calcheo de sus chacras.

Autores: Descención Tacac Villalva y Justino Páucar Quispe

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Secreto. Colocar la chala contra el viento



El *Sara calchay* es una práctica tradicional que realizamos cada año. Nuestros abuelos empleaban secretos al momento de hacer su labor.

Por ejemplo, un secreto en el *sara calchay* es que al cortar la chala con la segadera y se hacen los respectivos montones llamados “*sara fichas*”, el secreto para el avance del trabajo es colocar las chalas del lado contrario al sentido en que corre el viento.

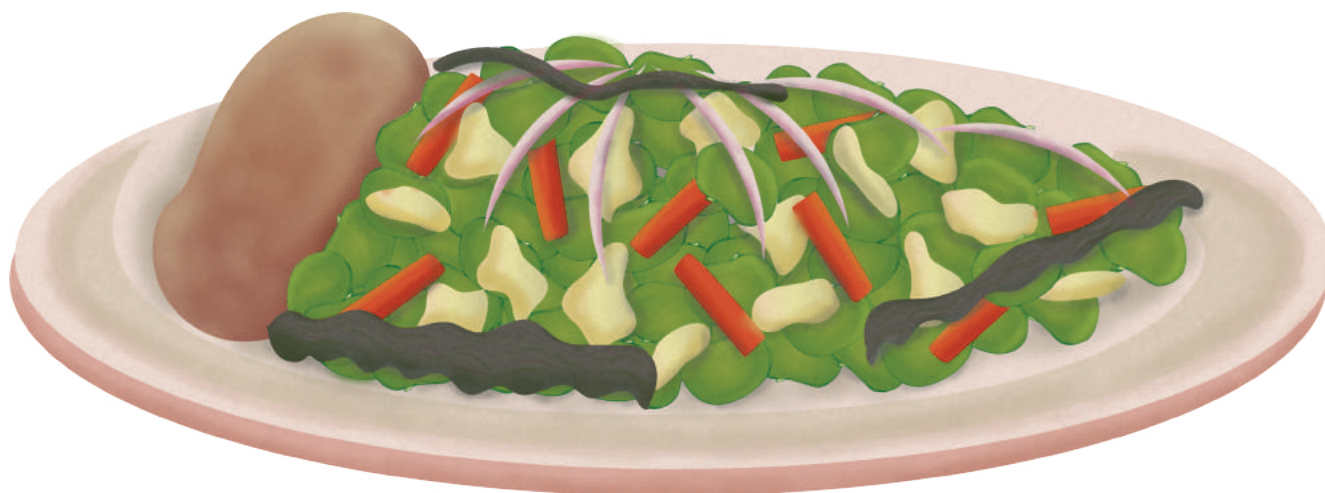
Autores: Clemente Sullca Silva y Justino Páucar Quispe

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Comidas. Soltero de habas



Soltero de habas

Para esta actividad del sara calchay se prepara la comida del soltero de habas, con su queso y su *phuspu*, que es el haba recién recogida y sancochada.

Autores: María Cruz Zúñiga y Justino Páucar Quispe

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Ritual. Ofrecer zumo de naranja a la pachamama



Nuestros abuelos realizaban un ritual antes de comenzar el calcheo de maíz. Hacían un pedido a la pachamama mencionando los sectores de los cultivos de maíz. Cogían una fruta de naranja y la cortaban a la mitad, se escurría el zumo de la naranja en el suelo del cultivo, pidiendo y haciendo plegarias con esta frase:

“Sara mama no te enojas al momento de cortar con la segadora”.

Se hacían también plegarias para que no se accidentaran con la segadora durante la labor del calcheo.

*Autores: Mauro Pfuro Loaiza y Justino Páucar Quispe
Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe*



Junio

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Junio	Elaboración de chuño y moraya	Nubes negras en la cima de los nevados	Secretos en la elaboración de chuño y moraya	Organización familiar	Comidas: <i>q'achu</i> chuño <i>phasi</i> y <i>huatia</i> de chuño fresco	Ritual de la elaboración del chuño y moraya.	





Práctica. Elaboración de chuño y moraya



La elaboración de chuño y moraya es una práctica tradicional de cada año durante los meses de junio a agosto y que consiste en deshidratar las papas de variedades amargas aprovechando que, en estos meses cae fuerte la helada.

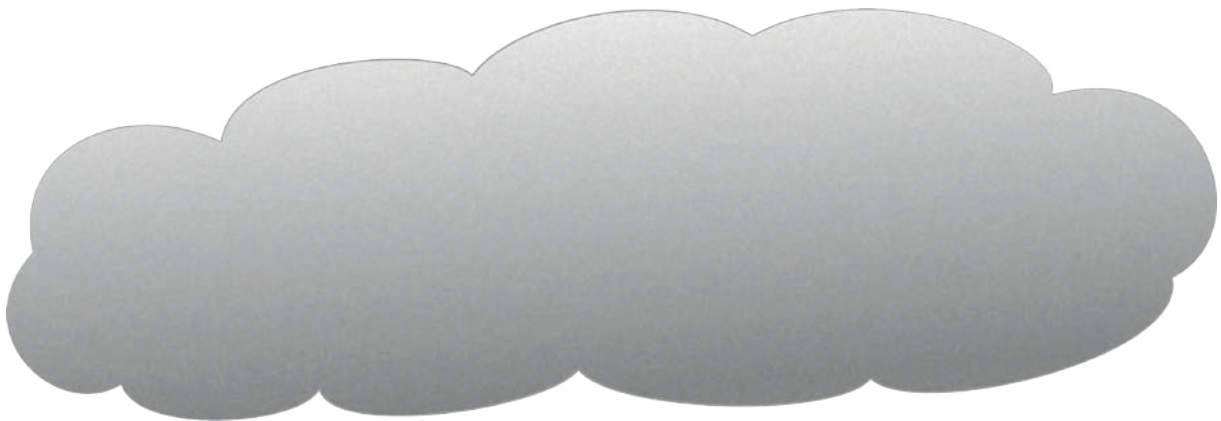
La mayoría se organiza entre familias, a veces durmiendo en el mismo lugar soportando muchísimo frío. Solo así se logra elaborar una buena moraya o chuño.

Autores: Cornelia Zúñiga García y Justino Páucar Quispe
Recopilador: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Seña. Nubes negras en la cima de los nevados



Es una tradición que permanece de la elaboración de moraya durante los meses de junio de cada año, nuestros abuelos o mamás se fijaban en los astros y constelaciones durante los meses de junio hasta agosto.

Como seña para la elaboración de chuño y moraya aparecían nubes negras pequeñas y se posaban en la cima de los nevados o glaciares.

Autor: Santusa Tacac Villalva y Justino Páucar Quispe

Recopilado: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Secretos en la elaboración de chuño y moraya



En la elaboración de moraya, nuestros abuelos empleaban estos secretos para que la helada caiga más fuerte.

Durante la noche se extendían las papas y se colocaba un espejo en el medio de estas.

También se traía un pedazo de hielo macizo de los glaciares para ponerlo junto a las papas que se extienden para elaborar la moraya.

Otro secreto más común es no exponer las papas al sol para nada después de que han sido congeladas por la helada, esto se hace con la finalidad de que la moraya quede blanquita.

Autores: Cornelia Zúñiga García y Justino Páucar Quispe

Recopilador: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Comidas. *q'achu chuño phasi* y *huatia* de chuño fresco



Huatia de chuño fresco

Durante la elaboración de chuño o moraya se come el *q'achu chuño phasi* (papa recién helada fresca) con su queso.

También en esos días de elaboración de chuño y moraya se prepara la *huatia* de chuño fresco.

Autores: Cornelia Zúñiga García y Justino Páucar Quispe

Recopilador: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Ritual en la elaboración de chuño y moraya



En esta actividad de elaboración de chuño y moraya nuestros abuelos realizaban los rituales en el mismo lugar de elaboración.

Picchaban la hoja sagrada de la coca suplicando y pidiendo, a través de un *q'into* con la coca, a los patrones y patronas que se conmemoran para que caiga una helada fuerte (*Patrón Qasa, San Juan Qasa, Mamacha Asunta Qasa*).

Autores: Cornelia Zúñiga García y Justino Páucar Quispe
Recopilador: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



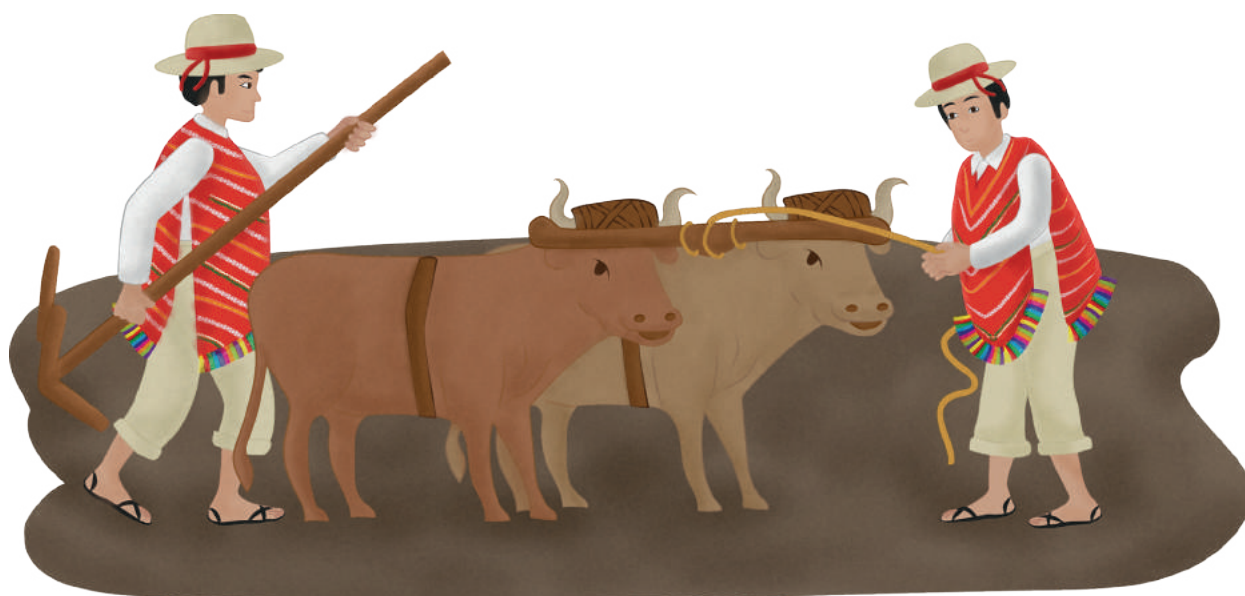
Julio

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Julio	Práctica del <i>Novillo hapiy</i> . Doma de toros	Mirar los cuernos de los toretes	Secretos para la doma de toros	Organización en <i>ayni</i> para el <i>Novillo hapiy</i>	Merienda del <i>Novillo hap'iy</i>	Rituales del <i>Novillo hap'iy</i>	





Práctica del *Novillo hap'iy*. Doma de toros



Es una práctica tradicional que se realiza durante el mes de julio a los animales vacunos machos (toretos). Desde los tres años para arriba se doma al toro para que aprenda a trabajar con yunta y arado tanto en la preparación del terreno como en la siembra de maíz.

