



PERÚ

Ministerio
del Ambiente



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



**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

Puno

VOL. 6



Las cartas de Marcelina

Saberes y prácticas ancestrales para la crianza de la agrobiodiversidad

Compendio de saberes de las comunidades de Ácora, región Puno Vol. 6

Material anexo: Calendario comunal agrofestivo y ritual de las comunidades de Ácora, región Puno.

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 Ácora, región Puno. Vol. 6**

Material anexo: *calendario comunal agrofestivo y ritual de las comunidades de Ácora, región Puno.*

© 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 - 11249

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

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

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

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



LAS CARTAS DE MARCELINA

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

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

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

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

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

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

Sabemos que las semillas se van si no les damos cariño. Vemos con tristeza que ya no se hacen los rituales como antes. Eso dicen los abuelos y abuelas. A veces la comunidad está triste, y nuestros padres nos piden a los hijos e hijas que volvamos al respeto y al cariño por nuestra Madre Agua, por nuestra Madre Tierra y 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 Puno que brindan sus saberes:

Aduviri Huarachi, Rosalía	Condemayta Yampasi, Secundina	Paredes Cruz, Carmen Rosa
Aguilar Phala, Nelly	Condori Tapia, Irma	Paredes Cruz, Gladis
Aguilar Cura, Juana	Cruz Gabino, Antonia	Pari Avarcaya, María
Aguilar de Arocutipa, Martina	Cruz Vda Ccoapaza, Rosenda	Pari de Condemayta, Norma Alicia
Aguilar Huanca, Carmen	Cuchapari Aguilar, Maruja	Pari de Marca, Elena
Aguilar Vilca, Antonia	Cueva Samo, Teodora Marcela	Pari Garabito, Victoria
Alberto Colque, Yolanda	Cusi Cusi, Luisa	Pari Garavito, Antonia
Alfaro Alfaro, Agripina	Cutipa de Catacora, Faustina	Pari Laquiticon, Felicia
Anahua Cahuana, Marleny	Cutipa Fuentes, Braulia	Pari Marca, Elsa
Antallaque Luque, María	Cutipa Huarcaya, Francisca	Parizapana Tapia, Yolanda
Apomayta Arce, Mariluz	Cutipa Silva, Laureana	Parraco Catacora, Yolanda
Arce Samo, Ignacia	Escarcena Chambilla, Guillermina	Patricia Ramos, Dionicia
Arocutipa Arocutipa, Irma	Flores Chipana, Timotea	Peraza Arce, Nancy
Arocutipa Condori, Pabla	Flores de Aguilar, Escolastina	Peraza Arce, Luz
Arocutipa Mamani, Eusebia	Flores Mendoza, Norma	Peraza Arohuanca, Nancy
Arohuanca Carohuanca, María	Flores Vásquez, Matilde	Peraza Cornejo, Yolanda
Arohuanca Pari, María	Gómez Condori, Senovia	Perca Ponce, Antonia
Arohuanca Mamani, Concepción	Gómez Mamani, Nilda	Pilco Quispe, Norma
Atencio Contreras, Elena	Huanacuni Huallpara, Rosa	Quenta Lope, Rosa
Cahuana Condori, Lorenza	Huarcaya de Cutipa, María	Quispe de Cutipa, María
Calizaya Calizaya, Nimia	Incacutipa de Chura, Eduarda	Quispe de Parrarco, Jesusa
Callomamani Zapana, Carmela	Jahuira de Nina, Jacinta	Quispe Inquilla, Mercedes B.
Canchaco Escobar, Yola	Jalanoca Laura, Teofila	Quispe Marca, Patricia
Canchaco Vilca, Pascuala	Jamachi Machaca, María	Quispe Mendoza, Adela
Canchaco Vilca, Pastora Angela	Lope de Machi, Rosa	Quispe Pala, María
Cartagena Garabito, Lelia	Lope Peraza, Maruja	Quispe Zosa, Graciela Neyla
Cartagena Pedraza, Margarita	Lope Ramos, Hilda	Ramos Aguilar, Angela
Catacora Ancota, Calixta	Machi Ccallata, Cecilia	Ramos de Arocutipa, Candelaria
Catacora Ccama, Julia	Mamani Arohuanca, Hipólita	Ramos de Arocutipa, Gloria
Catacora Chura, Felicitas	Mamani Calizaya, Luisa	Ramos de Crisóstomo, Isabel
Catacora de Zamorcco, Julia María	Mamani Canqui, Aurora	Ramos Flores, Norma
Ccallata Ortega, María	Mamani Cruz, Juana	Ramos Machaca, Celia
Ccama Chura, Manuela	Mamani Curasi, Julia	Ramos Mamani, Gladys
Ccama Saira, Paulina	Mamani de Holguín, Josefina	Rojas Ninaraqui, Pilar
Ccamapaza Baca, María	Mamani de Ordoño, Rosa	Sacari Huallpara, Emiliana
Ccaso Paquita, Petronila	Mamani Mamani, Gumerinda	Saira de Cutipa, Fortunata
Chacolla Condori, Rosa Amelia	Mamani Pacompia, Gloria	Samo Peraza, Juana
Chahuares Velásquez, Lucía	Mamani Pedraza, Juana	Samo Ramos, Carmen M.
Chambi Cordero, Elisa	Mamani Quenta, Gumerinda	Silva Ccamapaza, Luz Marina
Charca Aduviri, Aurora	Mamani Quispe, Gloria	Vda de Mamani, Martina
Choque de Rojas, Pilar	Marca de Chambi, Lily	Vda de Mamani, Marleny Soraya
Choque Mamani, Ana	Marca de Pedraza, Nathy	Vda de Ticona, Aguida
Choquehuanca Centeno, Marta	Marca Gómez, Hilda	Yunca, Rosa Amelia
Choquehuanca Flores, Pascuala	Marca Quispe, Maruja	
Chura Incacutipa, Facunda	Marce Pauro, Candy Yovana	
Churasacari Huallpara, Lucila	Mendoza Inquilla, Benita	
Churasacari Saira, Honorata	Ordoño Mamani, Rosalia	
Coapaza Huanacuni, Carlota	Ordoño Mamani, Lidia	
Coaricona Ccama, Julia	Ordoño Mamani, Mary	
Condemayta, Emiliana	Paquita Ninaraqui, Lidia	

Comunidades de la región Puno, provincia y distrito de Ácora:

Amparani, Caritamaya, Culta, Ccopamaya, Santa Rosa de Yanaque.



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 Ácora, región Puno Vol. 6

Enero.....	14
<i>Papa thumi</i> . Primer aporque de papa y abonamiento	15
Fases de la luna como seña para el aporque de papa	17
Secreto. Observar la humedad del terreno y altura de la planta	18
Comidas del primer aporque de papa	19
Rituales en el primer aporque de papa	20
Fiesta en el primer aporque de papa	21
Febrero.....	22
<i>Ch'oque qawa</i> o segundo aporque de papa	23
Seña. Hojas de las yemas de las plantas	24
Secretos en el segundo aporque de papa	25
Comidas en el segundo aporque de papa	26
Rituales en el segundo aporque de papa	27
Fiesta del segundo aporque de papa	29
Marzo.....	30
Práctica. <i>Jiwra cojicha</i> o cosecha de quinua	31
Señas para cosecha de quinua	32
Secreto para la cosecha de quinua	33
Comida. <i>Tajiti</i> o tortilla de harina de quinua o de trigo	34
Ritual para la cosecha de quinua	35
Danzas en carnaval. "Los chacareros" y "tarqueadas"	36
Abril	38
Práctica. Habas <i>cojicha</i> o cosecha de habas	39
Los piojos del perro, seña para la cosecha de habas	40
Secretos en la cosecha de habas	41
Comida. Habas <i>mote</i>	42
Ritual. <i>Aytu</i>	43
Mayo.....	44
<i>Papa cojicha</i> o cosecha de papa	45
<i>Layu</i> (trébol silvestre) y <i>jamp'atu</i> : señas para la cosecha de papa	47
Secretos para buena cosecha	48
Comidas en la cosecha de papa	49
Rituales en la cosecha de papa	50
Junio	52
Práctica. Chuño <i>luraña</i> o elaboración de chuño	53
Señas para la elaboración del chuño	55
Secreto. Rociar con agua el chuño justo antes de que caiga la helada	57
Comida en la elaboración de chuño. Fiambre	58
Rituales en elaboración de chuño	59
Julio.....	60
<i>Jirwa qhuyuña</i> o venteo de quinua	61
Seña. Ver el color oscuro del Lago titicaca	63
Secretos para el venteo de quinua	64
Comida. Fiambre	66
Ritual en el venteo de quinua	67



Agosto.....	68
<i>Cañiw phawa</i> o siembra de cañihua	69
Señas para la siembra de cañihua	70
Secreto para la siembra de cañihua	71
Comida. Fiambre.....	72
Ritual. Pedir permiso a la pachamama	73
Fiesta. Santa Rosa de Lima	74
Setiembre.....	76
<i>Habas sata</i> o siembra de habas	77
Señas para la siembra de haba	78
Secretos para la siembra de haba	79
Comida en la siembra de habas. Fiambre	80
Ritual. Invocación a los <i>apus</i> y a la santa tierra pachamama	81
Octubre	82
<i>Apill sata</i> o siembra de oca	83
Seña. <i>K'ita apilla - oca silvestre</i>	84
Secreto para siembra de oca	85
<i>Sara lawa</i> . Comida para siembra de oca	86
Ritual para siembra de oca	87
Noviembre	88
<i>Papa sata</i> o siembra de papa.....	89
Seña. Las flores del <i>sancayo</i>	90
Secretos en la siembra de papas	91
Comida en la siembra de papas.....	92
Ritual en la siembra de papas.....	93
Fiesta de Todos los Santos	94
Diciembre.....	96
<i>Apill thumi</i> o primer aporque de oca	97
Señas en el primer aporque de oca	98
Secretos en el aporque de oca.....	99
Comida. Fiambre.....	100
Ritual. Permiso y agradecimiento a la pachamama	101
Plantas medicinales.....	103
<i>Wira wira</i>	105
<i>Khanapaku</i>	107
<i>Waych'a muña</i>	109
<i>Munachico</i>	111
<i>Misiku</i>	113
Mostaza	115
<i>Qariwa</i>	117
<i>Sillu sillu</i>	119
Árboles y arbustos nativos.....	121
<i>Qolli</i> negro y blanco	123
<i>Queñua</i>	125

Material anexo: calendario comunal de la agrobiodiversidad de la región Puno





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

Calendario comunal agrofestivo y ritual de

Serie de materiales pedagógicos para



las comunidades de Ácora, región Puno

fortalecer la agrobiodiversidad



Matriz de saberes del calendario de las Comunidades

PRÁCTICAS		SEÑA	SECRETO
MES	Título de práctica	Título	Título
ENERO	<i>Papa thumi</i> o primer aporque de papa y abonamiento	Fases de luna como seña para aporque de papa	Observar la humedad del terreno y altura de la planta
FEBRERO	<i>Ch'oque qawa</i> o Segundo aporque de papa	Las hojas de las yemas de las plantas.	Secretos en el segundo aporque de papa
MARZO	<i>Jiwra cojicha</i> o Cosecha de quinua	Señas en la cosecha de quinua	Secretos para la cosecha de quinua
ABRIL	<i>Habas cojicha</i> o cosecha de habas	Los piojos del perro, seña para la cosecha de habas	Secretos para la cosecha de habas
MAYO	<i>Papa cojicha</i> o cosecha de papa	Señas en la cosecha de papa	Secreto para la buena cosecha
JUNIO	<i>Chuño luraña</i> o elaboración de Chuño	Señas para la elaboración del chuño	Secretos en la elaboración del chuño
JULIO	<i>Jirwa Qhuyuña</i> o Venteo de quinua	Señas en el venteo de quinua	Secretos para el venteo de quinua
AGOSTO	<i>Cañiw phawa</i> o siembra de cañihua	Señas para la siembra de cañihua	Secreto para la siembra de cañihua
SETIEMBRE	<i>Habas sata</i> o siembra de habas	Seña para la siembra de haba	Secretos para la siembra de haba
OCTUBRE	<i>Apill sata</i> o siembra de oca	Señas en la siembra de Oca	Secretos en la siembra de oca
NOVIEMBRE	<i>Papa sata</i> o siembra de papa	Señas en la siembra de papa	Secretos para la siembra de papa
DICIEMBRE	<i>Apill thumi</i> o primer aporque de oca	Señas de primer aporque de oca	Secretos en el aporte de oca

