



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
Apurímac

VOL. 2

Las cartas de Marcelina

Saberes y prácticas ancestrales para la crianza de la agrobiodiversidad

Compendio de saberes de las comunidades de Andahuaylas, región Apurímac Vol. 2

Material anexo: Calendario comunal agrofestivo y ritual de las comunidades de Andahuaylas, región Apurímac.

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 Andahuaylas, región Apurímac. Vol. 2**

Material anexo: *calendario comunal agrofestivo y ritual de las comunidades de Andahuaylas, región Apurímac*

© 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 - 11245

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 nuestras comunidades 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 Apurímac que brindan sus saberes:

Alhuay Pareja, Calixta
Calderón Flores, Judith Milagros
Calderón Mayhuire, Venturana
Carrasco Gómez, Angelina
Chipana Cabezas, Adela
Condori Moscoso, Cándida Edy
Durand Loa, Silvia
Mayhuire de Pareja, Rufina
Mayhuire Huamaní, Alejandrina
Mendoza Amao, Maximiliana
Obregón Quispe, María
Pareja de Alfaro, Alvina
Pareja Urpi, Dina
Peceros Astoquilca, Marina
Pedraza Marcas, Lucía
Pedraza Palacios, Hilda
Pedraza Pumalloqui, Paulina
Quispe Chipana, Biviana
Ubaqui Salazar, Susana
Urpe de Pareja, Juana Elena
Urpi Gutiérrez, Adela Alvina
Vega Huaraca, Juliana
Zevallos Cceccaña, Simona Máxima

Comuneros:

Calderón Quispe, Fray Luis
Urpe Vilcapuma, Luciano

Facilitadora:

Sierra Ramírez, Ana Cecilia

Comunidades de la región Apurímac, provincia de Andahuaylas:

Patahuasi, Checchepampa, Yanacullo, Virgen de Tambo, Nueva Huillcayhua, Iglesiapata, San Juan Pampa, Ccochapucro.



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

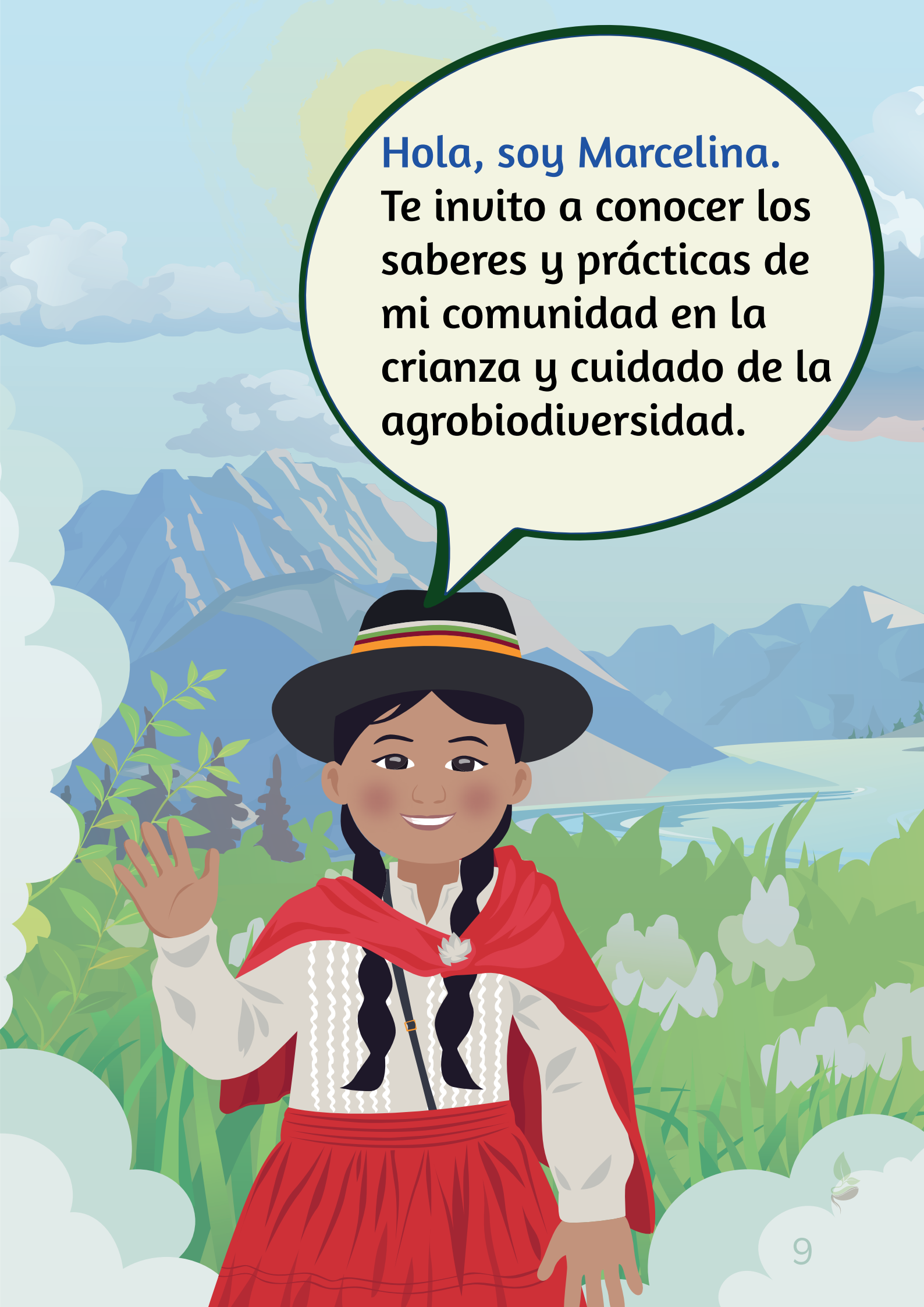
Las cartas de Marcelina. Saberes y prácticas ancestrales para la crianza de la agrobiodiversidad. Compendio de saberes de las comunidades de Andahuaylas, región Apurímac Vol. 2

Enero	14
Práctica. Primer aporque de tubérculos: papa nativa, olluco, mashua, oca.....	15
Seña o aviso para la caída de <i>qassa</i> o helada.....	16
Secretos preventivos para reducir la afectación de la helada o <i>qassa</i>	17
Comida. <i>Payqu</i> de trigo y estofado de res o cordero.....	19
Fiesta. En Huayana celebramos la fiesta de <i>Huaylía</i> en honor al Niño Jesús.....	21
Febrero	22
Práctica. <i>Papa qutuy</i> - segundo aporque de papa, olluco, mashua y oca.....	23
Seña de granizada. Peligro para el cultivo de papa.....	25
Secreto. <i>Papa qutuy</i> - mirar el <i>Amaru</i>	26
Comidas que se consumen en <i>Papa qutuy</i>	28
Ritual <i>Qumpu</i> . Ahumado de chacras contra el <i>Amaru</i>	29
Fiesta. Carnavales.....	30
Marzo	32
Práctica. Primer deshierbo de malezas de los cultivos de maíz, haba, quinua, kiwicha, trigo, cebada y frejoles..	33
Seña. Disminución de la intensidad de lluvias.....	34
Secreto. Dejar las malezas del deshierbo en la cabecera de las chacras.....	35
Comidas durante el deshierbo.....	36
Fiesta. Tinkapa a la Pachamama. Banderacuy.....	37
Abril	40
Práctica. <i>Waka suñay</i> - herranza de ganado.....	41
Señas de tiempo adecuado para herranza.....	43
Secretos de la herranza.....	44
Comidas en la herranza de ganado.....	45
Ritual durante la herranza de ganado.....	46
Fiesta. Celebración de la herranza.....	47
Mayo	48
Práctica. Cosecha de tubérculos (papa, oca, olluco, mashua).....	49
Seña para la cosecha de papa.....	51
Secretos para la cosecha de papa.....	52
Comidas para la cosecha de papa.....	53
Ritual. <i>Tinka</i> a la Pachamama.....	54
Junio	56
Práctica. Cosecha de maíz.....	57
Señas en la cosecha de maíz: luna llena y presencia de loros.....	59
Secretos para la cosecha de maíz.....	60
Comidas para la cosecha de maíz.....	61
Ritual <i>Sara qayapay</i> . Invocación a las ánimas de los maíces.....	62
Fiesta de San Juan.....	63
Julio	64
Práctica. Primera cosecha de cereales como trigo y cebada.....	65
Señas de aviso de la caída de helada (<i>qassa</i>) y la emigración de aves como loros.....	66
Secreto para la cosecha de trigo y cebada.....	67
Comidas para la cosecha de trigo y cebada.....	69
Ritual. <i>Tinkapa</i> a la Pachamama.....	70
Fiesta de la Virgen del Carmen.....	71



Agosto.....	72
Práctica. El <i>Yarqa aspiy</i> . Limpieza de acequia	73
Señas de agosto. Observación de las crías de vaca, floración del durazno y caída de helada	75
Secretos en el mes de agosto	76
Comidas de agosto. <i>Huallpa quwi</i> , <i>patasca</i> , tamal, tortilla, <i>altar pikanti</i> , <i>mote</i> , chicha de jora.....	77
Ritual en <i>Yarqa aspiy</i>	78
Fiesta del <i>Yarqa aspiy</i>	79
Setiembre.....	82
Práctica. <i>Toro mansay</i>	83
Seña. La guía del maguey como seña	85
Secretos para el <i>Toro mansay</i>	86
Comidas de setiembre	87
Ritual. Pago a la Pachamama	88
Fiesta de <i>Toro velay</i>	89
Octubre	92
Práctica. <i>Sara tarpuy</i> - Siembra de maíz	93
Seña. Observación de la luna llena, el arco iris que rodea al sol, los frutos del ayrampu, las señas de	95
Secretos para el <i>Sara tarpuy</i>	97
Caldo de cordero con <i>mote</i> , cancha y <i>uchu pika</i> , <i>pikanti</i> de quinua con papa, haba con <i>mote</i>	99
Ritual. <i>Muhu tinkay</i> - ofrenda a la semilla	100
Noviembre	102
Práctica. <i>Papa tarpuy</i> - Siembra de papa	103
Seña. Flores de <i>titirka</i> y <i>chiqmu</i>	105
Secretos. <i>Uslu apamuy</i> - pago al <i>Apu Runku</i> y papa <i>kuyuy</i>	106
Comidas en <i>Papa tarpuy</i>	108
Ritual. <i>Tinka</i> y <i>Uslu apamuy</i>	109
Diciembre.....	110
Práctica. <i>Sara qallmay</i> - primer aporque de maíz.....	111
Seña. Indicadores de lluvia: hormigas con alas, <i>chiwacus</i> , <i>huayanacus</i> , <i>usya urus</i> y arco iris	113
Secretos para el aporque de maíz.....	115
Comidas en <i>Sara qallmay</i>	116
Rituales del aporque de maíz	117
Plantas medicinales.....	119
<i>Anku chuta</i>	121
Leche leche o diente de león	123
<i>Paiqo</i>	125
<i>Palta cceto</i>	127
<i>Pampa ccera</i>	129
Romanza	131
<i>Yawar chunqa</i>	133
Árboles nativos.....	135
<i>Chacchacoma</i>	137
<i>Checche</i>	139
<i>Queñua</i>	141
Material anexo: calendario comunal agrofestivo y ritual de las comunidades de Andahuaylas, región Apurímac	



A colorful illustration of a woman with dark hair in two braids, wearing a black hat with a rainbow band, a white blouse with a red shawl, and a red skirt. She is standing in a lush green field with white flowers, with a blue lake and mountains in the background. A large speech bubble is positioned above her head, containing text. The overall style is flat and vibrant.

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

Segundo aporque. Papa qutuy

Fiesta. Carnavales

Primer deshierbo de malezas

Seña: disminución de intensidad de lluvias

Secreto: dejar maleza en cabecera de la chacra

Ritual: Qumpu. Ahumado de chacras contra el amaru

Granizada: peligro para el cultivo de papa

Secreto: avisos de helada Qassa

Primer aporque de tubérculos (papa nativa, olluco, mashua, oca)

Estofado de cordero

Fiesta. Tinkapa a la Pachamama

Picante de trigo con ensalada

Verde picante con cancha y ensalada

Pikanti de quinua, papas con queso, chicha mazamorra de leche

Payqu de trigo

Secreto contra helada: siembra de eucalipto en el borde de las chacras

Fiesta Huaylia

Primer aporque de maíz

Pikanti de papa y mote

Rituales del aporque de maíz

Secreto. Aporcar todas las plantas de maíz

Ritual. Tinka

Caldo de cordero con mote

Pikanti de quinua

Seña. Zorro

Seña: arco iris alrededor del sol

Seña. Indicadores de lluvia: hormigas con alas, chiwacus, huayanacus, usya urus y arco iris

Secreto. Uslu apamuy

Seña. Flor de tiitirka

Secreto: cantar a la semilla (qarawi)

Ritual. Muhu Tinkay

Sara tarpuy siembra de maíz

Papa tarpuy. Siembra de papa

Época lluviosa

Enero

Febrero

Marzo

Diciembre

Noviembre

Octubre






Las comunidades de Andahuaylas. Apurímac

para fortalecer la agrobiodiversidad







Matriz de saberes del calendario comunal Apurímac.

Tumay Huaraca

PRÁCTICAS 		SEÑA 	SECRETO 
MES	Título de práctica	Título	Título
ENERO	Primer aporque de los cultivos de tubérculos (papa nativa, ollucos, mashuas, ocas)	Señas de aviso de la caída de helada (<i>qassa</i>)	Secretos preventivos para reducir la afectación de la helada o <i>qassa</i>
FEBRERO	Segundo aporque o papa <i>qutuy</i> de los cultivos de tubérculos (papa nativa, ollucos, mashuas, ocas)	Granizada. Señal de peligro para el cultivo de papa	Papa <i>qutuy</i> . Mirar el <i>amaru</i>
MARZO	Primer deshierbo de malezas de los cultivos de (maíz, haba, quinua, kiwicha, trigo, cebada y frejoles)	Disminución de la intensidad de lluvias	Dejar las malezas del deshierbo en la cabecera de las chacras
ABRIL	<i>Waka suñay</i> (herranza de ganados)	Señas de tiempo adecuado para herranza	Secretos de la herranza
MAYO	Cosecha de tubérculos (papa, oca, olluco, mashua)	Observación de luna llena y cielo despejado para la cosecha de papa	Secretos para la cosecha de papa
JUNIO	Cosecha de maíz	Observar la luna llena y la presencia de loros para la cosecha de maíz	Secretos para la cosecha de maíz
JULIO	Primera cosecha de cereales: trigo y cebada	Señas de aviso de la caída de helada (<i>qassa</i>) y la emigración de aves como loros	Secretos en la cosecha de trigo o la cebada
AGOSTO	<i>Yarqa aspiy</i> . Limpieza de canales	Observación de las crías de la vaca, floración del durazno y caída de helada en agosto	Secretos en el mes de agosto
SETIEMBRE	<i>Toro mansay</i>	Seña de la guía del maguey	Secretos para el <i>Toro mansay</i>
OCTUBRE	<i>Sara tarpuy</i> (siembra de maíz)	Observación de la luna llena, el arco iris que rodea al sol, los frutos del ayrampu, las señas de lluvia y el aullido del zorro	Secreto para el <i>Sara tarpuy</i>
NOVIEMBRE	Papa <i>tarpuy</i> (siembra de papa)	Flores de <i>titirka</i> y <i>chiqmu</i> para papa y producción	Secreto. <i>Uslu apamuy</i>
DICIEMBRE	<i>Sara qallmay</i> (primer aporque de maíz)	Señas de diciembre	Secretos para el aporque de maíz

Comunidades de Chiara, Chaccrampa, Huayana, (Umamarca) APURÍMAC



ORGANIZACIÓN 	COMIDA 	RITUAL 	FIESTA 
Título	Título	Título	Título
Organización grupal y familiar para aporques	<i>Payqu</i> de trigo y estofado de res o cordero		Fiesta de <i>Huaylía</i>
Organización comunal para el Papa <i>qutuy</i>	Culis olla, <i>arja papa yanuy</i> , leche <i>api</i> , quinua picante, chicha de jora, quesos	<i>Qumpu</i> . Ahumado de chacras contra el <i>amaru</i>	Carnavales
Organización comunal para el deshierbo	Calabaza de trigo con haba verde, chuño y queso con verduras, verde picante, picante de trigo con cancha y ensalada, <i>arja papa yanuy</i> , quesos, <i>mote</i> , cancha.		<i>Tinkapa</i> a la Pachamama. <i>Banderacuy</i>
Organización comunal para la herranza	Quinua picante con queso, <i>api</i> de leche, <i>payqu</i> de calabaza, mazamorra de manzana, habas <i>tucsi</i> , <i>chuqllu yanuy</i> , papa <i>yanuy</i> con queuso, <i>uchu pika</i> , sopa de <i>qawinka</i> , humita de choclo.	Pago a la Pachamama	Celebración de la herranza
Organización comunal para la cosecha de papa	Papa <i>huatia</i> con queso, <i>uchu pika</i> , sopa de olluco con carne, sopa de mashua y oca, <i>mote</i> , queso y cancha	<i>Tinka</i> a la Pachamama	
Organización familiar y en <i>minka</i> para cosecha de maíz	Sopa de mashua y oca <i>mote</i> con queso, leche de vaca	<i>Sara qayapay</i>	Fiesta de junio
Organización grupal y familiar para la cosecha de trigo o cebada	Sopa de trigo con habas verdes, chuño y queso con verduras, pachamanca de res o cordero, papa <i>yanuy</i> , trigo picante, olluquito con charqui, papa <i>huatia</i> , chicha de jora, <i>mote</i> , cancha.	Ritual en cosecha de trigo o cebada	Fiesta de Virgen del Carmen
Organización comunal para el <i>Yarqa aspiy</i>	<i>Huallpa quwi</i> , <i>patasca</i> , tamal, tortilla, <i>altar pikanti</i> y cancha, <i>mote</i> , chicha de jora	Rituales en <i>Yarqa aspiy</i>	Fiesta del <i>Yarqa aspiy</i>
Organización familiar y comunal de la Fiesta de San Miguel Arcángel y <i>Toro velay</i>	<i>Altar picante</i> (<i>pikanti</i> de papa con cuy), cancha y <i>uchu pika</i> . Caldo de <i>sara pela</i> con carne de res y cordero, chicha de jora, <i>pikanti</i> de quinua, trigo <i>pikanti</i> , <i>mote</i>	Ritual de setiembre	Fiesta de <i>Toro velay</i>
Organización familiar, en <i>minka</i> y en <i>ayni</i> para el <i>Sara tarpuy</i>	Caldo de cordero con <i>mote</i> , chicha y <i>uchu pila</i> , <i>pikanti</i> de quinua con papa, haba con <i>mote</i>	Ritual <i>Muhu tinkay</i>	
Organización familiar, en <i>minka</i> y en <i>ayni</i> para <i>Papa tarpuy</i>	Caldo de cordero con <i>mote</i> , cancha y <i>uchu kuta</i> , <i>pikanti</i> de papa con chuño, haba con <i>mote</i> y <i>uchu kuta</i> , chicha, estofado de cordero, <i>mote</i>	Rituales <i>Tinka</i> y <i>Uslu apamuy</i>	
Organización familiar, <i>minka</i> y <i>ayni</i> para <i>Sara qalmay</i>	Caldo de cordero con <i>mote</i> , cancha y <i>uchu kuta</i> , <i>pikanti</i> de papa con chuño, haba con <i>mote</i> , <i>ataqu picanti</i>	Rituales del aporque de maíz	



Enero

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Fiesta
ENERO	Primer aporque de tubérculos: papa nativa, olluco, mashua, oca.	Señas de aviso de la caída de helada o qassa.	Secretos preventivos para reducir la afectación de la helada o qassa.	Organización grupal y familiar para aporques	Payqu de trigo y estofado de res o cordero.	Fiesta de <i>Huaylía</i> .





Práctica. Primer aporque de tubérculos: papa nativa, olluco, mashua, oca



El primer aporque se realiza antes de que las plantas superen los 15 centímetros de altura, así evitamos que los estolones se conviertan en tallos.

Esta práctica la realizamos a nivel familiar en nuestras chacras y sembríos de la zona alta de la micro cuenca del Río Chicha, margen izquierdo de la provincia de Andahuaylas.

Todas las prácticas y rituales los realizamos en forma grupal y familiar. Las señas de *qassa* o *secretos* los interpretamos en familia y grupo en cada sector.

Autor: Benigno Taipe Ramírez

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar



Seña o aviso para la caída de *qassa* o helada



Las señas o avisos para la presencia de la helada son las siguientes:

- 1) cielo despejado,
- 2) la orientación del viento es de sur a norte,
- 3) si el aire se orienta desde el *Apu Qarhuarazu* hacia el *Apu Condorillo* nos indica que hay probabilidad de que caiga la helada.

Según sus relatos, los abuelos nos cuentan que la helada es representada por los animales dañinos que se comen los mejores cultivos, y por eso la helada busca los mejores cultivos.