Esta actividad se realiza en *ayni*, costumbre que se viene manteniendo desde siempre. Se requiere un promedio de cinco personas por un par de toretes.

Autor: Julián Zúñiga Cáceres y Justino Páucar Quispe

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Seña. Mirar los cuernos de los toretes



Como seña, nuestros abuelos se fijaban si los toretes tenían sus cuernos o cachos hendidos hacia arriba o hacia abajo. Los que tenían los cuernos hacia arriba eran los designados para ser domados.

Si el toro tenía los cachos hendidos hacia abajo ese toro no servía para ser domado sino para labrar los terrenos de cultivo.

Autor: Julián Zúñiga Cáceres y Justino Páucar Quispe

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Secretos para la doma de toros



Como secreto, nuestros abuelos, para la doma, elegían a la persona designada para amarrar el yugo y unir los dos toros. El maestro preguntaba al dueño del torete -¿cuál de ellos es el más ligero? y ¿cuál de ellos es el más lento?

Identificados ambos animales, recién el domador designa el lado correspondiente en el que irá el toro para unir con un yugo a ambos animales denominados “lloque” y “pañá” (lado derecho e izquierdo).

Otro secreto es que al momento de hacer las oraciones e invocaciones no se debe persignar haciendo una cruz como se suele hacer en los templos, si esto ocurre el toro resultará furioso y con ganas de cornear a las personas.

Autor: Julián Zúñiga Cáceres y Justino Páucar Quispe

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Comida. Merienda del novillo *hap'iy*



En esta temporada se preparan comidas con los productos de las cosechas que ya están a término o por madurar.

Para esta labor nuestras abuelitas o mamás preparan la merienda del novillo *hap'iy* con los siguientes ingredientes y modo de preparación:

- A la base del plato se pone el *nabo jaucha*.
- Encima de eso se pone el tostado de maíz acompañado de pedazos de carne de gallina, cuy, charqui de vaca u oveja,
- Se acompaña con una tortilla de maíz, huevo estrellado y también papa sancochada, mote y chuño.

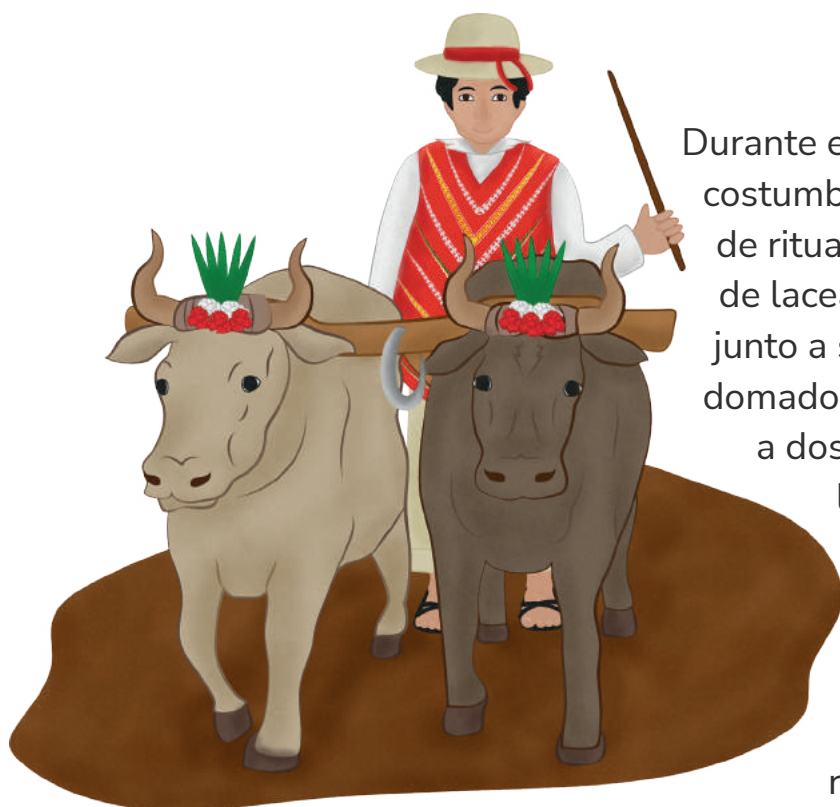
Autor: Isidora Cruz Sihuín y Justino Páucar Quispe

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Rituales del *novillo hap'iy*



Durante esta actividad tradicional costumbrista se realizan varios tipos de rituales. Por ejemplo, antes de lacear a los toretes que están junto a sus manadas, el maestro domador “*toro novilloq*” designa a dos o tres laceadores entre las personas que fueron suplicadas por el dueño.

Entonces hacen una invocación con el *q'into* de coca y la chicha de jora rociando hacia el lado que sale el sol, diciendo una oración a la

pachamama y a los *apus* tutelares donde se encuentran los pastizales de dichos animales.

Después que el maestro domador une a los toretes con el yugo, por primera vez se hace una oración al Santo patrono San Isidro Labrador para que los animales resulten de manera fácil al trabajo con yugo y el arado o las yuntas.

Al mediodía, cuando llegan las señoras con la comida y todos están compartiendo se procede a intercambiar las presas de la merienda y tomar chicha con canchita de maíz. Luego, entre todos, se designan nombres apropiados para los toros labradores.

Autor: Julián Zúñiga Cáceres y Justino Páucar Quispe
Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Agosto

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Agosto	Jawarikuy o pago a la pachamama	Señas para el jawarikuy a la pachamama	Secretos del jawarikuy a la pachamama	Organización en <i>mink'a</i> para el jawarikuy a la pachamama	Merienda del jawarikuy	Jawarikuy a la pachamama	





Práctica. *Jawarikuy* o pago a la pachamama



Durante el mes de agosto es una tradición realizar el *jawarikuy* o pago a la pachamama, para la crianza de los animales y alimentos que se cultivan en el distrito.

La tierra tiene vida durante el mes de agosto y está con sed y hambre “*Pachamamaqa kausanmi*”, por eso se le da el agradecimiento. En el mes de agosto nuestros abuelos realizan el agradecimiento a la pachamama para que sea un buen año para la producción de cultivos. Esta actividad del *jawarikuy* se realiza en familia, en lugares silenciosos y de preferencia a la medianoche, para evitar ruidos ajenos. También se realiza en la misma parcela de cultivo con una “*mink’a*” (varias personas convocadas para el ritual).

Autor: Cruz Silva Juan de Dios y Justino Páucar Quispe

Recopilador: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Señas para el *jawarikuy* a la pachamama



Una seña de que es tiempo para agradecer a la pachamama es la presencia de aves silvestres como el *leqecho* volando en grupos grades y emitiendo sonidos con sus alas (como si estuvieran cortando el viento).

Otra seña es cuando por las noches en el cielo hay pocas estrellas iluminando, es una señal que durante esa noche caerá una fuerte helada y se sabe que es el momento apropiado para la elaboración del chuño o moraya.

Autor: Cruz Silva Juan de Dios y Justino Páucar Quispe

Recopilador: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Secretos del *jawarikuy* a la pachamama



Durante esta actividad del *jawarikuy* a la pachamama, un secreto que observan nuestros abuelos es emplear a un buen *yachaq* para el acto ritual.

Se debe cumplir con las cosas que te pide el *yachaq*, porque él, viendo a través de la sagrada hoja de coca, bien sabe lo que la pachamama pide.

Autor: Cruz Silva Juan de Dios y Justino Páucar Quispe

Recopilador: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Comida. Merienda del *jawarikuy*



Luego de realizar el *jawarikuy*, o el agradecimiento a la pachamama, se comparte comida con las familias participantes.

Las madres o abuelas preparan la merienda tradicional matando a un cuy preñado con el fin de reutilizar su feto en el despacho.

También se come caldo de gallina o de alpaca en esta actividad.

Autor: Cruz Silva Juan de Dios y Justino Páucar Quispe

Recopilador: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Ritual. *Jawarikuy* a la pachamama



En el mes de agosto nuestros abuelos realizan el agradecimiento a la pachamama para que sea un buen año en la producción de cultivos.

Se contrata a un sabio o *yachaq*, *pacco* experto en hacer pagos a la Pachamama y para realizar los rituales. Se prepara una ofrenda o *mijuy* (despacho) con la semilla de la coca (*coca muqllu*) y con sebo de alpaca y llama (*llama umtu*), vino o chicha.





El *yachaq* sigue este procedimiento:

- Se lava las manos con vino.
- Echa la coca a la “*wachala*” (atador pequeño), tomando un papel blanco coloca encima las hojas de coca para escoger 12 buenas hojitas con su “*humtu*” (sebo de llama o alpaca).
- Junta a la *wachala* todos los productos que vienen en el despacho comprado.

- Seleccionamos para el agradecimiento a la Pachamama el “*mijuy despacho*” y el *yachaq* hace oraciones encomendando a los *apus* para que las siembras de los cultivos sean fructíferos durante la cosecha.
- El *yachaq* designa a la persona para llevar esta ofrenda con muchísimo cuidado al mismo terreno de cultivo y se entierra en el suelo en un lugar donde no sea pisoteado por personas o animales.

- También se suele enterrar el despacho en la esquina de la casa con flores de clavel, vino, frutas como la naranja, la piña y el primer vaso de la chicha.
- Es recomendable enterrar el despacho con la cabeza direccionada a la salida del sol, diciendo esta frase:

¡Kay jaywarikusqayta chaskiykuway pacha! ¡Tierra pachamama,

Madre Tierra, recíbeme este ofrecimiento que te alcazo!