* Organización está incluida en la práctica

del Distrito de Ácora, provincia de Puno, región Puno



ORGANIZACIÓN	COMIDA	RITUAL	FIESTA
Título	Título	Título	Título
<i>Ayni</i> para sembrado, aporque y cosecha	Comida del primer aporque de papa	Rituales en el primer aporque de papa	Fiesta en el primer aporque
Familia y <i>minka</i>	Comida para el Segundo aporque de papa	Rituales en el segundo aporque de papa	Fiesta en el segundo aporque de papa
Familiar y <i>minka</i>	Comida para la cosecha de quinua	Rituales para la cosecha de quinua	Fiesta en la cosecha de quinua
Familiar o <i>minka</i>	Comida para la cosecha de haba	Ritual en la cosecha de habas	
Familia, <i>ayni</i> y <i>minka</i>	Fiambre, <i>huatia</i>	Ritual en la cosecha de papa	
Familiar o <i>minka</i>	Comidas para preparación de chuño	Rituales para elaboración de chuño	
Familia y <i>ayni</i>	Comida en el venteo de quinua	Rituales en el venteo de quinua	
Familiar	Comidas para la siembra de cañihua	Ritual para la siembra de cañihua	
Familiar	Comida para la siembra de haba	Ritual para siembra de habas	
Familiar	Comida en la siembra de oca	Rituales para siembra de oca	
Familiar y <i>ayni</i>	Comida en la siembra de papa	Rituales en la siembra de papa	Fiesta Todos los Santos
Familiar	Fiambre	Rituales para aporque de oca	

Enero

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
ENERO	<i>Papa thumi.</i> Primer aporque de papa y abonamiento	Fases de luna como seña para aporque de papa	Observar la humedad del terreno y altura de la planta	Ayni para sembrado, aporque y cosecha	Comidas del primer aporque de papa	Rituales en el primer aporque de papa	Fiesta en el primer aporque





Papa thumi. Primer aporque de papa y abonamiento



El aporque es una actividad agrícola que consiste en acumular tierra en la base del tallo de la planta de la papa, oca u otros productos para que queden protegidos.

Además, facilita el riego e impide el exceso de humedad. Al mismo tiempo permite una nutrición equilibrada de la planta e incrementa el tamaño de los tubérculos de papa, brinda nitrógeno, fósforo, potasio, calcio, magnesio y manganeso con el abonamiento, lo que ha mostrado tener efecto en el tamaño de los tubérculos de la papa.

El aporque se realiza en enero y consiste en aflojar el suelo, para luego acercar la tierra, trasladándola desde el medio de los surcos hasta los alrededores de la planta de papa.





Se utiliza una herramienta, que en aimara se llama *lijuana*, y es hecha por los mismos agricultores a partir de un palo de cantuta en forma de “Y” y un fierro plano con punta atado con *yaurinkha*, que es una especie de cuerda elaborada a base de cuero de vacuno.

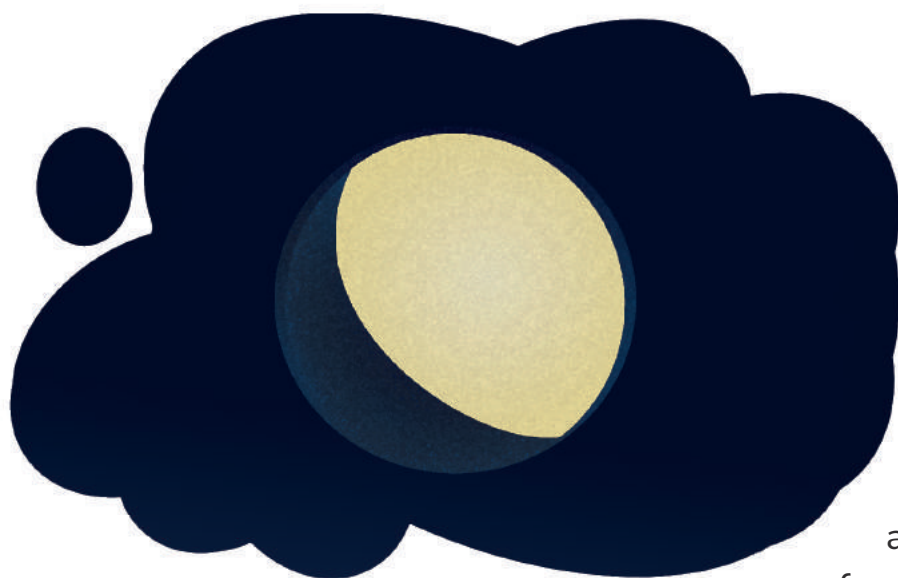
En la comunidad, para el primer aporque se organizan en forma de *ayni*. Los vecinos o familiares se juntan para trabajar uno o dos jornales hasta terminar el aporque para una familia, y luego continúan otro día para otra familia y así sucesivamente. Así se practica el *ayni*.

Autor: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Fases de la luna como seña para el aporque de papa



La mayoría de antecedentes coinciden en indicar que las siembras de cultivos agrícolas que crecen y fructifican sobre el suelo son efectuadas entre dos a tres días antes de la fase del cuarto creciente y a tres días después del inicio de la luna llena.

Las labores de aporque de la chacra no se deben realizar en las fases lunares de luna llena “urt’a” o en luna nueva “jairi”.

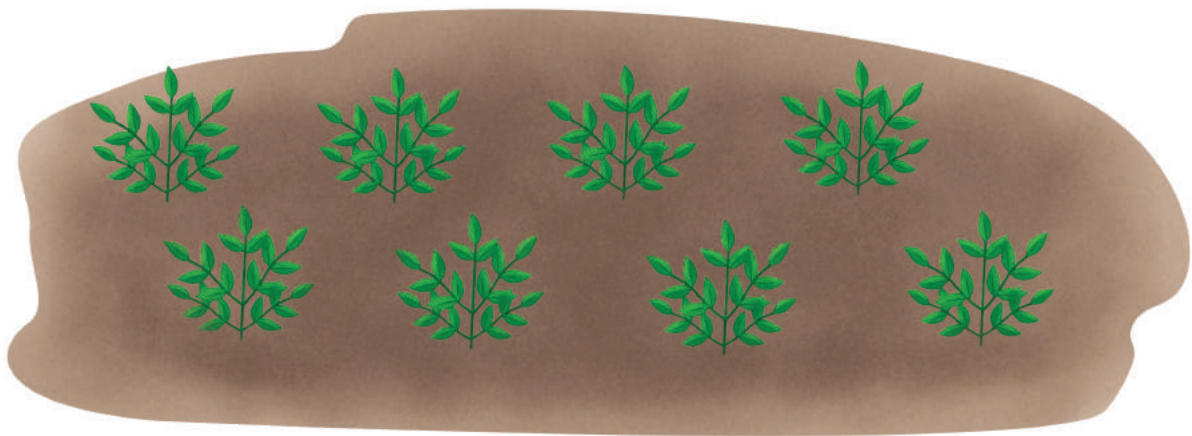
Cuando realizamos el aporque en luna nueva, entonces en la chacra de papa solamente crece mucho el follaje, y en el momento de la cosecha encontramos papas fuera del surco pegados al tallo y foliolos o papitas menudas, no hay buena producción.

Autor: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Secreto. Observar la humedad del terreno y altura de la planta



Para realizar el primer aporque de papa, hay que observar la humedad del suelo que debe ser regularmente húmedo.

También hay que observar que el cultivo tenga cierta altura. Por ejemplo, en el caso de la papa, el aporcado se realiza antes de que la planta supere los quince centímetros de altura para evitar que los estolones se conviertan en tallos. De esta manera se incrementará el número de raíces por planta.

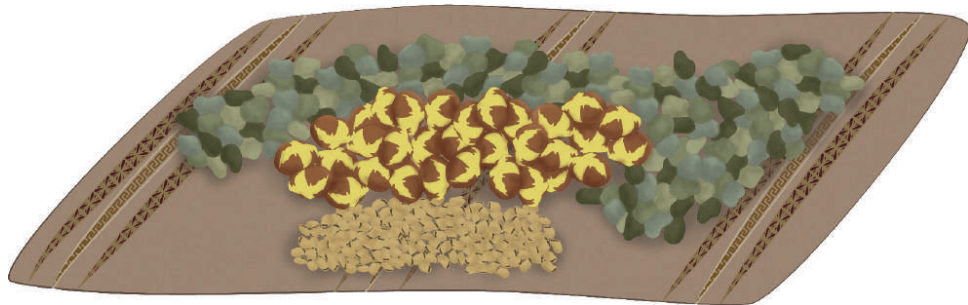
Autor: María Nina Contreras, Feliciano Huanacuni Choque, Comunidad Huaravarani.

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos





Comidas del primer aporque de papa



Al mediodía se descansa para comer el fiambre entre todos los trabajadores que realizan el aporque, que es ofrecido por los dueños de las parcelas de papa.

El fiambre es servido sobre una *incuña*, que es un tejido a base de lana de oveja de 50 cm por 50 cm aproximadamente. Este fiambre mayormente consiste en habas y *mote* tostados y cocidos en agua; papa y chuño pelados y sancochados (chuño *phuti* y papa *phuti*); *thajjthi* o tortilla frita elaborada con masa de harina de trigo o quinua; *qu'ispeño*, que se prepara en vapor de agua y olla de barro a partir de la misma masa de harinas.

Finalmente se acostumbra comer papa y chuño sancochados con ají molido, cebolla picada y sal.

En algunas ocasiones también se comen otras comidas típicas como papa sancochada con *ch'acco* (tierra blanca), tostado de trigo, etc.

Autor: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos





Rituales en el primer aporque de papa



Antes de realizar el primer aporque de papa, primeramente se pide permiso y se agradece a la Santa tierra pachamama mediante el *k'intu*.

Se escogen tres hojas de coca, las más bonitas, enteras y verdes y se ponen una sobre otra. Se toman entre el índice y pulgar de la mano, se mojan en el vino que está vertido sobre un recipiente especial. Luego se llevan frente a la boca, se sopla suavemente sobre ellas. Entonces se piccha coca y se *ch'alla* con vino invocando a los *apus* y sitios sagrados del lugar, pidiendo por una buena producción y rendimiento de la papa. La coca, siendo una planta sagrada, no debe faltar en ninguna actividad de la crianza de la chacra.

Autor: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Fiesta en el primer aporque de papa



En el mes de enero, los pobladores en la Pampa de Yanaque, cuando ya ven que los cultivos están bonitos, en señal de alegría bailan al año nuevo.

Los varones se visten con ropa tradicional y tocan la quena llamada *chacarero*.

De igual manera, las mujeres se visten con su ropa tradicional: polleras *juhuna* (chaqueta multicolor) y sombrero y bailan dando vueltas al compás de los chacareros.

Autor: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Febrero

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
FEBRERO	Ch'oque Qawa o segundo aporque de papa	Hojas de las yemas de las plantas.	Secretos en el segundo aporque de papa	Familia y <i>minka</i>	Comida para el segundo aporque de papa	Rituales en el segundo aporque de papa	Fiesta en el segundo aporque de papa





Ch'oque qawa o segundo aporque de papa



Esta práctica es el segundo aporque de papa y se realiza en el mes de febrero y consiste en aflojar el suelo para luego acercar esa tierra, trasladándola desde el medio de los surcos hasta los alrededores de la planta de papa, cuidando de no dañar las raíces, de modo que el surco quede elevado y que pueda correr el agua de la lluvia en exceso.

Para esta actividad se utiliza una herramienta llamada *lijuana*, hecha por los mismos agricultores a partir del palo de cantuta en forma de “Y” atada con *yaurinkha*, que es una cuerda elaborada de cuero del vacuno.

Se organizan en familia, en *ayni* con los vecinos u otras familias. También en *minka* contratando a otras personas a cambio de pago en efectivo o con productos de la zona.

Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Seña. Hojas de las yemas de las plantas



En el desarrollo y floración de la chacra, en los meses de enero y febrero suele venir o caer la helada, para ello los pobladores y los *Yapu Kampus* (autoridades de las chacras) deben estar alertas y organizados para protegerse de este fenómeno natural.