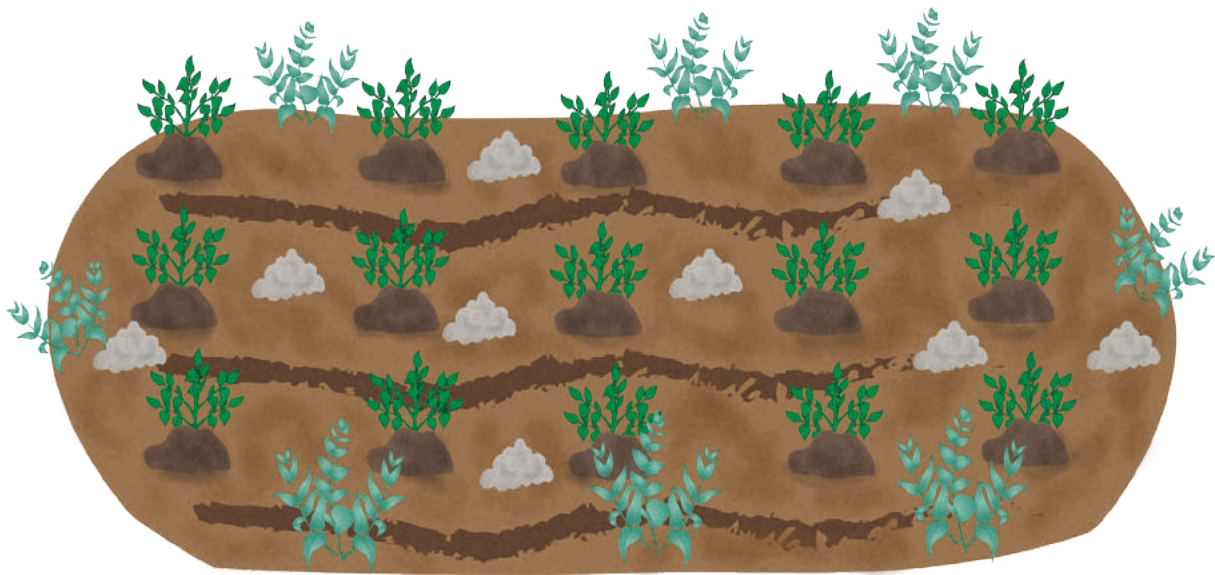
Autor: Benigno Taipe Ramírez

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Secretos preventivos para reducir la afectación de la helada o *qassa*



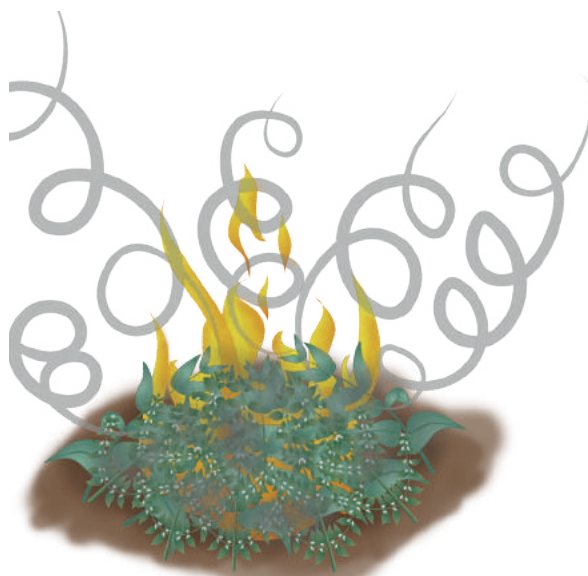
Enero es un mes de lluvia, la helada cae con poca o mucha intensidad.

Para prevenir los daños que pueda ocasionar la helada existen secretos tales como sembrar eucalipto en los bordes de las chacras, colocar algodones en la chacra o ccochayuyos en platos. También se suelen usar huaracas de llama y hacer *qumpo* o humeado con plantas en las madrugadas.

Cuentan los abuelos que la helada representa a la llama, que entra a la chacra y entonces se come las ramas del eucalipto que están sembradas alrededor del cultivo de papa.

Como el eucalipto no es de su agrado por su mentol, se asquea de las plantas de esa chacra. Así la helada no afecta al cultivo y pasa por un lado en busca de otra chacra sin protección.





El hombre andino se da cuenta de que la helada es una amenaza para el cultivo, entonces por la noche, a las dos de la madrugada, va a su chacra a espantar al animal dañino que representa a la helada con sonidos de *llama waraca*, porque la helada siempre cae desde las dos hasta las cuatro de la madrugada.

Con los sonidos de *llama huaraca*, el animal dañino se va a otro lugar a hacer el daño o comer el cultivo, incluso quemando las plantas.

Otro secreto es hacer el *qumpu* o ahumar los cultivos de toda la chacra con las hojas de eucalipto, muña, ruda, incienso y otros a las tres de la madrugada, para cubrir los cultivos y que la helada no queme las plantas. El hombre andino sabe en qué lugar preparar

el humo, para que luego el viento se lo lleve hacia la chacra de cultivo y cubra las plantas.

También se conoce como secreto, que cuando el cielo está despejado se colocan pedazos de algodón en varias partes de la chacra cultivada, y es que se dice que en el momento en el que llega la helada a la chacra, el algodón que se ha colocado en diversas partes se vuelve una pampa con nieve, entonces la llama o la helada no tiene qué comer y se pasa por un lado a otra chacra sin hacer daño al cultivo protegido.

*Autor: Prudencio Flores
Sivipaucar*

*Recopilado por: Benigno Taipe
Ramírez*





Comida. *Payqu* de trigo y estofado de res o cordero

En el desayuno acostumbramos hacer el *payqu* de trigo con habas verdes, chuño, queso y verduras, que es una comida típica de la zona y que principalmente se prepara en las fiestas de este mes.

- Para *Payqu* de trigo se ponen a hervir ½ kilo de trigo, ½ kilo de chuño y ½ kilo de habas verdes.
- Se añade orégano, paico o huacatay.
- También se agregan verduras y al final queso picado. Sal al gusto.



En el almuerzo preparamos estofado de res o de cordero, es una comida hecha de papa, zanahoria, arveja y carne, que son productos de la comunidad de Huayana.

- Para el estofado de res o cordero se fríe la cebolla con pimienta, ajo, vino y el cordero en trozos. Dejar hervir.
- Se añade agua, papas, zanahorias y arvejas. Cocinar por veinte minutos.
- Agregar una cucharada de maicena diluida en agua y dejar hervir por unos minutos más. Verificar el punto de sal y listo.



Autor: Benigno Taipe Ramírez

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar.







Fiesta. En Huayana celebramos la fiesta de *Huaylía* en honor al Niño Jesús

El 30 de diciembre presentan a los bailarines machocc, huaylías y su músicos de arpa y violín a cargo de los cargontes que devotan cada año voluntariamente. Luego, se visita a todas las autoridades del pueblo, brindando con chicha y trago. Ese día, el mayordomo arregla la imagen del Niño Jesús en su casa, y los bailarines hacen competencias por grupos para demostrar quién baila mejor.

El 31 de diciembre se hace el *Niño apaykuy*: vamos a la iglesia con cánticos y bailes de los bailarines y músicos. Se pone en el trono al Niño cubierto con *huaylla ischu* y champa del manante designado, para que nos brinde su bendición con abundante lluvia y los productos de las chacras obtengan buena cosecha.

El primero de enero juramentan y asumen cargos las nuevas autoridades en presencia del Niño Jesús y los nuevos cargontes para el año siguiente. Ellos se encargarán de realizar la fiesta el año siguiente de acuerdo a las costumbres y organización de la comunidad.

Hasta el 02 de enero continúa la competencia de bailarines y música de los cargontes. Ese día concluye la fiesta con una tarde de *yunsada* y el *qarakuy* de los cargontes a todos los *kuyaq* que colaboraron durante la fiesta.

Autor: Sergio Gutiérrez Torre

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar.



Febrero

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
FEBRERO	Segundo aporque o papa <i>qutuy</i> de los cultivos de tubérculos (papa nativa, ollucos, mashuas, ocas)	Granizada: Seña de peligro para el cultivo de papa	Papa <i>qutuy</i> . Mirar el <i>Amaru</i>	Organización comunal para el papa <i>qutuy</i> .	Culis olla, arja papa yanacuy, <i>leche api</i> , quinua picante, chicha de jora, quesos	<i>Qumpu</i> . Ahumado de chacras contra el <i>Amaru</i> .	Carnavales.





Práctica. *Papa qutuy* - segundo aporque de papa, olluco, mashua y oca



Papa qutuy es aporcar por segunda vez el cultivo de la papa, que ocurre cuando las plantitas tienen una altura de 35 a 45 cm. En ese momento se necesita cubrir el tallo de las plantas de papa con tierra, para que los tubérculos se desarrollen de tamaño grande. Si están bien cubiertas contra el sol y el aire, la cosecha será de buena calidad para el consumo de las familias andinas.

Esta práctica se viene realizando todos los años desde los tiempos de nuestros abuelos. Participaban hombres y mujeres fuertes y dedicados a la labor del campo andino.





En estas fechas se practica también el *papa ihuqiy* que consiste en sacar los primeros tubérculos que ya están grandes, llevarlos a la olla y cocinarlos para que los otros tubérculos puedan acelerar su crecimiento. Algo así como igualarse al que crece primero.

La organización para el *papa qutuy* es principalmente familiar, basado en la *minka* y el *ayni*.

La familia que organiza este trabajo hace el *minkakuy* unos días antes, con su coca y trago para asegurar a los “peones” participantes en el trabajo.



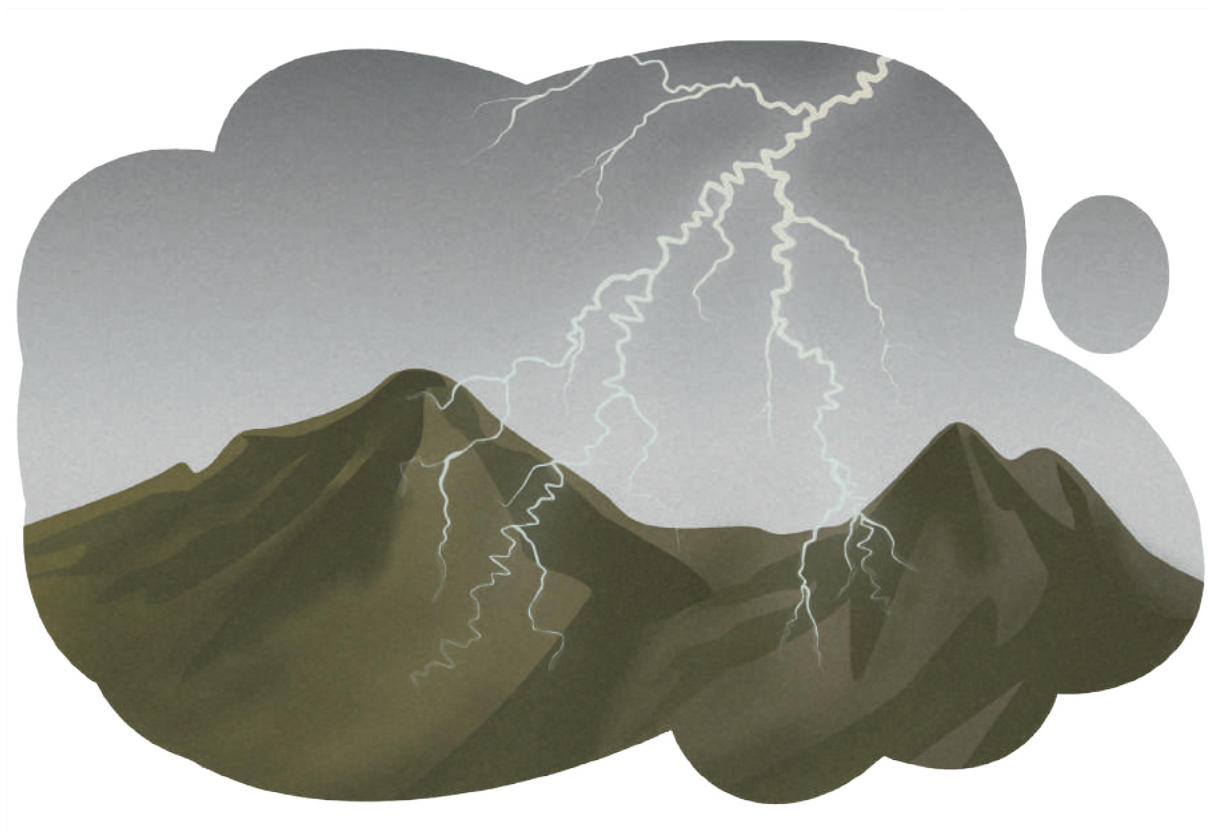
En estas mismas fechas se festejan también los carnavales, fiesta en la que participa toda la comunidad encabezada por las autoridades y los cargantes de la yunza.

Autor: Gregorio Flores Taipe, Washington Ubaqui Urpe

Recopilador: Pedro Pablo Ubaqui Salazar



Seña de granizada. Peligro para el cultivo de papa



En los meses de febrero y marzo siempre hay competencia de poderes entre cerros poderosos que llamamos Apus. Estos cerros cargan sus rayos y relámpagos dentro de sus nubes negras oscuras y lo hacen al mismo tiempo entre dos, hasta tres cerros poderosos: Qarhuarazu, Runco y Condorillo. Esa seña indica que ese día puede pasar una tragedia por el granizo, pues se declaran la guerra entre los dos o los tres cerros; hasta matan a los animales, a la gente, a los árboles. Incluso pueden haber huaicos, inundaciones deslizamientos o similares cosas.

*Autor: Gregorio Flores Taipe, Washington Ubaqui Urpe
Recopilador: Pedro Pablo Ubaqui Salazar*





Secreto. Papa *qutuy* - mirar el *Amaru*

Febrero es un mes de intensa lluvia, por lo que, con mucha o poca intensidad caerá granizada y debemos tener cuidado en el segundo aporque.

Por su nombre andino, al granizo le llamamos Chicchi. Conocemos las señas y caminos del granizo.

Cuando uno de los Apus, por ejemplo, el *Apu Qarhuarazu*, el *Apu Runco* o el *Apu Condorillo*, empiezan a cargar una nube negra oscura (*yana puyu*) con una fuerza poderosa y se ve dentro de esa nube que sale el *Amaru* convertido en imagen de un animal: toro, chancho u otro, el poblador del campo ya sabe que ese *Amaru* esta gestando la granizada, para luego echar la cría de granizos en el mejor cultivo, que viene buscando para hacerle daño.

Cuando es *Toro Amaru* quiere decir que está buscando al mejor maíz, trigo, cebada; pero si es el *Amaru chancho*, está buscando los mejores tubérculos para comérselos.

Cada cerro tiene su laguna encantada y el *Amaru* habita en esa laguna. Cuando desea hacer daño sale de esa laguna.

Autor: Gregorio Flores Taipe, Washington Ubaqui Urpe
Recopilador: Pedro Pablo Ubaqui Salazar







Comidas que se consumen en *Papa qutuy*



Chicha de jora



Papas con queso



Quinoa picante



Mazamorra de leche

En febrero, durante la actividad del *Papa qutuy* o Segundo aporque de papa, comemos:

- *Culis* olla, a base de *sacha culis*
- *Arja papa Yanuy*
- Leche *api*
- Quinoa picante
- Tuna
- Chicha de jora
- Quesos frescos

Autores: Gloria Ccoycca Salasza, Ninfa Flores Sivipaucar, Gilaio Urpi Torre, Jaime Obregón Canales, Román Huaraca, Rocenda Ayquipa, Percy Vargas Chipana.

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar

Nota: El *sachaculis* es un vegetal nativo que se encuentra en las zonas de ladera con suficiente humedad, especialmente en Huancavelica, Ayacucho y Apurímac. Se asegura que hay unas cinco variedades. Este recurso interesante y rústico se cultiva tanto en chacra como en invernadero o almacigo. ¡No tiene ningún parentesco botánico con las coles!

Citado en: Pratec - Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas, Fries, Ana María (compiladora). Lima, 2001, De la chacra al fogón.





Ritual *Qumpu*. Ahumado de chacras contra el *Amaru*

En Huayana, cuando se ven las señas del *Amaru* hacemos el *qumpu* generando humo con las ramas de eucalipto, ruda, cebolla, ajo, hierbas amargas y jebe.

Hasta se queman sapos para hacer que se cierre el ojo del *Amaru* y no llegue a la chacra de cultivo. También se usa el cohete para espantar al *Amaru* y que regrese al lugar de donde salió sin hacer daño al cultivo.



Se rocía con orín fermentado hacia el lado de donde viene el *Amaru*, porque ese olor no es de su agrado.

Además, en el mes de febrero hacemos el ritual principal de Pago a la tierra sahumando con coca *quinto*, incienso, llampu de *kuti sara* y trago de buena calidad.

Este ritual lo hacemos cada año en el día de las comadres. El sahumado es para pedir licencia o permiso para poner aretes al ganado vacuno, ovino y caprino.

Autores: Gloria Ccoycca Salasza, Ninfa Flores Sivipaucar, Gilaio Urpi Torre, Jaime Obregón Canales, Román Huaraca, Rocenda Ayquipa, Percy Vargas Chipana.

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Fiesta. Carnavales



En la comunidad de Huayana hacemos la fiesta de carnavales o *pukllay* en el mes de febrero.

El *pukllay* empieza el domingo, dos días después del día de las comadres. El *pukllay* está a cargo de los *varayuq* o autoridades que se visitan entre sí, empezando del mayor al menor; brindan con chicha, trago y comen el plato típico *culis olla* con perejil y *uchukuta*.

Las comidas se comparten entre autoridades y acompañantes de ambas partes, con el grupo de *incas* disfrazadas con cinta, pollera, rebozo, lana pato, *huatanas* y pañuelos.

La autoridad que visita la mesa de la autoridad mayor hace el "Bendito alabado sea el sacramento altar"; y la autoridad que recibe la visita responde: "Purísima alabado, tome asiento aunque sea en el *qala patanqui*".





Todos los acompañantes van con su disfraz, quena, *tinya*, cascabel, silbato y otros instrumentos musicales. Así continúa la fiesta hasta terminar de visitar a todas las autoridades de la comunidad.

Al día siguiente, el lunes, madrugan a las tres de la mañana y van visitando con el *umaqampiy* llevando *mote*, *runtu pasi*, queso *pika*, *aca quñi* y trago quemado. Es "lunes carnavales" y participan varones, mujeres, jóvenes y niños que bailan, cantan, juegan con talco, serpentina y agua. En la tarde, la yunzada está a cargo del alcalde y los cargontes de la yunza. Después de cortar la yunza, por la noche realizamos el paseo por las calles con música al compás de los carnavales.



El martes es el día de fuego, donde se hace *seccollo* en la pierna: varón entre varón y *macclla*: mujer contra mujer.

El miércoles es el día de *qutuna quñuy*, donde los *incas*: varón y mujer visitan las casas con su trago y a cambio del trago se intercambian productos como choclo, llullu papa, llullu habas, verduras y otros.

Luego se continúa con tarde de yunzada. En la noche se hace la despedida de los carnavales con el paseo de toda la noche, al compás de la música.

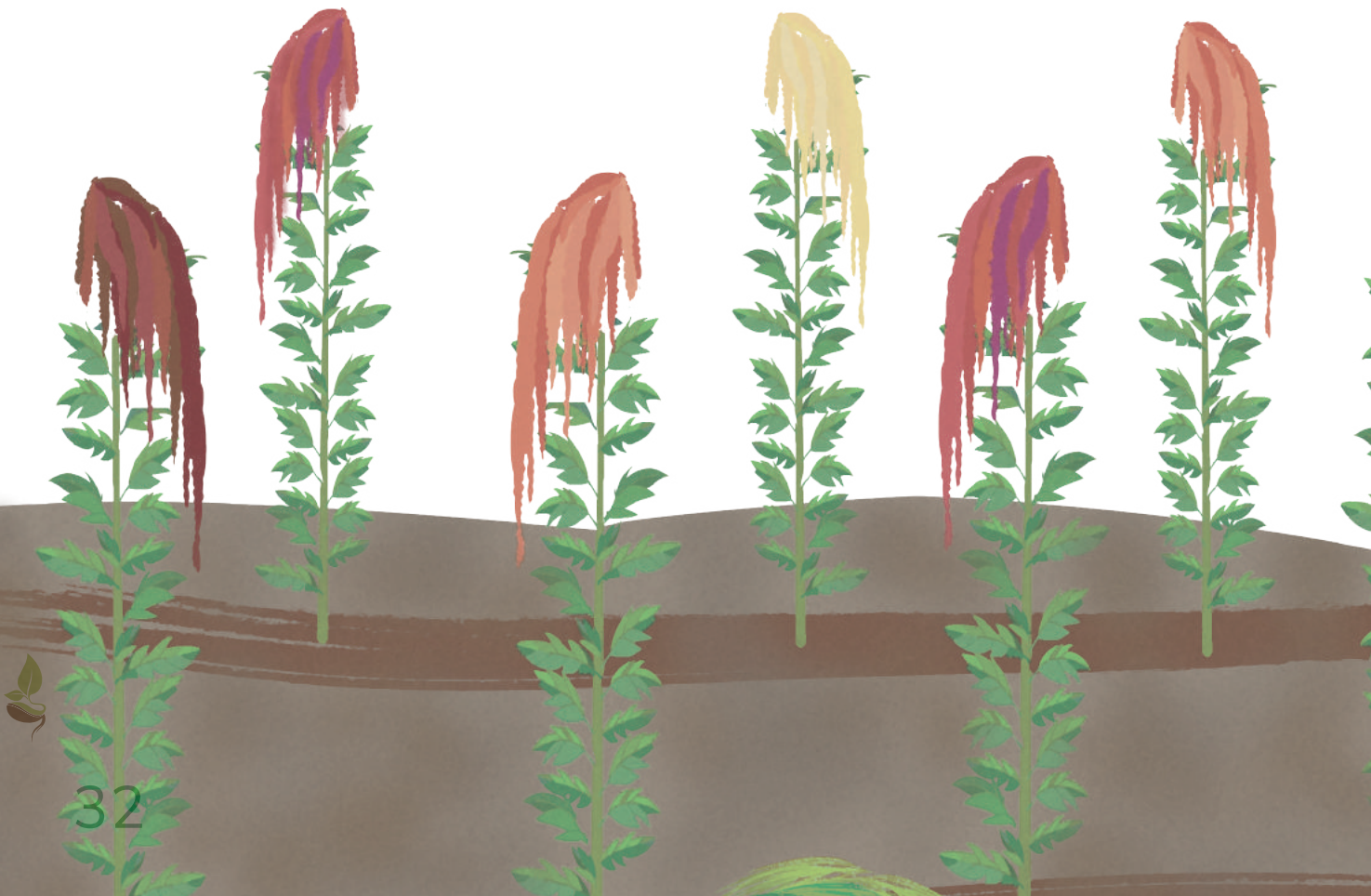
Autores: Gloria Ccoycca Salasza, Ninfa Flores Sivipaucar, Gilaio Urpi Torre, Jaime Obregón Canales, Román Huaraca, Rocenda Ayquipa, Percy Vargas Chipana.

