

**WAT'A MARKAN YAPU
UYWAÑ AJAYUPA**

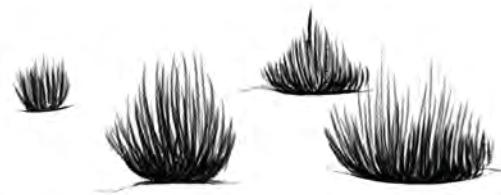
**CRIANZA MUTUA DE LA
AGRICULTURA EN LA ISLA DEL SOL**



Museo Nacional de Etnografía y Folklore
La Paz, Bolivia

**WAT'A MARKAN YAPU
UYWAÑ AJAYUPA**

**CRIANZA MUTUA DE LA
AGRICULTURA EN LA ISLA DEL SOL**



Museo Nacional de Etnografía y Folklore
Fundación Cultural del Banco Central de Bolivia
Ministerio de Culturas, Descolonización y Despatriarcalización

La Paz, Bolivia. 2022

Uturunco Mendoza, Ireneo Eloy; Mendoza Choque, Concepción Valeriana; Ticona Pardo, Faustino; Mendoza Paye, Agustín; Mamani Mendoza, Juan; Mendoza Ticona, Freddy.
WAT'A MARKAN YAPU UYWAÑ AJAYUPA. CRIANZA MUTUA DE LA AGRICULTURA EN LA ISLA DEL SOL. –
La Paz: MUSEF, 2022.
240 páginas, fotografías, mapas e ilustraciones.

D. L.: 4-1-608-2022 P.O. (Versión digital)
D.L.: 4-1-686-2022 P.O. (Versión impresa)
ISBN: 978-9917-607-09-0 (Versión digital)
ISBN: 978-9917-607-10-6 (Versión impresa)
SENAPI Res. Adm.: N° 1-2891/2022

/CRIANZA MUTUA/ALIMENTACIÓN/CICLOS AGRÍCOLAS/RITUALES/DANZAS RITUALES/ISPALLA/
/ISLA DEL SOL/CHALLAPAMPA/WAXT'A/WILANCHANA/SATA QALLTA/WAK'A/UYWAY UYWAÑA/

CDD: 641.3

WAT'A MARKAN YAPU UYWAÑ AJAYUPA. CRIANZA MUTUA DE LA AGRICULTURA EN LA ISLA DEL SOL

BANCO CENTRAL DE BOLIVIA

Roger Edwin Rojas Ulo: Presidente a.i.
Diego Alejandro Pérez Cueto Eulert: Director a.i.
Gabriel Herbas Camacho: Director a.i.
Gumercindo Héctor Pinto Guzmán: Director a.i.
Oscar Ferrufino Morro: Director a.i.

MINISTERIO DE CULTURAS, DESCOLONIZACIÓN Y DESPATRIARCALIZACIÓN

Sabina Orellana Cruz: Ministra de Culturas, Descolonización y Despatrarialización
Juan Carlos Cordero Nina: Viceministro de Interculturalidad

FUNDACIÓN CULTURAL DEL BANCO CENTRAL DE BOLIVIA

Luis Oporto Ordoñez: Presidente del Consejo de Administración
Susana Bejarano Auad: Consejera
Guido Pablo Arze Mantilla: Consejero
Jhonny Quino Choque: Consejero
José Antonio Rocha Torrico: Consejero
Roberto Aguilar Quisbert: Consejero
Manuel Monrroy Chazarreta: Consejero

Derecho Editorial: © MUSEF Editores **La Paz:** Calle Ingavi 916, teléfonos: (591-2) 2408640,
Fax: (591-2) 2406642, Casilla Postal 5817, www.musef.org.bo, musef@musef.org.bo
Sucre: Calle España 74, teléfono y fax: (591-4) 6455293

© MUSEF Editores

Directora del MUSEF: Elvira Espejo Ayca

Gestión Institucional: Sabina Orellana Cruz

Autores: Ireneo Eloy Uturunco Mendoza, Concepción Valeriana Mendoza Choque, Faustino Ticona Pardo, Agustín Mendoza Paye, Juan Mamani Mendoza y Freddy Mendoza Ticona

Fotografías: Colección del MUSEF, con las excepciones anotadas

Fotógrafos: Juan Manuel Rada, Tania Prado, Ireneo Uturunco y Luis Bolívar

Diseño gráfico y diagramación: Tania Prado

Corrección de estilo: Salvador Arano Romero y Patricia Alvarez Quinteros

Corrección de estilo del idioma aymara: Edwin Usquiano

Impresión: Editorial del Estado Plurinacional de Bolivia - (+591-2) 2184018

Depósito legal: 4-1-608-2022 P.O. (Versión digital)

Depósito legal: 4-1-686-2022 P.O. (Versión impresa)

ISBN: 978-9917-607-09-0 (Versión digital)

ISBN: 978-9917-607-10-6 (Versión impresa)

SENAPI: N° 1-2891/2022

Esta obra está protegida bajo la ley 1322 de Derechos de Autor y está prohibida su reproducción bajo cualquier medio, sea digital, analógico, magnético u óptico, de cualquiera de sus páginas sin permiso de los titulares.

El contenido de los textos es responsabilidad de los autores.