Entonces en las tardes observamos que las hojas apicales (yemas) de las plantas de quinua, papa, habas y otras se enrollan como a manera de protegerse. Eso es señal de que en la noche van a caer fuertes heladas. Hay que tener en cuenta que esta actividad debe realizarse antes del 2 de febrero, que es la fiesta de la Virgen de la Candelaria.

Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Secretos en el segundo aporque de papa



Para realizar el *qawa* o segundo aporque de papa, hay que observar la humedad del suelo: debe ser medianamente húmedo. Otro secreto es que el segundo aporque se debe realizar antes de la fiesta de la Candelaria, ya que la mamita puede castigarnos con granizada o helada si la papa no está abrigada.

En los meses de enero y febrero también se hacen fogatas. Por la tarde, los *Yapu Kampus* alertan a los pobladores del lugar y se organizan para ir donde están los cultivos llevando leña, y en la noche se hacen fogatas como una manera de calentar el ambiente y así la helada ya no afecta mucho a los cultivos.

Otra práctica para que la granizada no afecte a los cultivos, es lanzar cohetes y cohetones o hacer bulla y gritar para que la granizada se vaya a otros lugares.

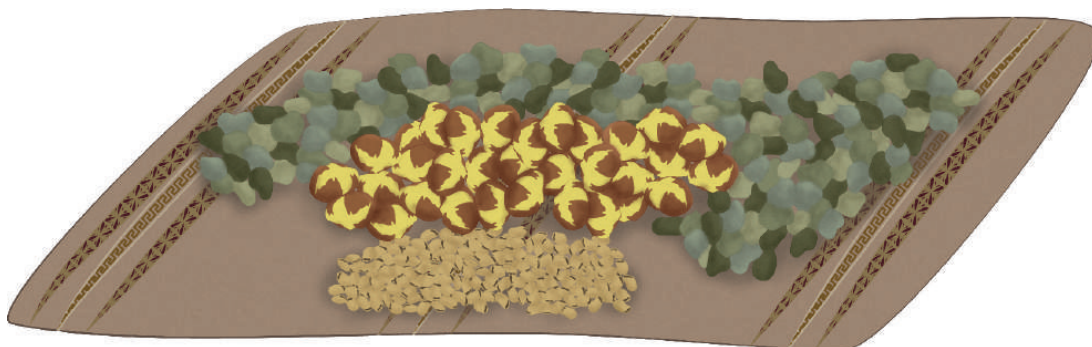
Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos





Comidas en el segundo aporque de papa



Al mediodía, al igual que para el primer aporque, se come el fiambre entre todos los trabajadores, ofrecido por los dueños de las parcelas de papa.

El fiambre se sirve sobre una *incuña* tejida a base de lana de oveja, consiste en habas tostadas y cocinadas en agua (habas *mote*), papa y chuño pelado y sancochado (*chuño phuti* y *papa phuti*), *tajjti* que es una fritura elaborada con masa de harina de trigo o quinua, *quispeño* cocinado en vapor de agua en olla de barro con *jichu* o paja de trigo, a partir de la misma masa de harinas.

También se acostumbra comer la papa y el chuño sancochados con ají molido, cebolla picada y sal. También se comen otras comidas típicas como papa sancochada con queso o *ch'acco* (tierra blanca), tostado de trigo, etc.

Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos





Rituales en el segundo aporque de papa



Antes de realizar el segundo aporque, tanto mujeres como varones se colocan flores en el sombrero en señal de alegría por el inicio del florecimiento de las papas. Luego se hace un acto ritual que consiste en challar con vino y pedir mediante el picchado de coca a la Santa tierra para que haya una buena producción.

Así, el lunes de carnaval se inicia con el ritual de *jatha katu*, donde todas las familias desde muy temprano van a sus chacras, sacan la primera mata y obtienen los primeros frutos. Con mucho cariño los besan y ponen en una *inkuña*, los *ch'allan* con vino y sahúman con incienso.





El miércoles de ceniza es el ritual a los *apus* y a la pachamama como señal de agradecimiento por los frutos de la chacra y de muchos otros aspectos de la vivencia. Otras familias también florean y *ch'allan* con vino a sus ovejitas y vacas.

Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Fiesta del segundo aporque de papa



En el mes de febrero los productores, en su gran mayoría, participan en el concurso de danzas autóctonas organizado por la Federación Regional de Folklore y Cultura de Puno en el estadio de Puno. Asimismo, en este mes la mayoría de los productores agrarios, mujeres y hombres bailan las danzas de chacareros y tarqueada por carnavales y por la alegría de ver floreciendo las papas, las habas y otros cultivos de la zona.

Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Marzo

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Marzo	<i>Jiwra Cojicha</i> o cosecha de quinua	Señas en la cosecha de quinua	Secretos para la cosecha de quinua	Familiar y <i>minka</i>	<i>Tajiti</i> o tortilla de harina de quinua o de trigo	Ritual para la cosecha de quinua	Danzas en carnaval: "Los chacareros" y "tarqueadas"





Práctica. *Jiwra cojicha* o cosecha de quinua



Esta práctica se realiza en el mes de marzo y consiste en cortar las panojas de quinua a una altura de 20 cm. midiendo desde el suelo.

Para ello se utiliza la segadora, herramienta comprada en el mercado. Se amarra lo cortado en cantidades regulares, para luego ser emparvado y realizar el secado durante quince días aproximadamente.

Para la cosecha de quinua se organizan para segar entre los miembros de la familia. Para la *minka* se contrata a otras personas a cambio de pago en efectivo o con productos de la zona.

Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Señas para cosecha de quinua



En aimara se observa la *urt'a* o luna llena para no realizar actividades de la chacra. Por ejemplo, si hacemos chuño en luna llena ese chuño se malogra, se vuelve agrio y sale medio quemado.

Las hormigas normalmente caminan sin alas y son de color negro, viven dentro de las piedras o entre los arbustos, pero en los tiempos o época de lluvia (enero – marzo) si de un momento a otro estas hormigas aparecen con alas y vuelan en el espacio o firmamento, eso nos indica que las lluvias pronto se retirarán, y que puede

presentarse el veranillo o incluso la helada en la noche o en días posteriores.

Esto se observa en los meses de enero, febrero y marzo cuando las chacras están en plena floración y maduración.

*Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe,
David Noé Aguilar Chura*

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos

Secreto para la cosecha de quinua



Se debe cosechar quinua por las mañanas o por las tardes, ya que a estas horas las panojas se encuentran un poco húmedas y así se evita el desprendimiento de los granos de quinua y también se evita la merma.

Otro secreto para la cosecha es observar cuando las hojas inferiores de la planta se tornan de color amarillento y empiezan a caerse, y también cuando los granos ofrecen resistencia al ser apretados con los dedos. Estas son señales de que ya se puede cosechar.

Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos





Comida. *Tajjti* o tortilla de harina de quinua o de trigo



Como la cosecha se realiza en las mañanas o en las tardes, la comida que se consume es el *tajjti* (tortilla) de harina de quinua o de trigo, con mate de eucalipto o muña.

En otras ocasiones se consume el caldo de quinua o morón (cebada pelada) con un segundo plato elaborado a base de quinua graneada o arroz.

Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos





Ritual para la cosecha de quinua



Antes de realizar la siega de la quinua, se hace un acto ritual mediante el *picchado* de la coca y consumo de caramelos en agradecimiento a la Santa tierra pachamama para la buena producción.

Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos





Danzas en carnaval. “Los chacareros” y “tarqueadas”





Algunos años, en el mes de marzo se danza por carnavales. Por eso, los productores en su gran mayoría participan en las danzas llamadas "los chacareros" y "tarqueadas".

Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Abril

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual
Abril	Habas <i>cojicha</i> o cosecha de habas	Los piojos del perro, seña para la cosecha de habas	Secretos en la cosecha de habas	Familiar o <i>minka</i>	Habas mote	Aytu





Práctica. Habas *cojicha* o cosecha de habas



Esta práctica se realiza en el mes de abril, cuando el cultivo llega a su madurez en verde. Consiste en cortar las habas a una altura de 10 cm desde el suelo, utilizando la segadora. También se utiliza el *k'ajlli*, que está hecho de un pedazo del serrucho o machete en desuso afilado y atado con alambre en un palo de 30 centímetros aproximadamente.

Luego del corte, se amontonan hasta tener de uno a uno y medio metros de diámetro en una parte elevada del mismo terreno. Se dejan allí las habas segadas para realizar el secado durante aproximadamente 30 días. Luego de ese tiempo serán trilladas, golpeándolas con palos curvados sobre mantas, lonas y cueros. La cosecha es a nivel familiar o en *minka*.

Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Los piojos del perro, seña para la cosecha de habas



Cuando el perro es afectado por la piojera y los piojos se reproducen en gran cantidad, siendo algunos de éstos de gran tamaño, es seña de que habrá buena cosecha de habas. Si por el contrario, los perros tienen poca cantidad de piojos es señal de que habrá poca cosecha de habas.

Autores: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Secretos en la cosecha de habas



Para cosechar las habas hay que hacerlo cuando el cultivo llega a su madurez de cosecha, es decir cuando las vainas, los hilos de las habas y las hojas se tornan de color oscuro.

Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos





Comida. Habas mote



Al mediodía, se consume un fiambre entre todos los familiares o trabajadores que realizan la cosecha. El fiambre es ofrecido por los dueños de las parcelas de habas y se sirve sobre una *incuña*, que es una tela de forma cuadrada tejida con lana de oveja.

El fiambre es habas tostadas y cocidas en agua (habas mote), papa y chuño pelado y sancochado (*chuño phuti* y *papa phuti*), *tajjti* que es un alimento frito elaborado de la masa de harina de trigo o quinua, quispeño que es cocinado en vapor de agua en olla de barro con agua y *jichu*, a partir de la misma masa de harinas.

Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Ritual. Aytu



En la cosecha de habas se realiza el ritual del aytu, ya sea comunal o familiarmente. Se compra una “dulce misa” que tiene cocaquinto, vino, caramelos y se ofrece en señal de agradecimiento por la cosecha de habas.

Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos.



Mayo

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual
Mayo	Papa <i>Cojicha</i> o Cosecha de papa	<i>Layu</i> (trébol silvestre) y <i>jamp'atu</i> : señas para la cosecha de papa	Secretos para buena cosecha	Familia, <i>ayni</i> y <i>minka</i>	Fiambre, <i>Huatia</i>	Rituales en la cosecha de papa





Papa *cojicha* o cosecha de papa



Esta práctica se realiza en el mes de mayo, cuando la papa alcanzó su madurez. La cosecha consiste en escarbar la papa de debajo de la tierra utilizando una *lijuana*, que es una herramienta parecida a un pico, elaborada a partir de un palo de cantuta en forma de “Y” y un fierro plano con punta atado con *yaurinkha*, una especie de cuerda hecha de cuero de vacuno.

Luego, se aplanan el suelo con la palma de los pies, ahí se recogen las papas para que sequen con el sol. Enseguida se recogen en redes y se ponen en costales de bayeta de 50 kilos cada uno, para ser llevados en los burros hasta las casas donde serán seleccionadas y almacenadas.





Hay tres formas de organizarse para la cosecha de papa:

1. Una es entre los miembros de la familia.
2. Otra es mediante el *ayni*, en el cual dos o más familias se juntan para escarbar la papa, un día para una familia y otro día para otra familia hasta completar el escarbo para todas las familias que participaron en el *ayni* porque es un trabajo recíproco.
3. La otra forma es la *minka*, en la que se contrata a otras personas o familias a cambio de pago en efectivo o con productos de la zona.

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa).

Recopilado Por: Victoria Cantuta Ramos.



Layu (trébol silvestre) y *jamp'atu*: señas para la cosecha de papa

El *layu* (trébol silvestre) que se encuentra en las *purumas* es una seña que miramos para la cosecha de papa. Cuando estamos haciendo el roturado de la chacra y vemos que las raíces del *layu* se parten longitudinalmente es seña de buena cosecha.

Otra seña para cosecha es el sapo o *jamp'atu*. Si aparece en la chacra durante el desterronamiento vemos su color y brillo. Si se ven gorditos y brillantes es señal de buen año para papa. Significa también que es momento de la siembra.

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Secretos para buena cosecha



Para cosechar papa, primeramente hay que frotarse las palmas de las manos con *llamphu*. Se recomienda que escarben la papa las mujeres en estado de gestación y mujeres con hijos.