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar



Marzo

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Marzo	Primer deshierbo de malezas de los cultivos de maíz, haba, quinua, kiwicha, trigo, cebada y frejoles.	Disminución de la intensidad de lluvias.	Dejar las malezas del deshierbo en la cabecera de las chacras.	Organización comunal y familiar para el deshierbo	Calabaza de trigo con haba verde, chuño y queso con verduras, verde picante, picante de trigo con cancha y ensalada, <i>arja papa yanuy</i> , quesos, <i>mote</i> , cancha.		<i>Tinkapa</i> a la Pachamama. Banderacuy





Práctica. Primer deshierbo de malezas de los cultivos de maíz, haba, quinua, kiwicha, trigo, cebada y frejoles



El deshierbo se realiza antes de la cosecha de cada cultivo para que las plantas o los productos puedan madurar tranquilos sin que las hierbas o malezas les hagan competencia por madurar o absorber los nutrientes del suelo.

Los deshierbos, al igual que los aporques, la interpretación de señas, el uso de secretos y los rituales los realizamos en forma grupal y familiar.

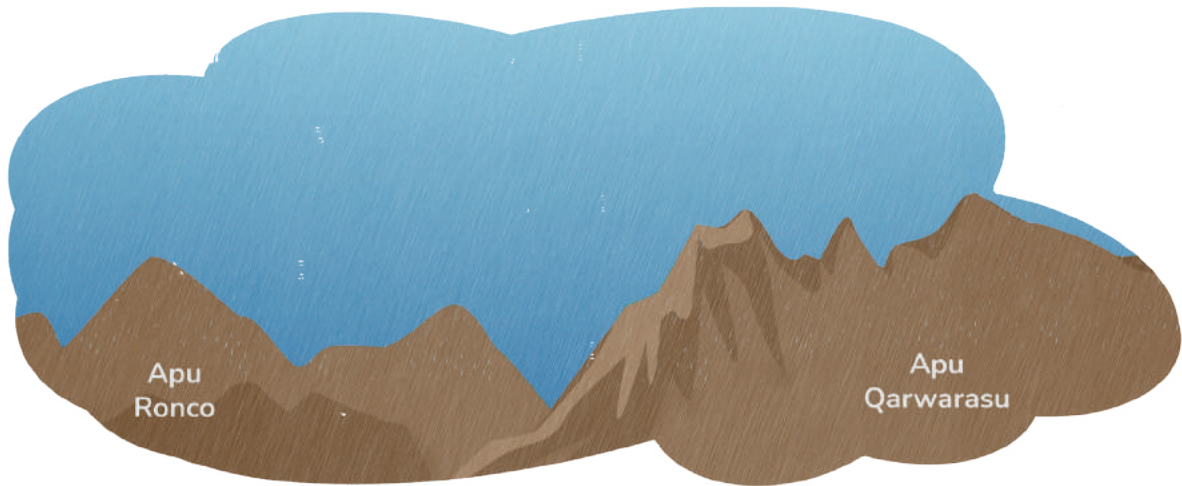
En la fiesta de *banderacuy* participamos hombres, mujeres, jóvenes y niños sin excepción de toda la comunidad de Chiara.

Autor: Leonardo Flores Huachurunto

Recopilador: Luciano Urpe Vilcapuma



Seña. Disminución de la intensidad de lluvias



Las señas de aviso que vemos para el deshierbo son:

Cuando la lluvia se aleja ligeramente, es porque en estos tiempos se traslada hacia las partes altas. Se van a las cabeceras de las cuencas, donde están los apus más altos, como el *Apu Qarhuarazu* o el *Apu Ronco*, que son lugares de recarga hídrica.

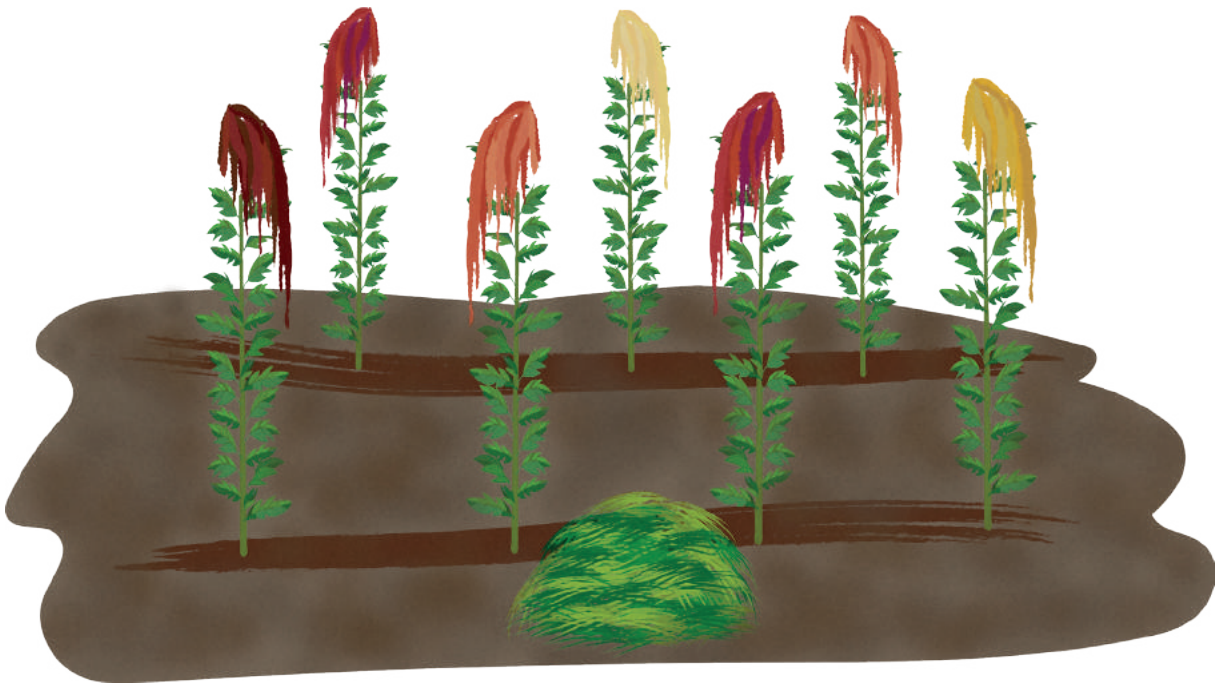
Así nos damos cuenta de que ya debemos deshierbar nuestros cultivos. Cuentan que hay años en los que la lluvia nos deja, y que podemos tener presencia de heladas; para eso conocemos indicadores como la presencia de cielo despejado y la orientación del viento que corre de sur a norte. Se puede decir que, si el viento se orienta del *Apu Qarhuarazu* hacia el *Apu Condorillo*, eso nos indica probabilidad de caída de helada.

Autor: Leonardo Flores Huachurunto

Recopilador: Luciano Urpe Vilcapuma



Secreto. Dejar las malezas del deshierbo en la cabecera de las chacras



Cuando sacamos toda la maleza, es decir “las hierbas” no debemos botarlas lejos de las chacras, más bien las juntamos y llevamos a las cabeceras de la chacra para que se conviertan en guano para el año que viene.

En este mes de lluvia cae también la helada, para lo cual hay secretos que previenen los daños que pueda ocasionar.

También puede aparecer la granizada que daña nuestros cultivos. Hay años en los que la lluvia escampa con rayos, truenos y relámpagos dejando daños fatales para nuestros animales y cultivos.

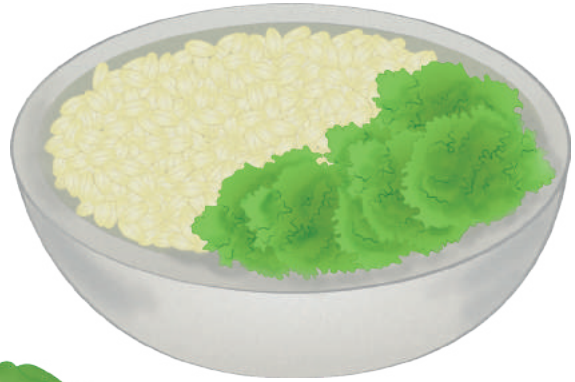
Autor: Leonardo Flores Huachurunto
Recopilador: Luciano Urpe Vilcapuma





Comidas durante el deshierbo

Picante de trigo con ensalada



Verde picante con cancha y ensalada

En el desayuno acostumbramos hacer calabaza de trigo con haba verde, chuño, queso y verduras, que es una comida típica de la zona.

En el almuerzo preparamos el verde picante, que es una comida hecha de atajo o berros, papa, con su cancha y su ensalada.

También comemos el picante de trigo con cancha y ensalada y de postre la rica tuna; el *arja papa yanuy*; atajo picante, chicha de jora, queso, *motes*, tuna, cancha de maíz y también *ulpadas* de siete semillas en el desayuno.

Estos son platos típicos en esta época del año en la comunidad de Huayana, Umamarca, Chaccrampa, Chiara.

Autor: Leonardo Flores Huachurunto
Recopilador: Luciano Urpe Vilcapuma



Fiesta. *Tinkapa* a la Pachamama. *Banderacuy*



En el mes de marzo no tenemos fiestas patronales, pero sí tenemos costumbres.

En el distrito de Chiara hacemos el *banderacuy*, que es una fiesta dedicada a nuestros cultivos y consiste en organizarnos en *ayni* o en *minka* para ir a trabajar en marzo a las chacras.

En conjunto, todos varones y mujeres con sus respectivas herramientas e instrumentos musicales: flautas, tinyas y cantos van llegando a la chacra con los músicos, y el compadre con su bandera amarrada en un palo.

Así comienza la fiesta y los cantos dedicados a la Sara mama. Según nuestros abuelos, esta fiesta es en agradecimiento a la Pachamama y para dar alegría a nuestros cultivos.





Durante todo el día los hermanos trabajan al compás de la música y contagiando las energías positivas a nuestros cultivos.

Los gastos que se hacen en esta fiesta como tragos o chicha corren por cuenta y voluntad del compadre.

El almuerzo es por cuenta del dueño de la chacra, es quien comparte con todos los presentes.

Después del almuerzo, el dueño con el compadre hacen el *chuncunacuy* por la tarde, y todos juntos regresan a la plaza compartiendo la fiesta con la población. Van al gran *yunzacuy* como despidiendo la fiesta de los carnavales.

Autor: Leonardo Flores Huachurunto

Recopilador: Luciano Urpe Vilcapuma





Abril

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Abril	Waka suñay o herranza de ganado.	Señas de tiempo adecuado para herranza.	Secretos de la herranza.	Organización comunal para la herranza.	Quinoa picante con queso, <i>api</i> de leche, <i>payqu</i> de calabaza, mazamorra de manzana, habas <i>tucsi</i> , <i>chuqllu yanuy</i> , papa <i>yanuy</i> con queso, <i>uchu pika</i> , sopa de <i>qawinka</i> , humita de choclo.	Pago a la Pachamama.	





Práctica. *Waka suñay* - herraña de ganado



La herraña de ganado es una costumbre que se viene cultivando desde tiempos muy antiguos. Cada año, en el mes de abril, los dueños ponen marca a su ganado para que puedan identificar a sus animales si se extravían o se pierden. Las marcas están hechas de metal y tienen las letras iniciales de cada familia criadora del ganado.

La familia que realiza el *waka suñay* hace una invitación fijando una fecha con bastante anticipación a sus familias, vecinos y amistades, y a la vez va juntando

los insumos y gastos que se requieren.

Dos días antes de la fecha hacen chicha de jora para que fermente bien, y un día antes hacen los otros preparativos.

El día de la actividad, a las 4 de la madrugada los *cuyaq* (ayudantes) van a la casa del dueño a tomar desayuno: *payqu* de trigo con queso, *mote* y papa *wayku*. Luego se dirigen a recolectar los ganados que habitan a campo libre. Algunos a caballo otros a pie.





El *kamachikuq* va dando ánimo, chicha, trago y coca para animar a los *cuyaq*. Traen el ganado a galope al corral donde se hace la herranza.

Una vez que llegan al corral se sigue dando ánimo a todos los *cuyaq* con chicha, trago y coca en abundancia para que no le falte pasto al ganado.

Entonces, el sabio hace el pago a la Pachamama pidiendo permiso con *sayma* envuelto en una panca de mazorca de maíz. Luego juntan los lazos para echar el *llampu* y se les da a cada laceador para que echen el lazo a los ganados y pongan la marca.

La marca se pone con el marfil caliente, al rojo vivo que se calienta en el *urnillu*. A las hembras se les marca en el brazo y a los machos en el anca.

Siempre se empieza con el ganado mayor de todos. El marfil lo coge un varón joven, una dama le hace enfriar con *llampu* y agua fría la

parte quemada al ganado, también le pone los aretes a la hembra en ambas orejas y a los machos en una oreja.

El sabio que hace el pago hace correr sangre partiendo una parte de las orejas de los animales, luego se juega a los *cuyaq*: varones y mujeres, imitando al mujido del toro los varones, y al cruce de las vacas las mujeres. Esta labor se hace en el tiempo *samay*. En la última ronda se hace *mesa matay*: se pone a todos los becerros pequeños echados para ponerles el arete o zarcillo.

Para concluir, se hace el vaca *qarquy* al ganado para que se vayan a su paradero, y por la tarde se continúa brindando con chicha y sigue la fiesta con arpa, violín y *tinya* con el canto de la vaca.

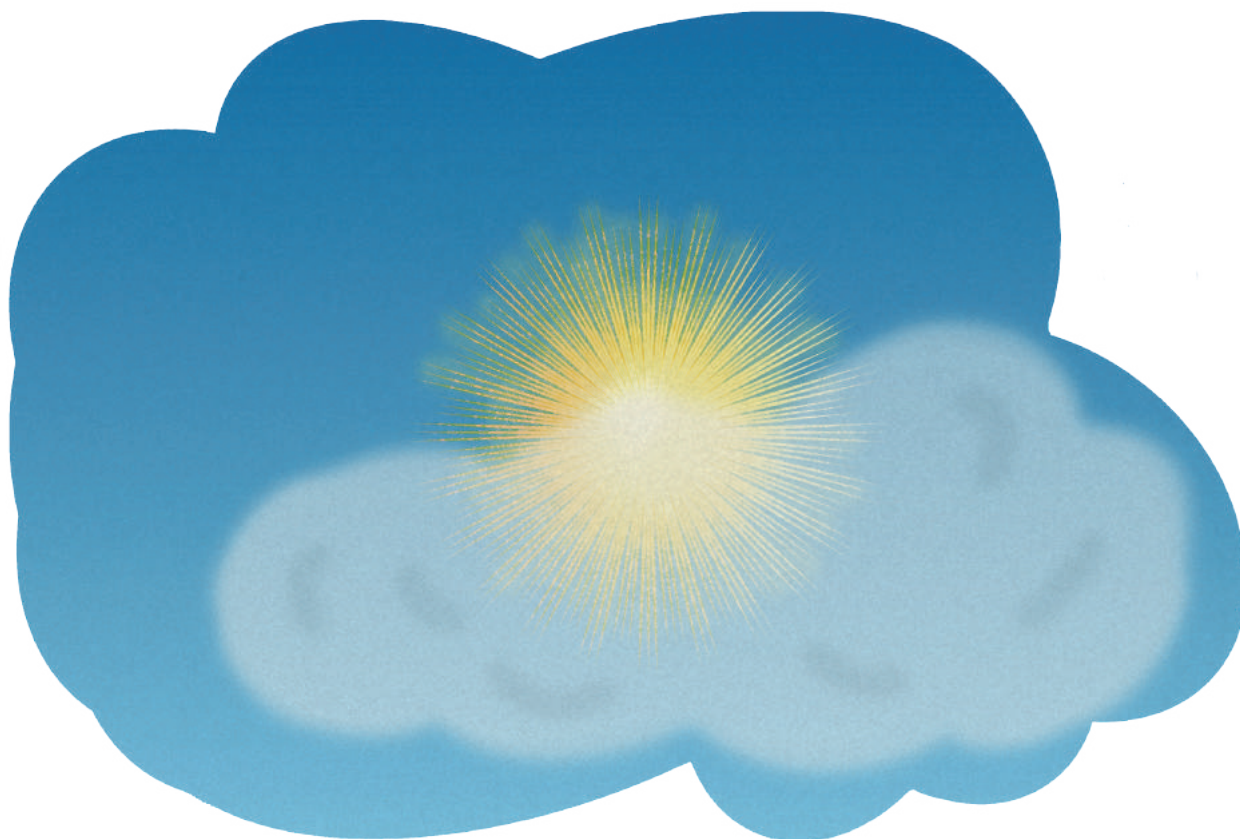
Al día siguiente se hace el *uma qampiy* a todos los *cuyaq* (ayudantes) varones y mujeres con queso, *mote*, *uchu kuta yaku quñi*, y su caldo.

Autores: Víctor Rojas Flores, Mario Sivipaucar Palomino, Constantina Sivipaucar Pardo, Lucio Durand Gonzáles, Eliseo Yntusca Villa, Jaime Obregón Canales, Román Huaraca Palomino.

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar.



Señas de tiempo adecuado para herranza



Para realizar esta actividad se busca el tiempo adecuado, que no sea muy lluvioso ni tampoco tiempo de sequía.

Tiene que hacerse entre lluvia y sol para que sanen las heridas hechas por la marca al ganado.

Autores: Víctor Rojas Flores, Mario Sivipaucar Palomino, Constantina Sivipaucar Pardo, Lucio Durand Gonzáles, Eliseo Yntusca Villa, Jaime Obregón Canales, Román Huaraca Palomino.

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar.





Secretos de la herranza



Para que no falte pasto para el ganado se *chaccha* bastante coca en la herranza, y para que no falte agua se toma bastante chicha.

Se hace el juego del “toro con vaca” para que cada año echen crías las vacas. Para que aumente el ganado, en nombre del dueño se echa chicote hecho con sogá de la cola de la vaca.

Para que salgan colores reflejantes en el ganado se le tiran porotos cuando una vaca esta preñada.

Autores: Víctor Rojas Flores, Mario Sivipaucar Palomino, Constantina Sivipaucar Pardo, Lucio Durand Gonzáles, Eliseo Yntusca Villa, Jaime Obregón Canales, Román Huaraca Palomino.

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar.





Comidas en la herranza de ganado



En la herranza se come quinua picante con queso para que los ganados aumenten bastante. También *api* de leche de la vaca.

Se come en honor al ganado durante la herranza, fecha que coincide a veces también con la Semana Santa:

- *Payqu* de calabaza (Semana Santa)
- Mazamorra de manzana (Semana Santa)
- Habas *tucsi* (Domingo de Ramos)
- Pescado (Jueves y Viernes Santo)

Durante todo el mes de abril se come *chuqllu yanuy* y papa *yanuy* con queso y *uchu pika*, sopa de *qawinka*, humita de choclo con leche de vaca.

Autores: Víctor Rojas Flores, Mario Sivipaucar Palomino, Constantina Sivipaucar Pardo, Lucio Durand Gonzáles, Eliseo Yntusca Villa, Jaime Obregón Canales, Román Huaraca Palomino.

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar.





Ritual durante la herranza de ganado



Durante la herranza se hace el pago a la Pachamama con sayma kañay, trago y fogata al urnillo.

Autores: Víctor Rojas Flores, Mario Sivipaucar Palomino, Constantina Sivipaucar Pardo, Lucio Durand Gonzáles, Eliseo Yntusca Villa, Jaime Obregón Canales, Román Huaraca Palomino.

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar.



Fiesta. Celebración de la herranza



La fiesta o celebración por la herranza de ganado se hace con arpa y violín, *tinya* y cantante. Es la Pascua de carnales.

Autores: Víctor Rojas Flores, Mario Sivipaucar Palomino, Constantina Sivipaucar Pardo, Lucio Durand Gonzáles, Eliseo Yntusca Villa, Jaime Obregón Canales, Román Huaraca Palomino.

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar.



Mayo

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Mayo	Cosecha de tubérculos (papa, oca, olluco, mashua)	Observación de luna llena y cielo despejado para la cosecha de papa	Secretos para la cosecha de papa	Organización comunal para la cosecha de papa	Papa <i>huatia</i> con queso, <i>uchu pika</i> , sopa de olluco con carne, sopa de mashua y oca, <i>mote</i> , queso y cancha de choclo	<i>Tinka</i> a la Pachamama	





Práctica. Cosecha de tubérculos (papa, oca, olluco, mashua)



La cosecha de papas se practica todos los años en el mes de mayo. El productor andino se fija en el factor climático, sobre todo en la luna llena.