Autor: Cruz Silva Juan de Dios y Justino Páucar Quispe

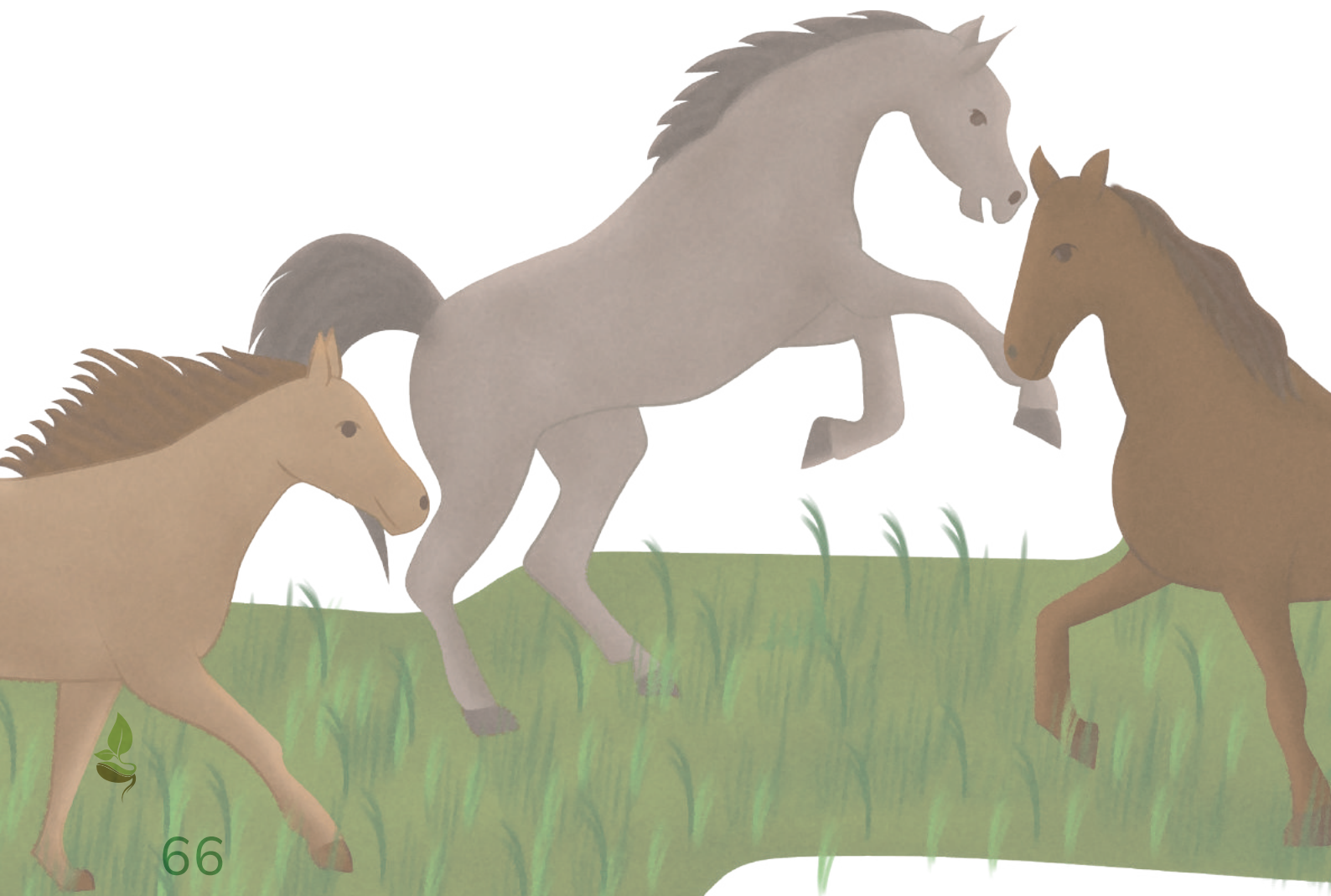
Recopilador: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





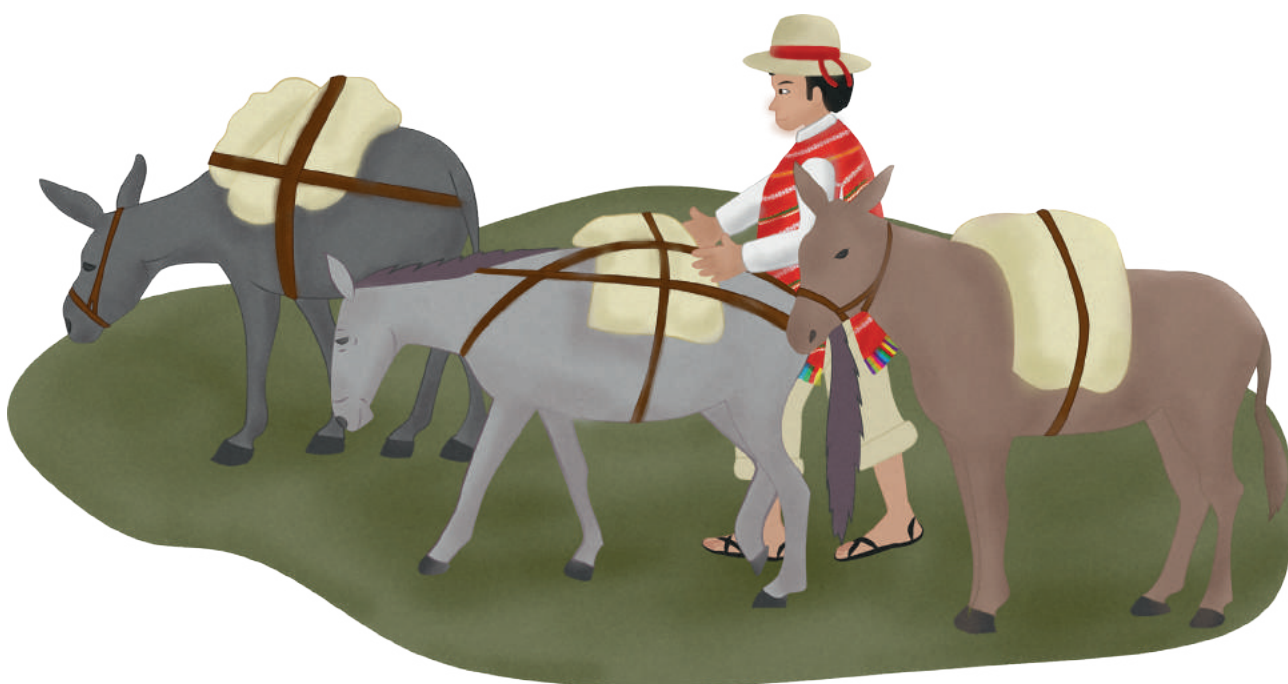
Setiembre

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Setiembre	Traslado de guano de corral	Señas del traslado de guano de corral	Secretos del traslado de guano de corral	Organización familiar y en <i>ayni</i>	Fiambre para el camino	Pago a la pachamama	





Práctica. Traslado de guano de corral



Durante el mes de setiembre se realiza una actividad que ya es una tradición: el traslado de guano de corral para su uso en la siembra de maíz. Es una actividad familiar o en *ayni*.

Autor: Justo Zúñiga Yupamqui y Santos Páucar Apaza

Recopilador: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Señas del traslado de guano de corral



Como seña, sabemos que se traslada más cantidad de guano a las chacras siguiendo la indicación de las constelaciones, o si es un año de poca producción.

Otra seña que seguimos es cuando vemos que los caballos o las mulas corretean o bailan en grupos, eso significa que a esos caballos les falta una carga. También significa que es un momento apropiado para domar potrillos.

Autor: Justo Zúñiga Yupamqui y Santos Páucar Apaza

Recopilador: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Secretos del traslado de guano de corral



Para esta actividad de traslado de guano de corral, el secreto, según nuestros abuelos era realizarlo cuando el guano esté muy húmedo.

Otro secreto es hacer que las acémilas no se cansen en el traslado del guano.

En esta actividad también se doma a los potrillos para la carga.

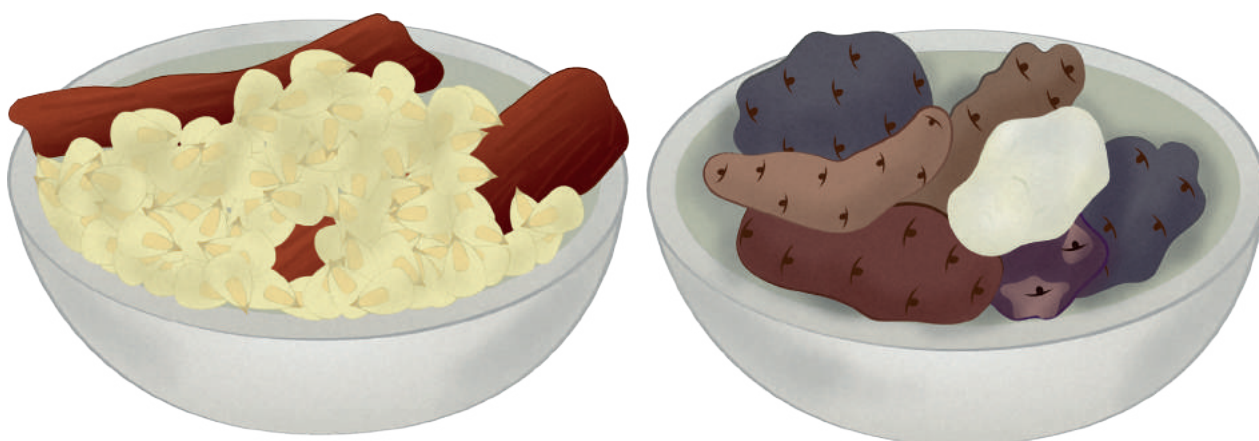
Autor: Justo Zúñiga Yupamqui y Santos Páucar Apaza

Recopilador: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Comida. Fiambre para el camino



Según nuestros abuelos, la comida para esta actividad del traslado de guano de corral era un fiambre para el camino, conteniendo *mote* con charqui o papa sancochada con su queso y tamal con su rocoto relleno.

Autor: Esperanza Silva Fuentes y Santos Páucar Apaza

Recopilador: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Ritual. Pago a la pachamama



Nuestros abuelos, antes de cargar a las acémilas con el guano, llenaban un vaso con chicha y coca *q'into* invocando al santo patrono Santiago, con estas frases:

- “Patrón Santiago, *vestiayquita k'ullu chaqui machu castañuykitaqa licenciaquimanta gargaykusaq*”
- “Santiago patrono de los caballos, concédeme tu licencia para poder usar tus bestias de carga”.

También se menciona a través del *q'into* el nombre de los caminos por donde recorrerán las acémilas durante el traslado del guano de corral.

Autor: Justo Zúñiga Yupamqui y Santos Páucar Apaza
Recopilador: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Octubre

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Octubre	Sara tarpuy. Siembra de maíz	Killa wiñarunuy para siembra de maíz	Secreto: comer sanjhu	Organización en <i>mink'a</i>	Sanjhu: Comida en Sara tarpuy	Tink'a y casarachiy en sara tarpuy	





Sara tarpuy - siembra de maíz



La siembra de maíz es la actividad principal que se realiza en el mes de octubre y en ella empleamos nuestras costumbres y tradiciones.