Otro secreto es que cuando encuentras al sapo en la chacra no se le debe matar porque trae buena suerte a la chacra. Se *challa* al sapo con su vinito. Hay que dejar que entre nomás. Si se quedan en el almacén dormidos significa que habrá buena cosecha de papa en la campaña y que podemos sembrar nomás.

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos





Comidas en la cosecha de papa



En el escarbado de la papa, al mediodía, se consume un fiambre que se sirve sobre una *incuña* tejida con lana de oveja de 50 cm por 50 cm aproximadamente.

Se comen habas tostadas y cocinadas en agua (*habas-mote*), papa y chuño pelados y sancochados (*chuño phuti* y *papa phuti*), *tajiti* o tortillas fritas elaboradas de masa de harina de trigo o quinua, *quispeño* cocinado al vapor de agua en olla de barro con agua y *jichu* o paja de trigo.

También se acostumbra comer papa y chuño sancochado con ají molido, cebolla picada y sal. También se come *huatia* preparada con papa recién escarbada y cocinada bajo tierra durante 45 minutos a una hora, en *waja* bien caliente (construido con terrón y calentado con leña por media hora a 45 minutos) con queso y *ch'acco* (tierra blanca).

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado Por: Victoria Cantuta Ramos





Rituales en la cosecha de papa

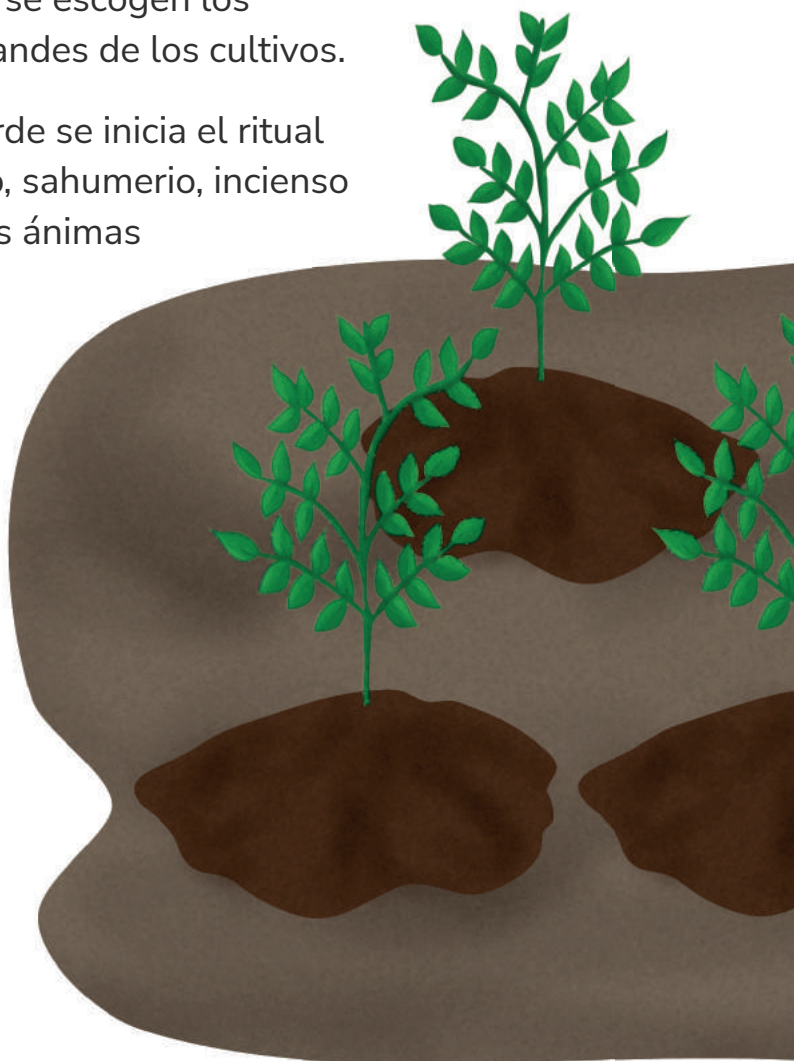
Antes de realizar la cosecha de papa se hacen rituales. Un ritual con *cocaquinto*, con tres hojitas de coca que se ponen sobre los labios para invocar a los espíritus de los cerros y los sitios sagrados del lugar para pedir buen rendimiento en la producción. Se agradece por la cosecha a la santa tierra pachamama y se consumen caramelos para endulzar la boca.

También se hace el ritual de *ch'uwa* a las *mamatas*. Con mucho cariño se escogen los productos más grandes de los cultivos.

A las seis de la tarde se inicia el ritual de *ch'alla* con vino, sahumerio, incienso y el llamado de las ánimas de los productos, porque desde ese momento las *mamatas* (productos) son madres criadoras de la humanidad y de la naturaleza.

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado Por: Victoria Cantuta Ramos





Junio



Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual
Junio	Chuño luraña o elaboración de chuño	Señas para la elaboración del chuño	Rociar con agua el chuño justo antes de que caiga la helada	Familiar o <i>minka</i>	Fiambre	Rituales en la elaboración de chuño





Práctica. Chuño *luraña* o elaboración de chuño



En junio elaboramos chuño. Para ello, luego de seleccionar las papas de última calidad, se inicia su proceso de congelación.

Durante una o dos noches se extienden las papitas en espacios planos de la pampa en la helada, donde hay pastos naturales bien cortitos y tupidos.





Luego de congelar totalmente las papitas, iniciamos el proceso para descongelarlas con el calor del sol. El tercer día, dependiendo de la helada, se hacen montones pequeños con las papitas y se pisan con el pie descalzo durante dos a tres días hasta deshidratar o eliminar el total del agua de la papa.

Se hacen secar nuevamente con el sol y se eliminan las cáscaras secas del chuño frotándolas con las manos contra el suelo.

Luego se ventean y envasan en costales de bayeta de 50 kilos de capacidad. Este proceso de elaboración de chuño demora una semana aproximadamente.

Para la elaboración de chuño los pobladores se organizan de dos formas: una es entre los miembros de la familia y otra mediante *minka*, en donde se contrata a otras personas o familias a cambio de pago en efectivo o con el chuño recién elaborado.

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Señas para la elaboración del chuño



Para elaborar el chuño hay que tener en cuenta la presencia de la helada. Esto se puede saber por la presencia de telarañas que se ven extendidas a media altura del suelo y la presencia de fuertes ventarrones tipo remolinos durante el día.

También sabemos que viene la helada cuando en las noches se ve la presencia de un conjunto de estrellas bien pegaditas llamadas en aimara *Qoto warawara* y del *lege lege* o *legecho*, que es un ave que vive en la cordillera del distrito de Ácora, que para épocas de helada baja hasta la zona del lago del distrito de Ácora. Para la población local, el *lege lege* trae la helada.





El *Qoto warawara* o pléyades aparece antes del 24 de junio y desaparece a mediados del 30 de noviembre (San Andrés). Observamos el *Qoto warawara* para ver o pronosticar cómo va a ser la chacra en el siguiente año, que en aimara se dice “*kutimara*”.

Si el *Qoto warawara* salió en la madrugada a una altura distante de la tierra, pero luego se pierde y días después ha vuelto o reaparece en el paralelo de la tierra, eso es señal de que en la campaña siguiente se puede volver a sembrar la papa en la misma parcela.

Otro caso es que, si las estrellas del *Qoto warawara* se aprecian grandes y brillosas, eso es señal de que habrá buena producción de cultivos o buen año. Al contrario, cuando las estrellas son menudas y poco brillantes nos indican mal año o poca producción de cultivos en la zona.

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Secreto. Rociar con agua el chuño justo antes de que caiga la helada



Para elaborar chuño de buena calidad, primeramente hay que extender la papa en espacios planos de la pampa, donde hay pastos naturales bien cortitos y tupidos.

Se recomienda rociar con agua justo antes de que caiga la helada, esto sucede entre la 1:00 y 3:00 de la madrugada. Usar la cáscara de naranja al momento de poner la papa helada a los pozos de agua para su fermentación rápida.

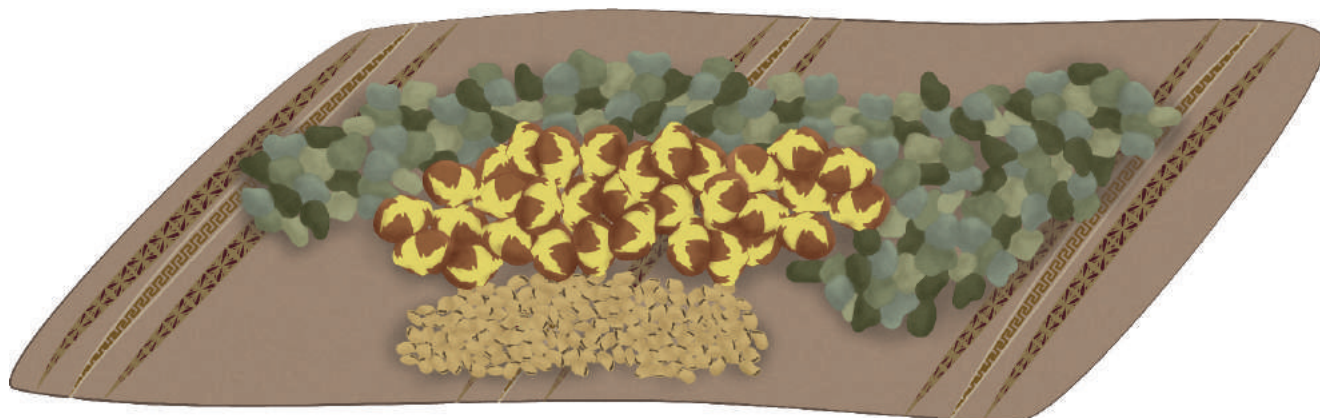
Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa).

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos.





Comida en la elaboración de chuño. Fiambre



Al mediodía se consume el fiambre servido sobre una *incuña* tejida de lana de oveja de 50 cm por 50 cm aproximadamente.

Se comen habas tostadas y cocinadas en agua (habas mote), papa y chuño nuevo llamado en aimara *qachu chuño*, pelado y sancochado (*chuño phuti* y papa *phuti*), *tajjti* o tortilla frita elaborada de masa de harina de trigo o quinua, quispiño cocinado al vapor en olla de barro con agua y *jichu* o paja de trigo.

También comemos papa y chuño sancochado con ají molido, cebolla picada y sal.

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Rituales en elaboración de chuño



Antes de extender la papa para elaborar el chuño, se pide permiso de la santa tierra pachamama mediante la *challa* con vino tinto.

También se agradece a la Pachamama después de haber obtenido el chuño. En el último día del proceso, se hace un acto ritual con *cocaquinto*, que consiste en escoger las tres hojas de coca más bonitas, enteras y verdes. Se toman entre el índice y pulgar de la mano y se mojan en vino, luego se ponen las hojitas de coca sobre los labios y se sopla suavemente invocando a los *apus* y sitios sagrados del lugar para agradecer por la obtención del chuño.

Además, se prepara un sahumero en un recipiente llamado *brassa* con bosta de vacuno ardiendo en llamas y se va agregando incienso poco a poco, para sahumar el chuño obtenido.

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado Por: Victoria Cantuta Ramos



Julio

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual
Julio	Jirwa qhuyuña o venteo de quinua	Señas en el venteo de quinua	Secretos para el venteo de quinua	Familia y Ayni	Comida en el venteo de quinua	Rituales en el venteo de quinua





Jirwa qhuyuña o venteo de quinua



El venteo de quinua es una práctica que se realiza en julio y consiste en utilizar el viento para separar los granos de quinua del resto de las impurezas, tales como perigonio o *jipi*, hojas, tallos, semillas de malezas y otros para que la quinua quede bien limpia.

Para empezar, se extienden las mantas, lonas y otros similares sobre un suelo plano. Luego se carga la quinua ya trillada manualmente en una manta mediana amarrándola al cuello por las dos puntas continuas de la manta y sujetando con una mano las otras dos puntas.

Entonces se lanza la quinua hacia arriba puño por puño hasta una altura de tres metros desde el suelo aproximadamente, para que la corriente del viento separe las impurezas livianas en el aire y caigan sobre las mantas extendidas solo los granos de la quinua.