Para empezar la cosecha se hace primero la *tinka* a la Pachamama en señal de agradecimiento por el producto, y luego recién se prosigue con la cosecha. En ese momento se hace la *papa huatia* en la chacra misma.

Durante la cosecha se forma un tendal, en el que se juntan todas las papas de todo tamaño. Luego se ponen en los costales para trasladarlas con caballos o algunas veces con carro a la casa de cada dueño.





Una vez en la casa, se les pone en un lugar adecuado para escogerlas de acuerdo al tamaño y calidad de cada tubérculo.

Las primeras papas son para el consumo de la familia, las segundas para semillas, las terceras para hacer el chuño y las muy pequeñas para el consumo de los chanchos.

La organización para la cosecha se realiza en familia.

Autores: Víctor Rojas Flores, Prudencio Flores Sivipaucar, Mario Sivipaucar Palomino. Lucio Durand Gonzáles.

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar



Seña para la cosecha de papa



La cosecha de papa se realiza en luna llena, porque en esta fase de la luna los productos se encuentran bien maduros y tienen el peso óptimo y por lo tanto también tienen la durabilidad y madurez adecuada.

También se observa en el cielo que no haya señal de lluvia, debe estar despejado.

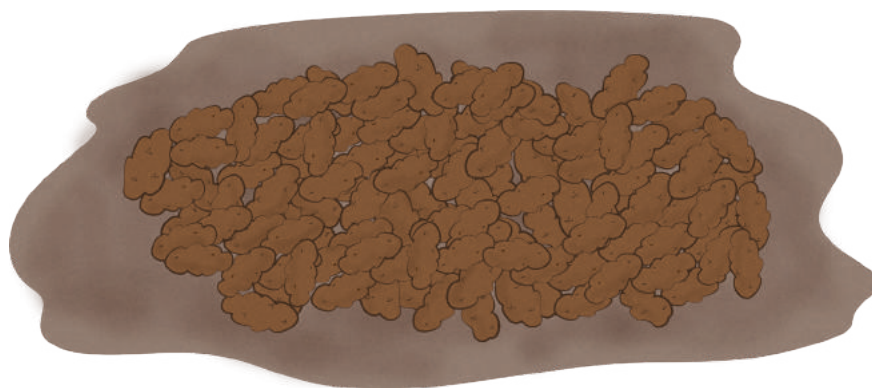
Autores: Víctor Rojas Flores, Prudencio Flores Sivipaucar, Mario Sivipaucar Palomino. Lucio Durand Gonzáles.

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar

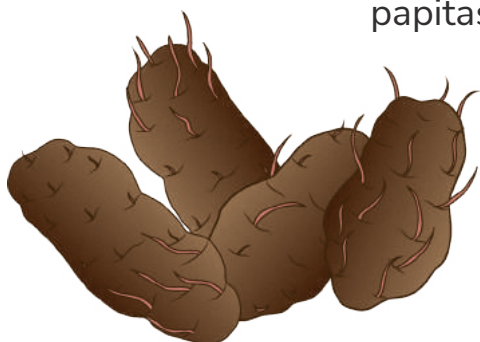




Secretos para la cosecha de papa

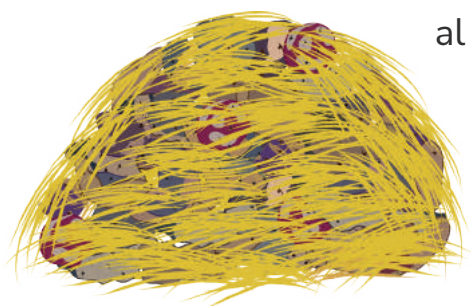


Los tubérculos no deben estar mucho tiempo expuestos al sol, porque dicen que los ojitos de las papitas se recocinan y eso las perjudica para que salgan los brotes.



La papa se cosecha a pleno sol para favorecer su secado y así evitar que se pudran los tubérculos. Si hay gusanera también los gusanos se caen con la presencia del sol.

Cuando se cosecha se hace el tendal en la cabecera de la chacra. Para almacenarlas y que tengan durabilidad. En el almacén se les pone en un lugar oscuro y cubierto con *ichu* para que el aire no le llegue al tubérculo.



Los tubérculos escogidos para semilla se ponen en un lugar que tenga ventilación para que las semillas broten con facilidad y vigorosidad durante la siembra y reproducción vegetativa.

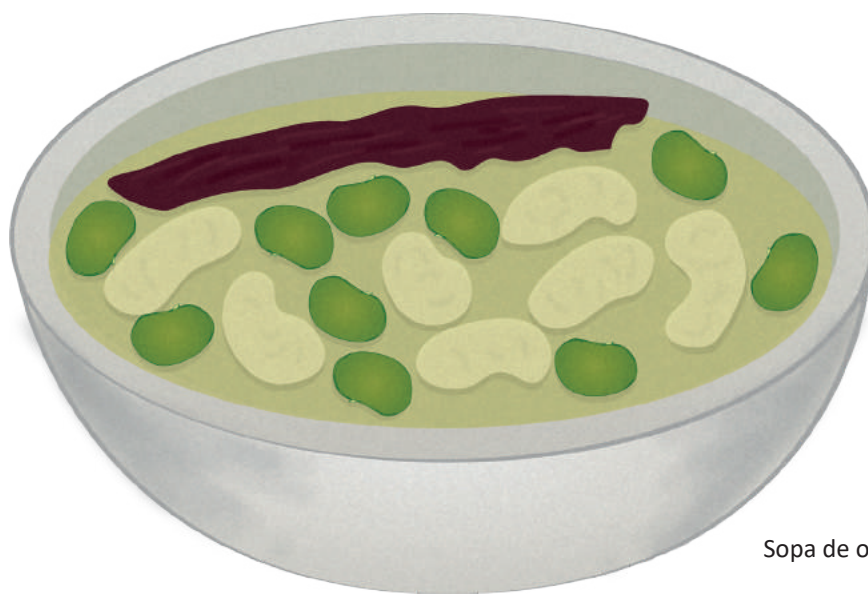
Autores: Víctor Rojas Flores, Prudencio Flores Sivipaucar, Mario Sivipaucar Palomino. Lucio Durand Gonzáles.

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Comidas para la cosecha de papa



Sopa de olluco

En la cosecha de papa se prepara la *papa huatia*, que se come con queso, *uchu pika*, sopa de olluco con carne, sopa de mashua y oca.

También se come *mote* con su queso y cancha.

Autores: Víctor Rojas Flores, Prudencio Flores Sivipaucar, Mario Sivipaucar Palomino. Lucio Durand Gonzáles.

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Ritual. *Tinka* a la Pachamama

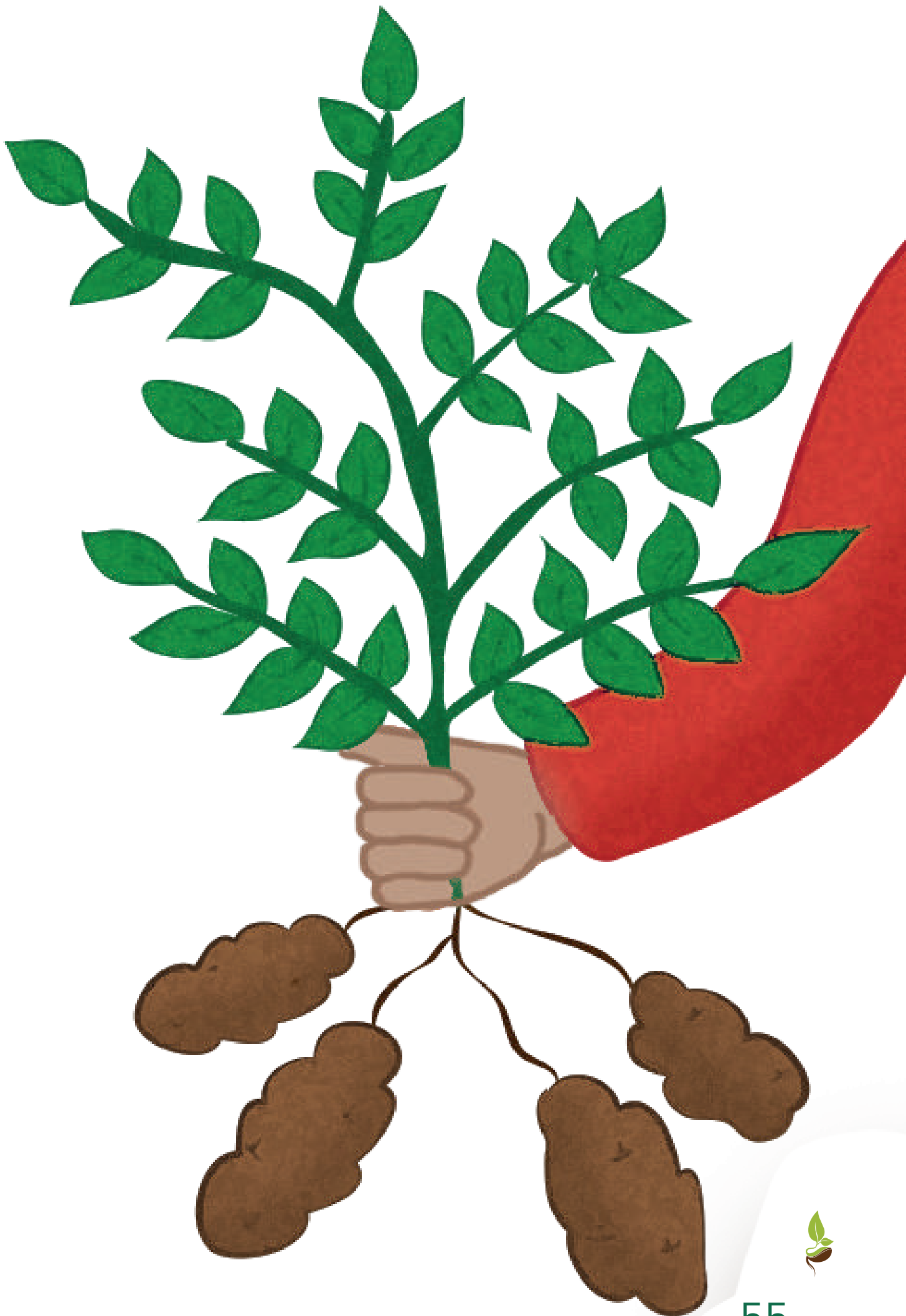


Durante la cosecha de papas se hace *tinka* a la Pachamama para pedir que la cosecha sea buena y para agradecer a la Madre Tierra.

Autores: Víctor Rojas Flores, Prudencio Flores Sivipaucar, Mario Sivipaucar Palomino. Lucio Durand Gonzáles.

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Junio



Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Junio	Cosecha de maíz	Observar la luna llena y la presencia de loros para la cosecha de maíz	Secretos para la cosecha de maíz	Organización familiar y en <i>minka</i> para cosecha de maíz	Sopa de mashua y oca, mote con queso y leche de vaca	Sara Qayapay	Fiesta de Junio





Práctica. Cosecha de maíz



La cosecha de maíz se practica en el mes de junio en la parte baja y media de la comunidad, en la microcuenca del río Chicha. Se hace en familia y en *minka*. Para la cosecha, el productor andino se fija en el factor climático, sobre todo en la luna llena.

Se cosecha el maíz cuando sus hojas ya están amarillas. Se cortan los tallos y se van amontonando las plantas cosechadas.

Si por casualidad se parte la mazorca por mala maniobra del cosechador, en ese momento se hace *qayapa* tres veces por la misma persona que hizo el daño.

Si durante la actividad se encuentra *taqi*, *misa*, *kuti* a estas mazorcas se las pone como *sara taqyachi* y es la suerte de la persona que le encuentra.





Apenas se cosecha y acarrea el maíz, se deja por varios días como haciendo un arco al que llaman *Sara arkuy*, para no lo dañe mucho el loro, y también para que los granos puedan succionar la sabia de las plantas que aún no hubieran madurado.

Luego se despancan las mazorcas con la *tipina* o despancador hecho con palo de *titirka*, tratando de no dañar los granos. Se colocan las mazorcas en costales de carga en un lugar adecuado, acorralándolos con sogas para juntar las mazorcas dentro del tendal y que no se escapen los granos del maíz.

El tendal es un espacio abierto en un lugar de la chacra o patio de la casa sobre mantas, se dejan allí por un tiempo hasta que sequen los granos de las mazorcas.

Durante la cosecha se escogen las mejores mazorcas con tallo llamadas *wankupa* o *sarapa mamannin* y se colocan a la cabecera del tendal para que junten a sus hijos.

Una vez recolectados todos los granos se da gracias a Dios por la gracia y bendición, se hace la *tinka* con chicha y luego se trasladan los productos a la casa del dueño, mayormente con caballo, burro o a veces con carro, dejándolos amontonados para hacer la selección de calidad y tamaño. Las mazorcas se llevan a la marca o despensa para almacenarlos y mayormente se encargan de eso las esposas de cada familia.

A la despensa entran con respeto, sin prendas en la cabeza y descalzos, porque el depósito es un lugar santo donde se guardan seres vivos hasta el año siguiente en que van a reemplazar a otras *sara mamas*.



Autores: Benigno Taipe Ramírez y Washington Ubaqui, Francisca Taipe Condori. Lucio Durand Gonzáles, Víctor Rojas Flores, Eliseo Yntusca

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar



Señas en la cosecha de maíz: luna llena y presencia de loros



La cosecha de maíz se hace en la luna llena porque entonces los productos se encuentran bien maduros y tienen el peso óptimo, por lo tanto también tienen la durabilidad y madurez adecuada.

La seña de amenaza por daños al cultivo del maíz es la presencia de loros y otros.

Autores: Benigno Taipe Ramírez y Washington Ubaqui, Francisca Taipe Condori. Lucio Durand Gonzáles, Víctor Rojas Flores, Eliseo Yntusca

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Secretos para la cosecha de maíz



Para que no se escape la *Sara mama*, se le encierra con lazo y riata de caballo en el tendal habilitado en la chacra.



Para que nuestra *Sara mama* se sienta feliz, el dueño la recibe también con gozo y alegría.

Para que estén tranquilos los granos en la despensa, se pone *sarapa mamannin* (*wankupa*) en el lugar donde se almacenan los granos.

Autores: Benigno Taipe Ramírez y Washington Ubaqui, Francisca Taipe Condori, Lucio Durand Gonzáles, Víctor Rojas Flores, Eliseo Yntusca

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Comidas para la cosecha de maíz



Sopa de mashua y oca



Mote con queso y leche de vaca

En este mes comemos sopa de mashua y oca, mote con queso y leche de vaca en la chala de maíz.

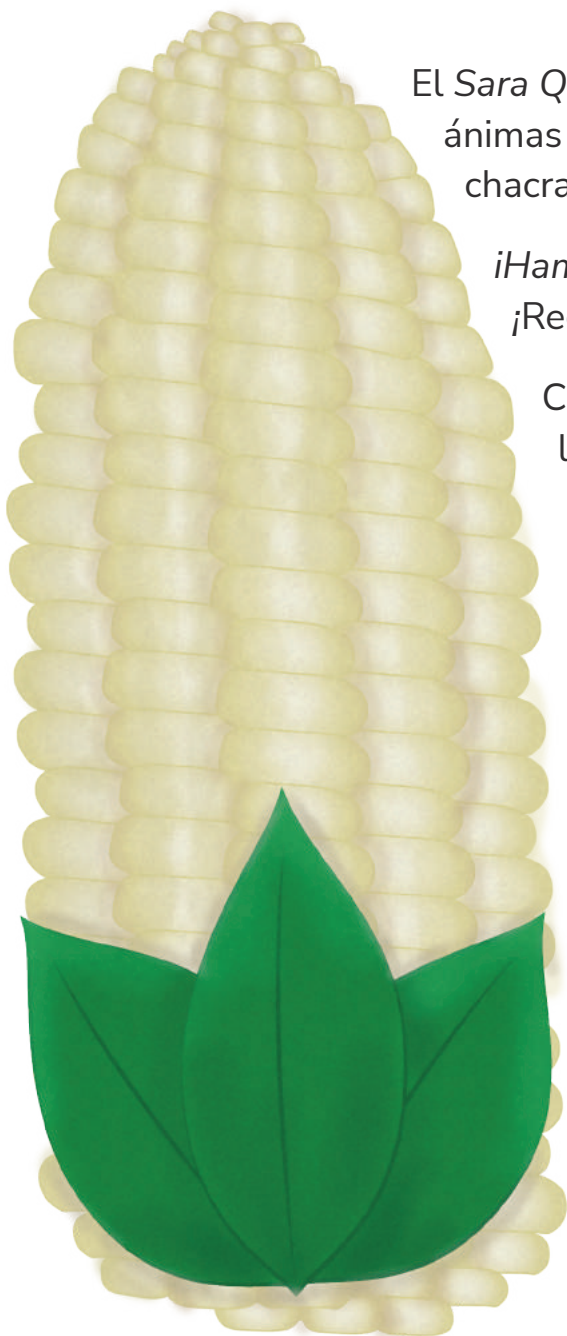
Autores: Benigno Taipe Ramírez y Washington Ubaqui, Francisca Taipe Condori. Lucio Durand Gonzáles, Víctor Rojas Flores, Eliseo Yntusca

Recopilador por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Ritual *Sara qayapay*. Invocación a las ánimas de los maíces



El *Sara Qayapay* es una invocación a las ánimas de los maíces, para que vuelvan a la chacra, diciendo:

¡Hampukuy, yuraq walicha zambacha!
¡Regresa, zambita de polleras blancas!

Cuando los maicitos escuchan el llamado, vuelven; en este caso, también se hace en la cosecha.

Autores: Benigno Taipe Ramírez y Washington Ubaqui, Francisca Taipe Condori. Lucio Durand Gonzáles, Víctor Rojas Flores, Eliseo Yntusca

Recopilador por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar



Fiesta de San Juan



En este mes de cosecha de maíz, también se celebra la fiesta de San Juan con arpa y violín, cornetas y corrida de toros.

Autores: Benigno Taipe Ramírez y Washington Ubaqui, Francisca Taipe Condori. Lucio Durand Gonzáles, Víctor Rojas Flores, Eliseo Yntusca

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar



Julio



Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Julio	Primera cosecha de cereales como trigo y cebada	Señas de aviso de la caída de helada (qassa) y la emigración de aves como loros.	Secretos en la cosecha de trigo o cebada	Organización grupal y familiar para la cosecha de trigo y cebada	Sopa de trigo con habas verdes, chicha de jora	<i>Tinkapa</i> a la Pachamama	Fiesta de la Virgen del Carmen





Práctica. Primera cosecha de cereales como trigo y cebada



La cosecha de trigo y cebada se realiza durante los primeros días del mes de julio. Esta es la última cosecha durante el año.

Después, los comuneros se dan un descanso de dos meses dejando de trabajar en la chacra, para luego comenzar nuevamente a trabajar o iniciar la siembra para el año siguiente.

Nos organizamos en forma grupal y familiar para realizar esta práctica.

Autor: Evaristo Flores Huachurunto

Recopilado por: Luciano Urpe Vilcapuma



Señas de aviso de la caída de helada (*qassa*) y la emigración de aves como loros



Una de las señas que se observan para la cosecha de trigo y cebada es la emigración de loros hacia la yunca, y eso quiere decir que ya quedan pocas cosechas, por eso los loros se retiran en esta temporada.

Otra seña es la presencia de heladas con mayor intensidad.

La helada tiene los siguientes indicadores de aviso: cielo despejado, la orientación del viento corre de sur a norte: los aires se orientan desde el *Apu Qarhuarazu* hacia el *Apu Condorillo*.

Autor: Porfirio Urpe Rojas

Recopilado por: Luciano Urpe Vilcapuma



Secreto para la cosecha de trigo y cebada



En este mes, como es costumbre cada año, se realiza la actividad de cosecha de cereales como trigo y cebada.

Como en el mes de julio aún no hay la presencia de vientos, para la cosecha de trigo y cebada, desde los tiempos de nuestros antepasados, tenemos el secreto de llamar al viento o al aire.

Y cuando lo llaman, no lo hacen de cualquier manera, hay una forma que es como una ofensa. Es decir que “lo ofendes” hablándole de esta manera:





“Yau saqsa Lorenzo, hamuy akuta mikuy”.

“Oye Lorenzo (viento) manchado, ven a tomar chicha”.

Eso le gritas tres veces consecutivas y luego, unos minutos más tarde aparece el aire o viento como en respuesta al llamado o a la ofensa.

Entonces es cuando las personas comienzan a ventilar o ventear su trigo o la cebada. Es así que el viento aparece cada vez que lo llaman.

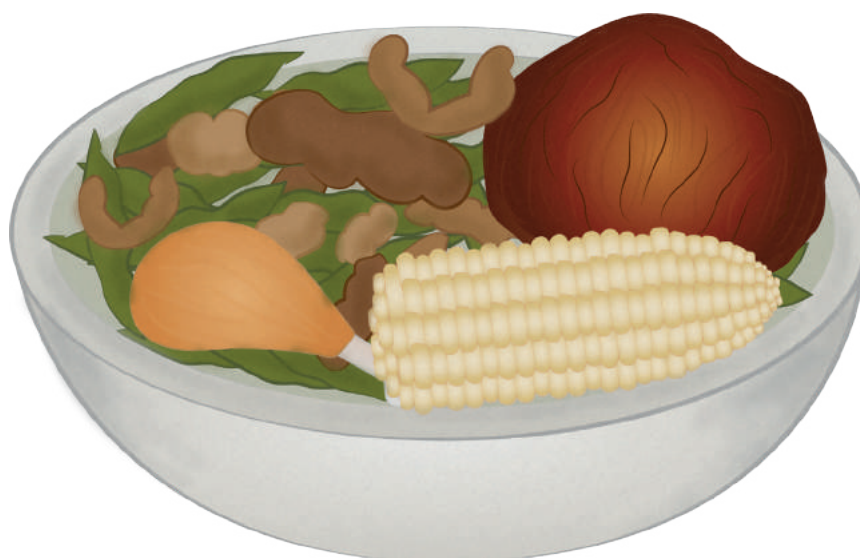
Autor: José Quevedo Moscoso

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Comidas para la cosecha de trigo y cebada



Pachamanca

Para la cosecha de trigo y cebada, en el desayuno acostumbramos preparar sopa de trigo con haba verde, chuño, queso y verduras. Es una comida típica de la zona, principalmente se prepara en las fiestas de este mes.