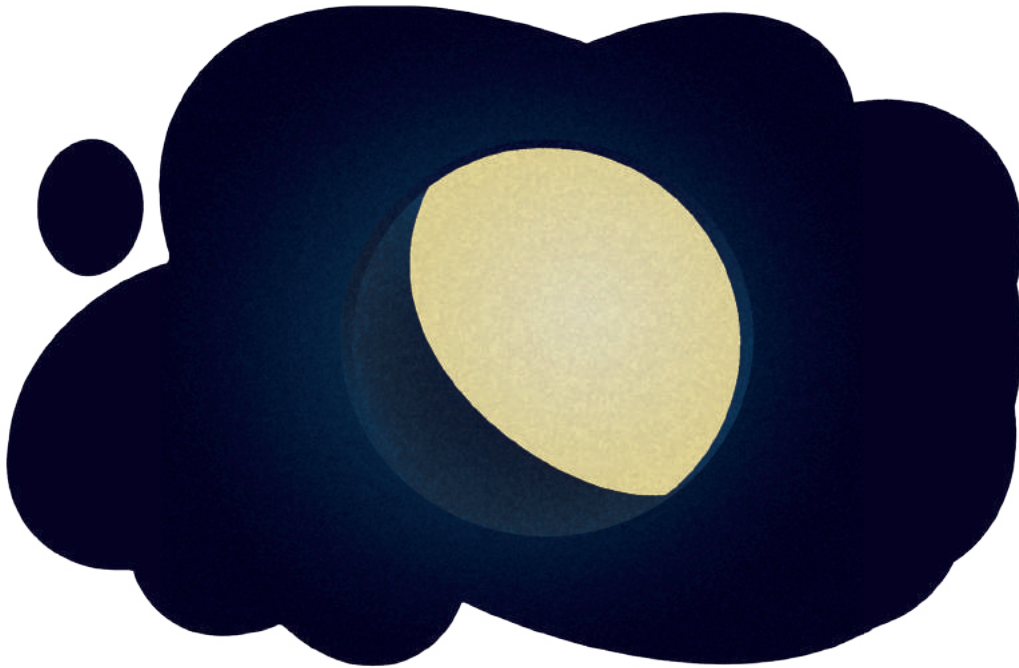
El *Sara tarpuy*, nuestros abuelos lo realizaban en *ayni*, que es una forma de trabajo en reciprocidad. Es una actividad principal de las comunidades maiceras del distrito de Lares, en la que también se organiza la *mink'a* para festejar durante y después de la siembra con música autóctona de las comunidades con flauta y tambor.

Autor: Wenceslao Fuentes Zúñiga y Justino Páucar Quispe
Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Seña. *Killa wiñarínuy* o cuarto creciente para la siembra de maíz



Nuestros abuelos, para comenzar la siembra de maíz, como seña, se fijaban en el ciclo lunar. Solo se tiene que sembrar cuando la luna está en cuarto creciente, que aquí se llama *killa wiñarínuy*.

También se fijaban en las primeras lluvias de octubre para comenzar a sembrar.

Autor: Wenceslao Fuentes Zúñiga y Justino Páucar Quispe

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Secreto para Sara tarpuy



El secreto de nuestros abuelos en el *sara tarpuy* era que comían el *sanjhu* que traían las señoras al medio día para el almuerzo.

Este secreto se hacía como un juego: una de las personas que trae el patrón para el *ayni* agarraba un poco de *sanjhu* y lo pasaba por los ojos del patrón (*raqrachikuq*), a modo de broma y el patrón respondía diciendo: ¿qué haces *papay*?

Y el *ayni* respondía:

-*Sillwinq ñawintan llup'ashanin.*

-Estoy tapando sus ojos del *sillwi kuru* (gusano cogollero).





Solo así se evitaba el daño del gusano cogollero.

Otro secreto: si se pasan los días de siembra, que normalmente se hace en luna creciente, en ese caso el inicio de la siembra se realiza de otra forma, y es que los dos primeros huachos se tienen que sembrar a la inversa o al revés.

Autor: Wenceslao Fuentes Zúñiga y Justino Páucar Quispe

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Sanjhu. Comida en sara tarpuy



En la actividad de siembra de maíz, nuestras abuelitas o mamás llevan el almuerzo o la merienda tradicional del *sara tarpuy*, que se prepara a base de los productos de la zona, y el riquísimo *Sanjhu* (masa de maíz molido, bien dulce, preparado con clavo de olor y canela).

Autor: Angélica Candenaz Cruz y Sonia Quispe Ttito

Recopilado por: Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe





Ritual. *Tink'a y casarachiy* (matrimonio de la semilla con la tierra) en *sara tarpuy*



Nuestros abuelos realizaban diferentes rituales en la actividad del *sara tarpuy*.

Llegando a la parcela, antes de la siembra, las semillas son mostradas en un lugar designado para descansar que tiene cada chacra llamado *jallpana*. Entonces, el dueño de la chacra *chaqrachikuq* sirve el primer vaso de chicha a una persona mayor.

La persona mayor *jhuyaq*, que es el encargado de realizar el acto ritual, hace su *t'ikay* con chicha a las semillas mencionando esta frase:





*¡Qori mama, qolqe mama kunanqa sumaqtaya
wiñayunqui, ruruyumquikaywaqchawawayquikunata
uywawanayquikupaq;*

¡Maíz amarillo, maíz blanco, ahora crecerás lindo,
producirás para que cuides y alimentos a tus hijos
pobres;

Luego se une un puñado de semilla con la tierra
y nuevamente se les rocía con chicha y se hace el
acto del “matrimonio de la semilla con la tierra” o
casarachiy.

También los trabajadores *t'inkan* con el vaso de chicha
y la rocían hacia el lado en el que sale el sol.

*Autor: Wenceslao Fuentes Zúñiga y Justino Páucar Quispe
Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe
Quispe*



Noviembre

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Noviembre	Resiembra de habas	Luna en cuarto creciente	Secretos en la resiembra de habas	Organización familiar	Comidas en la resiembra de habas	<i>Jallpa</i> en la resiembra de habas	





Práctica. Resiembra de habas



Es una actividad que se realiza en las comunidades donde se trabaja el maíz para recuperar los espacios o partes donde no emergieron los maíces, después de la siembra.

También se realiza para fertilizar las parcelas de maíz, porque brinda nitrógeno al suelo.

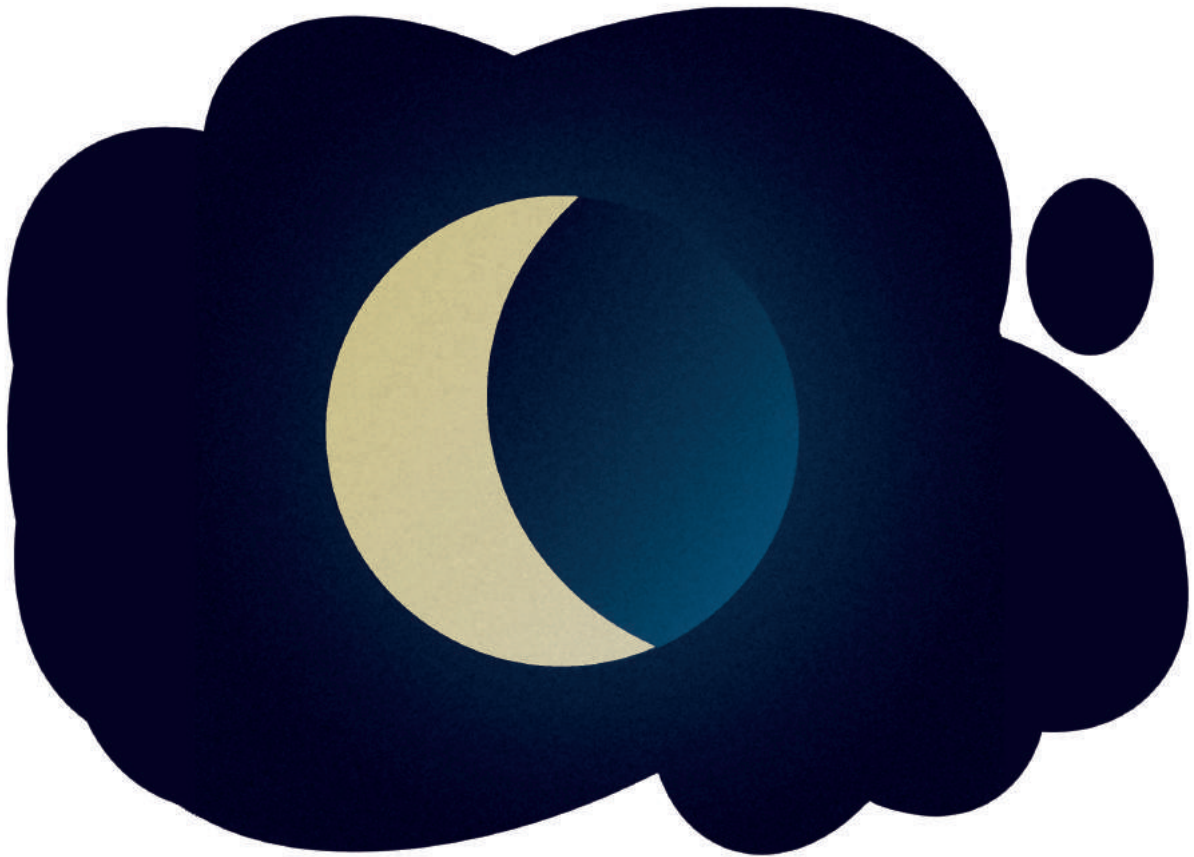
Para la resiembra de haba, nuestros abuelitos se organizaban en familia, llevando sus semillas de haba al maizal para recomponer a las plantas de maíz que fueron dañadas por el gusano cortador *sillwi kuru*.

Autor: Flabio Zúñiga Yupamqui y Serapio Quispe Verónica
Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Seña. Luna en cuarto creciente



Como seña, nuestros abuelos se fijaban en el ciclo lunar para realizar la resiembra de habas.

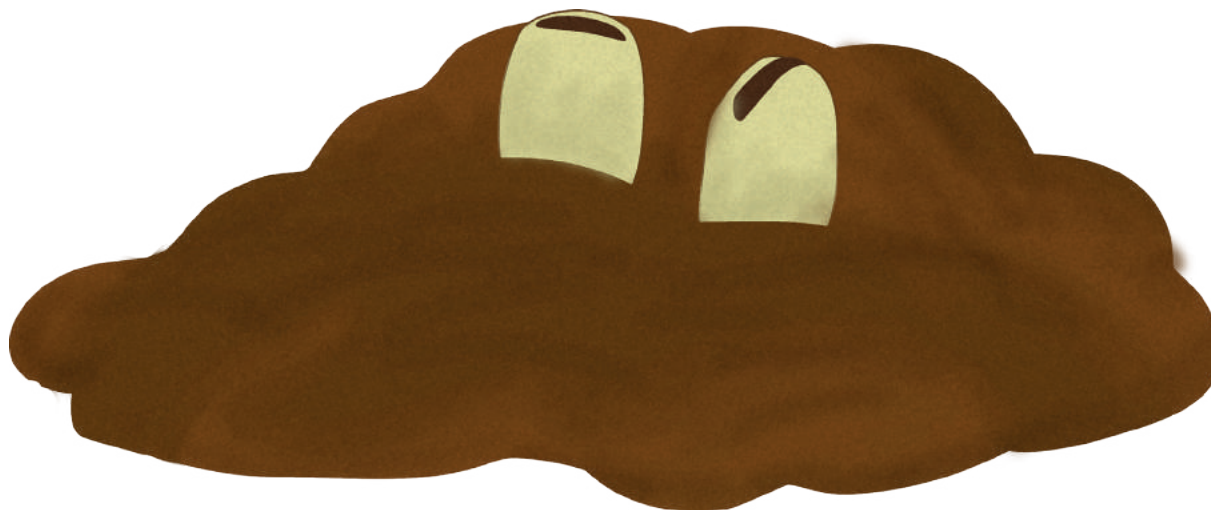
Cuando la luna está en cuarto creciente se realiza la resiembra de habas.