Además, alternadamente, es decir cada vez que descansa el venteador, otra persona limpia las impurezas pasadas como pequeños tallos, semillas de malezas, quinuas con cáscara, y otros y para eso usa un puñado de *chillihua* amarrado con un pedazo de lana o pita. La *chillihua* es un pasto natural que crece en el mismo lugar y que tiene 60 cm de largo aproximadamente.

Al terminar el venteo, los granos bien seleccionados se recogen en un saco nuevo de 50 kilos de capacidad para ser almacenados.

Para esta actividad de venteo de quinua nos organizamos entre los miembros de la familia y también puede ser mediante *ayni*, contratando a otras personas o familias a cambio de pago en efectivo o con la quinua recién venteada.

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Seña. Ver el color oscuro del Lago titicaca



La seña para realizar el venteo de quinua es ver el color del agua del lago, el mismo que debe ser de color oscuro para asegurar que ese día habrá viento, y así ponernos de acuerdo para realizar la actividad del venteo de quinua.

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos





Secretos para el venteo de quinua



Para realizar el venteo de quinua, se acostumbra llamar al viento ofreciéndole señoritas y poniendo cerca al lugar del venteo dos a tres banderas hechas con telas delgadas o bolsas de plásticos amarrados en un palo mediano de dos metros aproximadamente para que flamee.

Además, se recomienda realizar el venteo por las tardes, porque a esa hora mayormente hay viento. La forma de llamar al viento es que en el momento de hacer el venteo de los granos ya sea de quinua, cañihua o cebada, a veces no suele presentarse el viento que, en aimara se dice “*thaya*”.





Entonces hay un secreto que consiste en ofrecer una chica, que en aimara se dice “*ch’aska tawaqo*”, entonces se llama al viento diciendo:

“aka chiqaru jutma tutka, akankaskiwa ma suma ch’aska tawaqo uka churama”.

“viento vente acá que te vamos a dar una chica doncella”.

Así, en un rato llega el viento y de esa manera se aprovecha para ventear los granos.

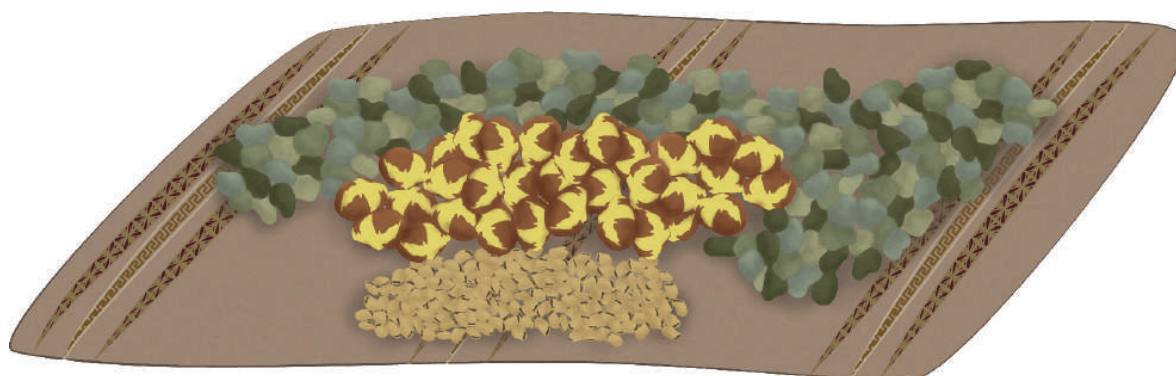
Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos





Comida. Fiambre



En el venteo de quinua, al mediodía se come fiambre, en el que lo más resaltante es el quispiño de quinua, mote de habas, sancochado de papa y chuño, *tajjti* o tortilla de harina de quinua, acompañado con ají molido, cebolla picada, sal, y limonada o agua de cebada como refresco.

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Ritual en el venteo de quinua



Durante el venteo de quinua hay que hacer fogatas con bosta de ganado vacuno que se colocan cerca al lugar en donde se realiza el venteo de quinua.

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Agosto

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual
Agosto	Cañiw phawa o siembra de cañihua	Señas para la siembra de cañihua	Secreto para la siembra de cañihua	Familiar	Fiambre	Pedir permiso a la pachamama





***Cañiw phawa* o siembra de cañihua**



La siembra de cañihua, es una práctica que consiste en colocar la semilla de cañihua a chorro continuo en suelos desterronados, nivelados, surqueados, abonados y poco húmedos, en surcos de 50 cm de distancia entre surcos.

Luego se tapa con una capa de tierra de unos dos cm utilizando ramas de árboles, empleando alguna herramienta o con el pie.

La siembra de cañihua se realiza entre los miembros de la familia, es decir solo trabajan todos los miembros de la familia.

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado Por: Victoria Cantuta Ramos



Señas para la siembra de cañihua

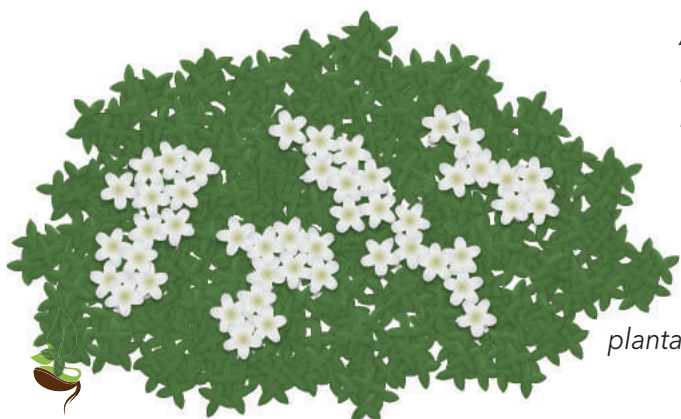


Cuando aparecen los frutos de la planta *qhut'a*, significa que ya se debe sembrar la cañihua.

La presencia de vicuñas es otra seña que observamos. Si en los meses de agosto y setiembre se observa la presencia de vicuñas en las zonas agrícolas o donde se encuentran las *aynoqas* (rotación de cultivos), eso nos indica abundante producción de papa y otros cultivos durante la campaña agrícola.

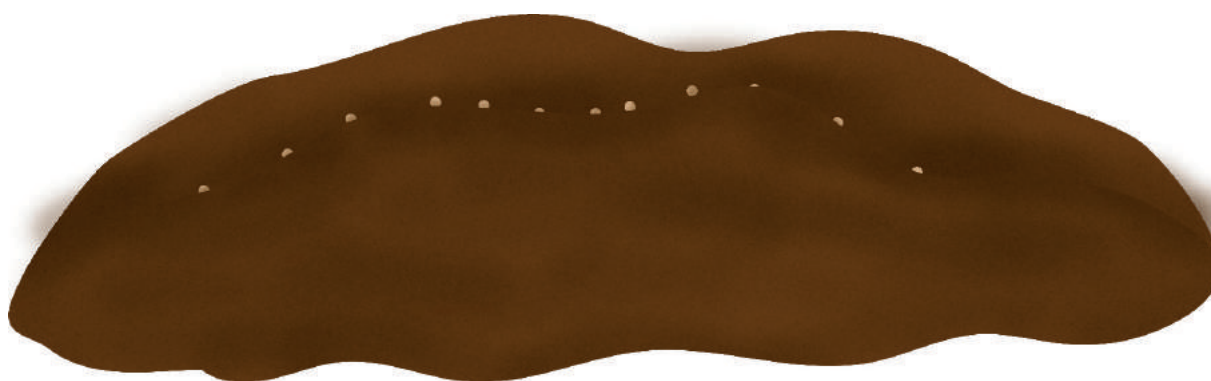
También la presencia de *pariwanas* en los meses de agosto, setiembre y octubre en las partes altas y en los ríos es señal de que habrá buena producción, buena cosecha o buen año.

*Autores: Oswaldo Quispe Chura,
Mercedes Machaca Catacora (esposa)
Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos*



planta qhut'a

Secreto para la siembra de cañihua



Para la siembra de cañihua hay que asegurarse de hacerla en suelos húmedos para que la semilla germine y tenga fuerza para su desarrollo.

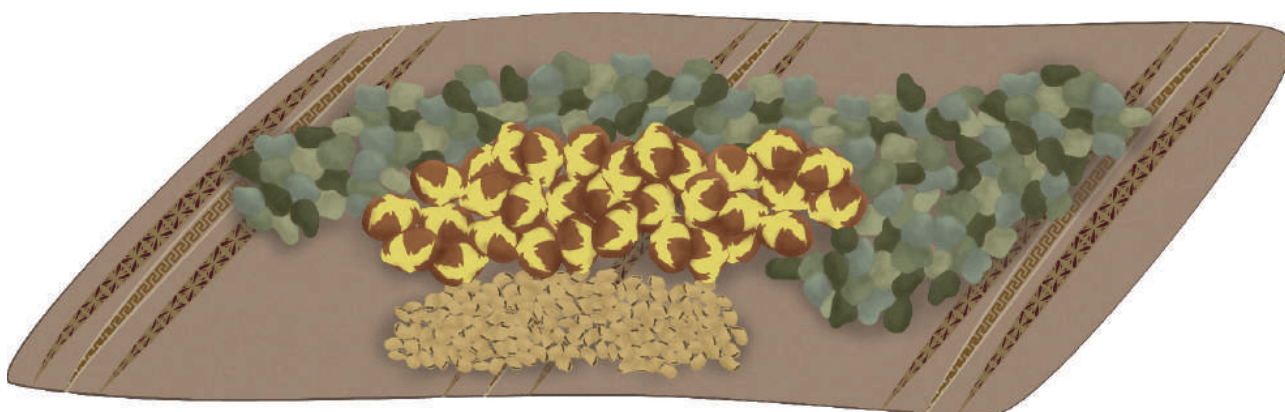
Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos





Comida. Fiambre



La comida que se consume en el mediodía en la siembra de cañihua es el fiambre, que consiste en mote de habas, sancochado de papa y chuño, *tajjti* o tortilla de harina de quinua o trigo, *quispiño* de quinua o trigo, acompañado con ají molido, cebolla picada y sal, y limonada o agua de cebada como refresco.

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Ritual. Pedir permiso a la pachamama



Antes de sembrar la cañihua, se pide permiso de la santa tierra pachamama, mediante el acto ritual con *k'intu* de coca y caramelo.

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos





Fiesta. Santa Rosa de Lima





En el mes de agosto los comuneros participan y bailan en la fiesta patronal en homenaje a Santa Rosa de Lima, patrona de Santa Rosa de Yanaque.

Es la fiesta más importante de la comunidad donde se bailan nuestras danzas autóctonas.

Se usan entre seis o siete conjuntos de trajes de luces durante seis días.

Es una fiesta a la que llegan a presenciar visitantes y residentes de otros departamentos del Perú y también del extranjero.

*Autores: Oswaldo Quispe Chura,
Mercedes Machaca Catacora (esposa)*

*Recopilado por: Victoria Cantuta
Ramos*



Setiembre

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual
Setiembre	<i>Habas sata</i> o siembra de habas	Seña para la siembra de haba	Secretos para la siembra de haba	Familiar	Fiambre	Invocación a los apus y a la santa tierra pachamama





Habas sata o siembra de habas



Para la siembra de habas se colocan las semillas de habas en el suelo arado, nivelado, medianamente húmedo y surqueado con yunta de dos vacunos, a una profundidad de diez a quince cm, con cuatro a seis semillas por golpe y a una distancia de 30 a 40 cm entre golpe a golpe, y de 70 a 80 cm de distancia entre surco a surco.

Luego se tapa con la misma yunta con una capa de tierra de cinco a diez cm. Se siembra después de la cosecha de papa. No se abona la tierra porque al sembrar la papa ya se abonó. Siempre se siembra en buen día y hay que cuidarse de los *asiawus* (mal día). Esta actividad se realiza entre los miembros de la familia.

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Señas para la siembra de haba



La *salliva* o el *mutu mutu* crecen cerca de las orillas del lago Titicaca. En Ácora miramos la floración del *mutu mutu* y sus frutos. Si está en buen estado es para la buena producción de habas, pero si no dio fruto y no floreció bien, es para mala producción de habas. La planta *salliva* nos avisa o pronostica en qué fecha es oportuna la siembra de habas.

Si los frutos de *saliwa* aparecen y están bien cargados los primeros días de agosto, esto indica que en la presente campaña agrícola, en la primera quincena de setiembre, se deben sembrar las habas.