Primera edición: Diciembre de 2022

La Paz, Bolivia

CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS	7
PRÓLOGO	9
I. INVESTIGACIÓN	11
WAT'A MARKAN YAPU UYWAÑ AJAYUPA. CRIANZA MUTUA DE LA AGRICULTURA EN LA ISLA DEL SOL INTRODUCCIÓN	13
1. COPACABANA, LA ISLA DEL SOL Y LA ISLA DE LA LUNA COMO CENTROS SAGRADOS DE PEREGRINAJE, PURIFICACIÓN, SANACIÓN Y ALIMENTACIÓN	16
2. CICLOS AGRÍCOLAS PARA LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA EN LA COMUNIDAD CH'ALLAPAMPA, ISLA DEL SOL	28
2.1. Geografía de la Isla del Sol	28
2.2. Ciclos agrícolas para la crianza alimentaria en la comunidad Ch'allapampa	32
3. CELEBRACIONES RITUAL-FESTIVAS DEDICADAS A LA CRIANZA ALIMENTARIA EN LA COMUNIDAD CH'ALLAPAMPA	37
3.1. Las divinidades aymaras	37
3.2. Elementos de las celebraciones ritual-festivas en agradecimiento a las divinidades aymaras	46
3.2.1. La <i>waxt'a</i>	46
3.2.2. Elementos e ingredientes de la mesa para la <i>Pachamama</i>	48
3.2.3. El sacerdote oferente, <i>yatiri</i> o maestro	52
3.2.4. Armado y <i>waxt'a</i> de la mesa	54
3.2.5. Danza y música ritual: <i>phuna</i>	55
3.3. Celebraciones ritual-festivas previas a la Crianza Mutua de alimentos en Ch'allapampa: <i>chhijchhi t'aqa</i> y <i>waxt'a</i> a la <i>Pachamama</i> (agosto)	59

3.4. Celebraciones ritual-festivas para la crianza de productos alimenticios en Ch'allapampa: <i>sata qallta</i> (octubre)	65
3.5. Celebraciones ritual-festivas para el cuidado en el crecimiento de alimentos en Ch'allapampa: <i>wilancha</i> para la <i>Pachamama</i> (noviembre)	69
3.6. Celebraciones ritual-festivas para la cosecha de los primeros frutos en Ch'allapampa: <i>jatha katu</i> o Virgen de la Candelaria (febrero)	72
3.7. Celebraciones ritual-festivas para la cosecha de los alimentos en Ch'allapampa: <i>llamayuña</i> o domingo de Pascua (marzo/abril)	75
4. CONCLUSIONES	76
II. CATÁLOGO DE BIENES CULTURALES	89
III. GUION MUSEOLÓGICO	227
1. INTRODUCCIÓN	229
2. OBJETIVO	229
3. LA DESCOLONIZACIÓN DE SABERES EN EL MARCO DE LA TEORÍA DE LA DECOLONIALIDAD Y DEL COLONIALISMO INTERNO	230
4. TEMAS DE EXPOSICIÓN	233
4.1. Celebraciones ritual-festivas previas a la Crianza Mutua de alimentos en Ch'allapampa: <i>chhijchhi t'apa</i> y <i>waxt'a</i> a la <i>Pachamama</i> (agosto)	234
4.2. Celebraciones ritual-festivas para la crianza de productos alimenticios en Ch'allapampa: <i>sata qallta</i> (octubre)	234
4.3. Celebraciones ritual-festivas para el cuidado en el crecimiento de los alimentos en Ch'allapampa: <i>wilancha</i> para la <i>Pachamama</i> (noviembre)	235
4.4. Celebraciones ritual-festivas para la cosecha de los primeros frutos en Ch'allapampa: <i>jatha katu</i> o Virgen de la Candelaria (febrero)	235
4.5. Celebraciones ritual-festivas para la cosecha de los alimentos en Ch'allapampa: <i>llamayuña</i> o domingo de Pascua (marzo/abril)	235
Bibliografía	236

AGRADECIMIENTOS

Antes de poder destacar a las instituciones y personas que formaron parte de esta investigación, guion y catálogo, es necesario mencionar que la temática está inserta en una nueva mirada sobre las investigaciones de campo, que no es bajo la relación de la metodología clásica investigador-informante o sujeto-objeto, sino, por el contrario, permite la descripción de experiencias, de tradiciones y costumbres, de manera horizontal, desde la propia realidad vivencial de los habitantes de la comunidad Ch'allapampa, en la Isla del Sol. Por eso se destaca el término de ontología vivencial porque alude, precisamente, a la manera en que los herederos de las culturas andinas reflexionan sobre las representaciones recibidas de sus antepasados en relación a la Crianza Mutua alimentaria, la agricultura y la relación con las divinidades, cómo actualmente las entienden, las analizan y sienten cotidianamente.

En esta nueva manera de trabajar con los hermanos y hermanas de las comunidades aymaras, fue importante el apoyo de la Directora del MUSEF, Elvira Espejo, quien nos dio la confianza para proseguir con la propuesta de trabajo presentada inicialmente. Como se explica en la introducción, la delimitación de la temática fue realizada en coordinación con ella. De ahí en más, su apoyo fue fundamental para realizar los viajes a la Isla del Sol y realizar las descripciones de las ceremonias rituales en la comunidad Ch'allapampa.