Autor: Flabio Zúñiga Yupamqui y Serapio Quispe Verónica

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Secretos en la resiembra de habas



La resiembra de habas es para obtener una mejor producción. Como secreto, nuestros abuelos, un día antes de la resiembra de habas, hacen el *laqosqa* con guano de cabra para obtener un rápido brote y crecimiento de la semilla.

Otro secreto es que, al momento de colocar la semilla en la tierra se hace con “la nariz de la semilla” mirando hacia la parte externa del suelo y tratando de que ninguna piedra que se encuentre en el suelo interfiera con su futuro brote.

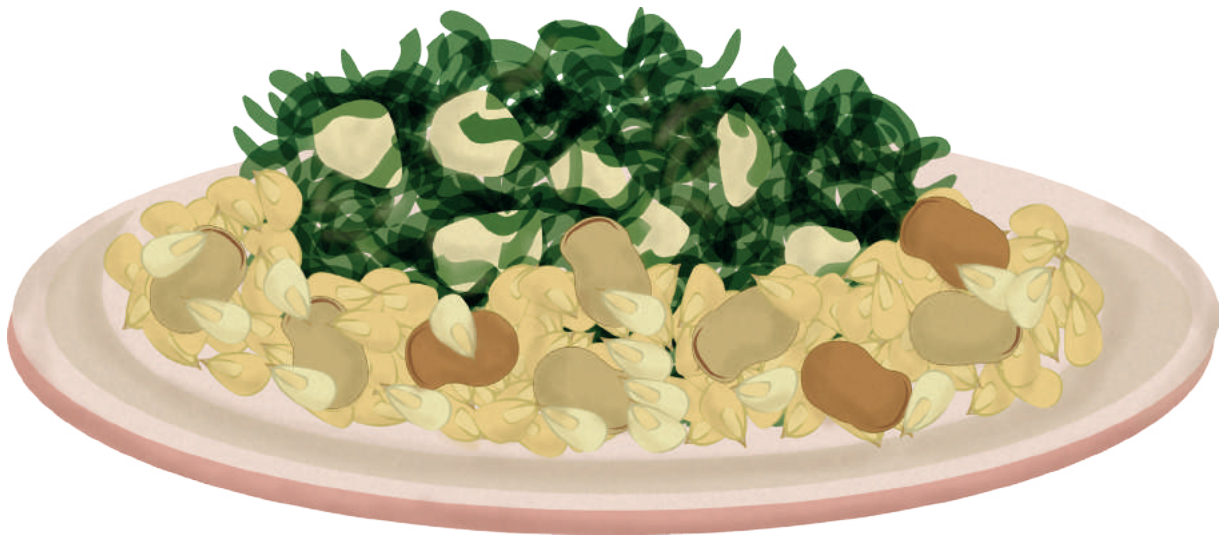
También se recurre a personas conocidas como “*habas maki*”, porque cuando ellos siembran las habas producen en abundancia.

Autor: Flabio Zúñiga Yupamqui y Serapio Quispe Verónica
Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Comidas en la resiembra de habas



Para esta actividad de la resiembra se prepara el platillo llamado *Panquiy* de haba como fiambre.

También se lleva la comida *habas phuspu* con su nabo *jauch'a* y *mote*.

Autor: Carolina Silva Loaiza y Serapio Quispe Verónica

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Ritual. *Jallpa* en la resiembra de habas



Como ritual, nuestros abuelos realizaban la “*jallpa*”, que son momentos de descanso para servirse *chicha* y *picchar coca*, pedir deseos como oraciones hacia los *apus* y la *pachamama* mencionando estas frases:

*¡Inchis mama kunan, watataqa sumaqtaya
ruruyunqui!*

¡Madre haba, este año nos producirás bien!

Autor: Flabio Zúñiga Yupamqui y Serapio Quispe Verónica

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Diciembre

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Diciembre	Primera cosecha de <i>papa mahuay</i>	Señas para la primera cosecha de <i>papa mahuay</i>	Hacer besar las papas a los niños	Organización familiar	Papas sancochadas con ají	Agradecimiento a la pachamama	





Práctica. Cosecha de *papa mahuay*



La actividad de cosecha de *papa mahuay* se realiza durante el mes de diciembre de cada año en las zonas medias de las comunidades campesinas de Lares: Ccachin, Choquecancha y Rosaspata.

Para esta actividad de la cosecha de la *papa mahuay*, nuestros papás o abuelitos se organizaban en familia para la labor de la cosecha, se escarba utilizando la herramienta *allachu* o *rauk'ana* (lanza) formando montones de papas a cierta distancia llamados “*qanyas*”.

Autor: Honorata Zúñiga Yupamqui y Justino Páucar Quispe
Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe



Señas para la primera cosecha de *papa mahuay*

Nuestros abuelos, para comenzar con la cosecha de las papas, como seña, se fijaban en los indicadores climáticos y en un prolongado veranillo, ese era el momento justo de la cosecha.

También hay otra seña: cuando hay presencia de ratones en la misma parcela de las papa *mahuay* significa que los ratones ya se están comiendo los tubérculos dentro de los huachos y en algunas ocasiones hasta anidando o procreándose.



Autor: Honorata Zúñiga Yupamqui y Justino Páucar Quispe

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe

Quispe



Secreto. hacer besar las papas a los niños



Como secreto, nuestros abuelos escogían las variedades de papas *sayllusiray*, *orpesa* y *wayro* para ser sancochadas en la misma chacra.

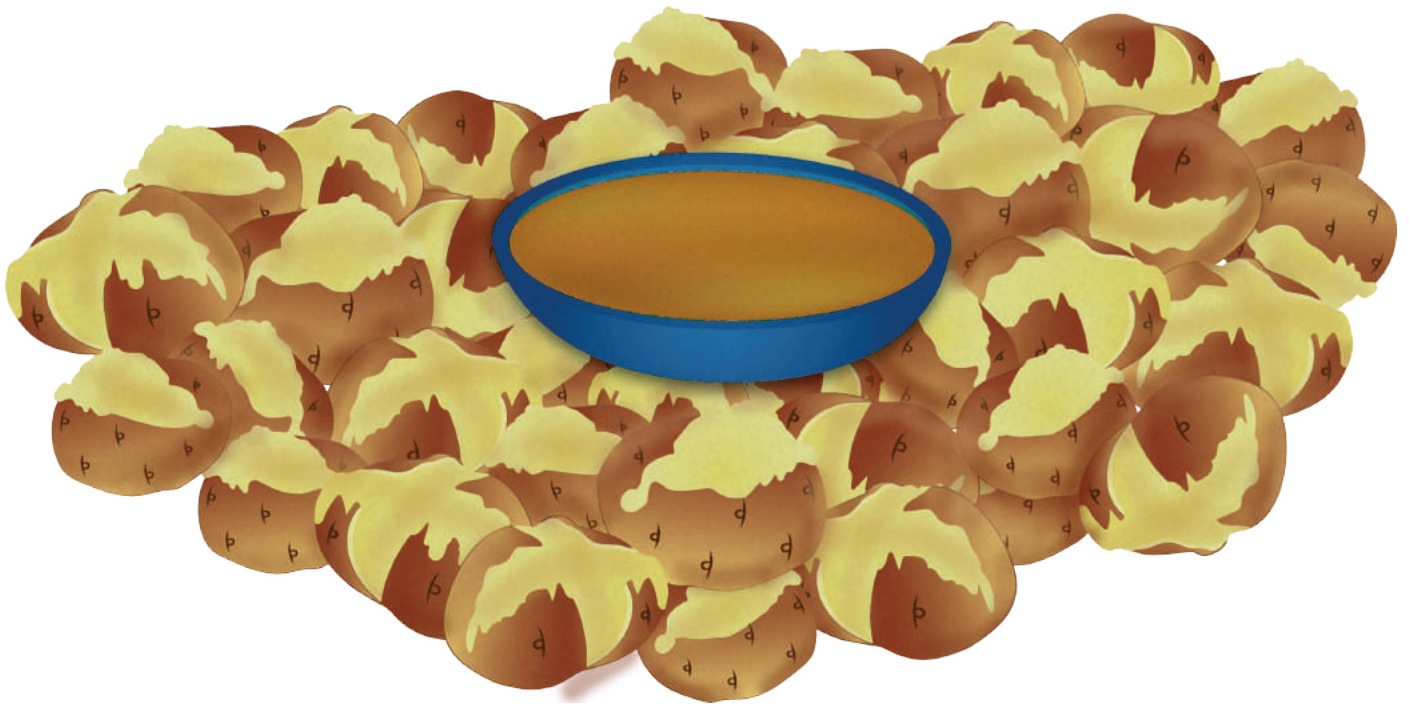
Otro secreto es hacer besar por un niño o bebe, las papas más grandes escogidas de la *qanya*. Esto se hace porque los niños o bebes tienen menos pecados y son escuchados por Dios y bendecidos en la producción de las papas *mahuay*.

Autor: Honorata Zúñiga Yupamqui y Justino Páucar Quispe
Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Comida. Papas sancochadas con ají



Para esta actividad, nuestros abuelos preparaban las papas que escarbaban en la chacra para el almuerzo.

Se comían las papas sancochadas con su ají molido y una ensalada de lechuga.

Autor: Honorata Zúñiga Yupamqui y Justino Páucar Quispe

Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe Quispe





Ritual. Agradecimiento a la pachamama



Para esta actividad, antes de comenzar el escarbe de las papas *mahuay*, se realiza un pequeño ritual.

Se lleva coquita en su respectiva *wachala* y su *lliqt'a*, se hace el *q'into* de coca encomendándose a los *apus* y mencionando los nombres de los sectores de las chacras de *mahuay*.

Se hace entonces el agradecimiento a la pachamama por haber brindado buena producción en la cosecha de papa.