En el almuerzo preparamos la pachamanca de res o de cordero, que es una comida hecha con papa, camote, choclo, habas y carne, que son producidos en la comunidad de Huayana.

Autor: Evaristo Flores Huachurunto

Recopilado por: Luciano Urpe Vilcapuma





Ritual. *Tinkapa* a la Pachamama



En la cosecha de trigo y cebada, así como para cualquier actividad que se realice en la chacra, es necesario hacer un ritual de permiso y de agradecimiento.

La *tinka* a la Pachamama se hace para solicitar permiso o darle las gracias. Se brinda con chicha de jora, ofrecida con cariño a la Pachamama.

Se sirve la chicha de jora y el primer vaso se ofrece a los apus y a la santa tierra Pachamama. Se derrama un poco de chicha sobre la tierra con todo respeto y cariño.

Antes de empezar cualquier trabajo o práctica en la tierra es obligatorio ofrecerle chicha a la Pachamama.

Autor: Porfirio Urpe Rojas

Recopilado por: Luciano Urpe Vilcapuma



Fiesta de la Virgen del Carmen



En el mes de julio, en los anexos de Nueva Huillcayhua, San Juan de Pampa, Ccochapucro, Villa Santa Rosa, Pulpería, Huayana, Tumayhuaraca celebramos la fiesta de la Virgen del Carmen. Esta fiesta se celebra el 16 de julio de cada año con corrida de toros, arpa y violín.

Los devotos, con mucha fe, participan año tras año con comidas, bebidas y chicha de jora.

La fiesta dura cinco días comenzando el 14 de julio, que es el *tiaricuy* o el inicio de la fiesta. El día 15 de julio es la *víspera* o el anticipo del día central, teniendo el 16 como día principal. El día 17 es la corrida de toros, y el 18 de julio es el final de la fiesta, como despacho.

Así se celebran estas fiestas patronales en honor a la Virgen del Carmen: tomando, bailando y cantando al compás de la música.

Autor: Porfirio Urpe Rojas

Recopilado por: Luciano Urpe Vilcapuma



Agosto



Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Agosto	Yarqa aspiy Limpieza de acequia	Observación de las crías de vaca, floración de durazno y caída de helada.	Secretos en el mes de agosto	Organización comunal para el Yarqa aspiy	Huallpa quwi, patasca, tamal, tortilla, altar pikanti y cancha, mote, chicha de jora	Ritual del Yarqa aspiy	Fiesta del Yarqa aspiy





Práctica. El *Yarqa aspiy*. Limpieza de acequia



El *Yarqa aspiy* se lleva a cabo el 23 de agosto de cada año. Para esta labor, las autoridades de la comunidad contratan músicos piteros, bomberos, cajeros y cornetilleros para que hagan una copla a las 4:00 de madrugada dando alegría a los habitantes de la comunidad, porque ya va a llegar el agua para regar sus chacras.

Los alferados de cada sector preparan el *payqu* en la madrugada, para que coman los trabajadores, y luego van al campo llevando chicha, trago, comida y un grupo de comparsa de carnavales delegado por los niños de la comunidad.





Para empezar la limpieza de la sequia se hace el pago a la Pachamama con *coca quinto*, *ñawin aqa* y vino.

Al mismo tiempo, hacen un ritual: *coca qallpay* y *animakuy* brindado por el alferado a todos los trabajadores. Los músicos hacen coplas y melodías de bendición y de gracias al Señor.

Luego se amarra al nuevo alferado con *chumpi* para el año siguiente. Así se continúa con la limpieza, al compás de la música de los carnavales y melodías cristianas.

Al ritmo del trabajo se recoge el Calvario (una cruz vestida de blanco) de Rumichaca y Marcopucro junto con la imagen de *Kunkataka* y se hacen llegar a la Iglesia Católica de Huayana.

Luego, el mayordomo hace el arreglo floral, así se llega al pueblo juntamente con las cruces, el Santo y todos los participantes de la limpieza.

Una vez llegados al pueblo, cada alferado invita a sus casas a compartir comida y bebidas. Después de unas horas los cargantes de danza de tijeras hacen el *tarikuy* (visita a la Iglesia católica y autoridades en general de toda la comunidad).

Una vez terminada la visita, todos van al encuentro de la competencia de los danzantes, en el lugar donde se realiza el velatorio del Santo *Kunkataka*.

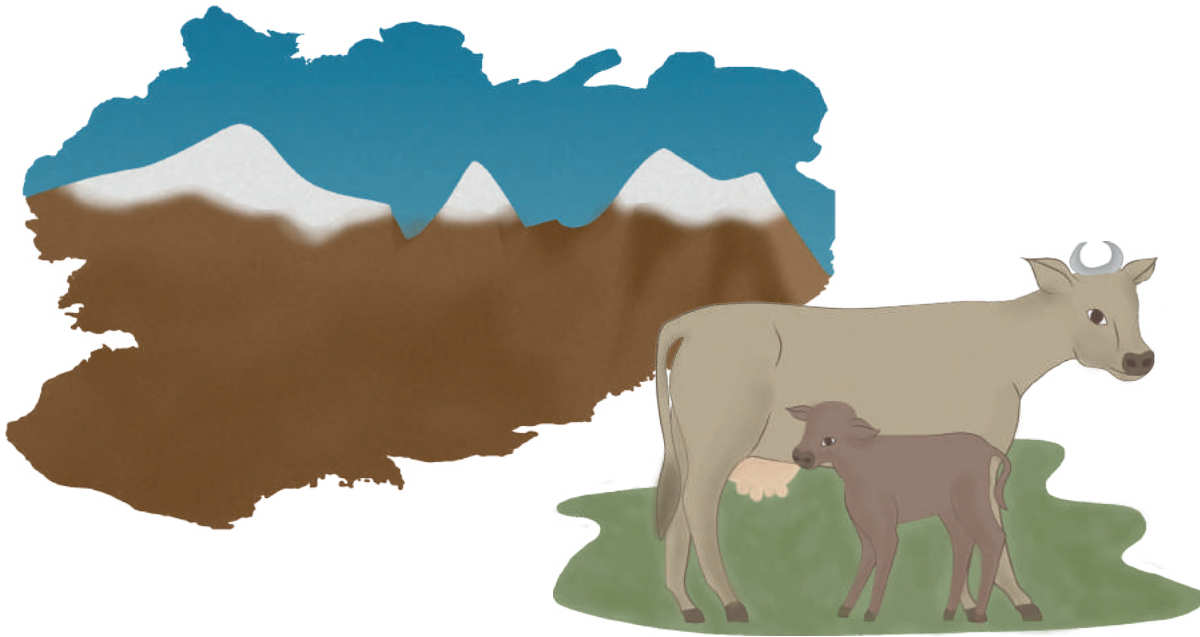
En la fiesta del agua participa todo el pueblo en general. El *Yarqa aspiy* es organizado por las autoridades locales, comunales, juzgados y cargantes del pueblo.

Autor: Pedro Pablo Ubaqui Salazar

Recopilado: Pedro Pablo Ubaqui Salazar



Señas de agosto. Observación de las crías de vaca, floración del durazno y caída de helada



Cuando la vaca tiene cría antes que el caballo en el mes de agosto, eso nos indica que va a ser un mal año, sobre todo para la producción de cultivos de la agricultura y para la ganadería.

Al contrario, si el caballo tiene cría antes que la vaca indica que va a ser un buen año.



Cuando la planta de durazno florea en gran cantidad nos indica que habrá buena producción de papa, pero si florece poco, también nos indica menor producción.

Cuando cae la nevada en las alturas, aunque sea poco, eso nos indica que el año va a ser lluvioso y favorable para la agricultura.

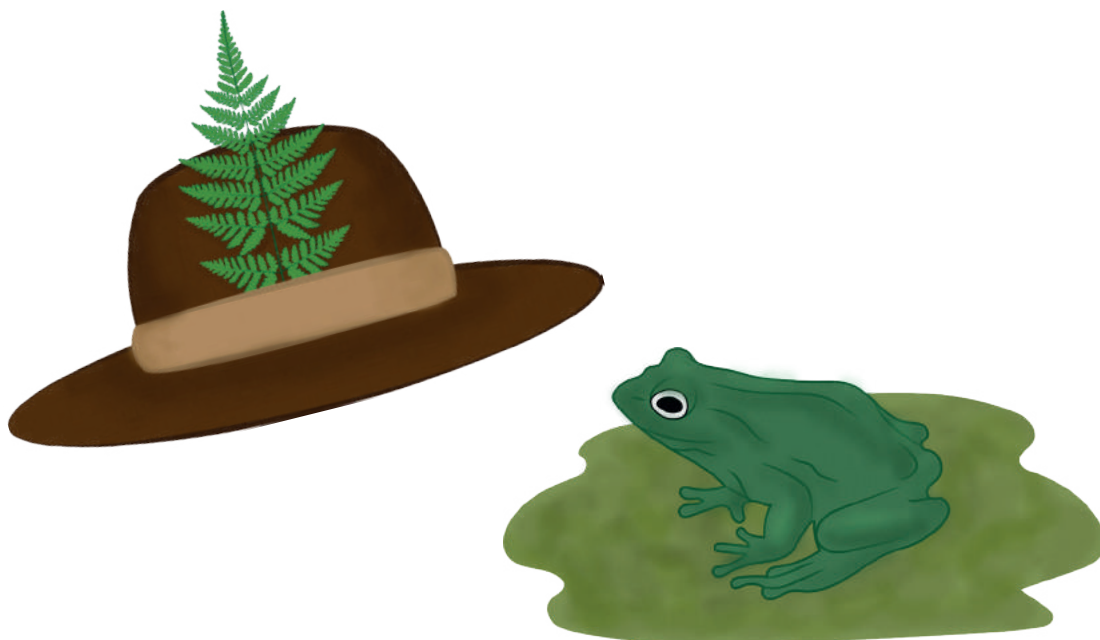
Autor: Pedro Pablo Ubaqui Salazar

Recopilado: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Secretos en el mes de agosto



En el trabajo de limpieza del canal o acequia, los comuneros de la comunidad se ponen flores en sus sombreros con las hojas de la planta *rakiraki*.

El *Yaku* Alcalde nuevo que se ha elegido busca al sapo en el canal o en el ojo del manante y si lo encuentra, lo arrea por el canal para que así el sapo también lleve más cantidad de agua al lugar del sembrío.

Se amarra con varios nudos de *chumpi* a los nuevos alferados en cada sector del canal y luego los desatan prometiendo una colaboración para el alferado.

También observamos que hay que llevar las cruces de la capilla y el Santo *Kunkataka* hacia la Iglesia Católica donde se hace el arreglo floral y velatorio toda noche del 23 de agosto.

Autor: Pedro Pablo Ubaqui Salazar

Recopilado: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Comidas de agosto. *Huallpa quwi*, patasca, tamal, tortilla, *altar pikanti*, mote, chicha de jora



Altar pikanti

El platillo *Huallpa quwi* se brinda a los compadres, padrinos y familiares en las fiestas costumbristas, *wasiwasis*, matrimonios y cumpleaños.

La patasca, el tamal y la tortilla se hacen en la fiesta del agua.

El altar *pikanti* con su cancha se sirve el 30 de agosto en la fiesta de la Patrona Santa Rosa de Lima.

El mote se prepara en todas las actividades, fiestas y para el consumo familiar.

La chicha de jora se hace también en todas las fiestas y actividades del pueblo.

Autor: Pedro Pablo Ubaqui Salazar

Recopilado: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Ritual en Yarqa aspiy



Para empezar la limpieza de la acequia o canal se hace el pago a la Pachamama con coca quinto, ñawin aqa, cigarro y vino. Al mismo tiempo, se realiza un ritual con coca qallpay y animakuy brindado con todos los trabajadores por el alferado.

Los músicos hacen coplas y melodías de bendición y de gracias al Señor y agradecimiento al agua.

Autor: Pedro Pablo Ubaqui Salazar

Recopilado: Pedro Pablo Ubaqui Salazar



Fiesta del Yarqa aspiy





La fiesta del agua se celebra con danzantes de tijeras al ritmo de arpa y violín. El 23 de agosto de cada año, los cargontes visitan la iglesia católica y las casas de las autoridades junto a su conjunto musical y al danzante al ritmo del pasacalle de la danza de tijeras.

Una vez terminadas las visitas van a la competencia en la casa del mayordomo y en presencia del *Santo Kunkataka*.

Al día siguiente, el 24 de agosto, en la madrugada, hacen el *Umaqampiy* a todas las autoridades y luego van al cabildo de Rumichaca y hacemos volver la cruz y el santo para ponerla en su lugar. La noche del 24 se hace la competencia en la puerta de la iglesia católica hasta el amanecer.

La secuencia musical para la competencia de danza de tijeras son: pasacalle, bailada, alto ensayo, pampa ensayo, *tipaq tipaq*, cuatro esquinas, huamanguino, payasadas, zapateo, *huallpawaqay*, prueba física, prueba de valor y otros.

Los cargontes brindan e invitan el *payqu* de trigo con queso y su *yaku quñi*. Luego se va hacia Marcopucro

para dejar en su lugar al Santo *Kunkataka* con música de arpa, violín y danzantes.

La competencia central es el día 25, los músicos y danzantes bailan la danza de tijeras demostrando su valor para ver quién es el mejor danzante y el mejor músico.

El 26 de agosto se eligen los devotos para el año siguiente y se redacta el acta de compromiso en la puerta de la Iglesia dando fe y conformidad con sus firmas las autoridades y los cargontes.

Luego compiten los músicos entre arpas y entre violines terminando con *torre baqay* de danzantes y se van a las casas de los cargontes, donde hacen su *qarakuy* a los *kuyaq* (personas que colaboraron durante la fiesta).

El *qarakuy* se ofrece a los compadres con *huallpa quwi*; para los *kuyaq*, caldo de trigo y su presa grande de carne de vaca o cordero. Los músicos siguen tocando la tonada de huaynos bailables para el público. Se despacha con brindis de chicha curada con todos los presentes.

Así se termina la fiesta del agua, con algarabía y alegría por el agua que se trajo al pueblo.

Autor: Pedro Pablo Ubaqui Salazar

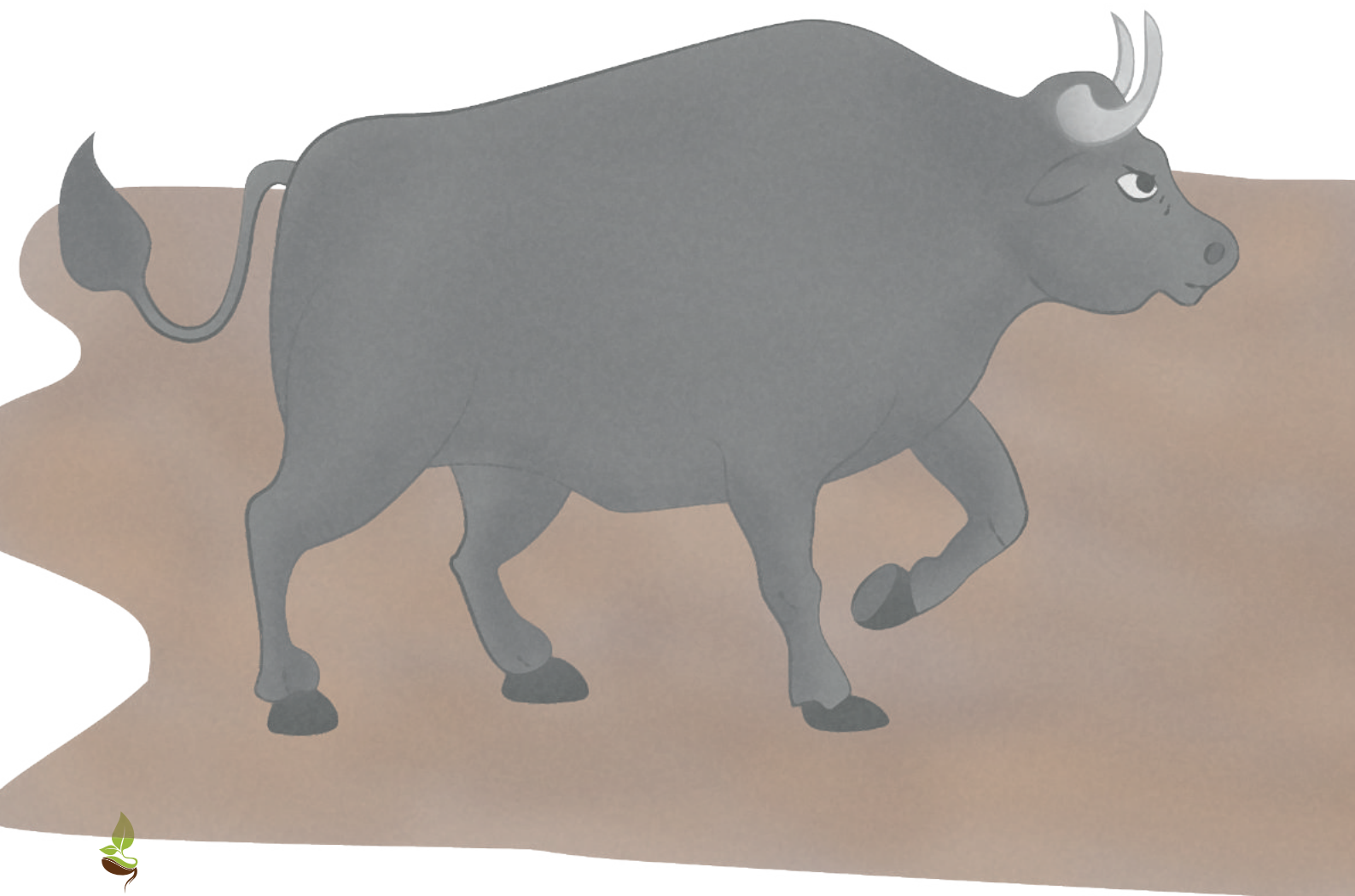
Recopilado: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





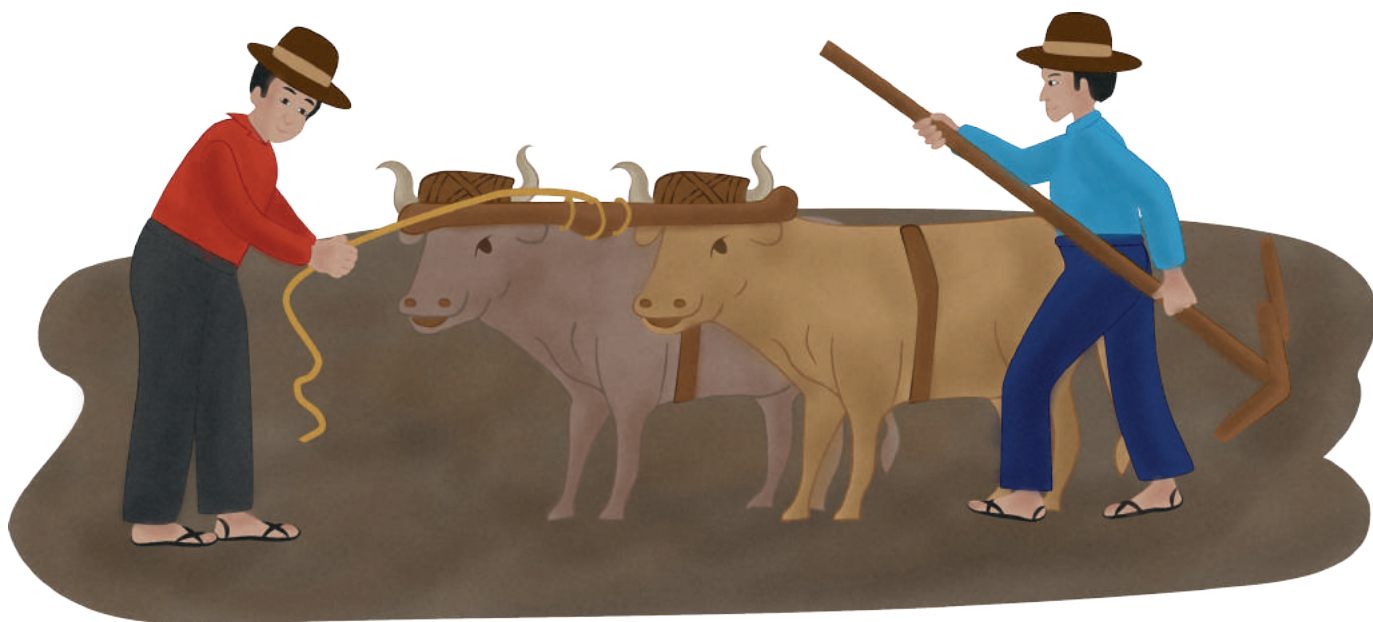
Setiembre

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Setiembre	Toro mansay	Seña de la guía del maguey	Secretos para el Toro mansay	Organización familiar y comunal de la Fiesta de San Miguel Arcangel y Toro velay	Altar picante (<i>pikanti</i> de papa con cuy), cancha y <i>uchu pika</i> . Caldo de sara con carne de res y cordero, chicha de jora, <i>pikanti</i> de quinua, trigo <i>pikanti</i> , mote	Pago a la Pachamama	Fiesta de Toro velay





Práctica. Toro mansay



Toro mansay es una práctica y costumbre cotidiana de la comunidad de Huayana que se viene cultivando desde tiempos muy antiguos.