Si los frutos están cargados a mediados de agosto, entonces la siembra de habas será en tiempo medio, en la segunda quincena de setiembre.

Por último, si los frutos de *saliwa* aparecen a finales de agosto, la siembra de habas será en la primera quincena del mes de octubre.

También cuando soñamos con uvas es que habrá buena cosecha de habas en la comunidad.

*Autores: Oswaldo Quispe Chura,
Mercedes Machaca Catacora (esposa)*

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Secretos para la siembra de haba



El haba, generalmente se siembra en Santa Úrsula, indicada en el almanaque Bristol, porque al sembrar en este día habrá buena producción de habas.

Un secreto para sembrar habas es cuando se siembra con cinco a seis semillas de habas para que tenga fuerza y resistencia ante climas adversos y enfermedades y así se desarrolle mejor.

Otro secreto es el aullido del zorro que se escucha en los meses de setiembre y octubre, porque en esos meses se presenta la campaña de siembra de cultivos y los pobladores de la zona están atentos a su aullido. Cuando se escucha como si se atragantara, en aimara se dice “*khakt’iwa*”, es seña de buena producción de la chacra. Pero en cambio, si su aullido es claro, en aimara se dice “*sallqatayiwa*” indica que no habrá buena producción de los cultivos, habrá presencia de helada y granizada, es decir, mal año.

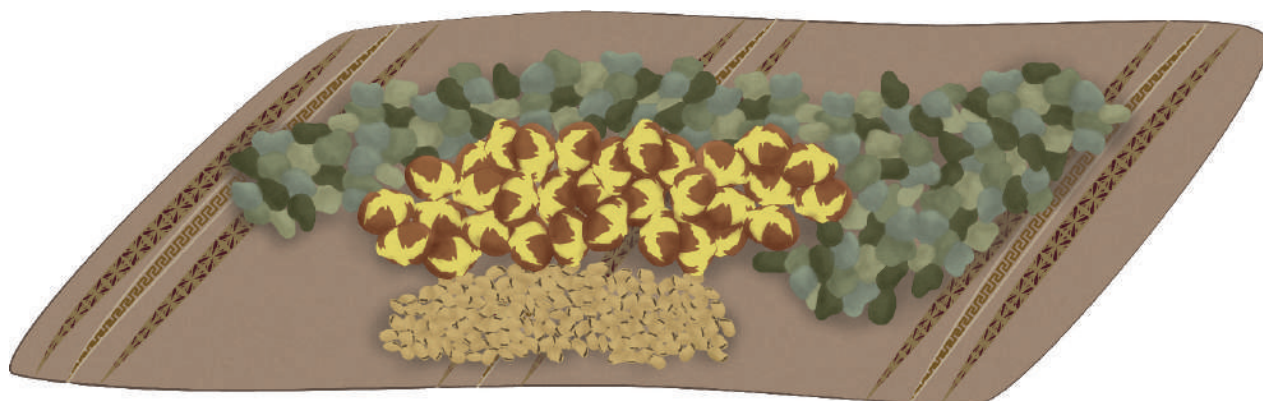
Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos





Comida en la siembra de habas. Fiambre



En la siembra de habas, se consume el fiambre en horas del mediodía, que consiste en *mote* de habas, sancochado de papa y chuño, *tajjti* o tortilla de harina de quinua o trigo, *quispiño* de quinua o trigo, acompañado con ají molido, cebolla picada y sal, y limonada o agua de cebada como bebida.

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Ritual. Invocación a los *apus* y a la santa tierra pachamama



Para sembrar habas se invoca a los *apus* y a la santa tierra pachamama con coca y vino para pedir permiso para sembrar, y para que pueda haber un buen rendimiento en la producción de habas.

Para el ritual se abre el surco y se *ch'alla* con vino y seis hojas de coca y se hace la *pikcha*.

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa).

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos.



Octubre

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Octubre	Apill sata o siembra de oca	Señas k'ita apilla - oca silvestre	Secretos en la siembra de oca	Familiar	Caldo de patasca	Rituales para siembra de oca	



Apill sata o siembra de oca



La siembra de oca se realiza en el mes de octubre. Para la siembra se colocan las semillas de oca en el suelo arado, nivelado, medianamente húmedo y surqueado con yunta de dos vacunos a una profundidad de diez a quince cm con una a dos semillas por golpe, a una distancia de 40 cm entre golpe a golpe, y de 80 cm de distancia entre surco a surco.

Luego se tapa con la misma yunta con una capa de tierra de cinco a diez cm.

Para realizar la actividad la comunidad se organiza entre los miembros de las familias.

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Seña. *K'ita apilla* - oca silvestre



Cuando en los cerros hay oca silvestre, en aimara *k'ita apilla*, eso pronostica en qué fecha es oportuno sembrar oca. Cuando la oca silvestre que está en los cerros florece muy bonito, los sabios comentan que habrá buena producción de oca. Eso nos indica que debemos sembrar oca en esa campaña agrícola.

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Secreto para siembra de oca



La oca generalmente se siembra en terrenos sin abonar, especialmente donde no haya abono de burros, porque dañan los frutos de la oca. Luego de sembrar oca se le rocía ceniza para que no se afecte por los gusanos llamados en aimara *laccatus*. En las labores de siembra, aporques de oca, izaño y olluco no deben entrar o realizar estas actividades aquellas que se encuentran en su periodo menstrual, porque la oca es bien celosa y se puede malograr sin dar producción.

Para la siembra de oca, es bueno cocinar el *t'impu* de *qarachi* o sudado de pejerrey, porque se echa el agua donde se lavó y se sacaron las escamas de los pescados en los surcos donde se encuentran sembradas las ocas, para que en el momento de la cosecha se pueda obtener una mejor producción de oca: ocas grandes del tamaño del pejerrey.

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos





Sara lawa. Comida para siembra de oca



La oca se siembra en las faenas y se siembra en pocas cantidades, por eso la comida durante la actividad consiste en *sara lawa*, que es una sopita muy sencilla y fácil de preparar, se prepara con todos los cultivos que salen de la chacra y es muy sana.

Ingredientes:

- Maíz seco, papas, zanahoria, cebolla, ajos, aceite, huevos, habas verdes, ataqo, huacatay, paico, yuyo o cualquier asnapa, pimienta, comino, sal, agua, queso fresco.

Preparación:

- Tostar el maíz seco, molerlo y colarlo. Disolver la harina de maíz en agua y reservar. Preparar un aderezo con aceite, ajos, cebolla, pimienta, comino, palillo. Agregar papa en trozos, olluco bien lavado y picado, zanahoria picada y las habas verdes, agua y dejar cocinar por unos minutos.
- Agregar la harina de maíz disuelta y remover bien mientras espesa. Añadir las asnapas, los huevos batidos, sal al gusto y servir con queso.



Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos

Ritual para siembra de oca



Para sembrar oca se invoca a los *apus* y a la santa tierra pachamama con coca y vino pidiendo permiso para sembrar y que pueda haber un buen rendimiento en la producción de oca.

Para iniciar la siembra, acostumbramos a echar la semilla en un manteo, luego la rociamos con vino y después la recogemos para iniciar la siembra. Ponemos la semilla en el suelo abierto con Yunta, con coca, *llamp'u*, y *ch'uwa* (maíz chancado y vino) para que la semilla dé buenos frutos.

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

Autores: Oswaldo Quispe Chura, Mercedes Machaca Catacora (esposa)

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Noviembre

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Noviembre	Papa sata o siembra de papa	Señas en la siembra de papa	Secretos para la siembra de papa	Organización para la siembra de papa	Comida en la siembra de papa	Rituales en la siembra de papa	Fiesta en la siembra de papa





Papa sata o siembra de papa



La siembra de papa se realiza en el mes de noviembre y consiste en colocar las semillas de papa en el suelo arado, desterronado, nivelado, seco, surqueado con yunta de dos vacunos generalmente toros, a una profundidad de diez a quince cm y de 90 cm de distancia entre surco a surco, abonado con guano de corral.

Se siembran de una a dos semillas por golpe a una distancia de 40 cm entre golpe a golpe y; luego se tapa con la misma yunta con una capa de tierra de cinco a diez cm.

La organización para la siembra es familiar, pero también puede ser en *ayni*, donde vecinos o familiares se juntan para trabajar uno o dos jornales hasta terminar para una familia y luego continuar otro día para otra familia y así sucesivamente.

Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Seña. Las flores del sancayo



Para la siembra de papa hay que ver si en los cerros se observan las flores de *sancayo*, *qarihus* y flor de cantuta que hay en las faldas de los cerros y alrededores. Estas flores indican que habrá producción de papa y el momento o fecha en la que se puede sembrar la papa, es decir, la primera, segunda o tercera siembra de papa.

Cuando las flores de estas plantas florecen muy bonitas, entonces los sabios comentan que habrá buena producción de papa y, por lo tanto, habrá que sembrar papa en esa campaña agrícola.

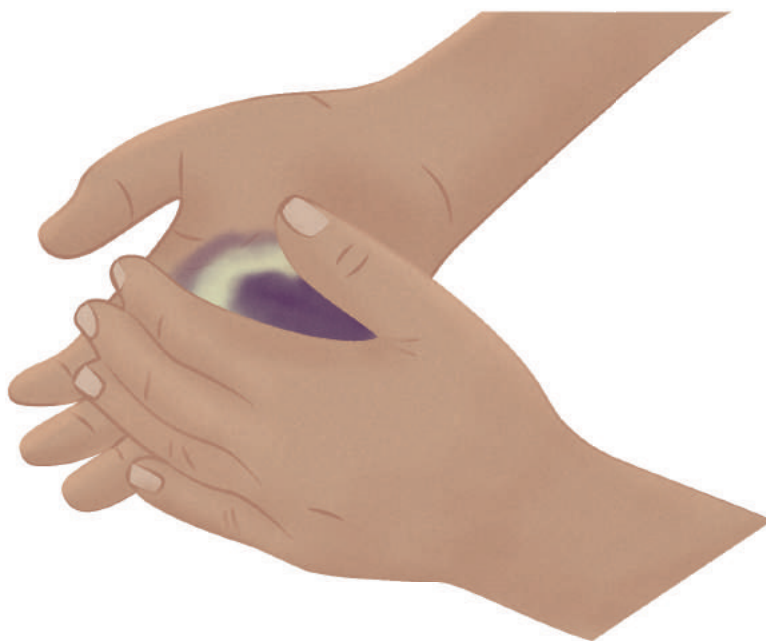
Otra seña es cuando nos soñamos con frutas y pan, el sueño es bueno porque habrá buena producción de papa en esa campaña y se puede sembrar papa con toda confianza.

Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado Por: Victoria Cantuta Ramos



Secretos en la siembra de papas



A la hora de sembrar, las mujeres se curan las manos con sebo y vino, para la siembra.

En ese momento de siembra no hay que renegar, siempre tenemos que sembrar alegres, jugando y riéndonos, de esa manera las papas brotarán alegremente.

En las tardes no hay que dormir porque las papas también se duermen y se demoran en brotar. Por eso no hay que dormir, dicen.

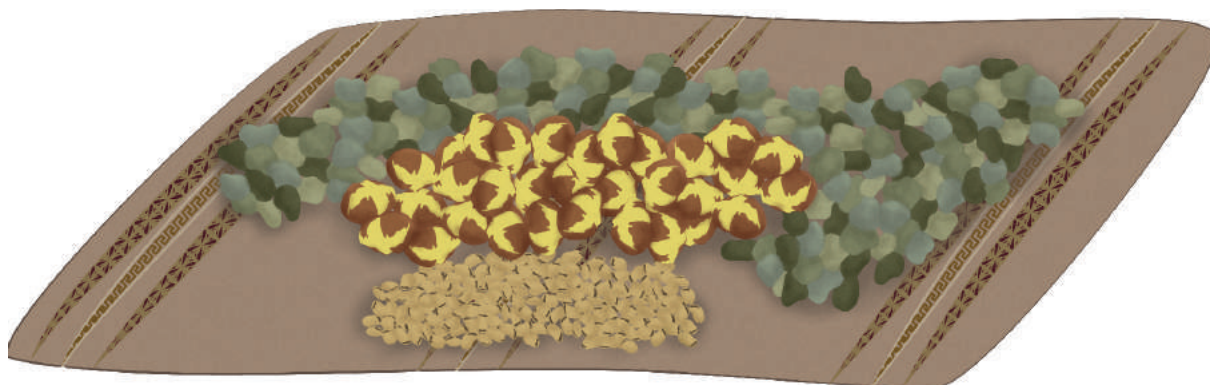
Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado Por: Victoria Cantuta Ramos





Comida en la siembra de papas



En la siembra de papa se come el fiambre, que consiste en: habas mote, papa y chuño pelado y sancochado (*chuño phuti* y *papa phuti*), *tajjti* (tortilla), *quispiño*. Se come también papa y chuño sancochado con queso frito o fresco o con ají molido, cebolla picada y sal.

Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos





Ritual en la siembra de papas



Primeramente, en tiempo de siembra de papa, por la tarde mis abuelos hacían un pequeño pago. Dormían pensando en cómo sería este año ¿será buen año o no? se decían.

Al día siguiente, a primeras horas, apenas cantaba el gallo íbamos llevando semillas, las yuntas y todo eso. Se va preparado llevando su coca, vino, *llamp'u* y *q'owas* para hacer los pagos a la tierra (pachamama). Siempre se les da, ellos son los que nos cuidan, decían nuestros abuelos. A través de sus sueños también sabían sobre cómo iba a ser este año, bueno o malo.

Autor: Apolinario Vásquez Mamani

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos





Fiesta de Todos los Santos

En el mes de noviembre los productores del campo de esta zona celebran el día de Todos los Santos, acudiendo a las tumbas de sus difuntos para brindarles oraciones y poner ofrendas como flores y coronas hechas de flores y ramas del lugar.

También ponen en una de las habitaciones de sus casas las comidas y bebidas que les gustaban a los difuntos cuando estaban en vida, para que coman.

En esta fecha, los niños juegan con carritos de madera fabricados por sus padres durante una semana, cargando las t'ant'awawas sobre los carritos.

Las niñas y señoritas cargadas de t'ant'awawas en pañales diseñadas y tejidas por sus mamás pastean el ganado los días sábados y domingos de esa semana y van a estudiar a la escuela de lunes a viernes.

Todas las tardes se juntan para participar en los concursos de t'ant'awawa que organizan las autoridades comunales y también los niños con sus carritos de madera participan en el concurso.





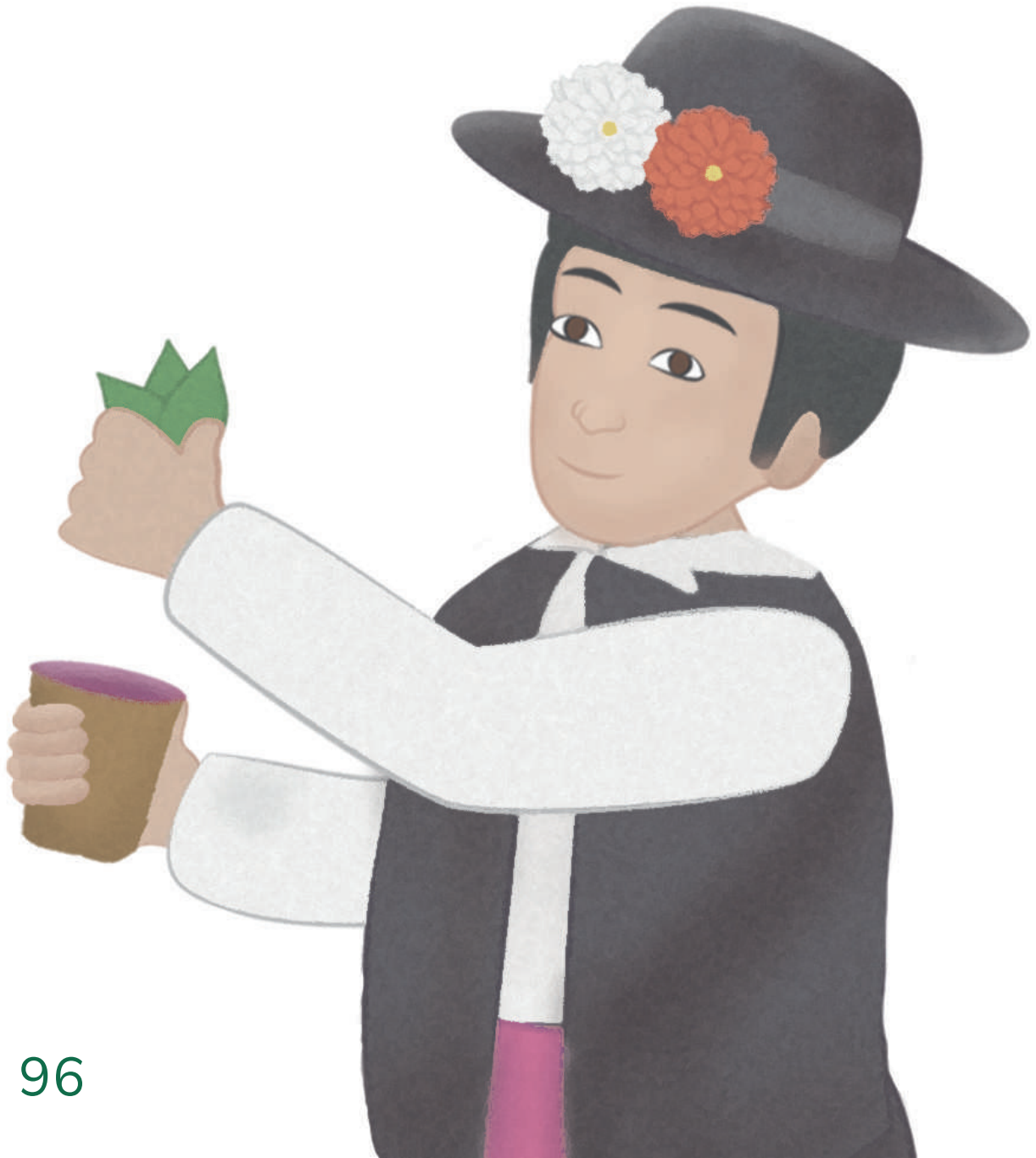
Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Diciembre

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual
Diciembre	Apill thumi o primer aporque de oca	Seña de primer aporque de oca	Secretos en el aporte de oca	Familiar	Fiambre	Permiso y agradecimiento a la pachamama





Apill thumi o primer aporque de oca



El primer aporque de oca se realiza en el mes de diciembre. Se afloja el suelo y luego se acerca la tierra trasladándola desde el medio de los surcos hasta los alrededores de la planta de oca. Se utiliza una herramienta tipo pico que en aimara se llama *lijuana*.

Durante el primer aporque se acostumbra echar cenizas encima de los surcos, luego se tapa con la tierra aflojada durante el aporque de oca, de esta manera, combatimos la presencia de enfermedades y plagas que pueden existir en el cultivo.

El primer aporque de oca, en aimara se llama *thumi*, se trabaja entre los miembros de la familia.

Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Señas en el primer aporque de oca

En los meses de diciembre, enero y febrero, cuando las plantas de los cultivos están en pleno florecimiento y maduración, si durante el día hay una fuerte insolación y por la tarde las hojas de quinua, habas, papa y otros cultivos se enrollan en la parte apical de la yema, como si se estuviera protegiendo de algún efecto del clima, nos indica que en la noche caerá la helada.



*Autor: Luzmila Gladys
Mendoza Quispe, David
Noé Aguilar Chura
Recopilado Por: Victoria
Cantuta Ramos.*



Secretos en el aporque de oca



Para realizar el primer aporque de oca, hay que observar la humedad del suelo, que no debe estar demasiado húmedo.

También observamos el tamaño de las plantas, además las mujeres con periodo de menstruación no pueden realizar esta actividad porque es una señal de que no dará fruto la oca.

También se colocan flores en el sombrero para empezar a aporcar la oca.

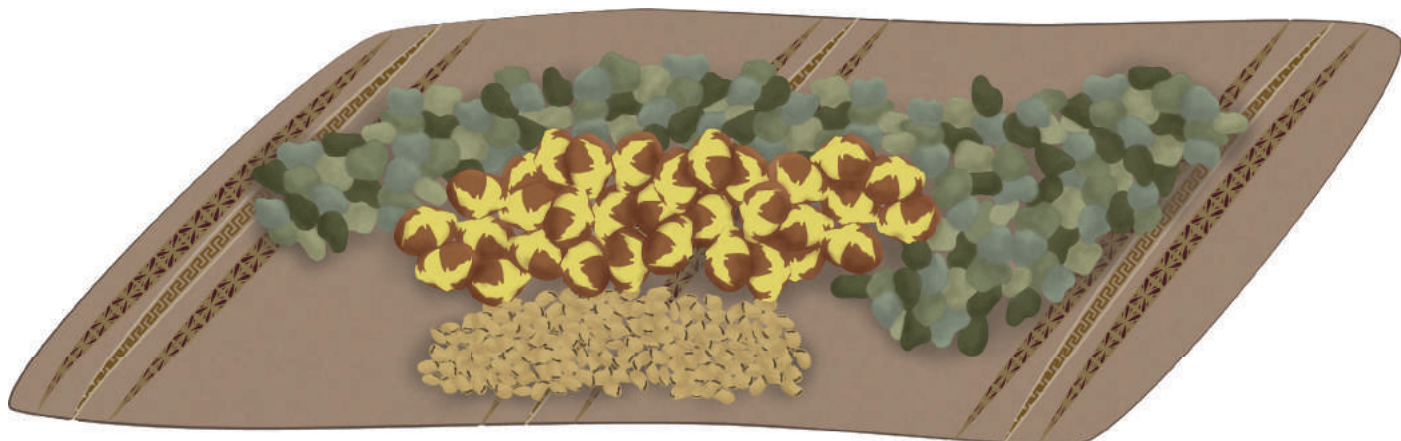
Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos





Comida. Fiambre



Al mediodía, se descansa para comer el fiambre entre todos los trabajadores que realizan el aporque de oca, que es ofrecido por los dueños de las parcelas de oca.

El fiambre es servido sobre una *incuña* y consta de mote de habas, papa y chuño pelado y sancochado (*chuño phuti* y *papa phuti*), *tajjti* o tortilla de trigo o quinua, *quispiño* de quinua o trigo. Se acostumbra comer papa y chuño sancochados con ají molido, cebolla picada y sal.

Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos



Ritual. Permiso y agradecimiento a la pachamama



Antes de realizar el primer aporque de oca, se pide permiso y se da agradecimiento a la santa tierra pachamama mediante un *k'intu* y *picchado* de la coca y *ch'alla* con vino, invocando a los *apus* y lugares sagrados para una buena producción y rendimiento de la oca.

Autor: Luzmila Gladys Mendoza Quispe, David Noé Aguilar Chura

Recopilado por: Victoria Cantuta Ramos







Plantas medicinales





Wira wira

Esta planta medicinal, en época de invierno, es muy utilizada por los pobladores, por sus beneficios para aliviar afecciones y malestares respiratorios como la tos, resfrío y fiebre.

Se prepara una infusión en agua hervida caliente y se toma tibio sin azúcar tres veces al día como agua de tiempo. También se prepara como vaporización junto con eucalipto, salvia y ciprés, se hace por cinco a diez minutos en las noches para dormir.

Para *chuxris* (moretones) se debe chancar en batán y hacer hervir, luego se coloca en un trapo negro para que pueda sacar encima la fiebre interna.

Por otro lado, cabe mencionar que esta planta está siendo utilizada como defensa ante el COVID-19 ya que tiene propiedades antimicrobianas y antivirales.

Autor: Centro poblado de Caritamaya, distrito de Ácora, provincia de Puno

Recopilado por: Lizbeth Paredes Cutipa





Khanapaku

El *khanapaku* es también conocido como Diente de león. Esta planta medicinal es utilizada por los pobladores por los beneficios que tiene, sirve para combatir la inflamación del hígado y la bilis, por sus beneficios diuréticos evita la formación de piedras en el riñón, también contra la inapetencia de los niños.

Se utilizan sus hojas más grandes y tiernas en ensaladas o para consumirlas como si fuera una lechuga. En cuanto a las hojas más maduras, tallo y flores, se preparan infusiones que se toman con las tres comidas como refresco sin agregar azúcar.

También es muy efectivo si se junta con otras hierbas como la verbena blanca, boldo, tomillo, chinchiercoma, llantén y el *khanapaku*, de cada uno de ellos se usan cinco gramos y se hacen hervir. Luego tomar.