Autor: Honorata Zúñiga Yupamqui y Justino Páucar Quispe
Recopilado por: Julio Cruz Tacac y Ana Rosa Quispe

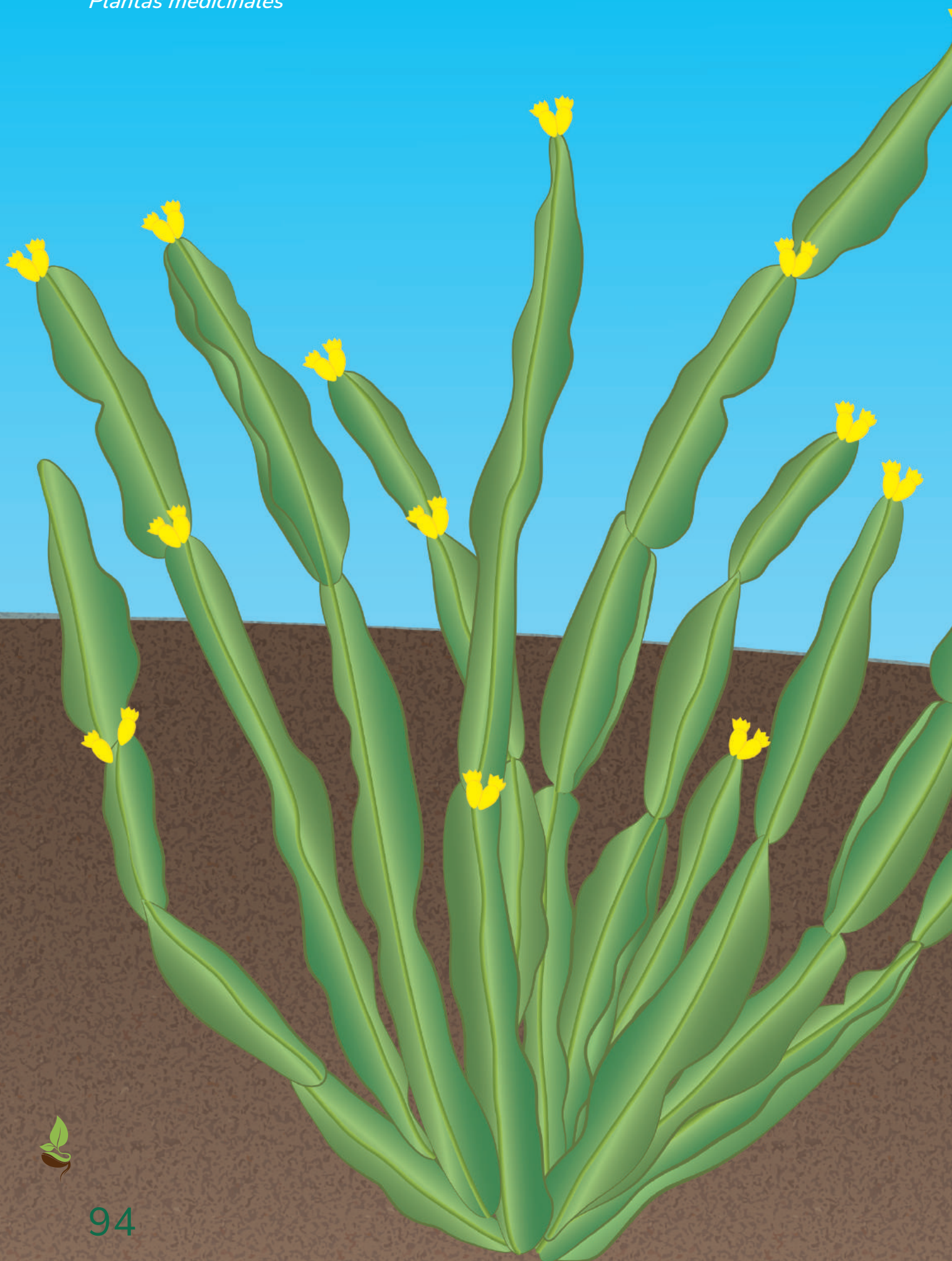






Plantas medicinales





K'uchu

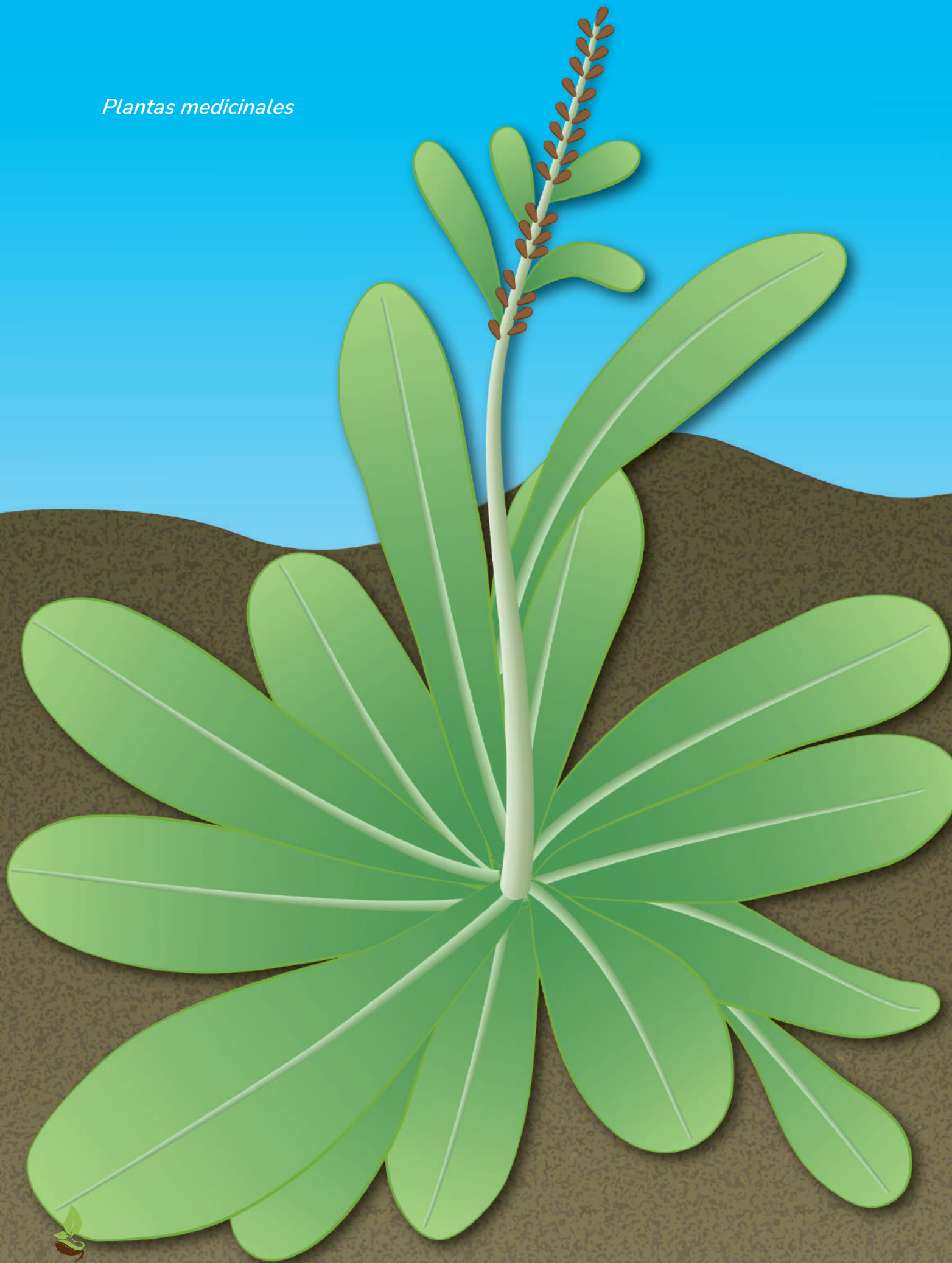
Es una planta que crece en zona media, sus hojas son muy delgadas en forma de nudos, como cactus. La diferencia con el cactus es que son pequeñas sin espinas y planas.

Esta planta se usa para curar el riñón. Se tiene que hacer hervir el k'uchu y se toma por las mañanas antes del desayuno y también como refresco.

Autor: Comunidad de Ancallachi, distrito de Lares, provincia de Calca

Recopilador: Feliciano Cabeza Juárez





Qeto qeto

Es una planta que crece en zonas húmedas y en época lluviosa. Esta planta se usa para problemas del hígado y riñón, se debe tomar en forma de infusión de las hojas y tallos.

Autor: Comunidad de Pampacorral, distrito de Lares, provincia de Calca

Recopilador: Carmen Juárez Rodríguez





Llaqta pille o diente de león

Esta planta medicinal se usa para tratar problemas de hígado graso.

Es también un pasto natural usado como alimento para animales, ya que les gusta a los vacunos, las ovejas, las alpacas, las llamas y a otros animales.

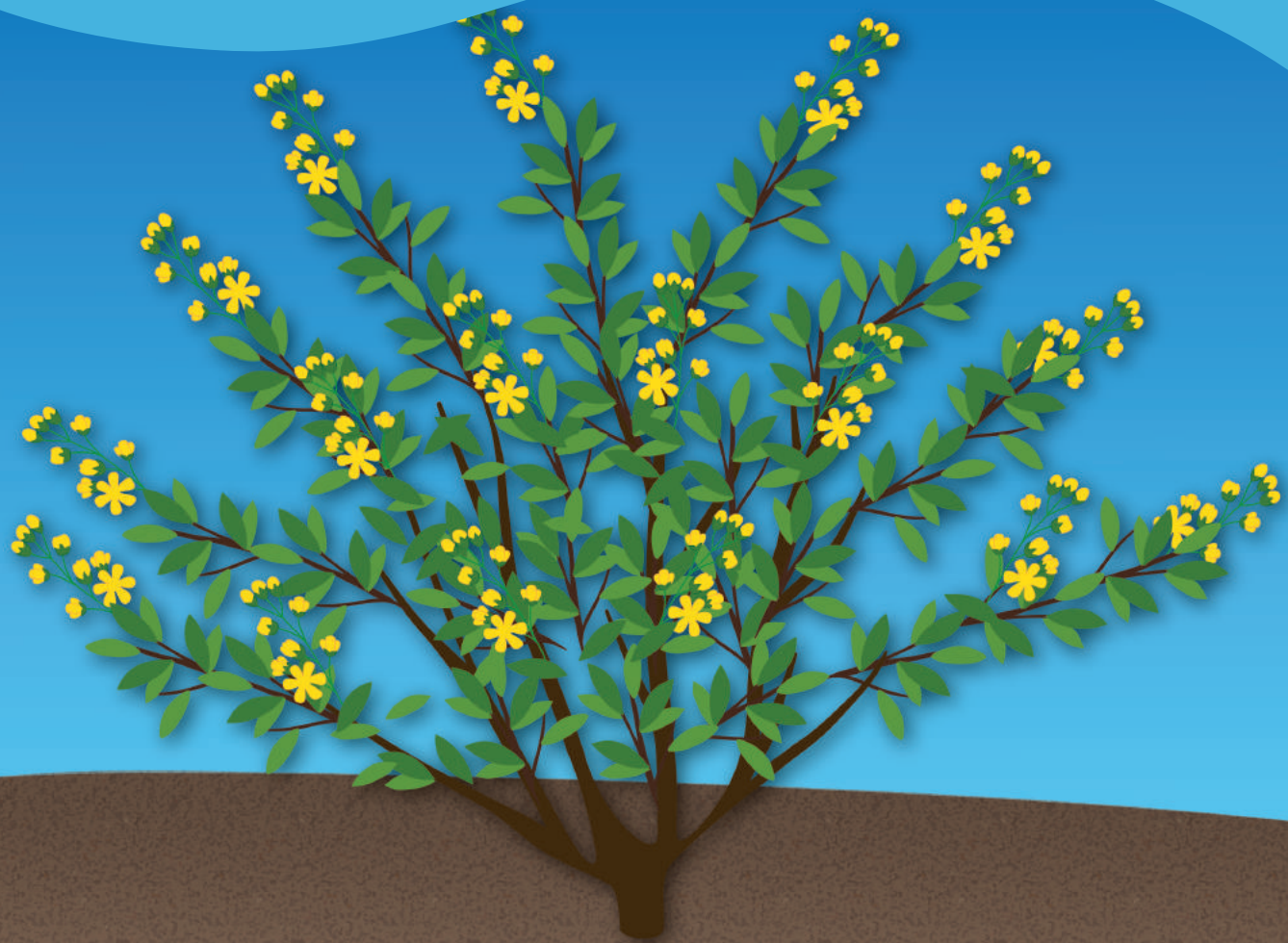
Crece en zonas medianas y bajas, también en zonas altas.