Nuestros ancestros utilizaban los toros en actividades o trabajos de arado, como sementales o padrillos para el cruce de vacas o también en las fiestas para las corridas de toros.

Cada año, en el mes de setiembre, se realiza el *toro mansay* para el arado y siembra de las chacras cultivables. Esta actividad es programada por el dueño, quien un día antes hace los preparativos para amansar al toro. Empieza haciendo el *minkakuy* a los ayudantes, al labrador, al guiador -al que también se le dice *pusaq*- y a otros ayudantes más.





Amansar o “mansar” el toro es amaestrar con yugo *taqlla* y reja hasta que los pasos del toro que hace de “cabeza” de los otros toros vayan uniformes y las rayas del arado estén bien hechas.

Antes de amarrar con el yugo a los toros, se hace una *tinka* a la Pachamama y un *qarawi* (canto a los toros). Luego se les amarra con el yugo hecho de madera y *kuyunda* para amaestrar a los toros.

El *pusaq* guía a los toros con lazo y palo, tomando la delantera diciendo:

-huku huku, hawa hawa- (arriba - abajo).

El labrador arrea los toros con una varilla de *waranhuay*, y si no obedecen lo hace con fuetes.

Si los toros son muy “arriesgones” se les echa *llampu* blanco, que es para que los toros lleven el paso uniforme.

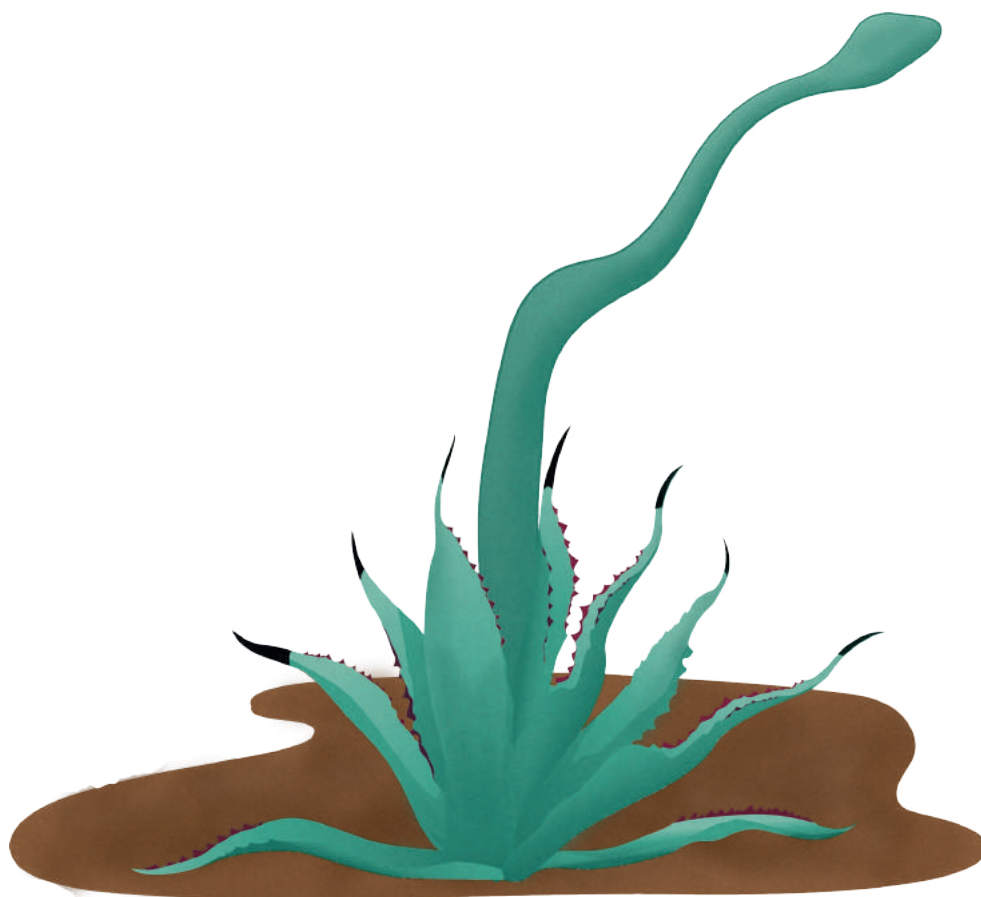
Todo al ritmo de *qarawi*. Una vez amaestrados los toros, se les suelta con un pago de *ñawin aqa* a la tierra. Esta práctica se realiza en familia y en comunidad.

Autor: Martín Florentino Salazar Flores, Víctor Oviedo Ccoycca

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar



Seña. La guía del maguey como seña



En el mes de setiembre, cuando la guía del maguey de *uqi paqpa* se orienta hacia el sur o hacia el Qarhuarazu es una seña de que va a ser buen año para la producción de cultivos.

En cambio, si se orienta hacia el norte o hacia el *Apu Condorillo* es una seña de que va a ser un mal año para la producción.

Autor: Martín Florentino Salazar Flores, Víctor Oviedo Ccoycca

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Secretos para el Toro mansay

Chintakachariy pawakachaiy qilli huaracha, qipapi huaracha
aaahuuuuuuu
(brinca corre con ánimo fervor con tu pantalón tan hermoso)



En el momento de amarrar los toros, el labrador hace una cruz con su saliva en cada cacho de los toros para que no llegue ningún mal.

Para que logre la uniformidad de los pasos se le echa *llampu* cogiendo tierra de las huellas de los toros.

El *qarawi* es un secreto para dar ánimo a los toros y lo cantan así:

Chintakachariy pawakachaiy qilli huaracha, qipapi huaracha aaahuuuuuuu

(Brinca, corre con ánimo, fervor con tu pantalón tan hermoso).

Autor: Martín Florentino Salazar Flores, Víctor Oviedo Ccoycca

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Comidas de setiembre



Caldo de cordero

En setiembre se celebra la fiesta de San Miguel Arcángel y del *Toro velay*, se come *Altar picante* (*pikanti* de papa con su cuy) con cancha y *uchu pika*. También se sirve caldo de *sara pela* con carne de res y cordero.

En *Toro Mansay* se toma chicha de jora, *pikanti* de quinua y trigo *pikanti*. El *mote* se hace y come en todas las actividades, fiestas y es de consumo familiar.

Autor: Martín Florentino Salazar Flores, Víctor Oviedo Ccoycca

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Ritual. Pago a la Pachamama



Antes de la práctica del *Toro mansay* se hace un pago a la Pachamama con coca quinto, ñawin, aqa, cigarro y trago.

Autor: Martín Florentino Salazar Flores, Víctor Oviedo Ccoycca

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar



Fiesta de Toro velay



En setiembre se realiza la fiesta de San Miguel Arcángel. El 28 de setiembre se inicia con música al ritmo de arpa y violín. Se realizan visitas o *tarikuy* a las autoridades brindando chicha y trago a todos en general.

Entonces se hace un arreglo floral en la iglesia católica poniendo incienso en un anda con su veladora para la purificación.

Luego se realiza la procesión del día central que es el 29 de setiembre, celebrado con una misa por el sacerdote. Al momento de la procesión, en cada esquina de la plaza se encuentran los altares decorados y con música de arpa y violín.



Se acompaña el altar compartiendo un picante como almuerzo para los participantes en la fiesta. Luego de la procesión se hace la adoración al Arcángel Miguel en la puerta de la iglesia dando una ofrenda voluntaria cada adorante.

Después se ofrece el almuerzo de confraternidad de parte de las autoridades, agentes y tenientes en la comunidad.

En la noche del 29 de setiembre se hace el *Toro velay* en el coso, donde los asistentes se amanecen cuidando y velando con arpa y violín toda la noche.

Esto se hace para que ninguna maldad llegue a los toros corredores en la plaza. Si los capitanes no los cuidan, puede que les echen alguna “contra” a los toros para que no jueguen.

Así se realiza la fiesta con corrida de toros, donde los obligados sueltan toros bravos y los capitanes toreadan juntamente con los participantes.

La fiesta se termina con la designación de los nuevos cargantes, y luego se hace su *qarakuy* y su despacho por la tarde.

Autor: Martín Florentino Salazar Flores, Víctor Oviedo Ccoycca

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Octubre

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Octubre	Sara tarpuy (siembra de maíz)	Observación de la luna llena, el arco iris que rodea al sol, los frutos del ayrampu, las señas de lluvia y el aullido del zorro	Secreto para el Sara tarpuy	Organización familiar, en <i>minka</i> y en <i>ayni</i> del Sara tarpuy	Caldo de cordero con mote, chacha y <i>uchu pika</i> , <i>pikanti</i> de quinua con papa, haba con mote	Ritual <i>Muhu tinkay</i>	





Práctica. Sara tarpuy - Siembra de maíz



Sara tarpuy o la siembra de maíz se realiza cada año en los meses de setiembre, octubre y noviembre.

Se empieza desde el 25 de setiembre y se termina el 25 de noviembre. Esta siembra se hace de acuerdo a la zona, empezando desde la parte alta hacia la parte baja.

Nos aqueja el factor climático de nuestra comunidad, y por eso la siembra es en etapas. No solamente sembramos maíz, sembramos también haba, quinua, kiwicha, arveja, calabaza, *qawinka*, porotos y frejoles.

Para realizar esta siembra, el hombre andino se fija en la presencia de lluvias. Si no hay lluvias necesariamente se tiene que regar la chacra para proseguir con la siembra del cultivo.





Para la siembra de maíz se hacen una serie de actividades:

- *Aqakuy*. Preparar chicha un día antes de la siembra
- *Minkakuy*. Conseguir peones un día antes de la siembra
- El día de la siembra a tempranas horas se da el desayuno a los peones *payqu mikuy* (sopa de trigo con su carne).

Después los peones se dirigen hacia la chacra del sembrío llevando o arreando a los toros aradores, conjuntamente con todas las herramientas como la *taqlla*, el yugo, el pico y otros.

Al llegar a la chacra, en primer lugar se da chala de maíz a los toros aradores como forraje y alimento para que tengan energía y fuerza.

Inmediatamente se prosigue con el pago a la tierra con una botella de *ñawin aqa* y un cuarto de trago, en un lugar de costumbre, donde hay una piedra o árbol que existe desde tiempos muy antiguos. Esto se hace pidiendo licencia o permiso para el sembrío, y el patrón o dueño le da ánimo a los trabajadores con *coca qallpay* y *animakuy* con chicha de jora y caña de trago.

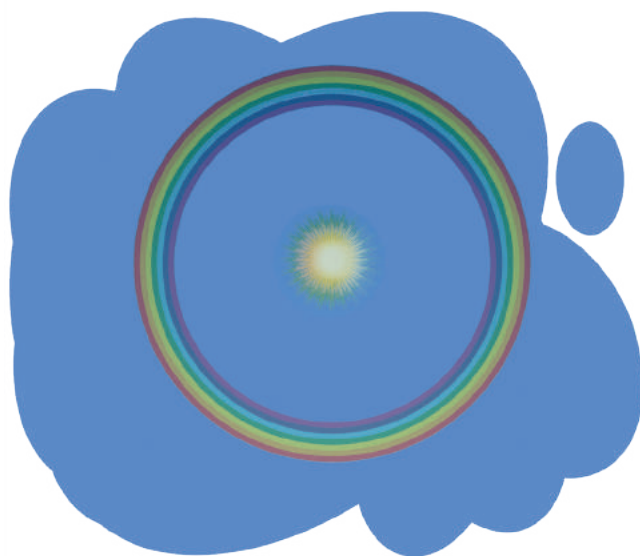
Para empezar con el arado, en una manta de colores se tienden las semillas en la cabecera de la chacra, se plantan las ramitas del molle en todas las semillas que se van a sembrar y luego se hace el *muhu tinkay* con chicha de jora, para luego echar la semilla a la chacra. El *sara tarpuy* se organiza entre familias, vecinos, compadres y parientes con *minka* y *ayni*.

Autor: Gregorio Pareja Coicca, Anacló Urpi Cáceres, Martín Florentino Salazar Flores, Pedro Mayhuiri Pacasi

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar



Seña. Observación de la luna llena, el arco iris que rodea al sol, los frutos del ayrampu, las señas de lluvia y el aullido del zorro



En el mes de octubre, los hombres del campo se fijan en la luna llena para la siembra del maíz.

Siembran el maíz en esta fase de la luna para aprovechar que el cultivo crezca con la mejor calidad y tenga buena producción.

En octubre, cuando el arcoíris rodea al sol (*inti quchachakun*) en la temporada en que no hay lluvia, eso nos indica que muy pronto habrá la lluvia, pero si cuando está lloviendo hay *inti quchachakuy*, la lluvia escampará.



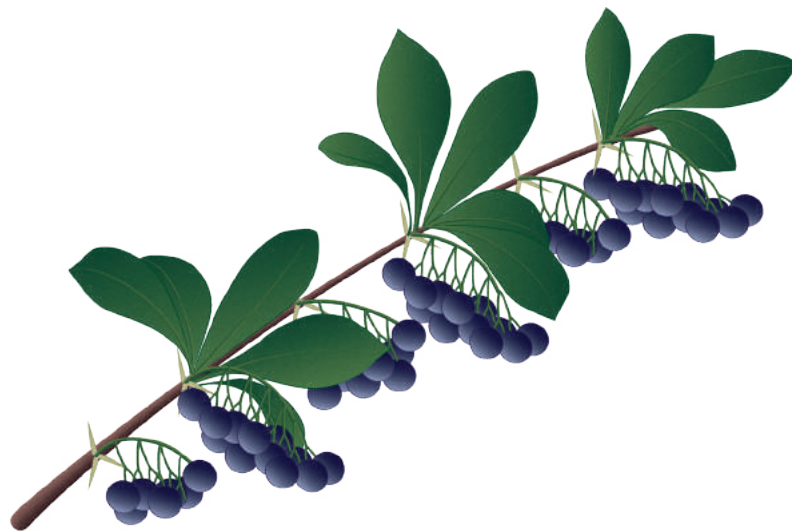
Cuando el *tankar*, *ayrampu* da sus frutos en mayor cantidad, eso también nos indica que va a ser buen año para la producción de tubérculos. Pero si el *tankar* produce frutos en menor cantidad, significa que la producción de los cultivos será también poca.

Cuando no hay lluvia, si en el cerro Qalluri se escuchan truenos o relámpagos, eso nos indica que va a llover, y si cuando llueve suenan sus truenos nos indica que va a escampar la lluvia.

Cuando el zorro da sus aullidos finos nos indica que va a ser un buen año, y si aúlla como afónico, entonces es seña de que va a ser mal año.

Autor: Gregorio Pareja Coicca, Anacló Urpi Cáceres, Martín Florentino Salazar Flores, Pedro Mayhuiri Pacasi

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar



Tankar





Secreto para el Sara tarpuy

wawayayayy, wawayayayyyy, wawayayayyyy wawayayayyyy
 Muqu chumpisllay (mi semilla de maíz chumpis de cuatro colores)
 Chumpis warmillay (mi semilla chumpis mujer)
 Chaylla mamallay kutimunkiña (pronto debes volver madrecita)
 Qullqi truqallam suyaykusunki (te va esperar una troja de plata)
 Waaaaaawwww



Las mujeres huayaninas dan alegría con su canto a la madre semilla, a la yunta de toros, al labrador, al pusador, al patrón y a la Pachamama. En el mes de octubre nuestra vida en la siembra es cantar para alegrar a la chacra, al alma, a las visitas, al maíz, a los loros, a la semilla.





En Sara tarpuy (siembra del maíz) hay unas canciones sentimentales de Qarawi de Huayana que se inicia a partir de setiembre.

Los labradores hacen bonito su labor, los maíces crecen rápido y se alegran. En octubre es la temporada de plena siembra de maíz en la comunidad de Huayana, por eso los dueños de las chacras llevan a doña Rufina Mayhuiri Ramírez (voz grave gruesa) y a su par doña Maxi Ccoicca Garay (voz chillona grave).

Luego del ritual de permiso, se *pikcha* la coca, se toma una copa de caña y la chicha que no falta, y se inician los *qarawis* (algo así como canciones épicas) o coplas y luego levantan las voces mirando y llamando al ánima de las semillas del maíz.

*Autor: Rufina Mayhuire Ramírez,
Maximiliana Ccoycca Garay,
Luisa Pareja Ccoicca.*

*Recopilado por: Pedro
Pablo Ubaqui Salazar*





Caldo de cordero con *mote*, *cancha* y *uchu pika*, *pikanti* de quinua con papa, haba con *mote*



Pikanti de quinua

En Sara tarpuy las esposas preparan para el desayuno caldo de cordero con *mote*, *cancha* y su *uchu pika*.

Para eso se levantan a las cuatro de la madrugada para que la comida esté lista a las seis de la mañana. Luego van a la chacra los peones junto con el patrón o el dueño.

Para el almuerzo preparan la comida *pikanti* de quinua con papa, haba con *mote* y su *uchu pika*.

Luego llevan el almuerzo a la chacra, exactamente al medio día. También llevan chicha para el ánimo. El platillo de trigo *pikanti* se come en la siembra de maíz y el *mote* se come en todas las actividades.

Autor: Gregorio Pareja Coicca, Anacló Urpi Cáceres, Martín Florentino Salazar Flores, Pedro Mayhuiri Pacasi

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Ritual. *Muhu tinkay* - ofrenda a la semilla



En *sara tarpuy* se hace la ofrenda a la semilla: *muhu tinkay* con *ñawin aqa* y *muhu parischay*.

En la chacra se colocan en una manta bonita, las semillas de primera calidad que se van a sembrar con *mallqui* de la rama de molle.

Allí, todos los participantes hacen su *tinka* a la semilla y a la Pachamama. El *camachikuq* o *capataz* cuenta cada semilla de par en par. Si toca impar, el participante que sacó impar suplica a las *qarawiqkuna* para que pague la multa con *qarawi* de alegría para la siembra.

Autor: Gregorio Pareja Coicca, Anaclo Urpi Cáceres, Martín Florentino Salazar Flores, Pedro Mayhuiri Pacasi

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Noviembre

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Noviembre	<i>Papa tarpuy.</i> Siembra de papa	Flores de <i>Titirka</i> y <i>chiqumu</i> para papa y producción	<i>Secreto Uslu apamuy</i>	Organización familiar, en <i>minka</i> y en <i>ayni</i> para <i>Papa tarpuy</i>	Caldo de cordero con <i>mote</i> , <i>cancha</i> y <i>uchu kuta</i> , <i>pikanti</i> de papa con chuño, haba con <i>mote</i> y <i>uchu kuta</i> , <i>chicha</i> , estofado de cordero, <i>mote</i>	Rituales <i>Tinka</i> y <i>Uslu apamuy</i>	





Práctica. Papa tarpuy - siembra de papa



La siembra de papa se realiza cada año en los meses de noviembre y diciembre, en estos meses se hace la siembra grande de papas nativas en la parte alta de la comunidad.

Para sembrar papa se hace el *chacra huaniay* (abonamiento natural de costumbre) con las heces y orín de los animales como vacas, ovejas, cabras, caballos y otros. Mayormente se hace en los meses de mayo, junio y julio y luego el estiércol se deja en descomposición durante los meses de agosto, setiembre y octubre.

En el mes de noviembre se voltea la tierra en *putki chacma* y el agricultor hace un *minkakuy* a sus vecinos, familiares y compadres.





La esposa hace la chicha un día antes del trabajo, en el desayuno se come el *payqu* de chuño con queso, papa *huayku* y *mote*.

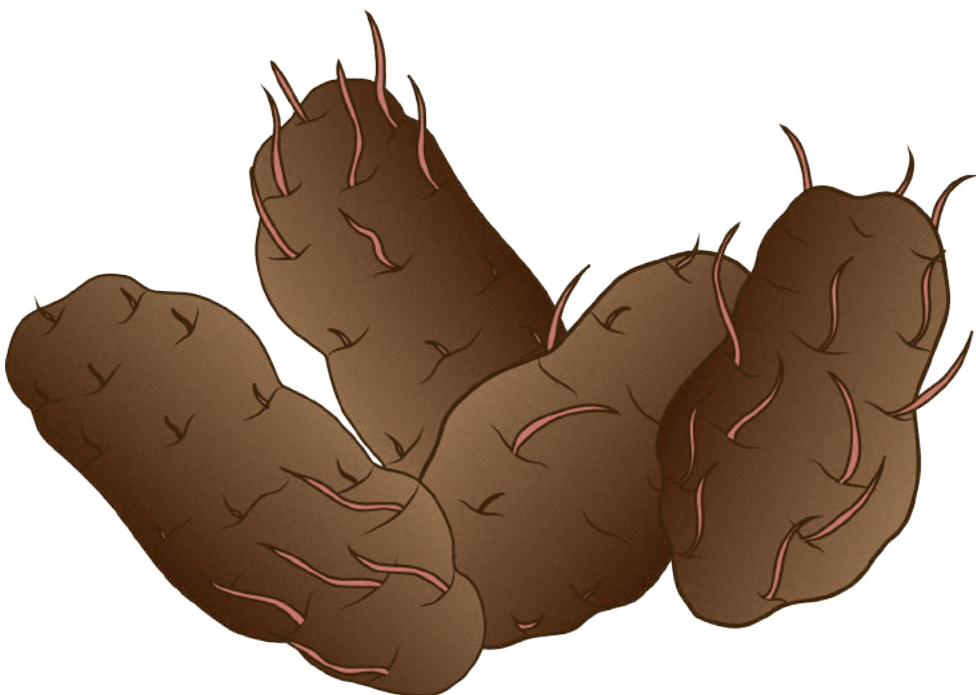
Después del desayuno se va a la chacra llevando *pico qasuna*, chicha, coca y caña. Para empezar con el chacmeo se pone el *ñawin aqa*, pago a la tierra y entonces, los hombres abren su surco en competencia.