Nuestros agradecimientos a la Hermana Sabina Orellana Cruz, Ministra de Culturas Descolonización y Despatriarcalización, quien hizo posible la impresión y publicación de este trabajo de recuperación, preservación y promoción de los saberes y conocimientos de nuestros pueblos de Bolivia.

De manera institucional agradecer a la Fundación Cultural del Banco Central de Bolivia por permitir los recursos económicos necesarios para cubrir el POA del MUSEF; así también reconocer a la Jefa de la Unidad de Administración y Finanzas del Museo, Mónica Ventura, por su compromiso diligente para que la exposición siga adelante. De igual forma, la acción curatorial fue muy importante, así como el trabajo museográfico y apoyo técnico del personal del MUSEF: Santiago Flores, José Rodolfo Orellana Llanos, Primitivo Alanoca Calcina, Edwin Usquiano Quispe, Dario Jadmar Duran Sillerico, Patricia Alvarez Quinteros, Luis Isaac Callizaya Limachi, Miguel Ángel Centeno Mamani y Lucio David Silva Gutierres.

En el trabajo de fotografía de los bienes culturales del catálogo, fue importante el apoyo y la participación de Juan Manuel Rada y Tania Prado Espinoza, fueron ellos quienes permitieron que las imágenes cobren vida para entender la relación entre los bienes culturales y la Crianza Mutua de la agricultura. Asimismo, es muy valorable el trabajo de corrección de estilo a cargo de Salvador Arano, pero también en el trabajo de edición y diagramación de la investigación, catálogo y guion, así como de la panelería y cedularia, por parte de Tania Prado Espinoza.

Por otra parte, deseamos valorar el trabajo de todo el equipo del MUSEF, de los jefes de unidad, los profesionales, técnicos y personal de apoyo para que la exposición salga adelante,

en especial a la Unidad de Museo, quienes estuvieron apoyando todo el tiempo y permitieron que todas las tareas se cumplan. A José Luis Paz, Patricia Alvarez Quinteros, Edwin Usquiano Quispe y Luis Isaac Callizaya Limachi, muchas gracias.

Finalmente, damos infinitas gracias a los pobladores de la comunidad de Ch'allapampa quienes nos apoyaron desde el primer momento en que presentamos el proyecto de investigación. Un reconocimiento importante a la mesa directiva de la comunidad en la gestión 2021-2022, en especial a Freddy Mendoza Ticona (Secretario General), Agustín Mendoza (Secretario de Justicia) y Germán Huanca (Secretario de Agricultura). También valoramos la comprensión de la actual mesa directiva de la gestión 2022-2023, a la cabeza de Benigno Ticona Paye (Secretario General), por permitir que la investigación concluya.

La Paz, noviembre de 2022

PRÓLOGO

El Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF) cuenta actualmente con nueve salas permanentes y una exposición anual que cambia su temática de acuerdo a lineamientos institucionales. Este año el concepto elegido fue Crianza Mutua, que nos acerca un poco a las relaciones y cuidados máximos que existen entre los diferentes seres que habitan el universo. De esta forma, continuando con las exposiciones temporales que se presentan cada año, se plantea el catálogo y la exposición que presentamos a continuación: “*Wat'a markan yapu uywañ ajayupa. Crianza Mutua de la agricultura en la Isla del Sol*”. Una de las características principales de este trabajo es que, si bien utiliza el método etnográfico, se fundamenta sobre todo en el cotidiano y vivencias personales que tienen los autores de este libro, planteando de alguna forma una autoetnografía o una etnografía encarnada.

Bajo esta idea, y prosiguiendo con la línea investigativa de esta gestión, donde se busca mostrar los conocimientos locales desde la voz de sus pobladores, el curador del MUSEF Ireneo Uturunco, plantea este catálogo, y la exposición que lo acompaña, para mostrar al público las diferentes celebraciones ritual-festivas sobre la Crianza Mutual alimentaria en la comunidad de Ch'allapampa, ubicada en la Isla del Sol. Este libro se encuentra dividido en tres partes, las cuales reflejan de alguna forma todo el proceso curatorial por el que pasan todas las exposiciones que se realizan en el MUSEF.

En primera instancia se cuenta con todo el planteamiento investigativo que rodea a la propuesta museográfica, donde resulta fundamental el trabajo de Concepción Mendoza, Faustino Ticona, Agustín Mendoza, Juan Mamani y Freddy Mendoza, todos comunarios de la Comunidad de Ch'allapampa, quienes conjuntamente con Ireneo Uturunco, nos presentan los lineamientos principales de la exposición. De esta forma, primero desglosan, a manera de introducción, los objetivos, la justificación y la sustentación teórica del documento, esta última en relación con un marco decolonizador. Posterior a ello hacen una revisión historiográfica sobre la población de Copacabana, la Isla del Sol y la Isla de la Luna, desde una perspectiva acorde con los objetivos previamente definidos, es decir, viendo estos lugares como centros sagrados y su importancia para las poblaciones locales dentro de su concepción socio-simbólica. Luego, para contextualizar el área de estudio, nos presentan una descripción geográfica, que va más allá de la nominación de elementos fisiográficos, y se inserta en el plano de lo vivencial delimitando sectores o zonas, y así tener un mejor escenario para acercar al público a los ciclos agrícolas que se tienen en la comunidad. Ya entrando en la temática central, los autores desglosan aquellas celebraciones ritual-festivas que rodean a la Crianza Mutual alimentaria de la comunidad de Ch'allapampa; aquí se destacan, en primera instancia, las diferentes divinidades aymaras a quienes se los hace la retribución, además de aquellos elementos presentes en las *waxt'a*, la importancia de la *phuna*, y sobre todo se destaca la labor del *yatiri*. Entre los rituales más importantes los autores destacan la *chhijchhi t'aqa* y *waxt'a* a la *Pachamama* (realizada en el mes de agosto), la *sata qallta* (en el mes de octubre), la *wilancha* para la *Pachamama* (para el mes de noviembre), el *jatha katu* o Virgen de la Candelaria (llevado a cabo en febrero), y la *llamayuña* o domingo de Pascua (ubicada entre marzo y abril).