Autor: Comunidad de Pampacorral, distrito de Lares, provincia de Calca

Recopilador: Carmen Juárez Rodríguez







Árboles y arbustos nativos

Árboles y arbustos nativos



Hatun ch'eqchi

El *hatun ch'eqchi* es un arbusto de hojas verdes con espinas en la punta, el tallo tiene muchas espinas grandes y muy fuertes, hasta se puede usar como aguja.

La raíz de esta planta sirve para teñir la lana de oveja y alpaca, para tejer prendas coloridas.

Autor: Comunidad de Huallhuaray, distrito de Lares, provincia de Calca

Recopilador: Feliciano Cabeza Juárez





Jaya pilli

El *jaya pilli* es una plantita pequeña que crece en zona alta al lado de la paja. Sus hojas son delgadas y pequeñas. Florece de color blanco y su raíz también es blanca.

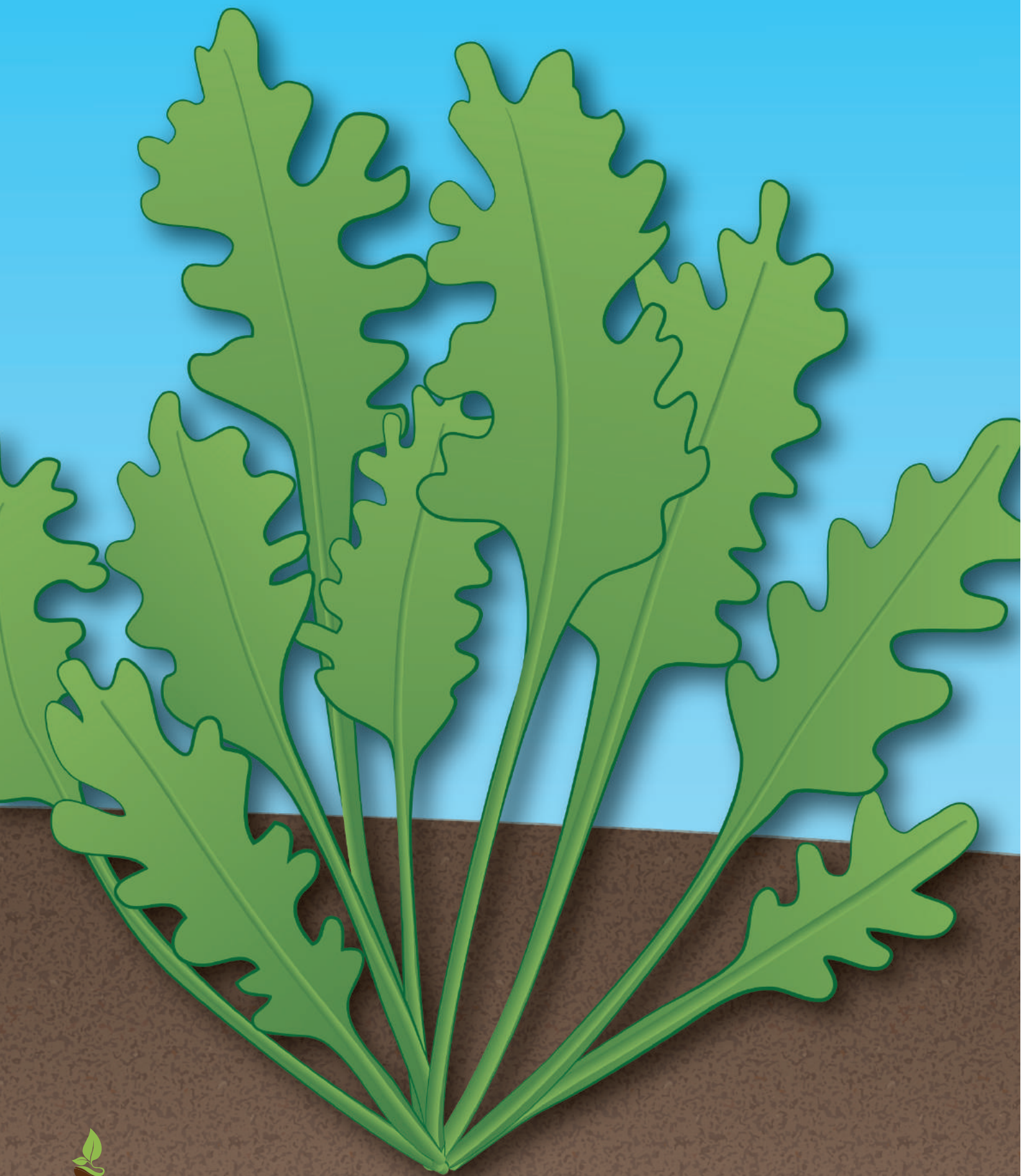
Esta planta es medicinal, se usa para el dolor de estómago y para la colerina.

Se debe tomar reposado sin azúcar, el reposado tiene que ser bien agrio, solo así se puede tomar.

Autor: Comunidad de Huallhuaray, distrito de Lares, provincia de Calca

Recopilador: Feliciano Cabeza Juárez





Sasawi

El *sasawi* es una planta que crece en las alturas, a 4000 m de altura. Es una planta medicinal que se usa para aliviar la tos y la gripe, también se toma en mates reposados, el olor es atractivo y agradable.

Autor: Comunidad de Pampacorral, distrito de Lares, provincia de Calca

Recopilador: Carmen Juárez Rodríguez





Pacha Tatora

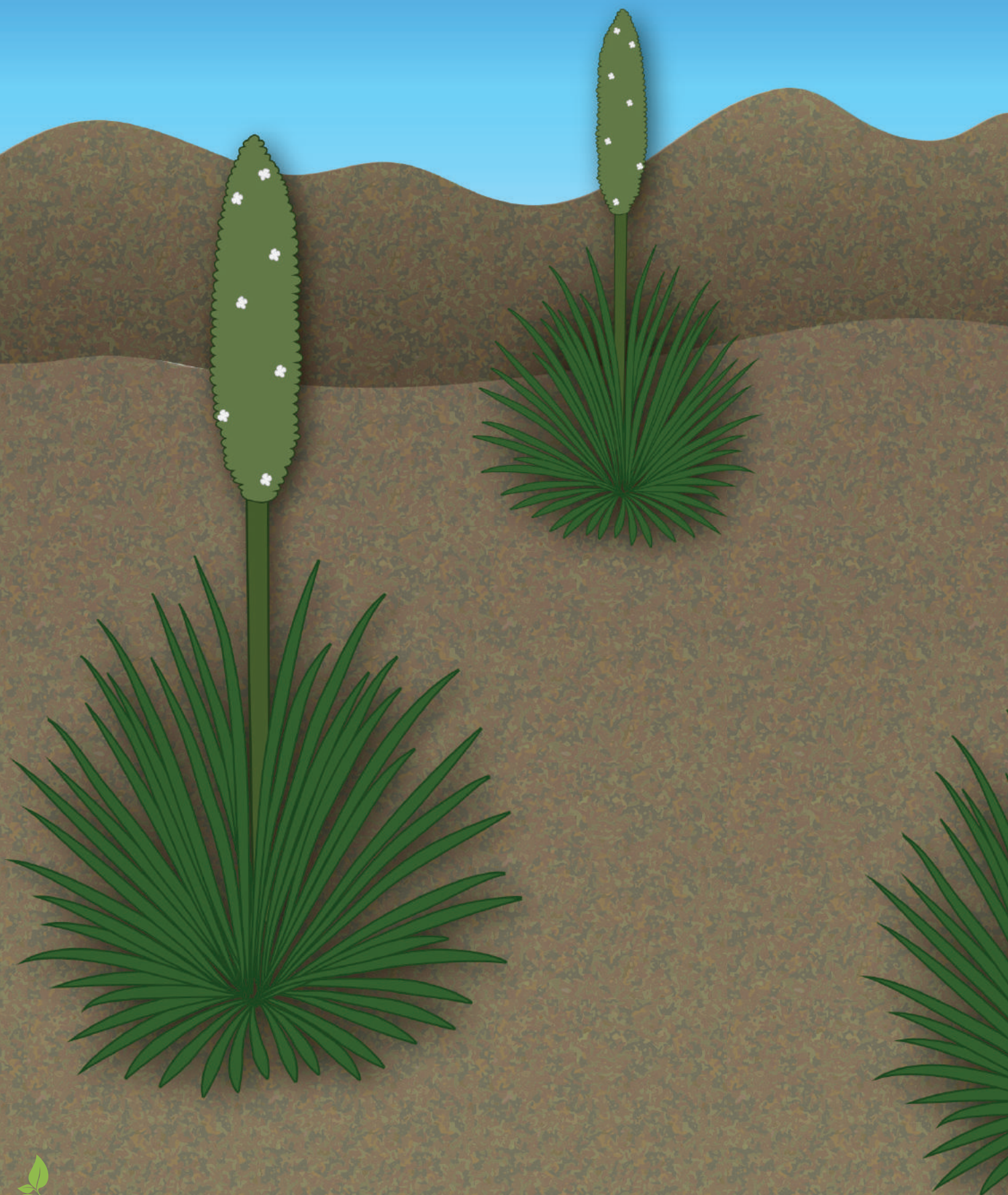
La *pacha tatora* es usada como alimento para el ganado vacuno, llamas, ovejas, caballos y otros. Crece mayormente en las partes húmedas, bofedales y manantes.