Una vez terminado el chacmeo se coloca la semilla en surcos, junto con un poco de guano de corral y se tapa la semilla con tierra golpeando cada champa con *qasuna*. Así se termina el trabajo y por la tarde, en la cena, se cocinan las sobras de la semilla.

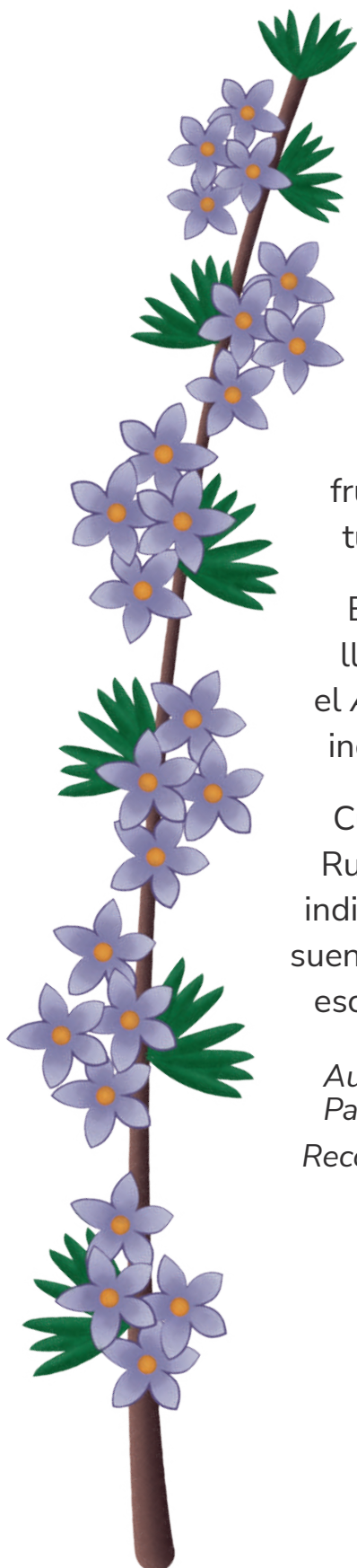
Para el papa *tarpu*y se organizan entre familias, vecinos, compadres, parientes y con *minka* y *ayni*.

Autor: Víctor Rojas Flores, Mario Sivipaucar Palomino, Eduardo Berrocal Romani

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar



Seña. Flores de *titirka* y *chiqmu*



En el mes de noviembre, cuando las *titirkas* florecen en abundancia, eso nos indica que la producción de tubérculos va a ser buena, pero si florecen en menor cantidad nos indican que la producción de tubérculos será baja.

En el momento del chacmeo o preparación del terreno para la siembra de papa, el hombre del campo se fija en la producción de la planta de *chiqmu*. Si tiene muchos frutos en la raíz, nos indica que la producción de tubérculos va a ser buena.

En noviembre, si durante los días que no hay lluvia aparece la nube de norte a sur o desde el *Apu Condorillo* hacia el *Apu Qarhuarazu* nos indica que viene ya la lluvia.

Cuando no hay lluvia en este mes, si el río *Rumichaca* suena más de lo normal, eso nos indica que ya viene la lluvia; pero si cuando llueve suena bastante, nos indica también que va a escampar la lluvia.

Autor: Víctor Rojas Flores, Mario Sivipaucar Palomino, Eduardo Berrocal Romaní

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Secretos. *Uslu apamuy* - pago al *Apu Runku* y *papa kuyuy*



En el mes de noviembre, cuando no hay lluvia y existe sequía se hace el *Uslu apamuy*. Para esto se organiza la población en general y se contrata a una persona que sabe hacer el pago al *apu Runku*, en donde existen lagunas encantadas de lluvia de granizo y helada.

Para *Uslu apamuy*, la persona que hace el pago conoce exactamente lo que tiene que traer del pozo de lluvias y si se equivoca puede que caiga granizo o helada. Para tal caso, el cielo debe estar bien despejado, si esto lo hace cuando hay nubes puede que caigan rayos a las personas que van a traer el *uslu*.

En todo caso, también en el camino van a caballo y nadie debe esperar, deben seguir su camino. Si alguien espera, puede que el *uslu* regrese o caiga algún accidente a





las personas que están en camino. El *Uslu* se trae en una vasija de arcilla bien tapada y lo hacen llegar a un puquial ya designado de siempre. Una vez que ponen en el puquio el *uslu*, la lluvia inmediatamente cae en forma torrencial durante dos a tres días.

Otro secreto para la siembra de papa es que en las alturas de la cuenca del río Chicha se siembra en *putki chacma*, sobre todo las papas nativas. El día de la siembra, por la tarde se cocinan las sobras de la semilla y todos los que comen hacen el *papa kuyuy*, imitan o presumen que el crecimiento de la papa sea de buena calidad vegetativa y de producción.

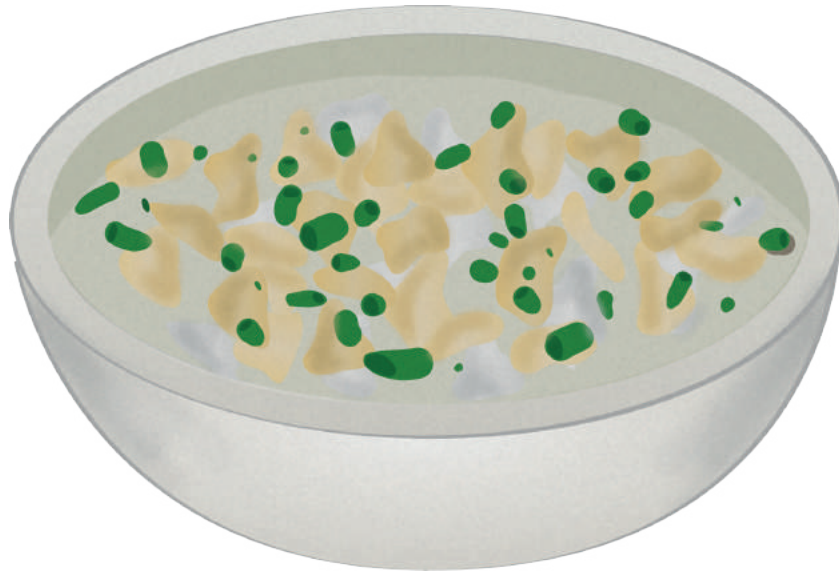
Autor: Percy Vargas

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Comidas en *Papa tarpuy*



Caldo de cordero con *mote*

En *papa tarpuy* las esposas preparan para el desayuno caldo de cordero con *mote*, cancha y su *uchu kuta*. Se levantan a las cuatro de la madrugada para que la comida esté lista a las seis de la mañana. Luego van a la chacra los peones junto con el patrón o el dueño.

Hacen un *minkakuy* a sus vecinos, familiares y compadres y la esposa hace la chicha un día antes del trabajo. En el desayuno se come el *payqu* de chuño con queso, *papa huayku* y *mote*.

Al día siguiente, el dueño de la siembra hace el *umaqampiy* (cura cabeza) con *runtu pasi*, *uchu kuta*, *mote* y caldo de cordero.

Autor: Víctor Rojas Flores, Mario Sivipaucar Palomino, Eduardo Berrocal Romani

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Ritual. *Tinka y Uslu apamuy*



En *Papa tarpuy* se hace la *tinka* a la tierra con chicha. Para realizar el *Uslu apamuy* se hace primero un pago al *apu Runku* con vino de calidad, *coca quinto*, *sayma* por docenas, las mejores frutas de acuerdo a lo que pida el cerro que se expresa a través de la lectura de la coca.

Autor: Víctor Rojas Flores, Mario Sivipaucar Palomino, Eduardo Berrocal Romaní

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar



Diciembre

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Diciembre	<i>Sara qallmay</i> (primer aporque de maíz)	Señas de diciembre	Secretos para el aporque de maíz	Organización familiar, en <i>minka</i> y en <i>ayni</i> para <i>Sara qallmay</i>	Caldo de cordero con <i>mote</i> , <i>cancha</i> y <i>uchu kuta</i> , <i>pikanti</i> de papa con chuño, haba con <i>mote</i> , <i>ataqu pikanti</i>	Rituales del aporque de maíz	





Práctica. Sara qallmay - primer aporque de maíz



El mes de diciembre es la etapa plena de *Sara qallmay* o aporque de maíz en la parte baja. El maíz se aporca cuando la planta tiene una altura de entre 20 a 30 centímetros.

Exactamente a los 35 días después de la siembra en cada zona, el aporque se realiza mayormente con la lluvia. Si no hay lluvia, necesariamente se tiene que regar. Los campesinos alistan sus lampas haciendo el cambio de los mangos hechos con maderas de chachacoma, *waranway*, molle, pauca y otros árboles.

Para el trabajo de aporque, los dueños hacen sus preparativos un día antes. Se hace el *minkakuy* a los peones y las esposas hacen chicha, también recogen





de la misma chacra el *ataqu* para preparar el *pikanti* de *ataqu* para el almuerzo.

En *sara qallmay*, en la mañana del día del aporque, los peones y participantes del trabajo hacen el compartir con un desayuno delicioso. Luego se dirigen a la chacra, primero los varones, cada uno con su *lampa* y *quena*.

El patrón o dueño lleva su *chicha*, *coca*, *trago*. Llegando a la chacra, todos los hombres hacen su *lampa tinkay* con *chicha* poniendo en filas todas las *lampas*, para que sus herramientas de trabajo no se dañen ni se rompan y haya avance del trabajo. También es un pedido de permiso a la *Pachamama* para que durante el trabajo no suceda ningún mal.

Para el *Sara qallmay* se organizan entre familias, vecinos, compadres, parientes y con *minka* y *ayni*.

Autores: Demetrio Ccoycca Calderon, Apolinario Huachorunto Cevallos, Sergio Gutiérrez Torre, Anaclo Urpi Cáceres, Gregorio Pareja Ccoicca

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar



Seña. Indicadores de lluvia: hormigas con alas, chiwacus, huayanacus, usya urus y arco iris



Si en el mes de diciembre, cuando hay lluvia, de un momento a otro sale la hormiga con alas, eso nos indica que la lluvia va a escampar.

Si en el momento de llover, en los charcos de agua se forman burbujas grandes, eso nos indica que la lluvia va a continuar.

En el mes de diciembre, durante la ausencia de la lluvia, si los *chiwacus* pelean y los chanchos juegan y se alegran, nos indican que ya va a llover.

Cuando no llueve, si los *huayanacus* vienen nos indican que están trayendo la lluvia, pero si cuando llueve los huayanacus vienen y cantan *chiraw, chiraw* (escampa escampa) nos indican que va a escampar la lluvia.

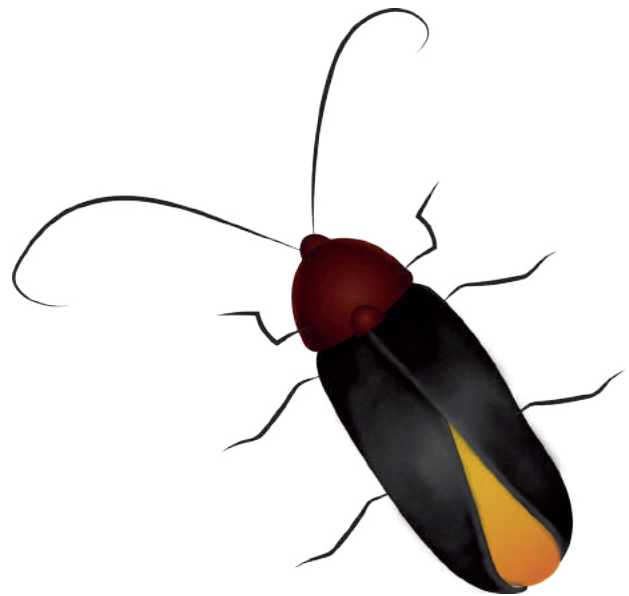


Si en plena lluvia el arcoíris sale de un manante a otro, eso nos indica que va a escampar. Si cuando en plena lluvia vuelan desde la tierra los escarabajos llamados también *usya uru* en gran cantidad, eso nos indica que va a escampar la lluvia.

Viendo estas señas el agricultor ya se previene de algunos daños que puede causar el clima, como por ejemplo la helada o también la granizada.

Autores: Washington Ubaqui Urpe, Benigno Taipe Ramírez, Luis Oviedo Cáceres.

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar



Secretos para el aporque de maíz



El dar alegría a la *sara mama* con canciones, con quena, cascabel y *tinya* es un aliento para que se desarrolle bien el cultivo.

El día del aporque se debe terminar de aporcar toda la chacra para que el maíz vaya por la noche a bañarse al mar y a curar las heridas que le hicieron.

Las plantas maltratadas y arrancadas se deben enterrar en un solo lugar en la misma chacra y se deben tratar como a una persona.

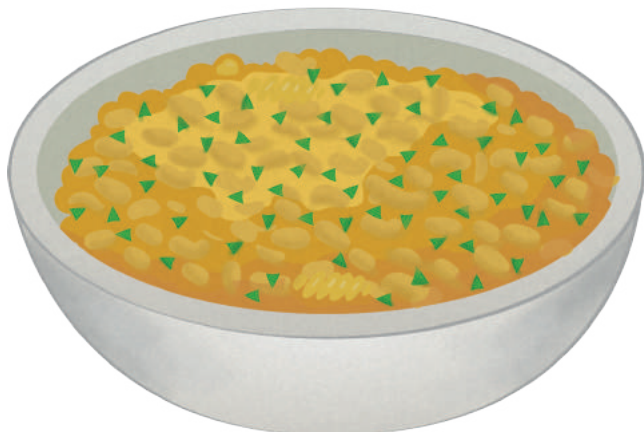
Autores: Washington Ubaqui Urpe, Benigno Taipe Ramírez, Luis Oviedo Cáceres.

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Comidas en Sara qallmay



pikanti de papa



mote

En Sara qallmay las esposas preparan el desayuno que consiste en caldo de cordero con *mote*, cancha y su *uchu kuta*. Ellas se levantan a las cuatro de la madrugada para que la comida esté lista a las seis de la mañana.

Luego se van a la chacra los peones junto con el patrón o el dueño. Para el almuerzo preparan *pikanti* de papa con chuño, haba con *mote* y su *uchu kuta* y luego los llevan a la chacra exactamente para el medio día.

También llevan chicha para el ánimo. El *ataqu pikanti* es una comida típica de la cuenca que tiene propiedades nutritivas como hierro, vitaminas y otros. En sara qallmay se come tuna para el refrigerio o en el descanso de las diez, y el *mote* se come en todas las actividades.

Autores: Washington Ubaqui Urpe, Benigno Taipe Ramírez, Luis Oviedo Cáceres.

Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar





Rituales del aporque de maíz



En el aporque de maíz se hace la *lampa tinkay*. Se ponen en fila todas las lampas y el patrón empieza con su chicha de jora a dar su *tinka* a cada lampa.

Luego continúan todos los presentes con el trabajo, cada vaso que se brinda, primero hace su *tinka* a la tierra y a las herramientas.

Esto se hace para que las lampas no se malogren ni se rompan y que haya avance del trabajo durante el día.

Autores: Washington Ubaqui Urpe, Benigno Taipe Ramírez, Luis Oviedo Cáceres.

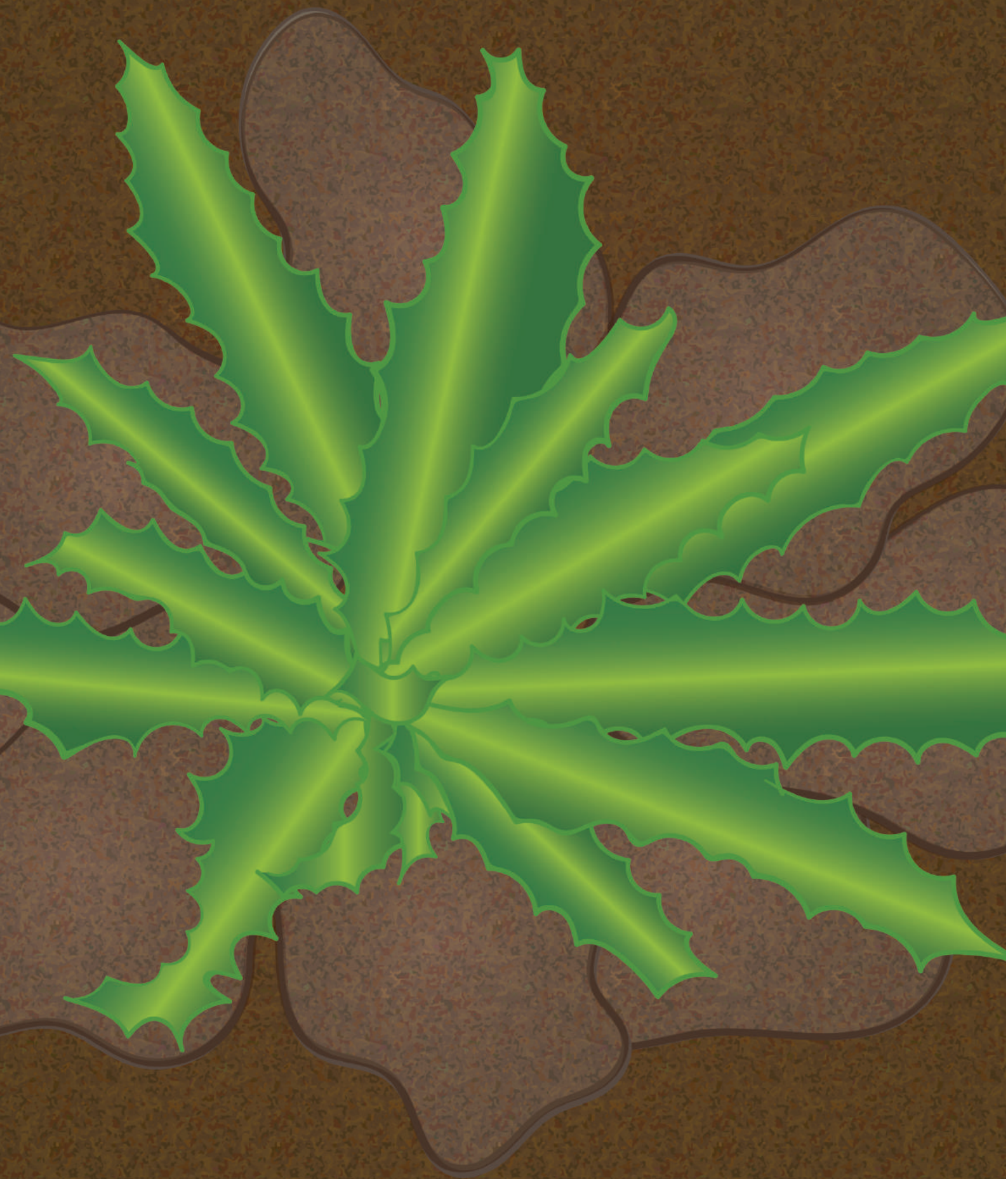
Recopilado por: Pedro Pablo Ubaqui Salazar







Plantas medicinales



Anku chuta

La planta *Anku chuta* es una planta medicinal que crece desde 10 a 40 centímetros de altura en suelos arenosos.

Se utiliza para aliviar torceduras y rotura de huesos de personas y animales. Se prepara haciendo un tostado en el fuego para lograr suavizarla, también se hace hervir en alcohol y sal roja (de piedra).

Una vez preparada se cubre la torcedura (la moja) y se frota con grasa de cabra o de gallina y recién se empieza a cubrir con *anku chuta*. Luego se cubre con lana de oveja negra sin lavar, también se utilizan pañete o tela negra.

Autor: Comunidad de Ccochapucro. Distrito de Huayana, provincia de Andahuaylas – Apurímac.

Recopilador: Percy Vargas.





Leche leche o diente de león

La planta *leche leche*, también conocida como “diente de león” tiene muchos atributos buenos para la salud, es utilizada por sus beneficios contra la inflamación de hígado, la bilis, es diurética, evita la formación de piedras en el riñón, la inapetencia de los niños.

Se utilizan las hojas más grandes y tiernas en ensaladas o lavándolas como si fuera una lechuga.

En cuanto a las hojas maduras, los tallos y las flores se preparan en infusión y se toma tres veces al día con los alimentos y como refresco sin agregar azúcar.

También es muy efectivo si se junta un aproximado de 5 a 7 gramos de cada una de las plantas: *leche leche*, verbena blanca, chinchilcoma y llantén, se hacen hervir en agua y se toman.

Autor: Comunidad de Ccochapucro. Distrito de Huayana, provincia de Andahuaylas – Apurímac.

Recopilador: Percy Vargas.