Una segunda parte del libro nos presenta el catálogo como tal, donde se muestran todos aquellos objetos que interactúan en las celebraciones mencionadas anteriormente. Ireneo Uturunco, autor de esta sección, se enfoca sobre todo en la vestimenta de mujeres y varones para la *phuna*, así como los instrumentos musicales utilizados en esta danza; los elementos utilizados para el armado de la mesa ritual para la Pachamama; y las herramientas agrícolas presentes en el proceso de siembra y cosecha. De esta forma el autor nos hace un desglose de 66 objetos, los cuales se describen de forma puntual en cuanto su técnica, sus dimensiones, las materias primas utilizadas, y la descripción del objeto, así como su función y relación en el contexto investigativo.

La tercera parte es el Guion Museológico, que nos detalla aquellos motivos que llevaron a las y los autores a plantear la muestra museográfica. Destaca en esta sección el uso de un marco teórico basado en una perspectiva descolonial y decolonial, asociado con una propuesta sobre el colonialismo interno. Con ello resulta atrayente pensar este tipo de celebraciones desde nuestros pensamientos, nuestras epistemologías y filosofías, sin construir barreras lingüísticas y apelando a los diálogos entre académicos y poblaciones locales. Por último, se mencionan cada uno de los temas de la exposición, que básicamente son las cinco celebraciones ritual-festivas mencionadas anteriormente.

Para finalizar, una cuarta parte del catálogo, expone el Guion Museográfico, es decir todos aquellos elementos utilizados en la exposición, así como la organización espacial de la misma. Primero se cuenta con la distribución en el denominado Patio Siglo XX. Luego se describen aquellos recursos materiales utilizados, tales como muretes, paneles, cédulas, fotografías, vitrinas, entre otros. Seguido a ello, de la mano con el catálogo de objetos, se presenta de forma sintetizada los 66 objetos que se pueden visualizar en la exposición. Por último se muestra un cuadro resumen del guion, que contiene el tema, el contenido, el material y los elementos de apoyo.

Esta exposición nos permite conocer un poco de aquello que muchas veces creemos obvio: la obtención de alimento, que va más allá del cultivo y la cosecha, y se nos muestra un panorama complejo donde intervienen otros seres, quienes son parte de la Crianza Mutua alimentaria. Es así que, coincidiendo con los autores, es importante dar a conocer todas estas celebraciones ritual-festivas, pero sobre todo aquellos objetos que intervienen en ellas, porque en el mundo andino ellos también son seres dotados de vida que determinan las acciones que realizamos.

A nombre de todo el MUSEF, me queda felicitar a los autores de este catálogo, y sobre todo el trabajo de Ireneo Uturunco, porque una vez mas nos permiten gozar de un libro que contiene parte del legado de nuestros antepasados que está vigente en los actuales pobladores de Ch'allapampa.

De igual forma, es un grato placer contar con el apoyo del Ministerio de Culturas, Descolonización y Despatriarcalización, a la cabeza de la Ministra Sabina Orellana Cruz, para la impresión de este libro; demostrando una vez más el compromiso de esta institución con las culturas de nuestro país.

Salvador Arano Romero
Jefe de la Unidad de Investigación del MUSEF

I. INVESTIGACIÓN

Ireneo Eloy Uturunco Mendoza
Concepción Valeriana Mendoza Choque
Faustino Ticona Pardo
Agustín Mendoza Paye
Juan Mamani Mendoza
Freddy Mendoza Ticona



WAT'A MARKAN YAPU UYWAÑ AJAYUPA. CRIANZA MUTUA DE LA AGRICULTURA EN LA ISLA DEL SOL

Ireneo Eloy Uturunco Mendoza¹

Concepción Valeriana Mendoza Choque²

Faustino Ticona Pardo³

Agustín Mendoza Paye⁴

Juan Mamani Mendoza⁵

Freddy Mendoza Ticona⁶

INTRODUCCIÓN

Al iniciar el proyecto de investigación, el objetivo principal que se planteó fue el de analizar la manera cómo se presenta la Crianza Mutua de los alimentos en la zona andina a partir de las celebraciones ritual-festivas desarrolladas en comunidades andinas donde aún están vigentes dichas ceremonias. Sin embargo, en conversaciones con la directora del Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF), Elvira Espejo, aquella pretensión se fue precisando en algo mucho más concreto: analizar las celebraciones ritual-festivas dedicadas a la Crianza Mutua de los alimentos, pero abocándonos únicamente a la comunidad de Ch'allapampa, en la Isla del Sol.