Hay otro tipo de tatora más alta y más larga que crece en las lagunas y lagos como en el lago Titicaca.

Autor: Comunidad de Pampacorral, distrito de Lares, provincia de Calca

Recopilador: Carmen Juárez Rodríguez





Achupalla

En los meses de julio a setiembre, cuando el pasto escasea, la planta de *achupalla* sirve como comida para los cuyes.

La *achupalla* crece en cerros, roquerías, tiene espinas y la recogemos con hacha y llevamos en la espalda hasta la casa para darle a los cuyes.

Autor: Comunidad de Pampocorral, distrito de Lares, provincia de Calca

Recopilador: Carmen Juárez Rodríguez





Khunkuna

Crece en partes húmedas o en bofedales. Sus hojas son planas, terminan en forma de garras de zorrino. Esta planta siempre permanece verde todo el año y es por esta razón que los animales van a los bofedales en su busca en temporada de sequía.

La tierra donde crece esta planta no es buena para la agricultura, puede que la producción sea baja.

Autor: Comunidad de Pampacorral, distrito de Lares, provincia de Calca

Recopilador: Carmen Juárez Rodríguez



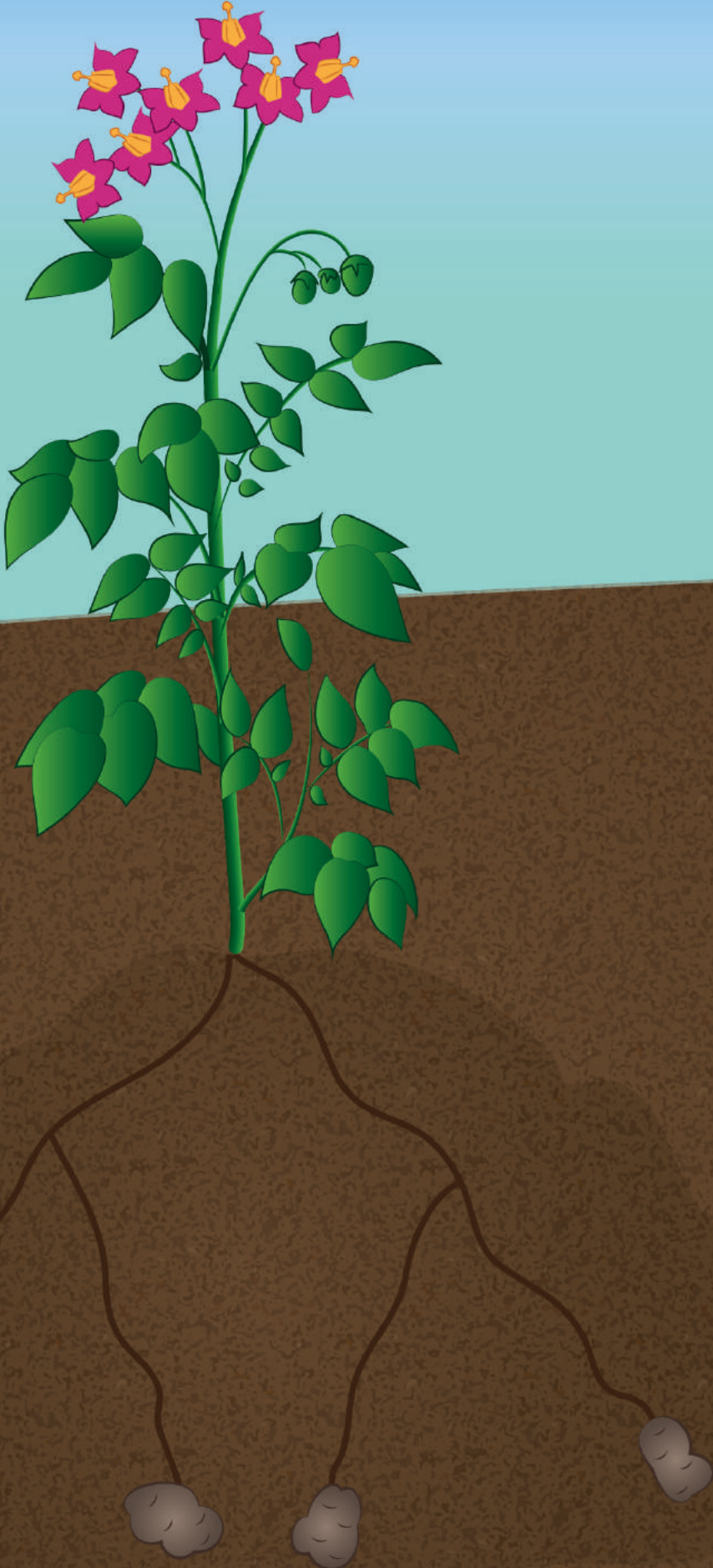




Parientes silvestres



Parietes silvestres



Araq papa

Este tipo de tubérculo es un pariente silvestre de la papa que crece en los maizales de la comunidad y existen dos o tres tipos de variedades de esta papa (*sapato araq, sawinto, ambar*).

Nuestros abuelos cosechaban esta papa. Primero hacían su *haywarikuy* a los machos (gentiles) porque se dice que esa papa era de ellos.

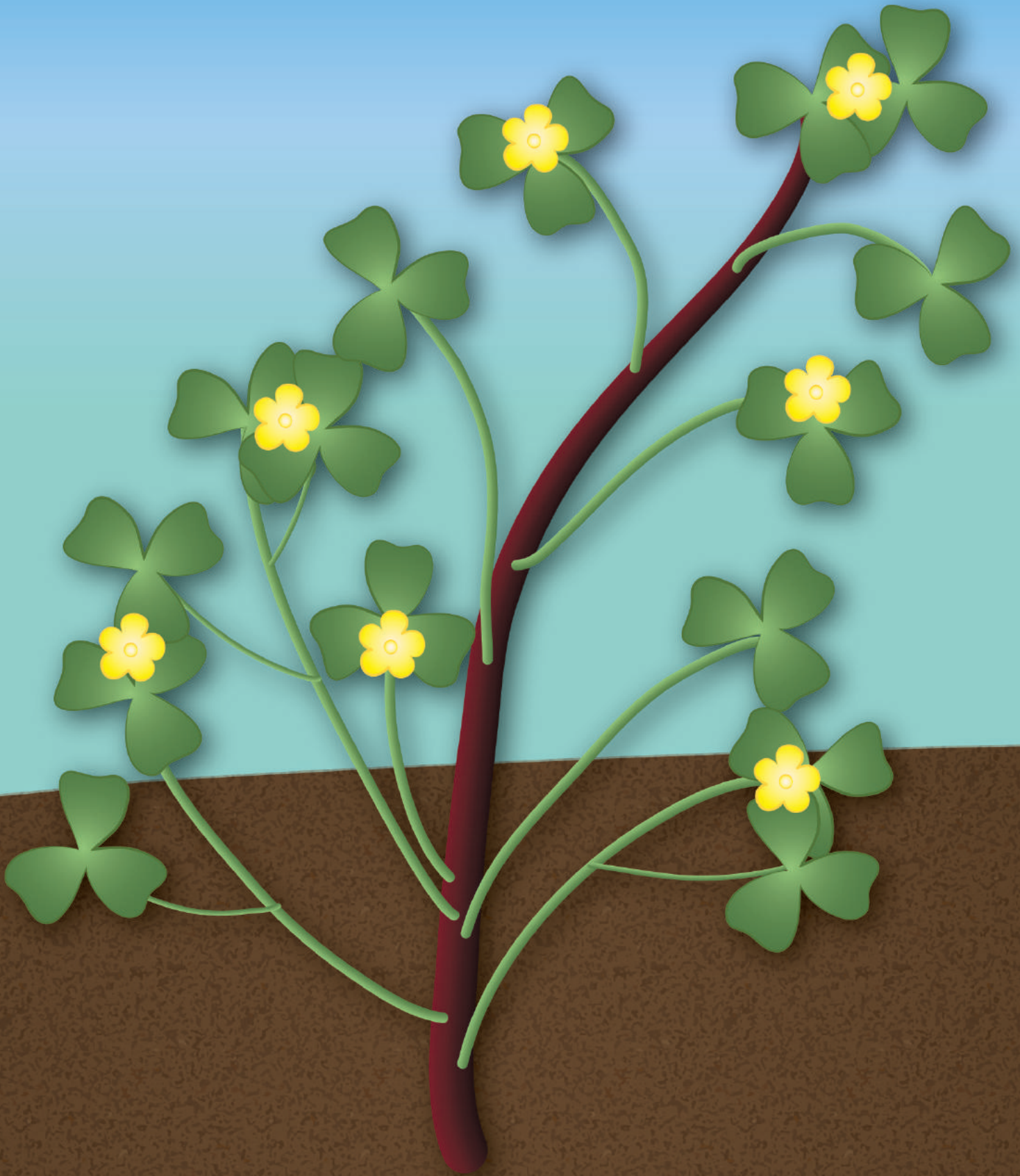
El secreto para escarbar estas papas es que tienes que estar en completo silencio, no hablar al momento de escarbar sus raíces, ya que son muy largas.

Autor: Santusa Tacac Villalva. Comunidad de Ccachin, distrito de Lares, provincia de Calca

Recopilador: Julio Cruz Tacac



Parientes silvestres



Oca silvestre

La oca silvestre crece en las montañas y florece de color amarillo, algunas personas la conocen como *p'usqa* o *machu aqa*.

La oca silvestre es buena para aliviar enfermedades, se puede usar para bajar la fiebre, tanto de las personas como de los animales. Para prepararla como remedio, se calienta y tiene que tomarse el jugo en una taza.

Autor: Mauricio Landa Hanco. Comunidad de Pampacorral, distrito de Lares, provincia de Calca

Recopilador: Mario Rodríguez Siccus



Parientes silvestres



Kita lisa

Es una planta que crece en hábitat medio y es muy parecida a las lisas cultivadas, la diferencia es que esta planta crece en cualquier sitio del campo sin necesidad de sombra.

Otra diferencia es que esta planta produce muy poco, es de color rosado.

Sirve como desinflamante para el dolor de muelas y contra la hinchazón provocada por golpes y heridas.

Autor: Comunidad de Ancallachi, distrito de Lares, provincia de Calca

Recopilador: Feliciano Cabeza Juárez





Compendio de saberes
Cusco

LAS CARTAS DE MARCELINA

Serie de materiales pedagógicos
para fortalecer la agrobiodiversidad

Compendio de saberes de las comunidades de Lares, región Cusco
Recopilados y sistematizados por el Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



PERÚ

Ministerio
del Ambiente

Ministerio del Ambiente
Av. Antonio Miroquesada 425,
Magdalena del Mar, Lima, Perú.
Central telefónica (51 1) 611-6000
www.gob.pe/minam



BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024