Plantas medicinales



Paiqo

El *Paiqo* es una planta con diversas propiedades curativas y alimenticias. Sus hojas tienen un olor muy agradable, se preparan en sopas con queso y otros. Tiene tallos verdes, hojas de color verde oscuro, sus raíces son blancas y muy valiosas para aliviar enfermedades como cólicos, gastritis, dolores estomacales, estrés, tos, gripes, bronquios y otros.

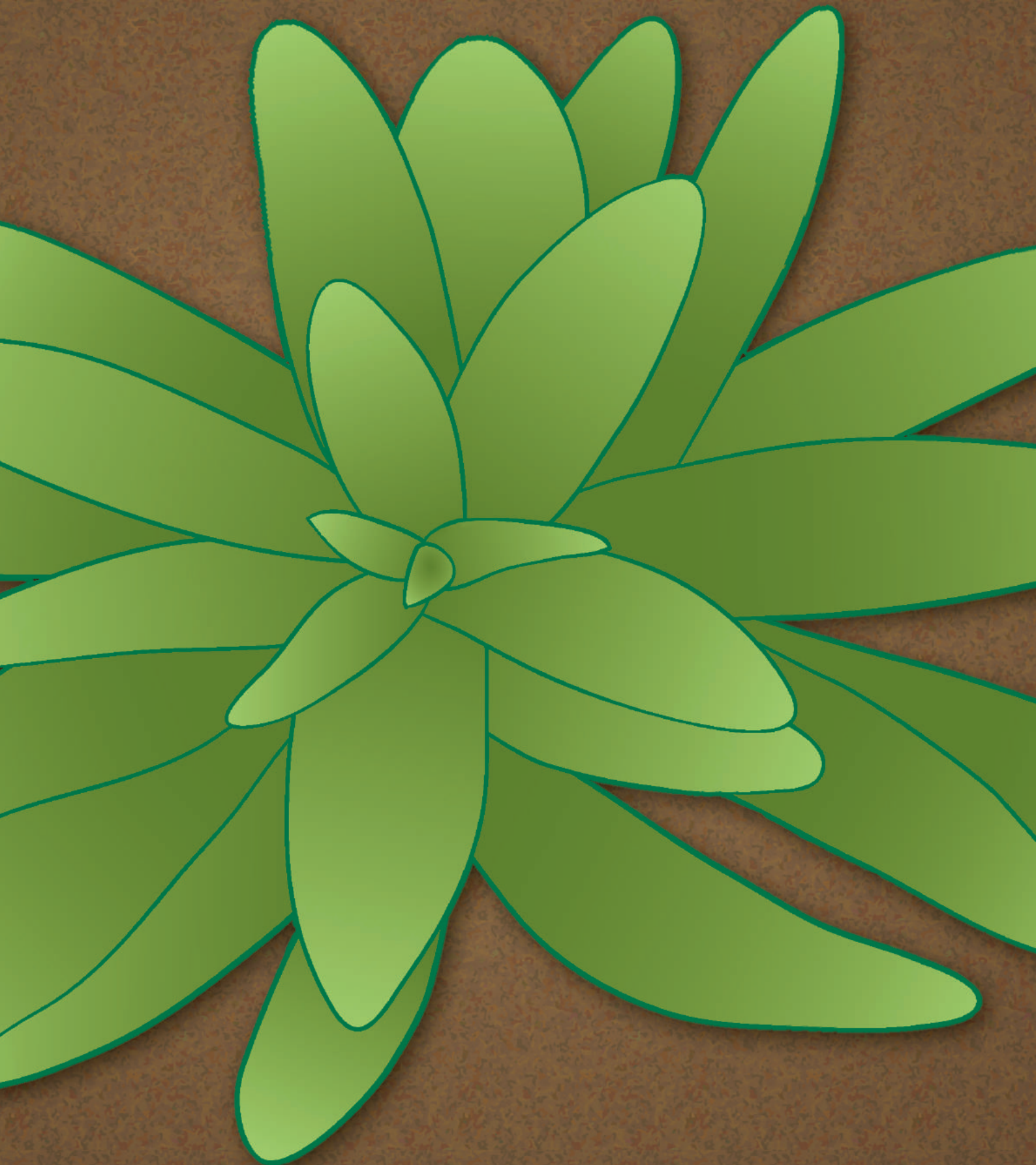
Se usa en macerados, emplastos y en jarabes o tónicos. Se consumen sus hojas, tallos y raíces.

Las hojas de *paiqo* se recogen y se hacen reposar en agua hervida. Tomar tres veces al día, en ayunas durante 15 días. También sus hojas se utilizan en la preparación de comidas.

Autor: Comunidad de Ccochapucro. Distrito de Huayana, provincia de Andahuaylas – Apurímac.

Recopilador: Percy Vargas.





Palta cceto

Palta cceto es una planta medicinal que tiene muchos atributos para la salud, es utilizada por los pobladores por sus beneficios contra la gripe, para mejorar las heridas interiores y exteriores, se utiliza también en mujeres que dan a luz (*kutipa*).

Las hojas de *palta cceto* se preparan en infusión agregándole chancaca, *wata* queso, *wata wiru* y *añu*.

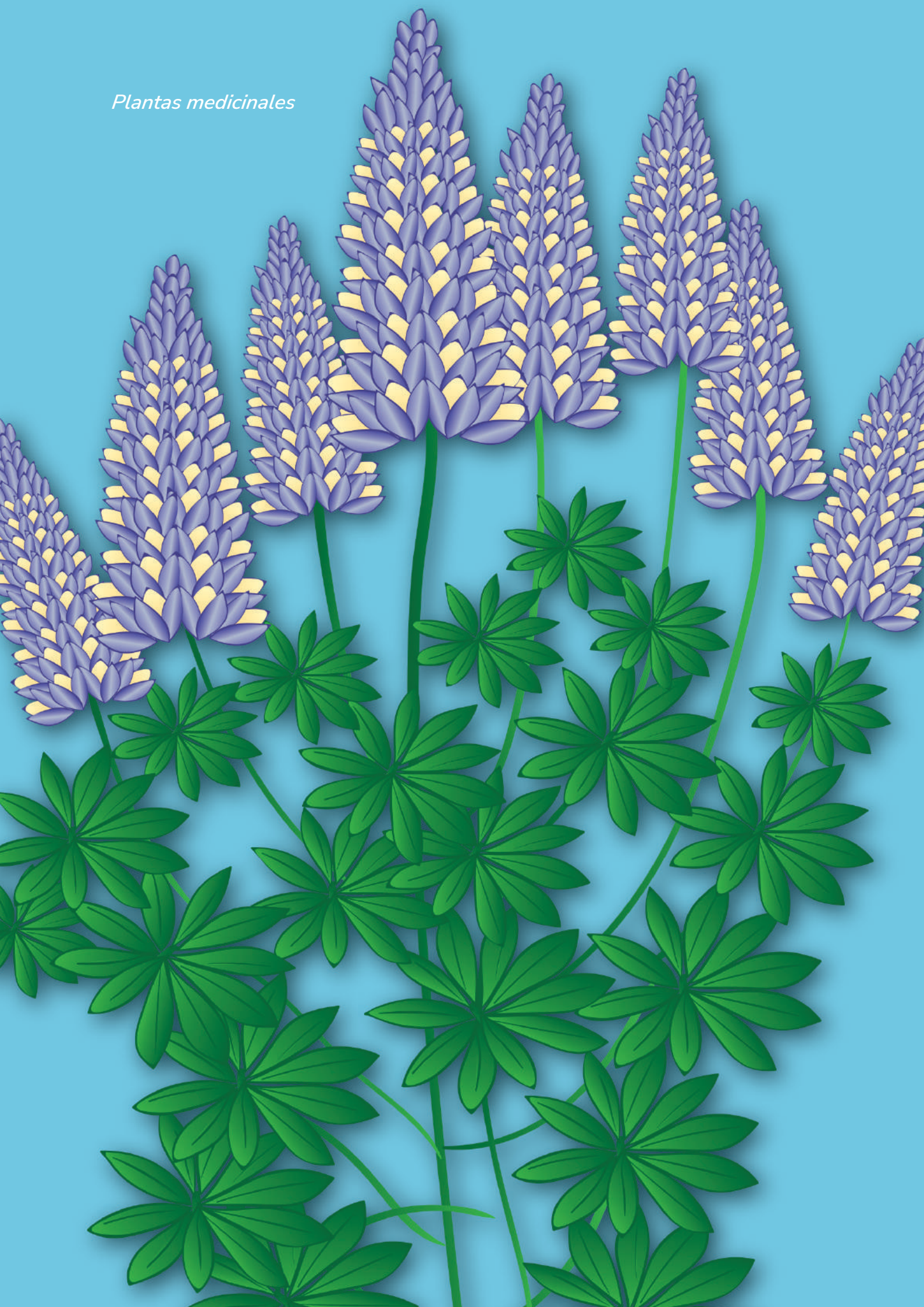
Se cocinan sus hojas y se deja en reposo. Luego tomar por lo menos tres vasos al día. En el caso de heridas, se toma en reposo con todas sus raíces y hojas por lo menos durante una semana.

Autor: Comunidad de Ccochapucro. Distrito de Huayana, provincia de Andahuaylas – Apurímac.

Recopilador: Percy Vargas.



Plantas medicinales



Pampa ccera

Pampa ccera es una planta medicinal que llega a medir de 20 a 60 centímetros. Es utilizada en la comunidad de Ccochapucro desde el tiempo de nuestros ancestros. Crece en suelos arenosos y rocosos. Esta planta medicinal se utiliza para aliviar hinchazones o heridas, para la castración de caballos o heridas de animales.

Se prepara una infusión de la planta con agua hervida o con orín, se hace hervir y luego macerar para utilizar en cualquier tipo de herida o hinchazones. Se baña la herida o hinchazón y con su tallo se amarra (*watana chay punkita u kirita chaytganwan*) con telas. También se usa junto con amorseco, pampa muña, sal roja (de piedra).

Autor: Comunidad de Ccochapucro. Distrito de Huayana, provincia de Andahuaylas – Apurímac.

Recopilador: Percy Vargas.



Plantas medicinales



Romanza

Románza es una planta medicinal que nuestros ancestros utilizaban y se sigue utilizando en la comunidad en Ccochapucro. Crece de 30 a 60 centímetros en suelos arenosos y arcillosos. La Románza es muy utilizada durante todo el año. Sirve como refrescante y para el dolor de cabeza. La hoja de Románza tiene siete timplas o golpes.

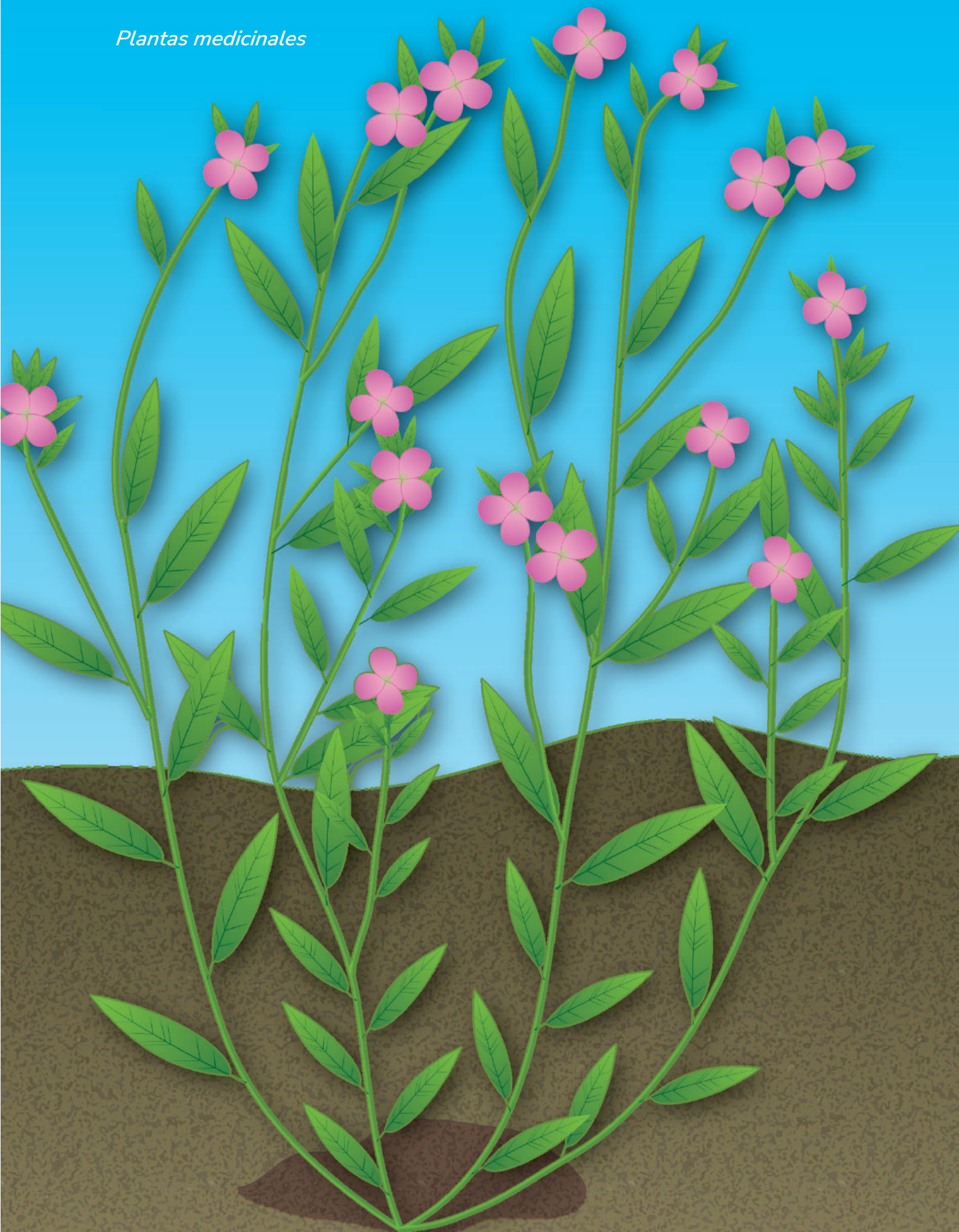
Uso: coger una hoja de Románza y calentarla en el fuego, luego envolver la cabeza o el cuerpo golpeado y las heridas con las hojas de Románza durante tres a cinco días.

Autor: Comunidad de Ccochapucro. Distrito de Huayana, provincia de Andahuaylas – Apurímac.

Recopilador: Percy Vargas.



Plantas medicinales



Yawar chunqa

Yawar chunqa es una planta medicinal que crece de 10 a 30 centímetros de altura en suelos arenosos y arcillosos y es utilizada durante todas las estaciones del año por sus beneficios contra la pus, el golpe, la chupa, las heridas, el dolor de dientes.

Se prepara moliendo los tallos y flores y agregando tierra de sal roja. Una vez preparada se coloca en la parte herida o donde está el chupo o pus, cubrirlo, tapar bien con algodón o tela delgada.

Autor: Comunidad de Ccochapucro. Distrito de Huayana, provincia de Andahuaylas – Apurímac.

Recopilador: Percy Vargas.

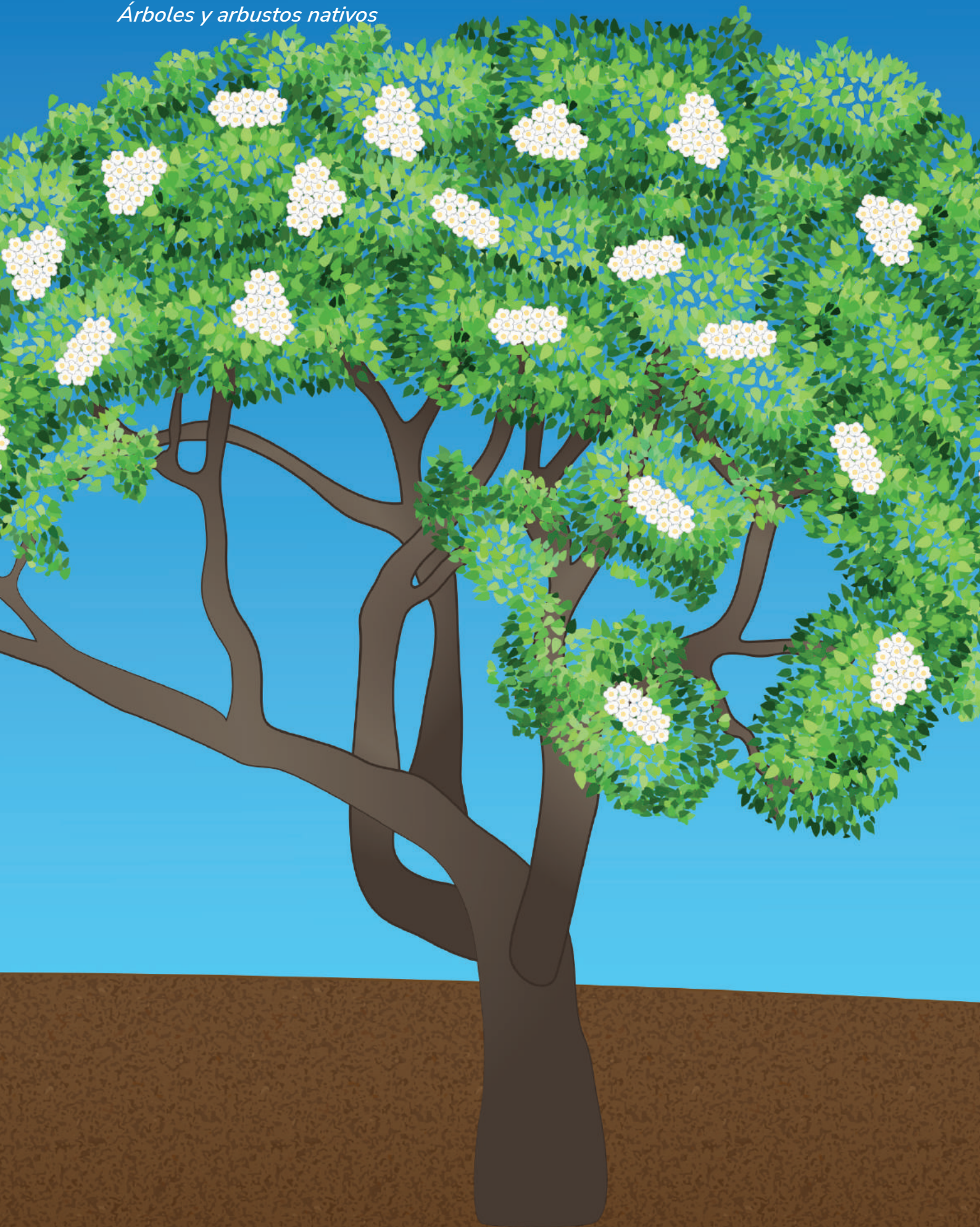






Árboles y arbustos nativos

Árboles y arbustos nativos



Chacchacoma

La madera de chacchacoma sirve para hacer candados de madera, la tallaban y era de mucha utilidad para la seguridad de los hogares. Su madera también se usa para confeccionar instrumentos para tejido (*callhuas*, *pilleros* y *lanzaderas*) y utensilios de la casa, como *chuwas*, cucharas, cucharones y otros.

Se usa también para la fabricación de picos, mangos para herramientas, y madera para carbón.

Las cáscaras se usan para el teñido de lana de algodón y de oveja. La presencia de este árbol nativo en la comunidad es importante porque genera fertilidad en la tierra debido a las hojas caídas.

También tiene propiedades medicinales, se utilizan sus cáscaras, hojas y flores que sirven para calmar la tos y contra el cáncer de mama, el soroche o la pérdida de aire.

Autor: Comunidad de Ccochapucro. Distrito de Huayana, provincia de Andahuaylas – Apurímac.

Recopilador: Percy Vargas.



Árboles y arbustos nativos



Checche

El arbusto nativo llamado *Checche* se usa para leña, para el teñido de lanas de oveja, para elaborar *cama punchos*, mantas y ponchos que utilizan los pobladores.

Se utiliza la cáscara del arbusto. Sus frutos también son comestibles, se preparan mermeladas de ellos. También se utiliza para la protección de cercos debido a sus espinas, pues es muy difícil ingresar a las parcelas cuando este arbusto está colocado como cerco.

Llega a alcanzar una altura de 1.30 metros a 3 metros. Lo podemos encontrar en terrenos franco arenosos.

Autor: Comunidad de Ccochapucro. Distrito de Huayana, provincia de Andahuaylas – Apurímac.

Recopilador: Percy Vargas.



Árboles y arbustos nativos



Queñua

La presencia de este árbol nativo en la comunidad genera fertilidad en la tierra debido a las hojas caídas en el suelo que forman una capa de humus fertilizante que ayudan a los pastos naturales a crecer para los animales menores. Requiere poca cantidad de agua para su crecimiento en comparación con el eucalipto.

La *queñua* evita la erosión y ayuda a almacenar el canchón de agua, es muy utilizado en la comunidad para teñidos. Los pobladores lo utilizaban también en el armado de umbrales y le dan un proceso al cuero de los animales con las cáscaras de este árbol nativo, lo convierten en suela para elaborar sus zapatos. La *queñua* también es utilizada en remedios caseros, pues tiene propiedades en las cáscaras para combatir la diabetes y la tos.

Autor: Comunidad de Ccochapucro. Distrito de Huayana, provincia de Andahuaylas – Apurímac.

Recopilador: Percy Vargas.





Las cartas de Marcelina - Apurímac



Compendio de saberes
Apurímac

LAS CARTAS DE MARCELINA

Serie de materiales pedagógicos
para fortalecer la agrobiodiversidad

Compendio de saberes de las comunidades de Andahuaylas, región Apurímac
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