Las tres comunidades de la Isla del Sol, Yumani, Ch'alla y, especialmente, Ch'allapampa, concentran una vida religiosa ligada a la crianza de los alimentos de manera particular, siendo considerados como un centro donde se manifiesta lo sagrado, quizás debido a su aislamiento natural producido por las aguas del lago Titicaca. Por milenios, la Isla del Sol, pero también la Isla de la Luna y Copacabana, fueron constituyéndose en centros sagrados de peregrinación, precisamente, por el carácter hierático de las mismas. Como menciona Verónica Salles-Reese, los sitios o lugares sagrados se distinguen de otros espacios por la asociación directa que tienen con una o varias divinidades y donde se les rinde culto (Salles-Reese, 2008: 16).

Saliendo un poco más allá de la Isla del Sol, analizar el valor histórico, cultural y social del entorno circundante es importante. Así entendido, Copacabana y las islas del Sol y de la Luna, emergen como centros sagrados dedicados a la peregrinación, la sanación, sacralidad, purificación y alimentación saludable. Mucho antes que los incas y aymaras estuvieran en el lugar, las anteriores culturas comprendieron, en sentido holístico, el valor religioso de ambos sitios, por eso la trascendencia mística de estos espacios que alcanzan nuestro horizonte temporal.

1 Ireneo Uturunco Mendoza, es historiador, actualmente se desempeña como curador en el MUSEF.

2 Concepción Valeriana Mendoza Choque, es comunaria de la comunidad Ch'allapampa, Isla del Sol.

3 Faustino Ticona Pardo, es comunario de Ch'allapampa, además, es maestro *yatiri* y catequista. Actualmente es el maestro principal que acompaña a las autoridades en las distintas ceremonias locales.

4 Agustín Mendoza Paye, es comunario de Ch'allapampa. Mientras se realizaba esta investigación estuvo en el cargo de Secretario de Justicia de la comunidad de Ch'allapampa, en la gestión 2021-2022.

5 Juan Mamani Mendoza, es comunario de Ch'allapampa.

6 Freddy Mendoza Ticona, fue Secretario General de la comunidad Ch'allapampa, en la gestión 2021-2022.



Figura 1: Imagen satelital de la Isla del Sol.

Fuente: Instituto Geográfico Militar IGM.

En relación con este último punto, el trabajo intentará articular temáticas que tienen que ver con la correspondencia sagrada entre Copacabana y las islas del Sol y la Luna, pero también con toda el área circumlacustre. Por otra parte, la investigación busca desarrollar un análisis de los ciclos agrícolas en la comunidad Ch'allapampa. También se pretende examinar el proceso de la Crianza Mutua alimentaria en la Isla del Sol a partir de las celebraciones ritual-festivas agrícolas desarrolladas en la comunidad Ch'allapampa. Además se hace un análisis de la influencia de la cosmovisión andina y la religión católica en la celebración festiva y ritual dedicada a la Crianza Mutua alimentaria. Para finalizar, se establece una tipología de las celebraciones ritual-festivas dedicadas a la Crianza Mutua alimentaria a partir de festividades y danzas que se realizan en la comunidad Ch'allapampa. Para el cumplimiento de estos objetivos, se adoptará el enfoque teórico de la descolonización de saberes, en los campos arqueológico, histórico y antropológico.

Estos campos de investigación (arqueológico, histórico y antropológico) son transversales a los cinco ejes temáticos de la investigación. (1) Los calendarios agrícolas y los ciclos ritual-festivos para la Crianza Mutua de alimentos, es decir, sobre la base del análisis de distintos calendarios agrícolas se consideran ciclos de ritualidades relacionados con la crianza alimentaria en la comunidad de Ch'allapampa. (2) Luego, abordamos las celebraciones ritual-festivas antes de la preparación de la siembra o crianza de alimentos (que se presenta con los rituales de despacho del granizo y *waxt'a* a la *Pachamama*, en el mes de agosto). (3) Las celebraciones ritual-festivas para la siembra de alimentos (*sata qallta*, en el mes de octubre) y las celebraciones ritual-festivas en el cuidado de la crianza de alimentos (coincidente con la celebración de San Andrés, finales de noviembre). (4) Los ritos de la pre cosecha de alimentos, los primeros frutos en Ch'allapampa: *jatha katu* o Virgen de la Candelaria del mes de febrero y, finalmente, (5) las celebraciones ritual-festivas en la cosecha de productos alimenticios, con la *llamayuña* o Pascua.

En este sentido, es importante estudiar y analizar las manifestaciones ritual-festivas (celebraciones) generadas en torno a la Crianza Mutua alimentaria, como por ejemplo las

ritualidades de siembra, cosecha, preparación y consumo de alimentos, entre otros (ciclos agrícolas). Esto nos ayudará a tener una comprensión aproximada sobre el valor de la alimentación y su relación con la cosmovisión andina, en la perspectiva de la larga, mediana y corta duración, principalmente en el espacio andino, aunque ello no descarta hablar sobre Valles y Tierras Bajas.