Autor: Centro poblado de Caritamaya, distrito de Ácora, provincia de Puno.

Recopilado por: Lizbeth Paredes Cutipa





Waych'a muña

La waych 'a es una planta medicinal que alcanza a medir aproximadamente un metro, crece en las laderas de los cerros. Esta planta es para el dolor de estómago y cólicos estomacales. Se debe tomar en infusiones por las mañanas y antes de dormir. Algunos pobladores lo utilizan en la preparación de comidas como aromatizador.

En la chacra la utilizan para almacenar la papa para que no se malogre, para que no ingresen insectos y se conserve para el resto del año.

Autor: Centro poblado de Caritamaya, distrito de Ácora, provincia de Puno

Recopilado por: Lizbeth Paredes Cutipa





Munachico

El *munachico* es una planta medicinal que llega a medir aproximadamente de diez a 30 cm de altura. Se utiliza para tratar afecciones de próstata y picazón en la piel, se debe tomar en forma de infusión, también sirve para purgarse.

También es muy usado en las comunidades para alimentar a las vacas lecheras ya que hace aumentar la producción de la leche.

Autor: Centro Poblado de Caritamaya, distrito de Ácora, provincia de Puno

Recopilado por: Lizbeth Paredes Cutipa





Misiku

El *misik'u* es una planta medicinal que crece en las parcelas que descansan, mide de 20 a 30 cm de altura. Específicamente las hojas son usadas para curar los cólicos, y en cocción sirve para hacer vomitar en los casos de envenenamiento.

Por otro lado, las infusiones tomadas de esta hierba sirven para evitar la diarrea y es muy buena para el hígado, se debe tomar en infusiones sin agregar azúcar.

Autor: Centro poblado de Caritamaya, distrito de Ácora, provincia de Puno

Recopilado por: Lizbeth Paredes Cutipa





Mostaza

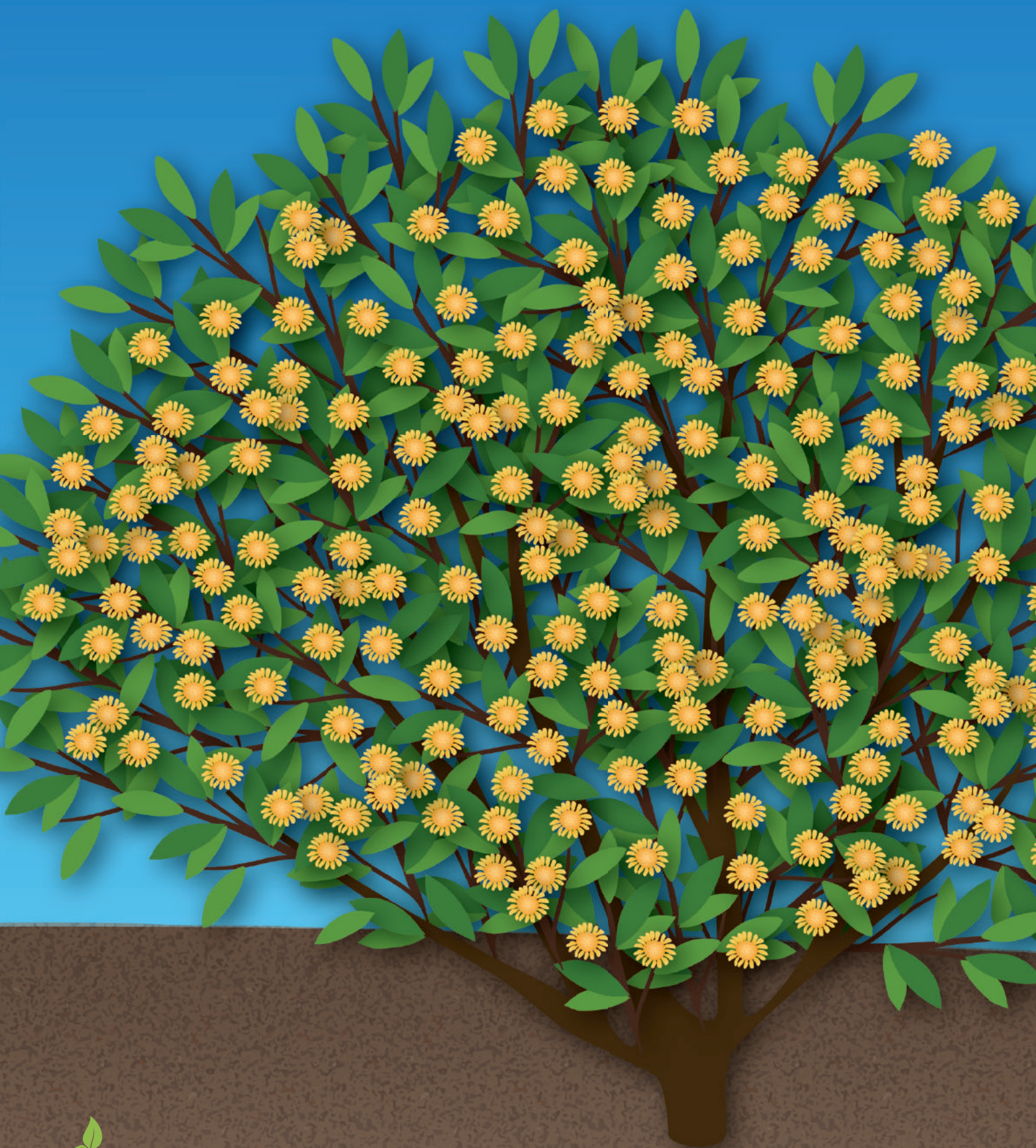
La planta medicinal de la mostaza mide de 30 cm a un metro de altura, crece fácilmente en las chacras y patios de las casas.

Esta hierba sirve para personas que tienen heridas, ayuda a bajar la infección, asimismo la denominan anticancerígena.

Autor: Centro poblado de Caritamaya, distrito de Ácora, provincia de Puno

Recopilado por: Lizbeth Paredes Cutipa





Qariwa

La *Qariwa* es un arbusto nativo de la comunidad de Chillerota, crece en las laderas del cerro y al costado de los terrenos de agricultura.

Sirve para sacar el frío del cuerpo, se hacen baños con el agua hervida antes de dormir.

Autor: Comunidad campesina de Ayrumas, distrito de Ácora, provincia de Puno

Recopilado por: Elmer Javier Medina Ccalahuille





Sillu sillu

El *sillu sillu* es un pasto natural y medicinal nativo de la zona. Se encuentra en partes húmedas cerca a manantes y bofedales y sirve como alimento para animales silvestres y domésticos.

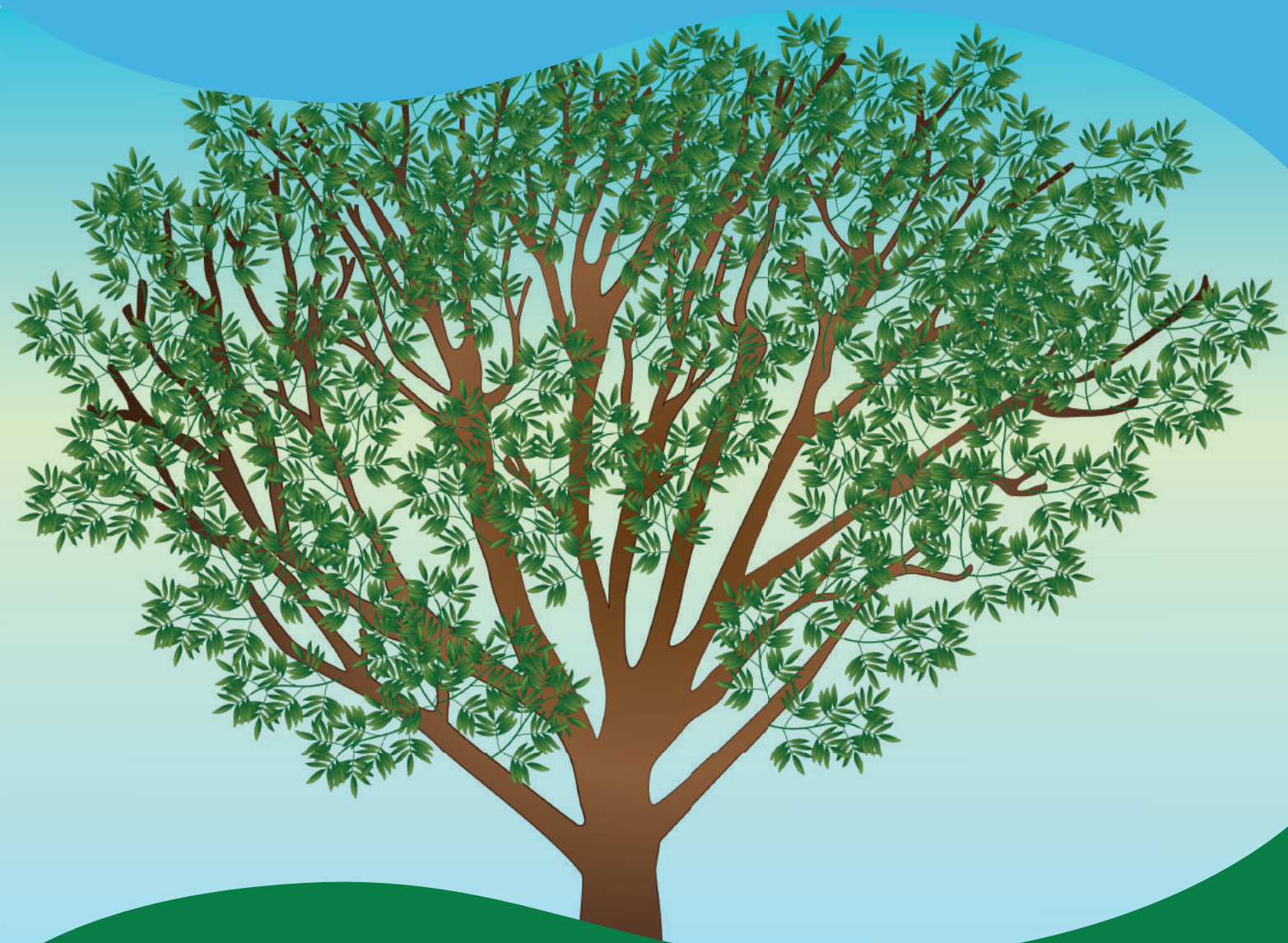
El *sillu sillu* también es un pasto medicinal, sirve para la colerina, como purgante, para los dolores de matriz e inflamación de los ojos.

Autor: Comunidad campesina de Ayrumas, distrito de Ácora, provincia de Puno.

Recopilado por: Elmer Javier Medina Ccalahuille







Árboles y arbustos nativos





Qolli negro y blanco

El *Qolli* es un árbol nativo, crece en suelos arenosos y también en lugares pedregosos. El *Qolli* tiene un uso ancestral y hasta la actualidad algunos comuneros lo utilizan para la elaboración de puertas, techos y también para la elaboración de artesanía, esto con el *qolli* del inca o *qolli* blanco.

También se usa para la elaboración de herramientas agrícolas como: *lijuanas* y *jawqañas*.

Autor: Centro poblado de Caritamaya, distrito de Ácora, provincia de Puno

Recopilado por: Lizbeth Paredes Cutipa





Queñua

La presencia de este árbol nativo en la comunidad genera fertilidad en la tierra por la caída de sus hojas al suelo formando una capa de humus fertilizante. Requiere para su crecimiento poca agua a comparación del eucalipto. La *queñua* evita la erosión de suelos porque tiene la capacidad de retener agua.

Este árbol tiene una madera muy dura y resistente, se utiliza para realizar herramientas de trabajo para la agricultura como: *lijuanas*, *jawqañas*, *uysu*, entre otras herramientas. La corteza interna de esta especie es usada naturalmente para resfríos e inflamaciones de la garganta.

Autor: Centro poblado de Caritamaya, distrito de Ácora, provincia de Puno

Recopilado por: Lizbeth Paredes Cutipa





Compendio de saberes
Puno

LAS CARTAS DE MARCELINA

Serie de materiales pedagógicos
para fortalecer la agrobiodiversidad

Compendio de saberes de las comunidades de Acora, región Puno
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