La justificación teórica para realizar la investigación viene dada en el marco de las nuevas epistemologías emergentes, principalmente aquellas relacionadas con la valorización de los conocimientos y sabidurías de los pueblos indígenas del Abya Yala (descolonización de saberes). El término de Crianza Mutua se comprende relacionado al cultivo de las plantas, cuidado de los animales, protección entre humanos y no humanos (Lema, 2013: 1). En este sentido, en los Andes se considera que los productos agrícolas, ganaderos y de toda especie, incluso el alimentarse, poseen un carácter sagrado debido a que se entiende que los alimentos son parte de una relación de reciprocidades entre humanos y divinidades. Así, humanos, divinidades y naturaleza se complementan, cohabitando entre estacionalidades agro-pastoriles y ritualidades.

De esta forma, es importante destacar el método de trabajo desarrollado en la investigación, basada en la historia oral y la descripción etnográfica de las ceremonias rituales, en un contexto de colonización religiosa y diversidad. Por ello, se tomó en cuenta, en primer lugar, las distintas miradas (estudios) que se tienen sobre los Andes y la Isla del Sol. Por otra parte, sobre la base de las vivencias de los coautores, definida como oralitura, se llegó a comprender las interpretaciones que se realizan sobre los Andes y las distintas prácticas religiosas. Bajo este marco, existe una relación complementaria entre historia oral y la historia escrita, ambas son correspondidas porque los vacíos de memoria oral muchas veces pueden ser complementados con el registro escrito por un investigador, e inversamente.

En relación a la teoría fundamentada como método de investigación en el trabajo, ésta enfatiza en el valor de los actores más que en encasillar sus interpretaciones en teorías prefijadas, que forzarían el comportamiento de los actores bajo un sesgo. Así entendida, la teoría fundamentada actúa inductivamente, busca enfatizar las percepciones y significaciones de los individuos, en aquello socialmente construido por el grupo. De esta manera, la teoría fundamentada en la investigación propugna un interaccionismo simbólico. Interaccionismo porque las personas constantemente están socializando problemas, necesidades e inquietudes de todo tipo. Simbólico porque proponen soluciones cargadas de connotaciones grupales, que ellos

Figura 2: La comunidad Ch'allapampa.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.



entienden porque son considerados como núcleos problemáticos universales al interpretar su realidad. A partir de estas relaciones se proponen generalizaciones que, a modo de teorías, son válidas para comprender la realidad de la comunidad Ch'allapampa.

1. COPACABANA, LA ISLA DEL SOL Y LA ISLA DE LA LUNA COMO CENTROS SAGRADOS DE PEREGRINAJE, PURIFICACIÓN, SANACIÓN Y ALIMENTACIÓN

Aunque fueron los cronistas del Periodo Colonial los primeros en brindar datos escritos y registros que mencionan a los sitios de Copacabana y las islas del Sol y la Luna como centros de peregrinación de los incas, se debe entender que anterior a ello ya existía una memoria antigua entre los habitantes del lugar que destacaba a estos sitios como centros de romería o lugares de hierofanía (manifestación de lo sagrado) por su connotación de pacarina, es decir, por ser un centro de origen mitológico de las culturas andinas.

El estudio de Bauer y Stanish (2003), sobre las islas del Sol y la Luna, menciona que la cuenca del lago Titicaca habría estado ocupada desde el Periodo Arcaico Temprano, aproximadamente hace unos 6000 a.C., en el que cazadores y recolectores recorrían el área circundante en busca de alimentos, por ejemplo, camélidos y plantas silvestres. Milenios más tarde, casi al final del Periodo Arcaico Tardío (4000-2000 a.C.), las islas del Sol y de la Luna comenzarían a ser ocupadas por grupos humanos dedicados a la caza, posteriormente a la crianza de aves y animales, así como la pesca y recolección. Los sitios donde habrían estado inicialmente concentrados fueron en el entorno de la bahía de Ch'alla: Wakuyu, Titinwayani y Ch'uquillu (Bauer y Stanish, 2003: 165). En estos lugares también se habría practicado una inicial horticultura (cultivo de plantas) y que, probablemente por la topografía de la isla, más adelante se implementaría la agricultura en las laderas de los cerros, lo que se conoce como terrazas de cultivo.

En el periodo incaico, la técnica agrícola del terracing permitiría que la Isla del Sol adquiera una característica mucho más sagrada, porque se habría intensificado la crianza del maíz, cereal que fue considerado sagrado por los incas:

“Como reliquias de un lugar sagrado, los granos de maíz procedentes de la isla del Sol eran distribuidos por todo el imperio como manifestaciones físicas de su naturaleza divina y como un símbolo, para los pueblos subyugados, de que el estado inca controlaba la producción de este cultivo sagrado. En otras palabras, el maíz fue un producto natural que se encontraba en el centro de la religión incaica. La inusual capacidad de la isla del Sol para producirlo de gran calidad en un medio frío y elevado muy probablemente habría contribuido a su posición como lugar sagrado.” (Bauer y Stanish, 2003: 92).

Como casi todo el contorno lacustre fue lugar propicio para el cultivo del maíz, esto podría haber generado la connotación sagrada y ritual del lago Titicaca. Pilar Lima (2013) menciona que la característica sacra del entorno circundante fue paulatinamente constituida desde el Periodo Formativo (1500 a.C. – 400 d.C.), sobre todo por la “edificación de templos semisubterráneos asociados a la cultura Chiripa. Con la conformación de Tiwanaku, el Titicaca cobró mayor importancia, ya que el lago menor fue escenario natural de importantes necrópolis que mostraban su relevancia como centro ritual.” (Lima, 2013: 12).

Durante el Horizonte Medio (400-1100 d.C.), correspondiente a la presencia de Tiwanaku en el espacio Sur Andino, la ocupación de las islas habría sido mucho más regular

e intensiva, comprobándose una serie de edificaciones en la Isla del Sol, tal como afirman Edmundo de la Vega y Charles Stanish (2002):

“...y se dio inicio a la construcción de un centro ceremonial en el sitio de Chucaripupata, en los alrededores de la Roca Sagrada (Seddon 1999). En el periodo siguiente, Altiplano (1100-1400 d.C.), continuó la ocupación de la isla, la cual se hallaba dentro del territorio del señorío Lupaqa; no existe evidencia sobre la continuidad del sentido sagrado de la Roca...” (de la Vega y Stanish, 2002: 271).

Posterior a la presencia cultural de Chiripa y Tiwanaku, además de los aymaras que poblaron el área circumtiticaca y las islas, en el Horizonte Tardío la presencia inca le daría una mayor relevancia y Copacabana se constituiría en un verdadero complejo ritual, junto a las islas del Sol y la Luna, “lugares donde se erigieron los principales templos y palacios de esta parte de los Andes.” (Lima, 2013: 10). Precisamente, son estas evidencias las que permiten comprender el carácter sagrado del entorno lacustre.

En referencia a Copacabana como centro ritual panandino, existen varias versiones referidas a su etimología y su carácter sacro. De acuerdo a los cronistas agustinos Alonso Ramos Gavilán (1621) y Antonio de la Calancha (1638), Copacabana significaría el lugar o asiento donde se puede ver la piedra preciosa. Para Ramos Gavilán, el término *copa* (*quupa*) se entendería como piedra preciosa y *cabana* (*kawana*) como “lugar donde se podrá ver” (Ramos, 2015: 265), por tanto, Copacabana significaría el lugar donde se encuentra el ídolo de la piedra pre-

Figura 3: El pueblo de Copacabana visto desde el Calvario.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.



ciosa y que, además, estaría mirando al Sol, “como dando a entender que su deidad emanaba de él” (Ramos, 2015: 266). Es importante resaltar esta referencia etimológica que nos ofrece Ramos Gavilán, puesto que él residió en Copacabana por dos años, evangelizando en sus alrededores y siendo un buen observador de las costumbres del lugar (van den Berg, 2015: 24).

De manera mucho más contemporánea, Pilar Lima menciona que Copacabana derivaría de las voces aymaras *Kupak* (“azul lacustre que refleja como turquesa”), y *K’awa* (lugar o canal), ambos términos significarían “canal abierto de color turquesa” (Lima, 2013: 10). Según la misma investigadora, sería en tiempos de Tiwanaku que la zona de Copacabana se habría convertido en un santuario, por estar allí, en el lugar donde ahora se erige la iglesia, un ídolo de piedra de color turquesa. “Luego, en la época de los Inkas, Pachacuteec y Topa Inka Yupanqui, esta región fue transformada en una *huaca* o centro espiritual de adoración panandina.” (Lima, 2013: 10).

Por su parte, Raúl Calderón (2009) menciona que Copacabana derivaría de los nombres aymaras *Khupaqawaña*, cuyo significado sería “dos miradores desde los que se puede ver lejos”, o, *Quataqawaña*, “mirador del cual se ve la laguna” (Calderón, 2009: 63). La primera terminología, también haría referencia a la *Wak’á* del mismo nombre, que habría estado ubicada en el centro del pueblo, “figura con rostro de mujer y cuerpo de pez, esculpida en una roca de color verde azulado...” (Calderón, 2009: 64).



Figura 4: Imagen análoga al ídolo de Copacabana.

Fuente: Teresa Gisbert (2008).

Mayor claridad encontramos en la etimología que proporciona Gabriela Siracusano (2003: 2), el significado de Copacabana no vendría de copa o *quapa*, sino de *qurpa*. Este concepto haría referencia a las piedras preciosas. Realizando una revisión de los diccionarios aymaras de Ludovico Bertonio (1612), Félix Layme (2004) y Teófilo Laime (2020), el término *qurpa* hace referencia al mojón, generalmente una roca, que se halla en las fronteras y marcaría límites entre *ayllu* o *suyu*. Por tanto, probablemente el término *qurpa* sería la raíz principal para entender el significado de Copacabana, que significaría lugar donde se sitúa el ídolo de la piedra preciosa de color turquesa que, al mismo tiempo, fungiría como marcador de límite entre parcialidades, entre los *anansaya* (emparentados con familias de nobles incas) y *urinsaya* (familias de nobles locales, quienes ejercían dominio antes de los incas) en Copacabana. Tal límite se ubicaría en la actual avenida La Paz de Copacabana, de acuerdo a datos de Martha Alejo Ticona (2013: 58).

Más allá de los significados etimológicos distintos que se atribuyen al término Copacabana, tanto cronistas como investigadores contemporáneos, mencionan que antes de

la llegada de los españoles habría existido en este sector una *Wak'a* muy famosa, conocida como ídolo de Copacabana. Esta sería un símbolo femenino de estilo *asiruni* (con figuras serpenteadas), relacionado con el agua y los peces (Gisbert, 2008: 51), tallado en roca de color azul vistosa o turquesa, que tuvo gran veneración por parte de los pobladores locales y extranjeros, “... y no tenía más de la figura de un rostro humano, destroncado de pies y manos” (Ramos, 2015: 262).

Teresa Gisbert, menciona que el estilo del ídolo sería uno de los más antiguos en el entorno del lago Titicaca, por ello, probablemente su origen y culto pertenezca a los urus (Gisbert, 2008: 59), ya que ellos habrían habitado las riberas del lago, posteriormente fueron marginados y aculturados por los tiwanacotas (Molina, 2006: 147). Precisamente, con la hegemonía tiwanacota en la zona, el culto y resguardo del ídolo habría pasado a esta cultura, luego a los aymaras, y finalmente a los incas. Por tanto, el ídolo de Copacabana habría tenido casi un milenio y medio de existencia divinizada antes de la llegada de los incas a la zona lacustre.

Bajo el dominio inca, la connotación del ídolo de Copacabana habría cambiado, sobreponiéndose la nueva religión solar en su interpretación, pero no desvirtuando su principal advocación relacionada con la crianza del agua para los alimentos. Así, el culto incaico cambia la forma explicativa del ídolo de Copacabana, más no así la base de su significado, lo que le permite decir a Ramos Gavilán: “Miraba aqueste ídolo hacia el templo del sol, como dando a entender que de ahí venía el bien.” (Ramos, 2015: 262). Es decir, el ídolo de Copacabana estaría vinculado con el poder solar, la deidad máxima de los incas, representado en el templo del sol de la Isla *Titiqaqa* (actual Isla del Sol) y, sin embargo, manifestaría una relación productiva ligada a la fertilidad de la *Pachamama* mediante el cultivo del agua.

Esta sobreposición en el significado de creencias que se da en el entorno lacustre da un indicio de cómo comprender la imposición de la Virgen de la Candelaria cuando se produce la invasión española. En este sentido, de acuerdo a lo que plantea Pilar Lima, es interesante comprender cómo se habría producido la sustitución de la *Wak'a* por la Virgen, en un contexto marcado por la sacralidad que rodeaba a la zona de Copacabana, forjada por las pre-coloniales rutas de peregrinación que se dirigían a las islas del Sol y la Luna, principalmente hacia la roca sagrada de la Isla del Sol (Lima, 2013: 10). Es este contexto sagrado del entorno

Figura 5: El camino precolonial de ingreso al sitio sagrado de la Chinkana.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.





Figura 6: La roca sagrada al inicio de la Chinkana.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.



Figura 7: Sitio arqueológico de la Chinkana.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.

lacustre lo que habría permitido la paulatina imposición de la iglesia católica, viable mediante métodos de adoctrinamiento coactivo, cuya finalidad fue la sustitución religiosa.

Para entender esta nueva situación religiosa es necesario comprender cómo se produjo la sustitución de creencias. En este sentido, debemos situarnos en el contexto de la época, aproximadamente en el periodo de la colonia temprana. Según la tradición transmitida por los cronistas, principalmente Alonso Ramos Gavilán y repetida por varios historiadores, el motivo para iniciar la devoción a la Virgen de la Candelaria en Copacabana fue por problemas ecológicos en la zona, tal como se describe a continuación:

“La sucesión de unos años con heladas, malas cosechas, y otras calamidades hicieron pensar a los indios en buscar favores de la nueva religión, de forma que paliara sus problemas. Por ello, los *Anansayas* pensaron crear una cofradía bajo la advocación de la Virgen de la Candelaria, cuyo culto habría llegado con los dominicos, a lo que se opusieron los *Urinsayas* que pretendían que la cofradía estuviera bajo la advocación de S. Sebastián. Por lo que surgieron diferencias y disputas entre ambos grupos.” (Luján, 2002: 5).

La difusión de esta descripción dejó de lado otra explicación mucho más coherente para poder entender la sustitución de cultos en Copacabana. En 1994 el arqueólogo polaco Mariusz Ziołkowski afirmó que las disputas entre los ayllus de *anansaya* y *urinsaya* no se debieron a situaciones climatológicas, sino a adecuaciones de los santos católicos a la tradición religiosa local, en la que prevalecía el culto solar, pero que se hallaba en una situación de franco declive.

Como es de amplio conocimiento, mucho antes que los incas, las culturas andinas comprendieron las distintas fases de los astros, así como del Sol, que era considerado divinidad principal. Una de esas fases solares, aparte de los solsticios y equinoccios, es el fenómeno del cenit, presente “en las regiones situadas entre el Trópico de Cáncer y el de Capricornio, sucede dos veces al año y se caracteriza en que al mediodía el Sol en el cenit proyecta sólo una sombra vertical, la cual coincide con la base de los objetos iluminados por los rayos solares; de esta forma se tiene momentáneamente un Sol que no proyecta ninguna sombra visible.” (Galindo, 1994: 172). En este sentido, a partir de los datos de Ziołkowski, Gonzalo Pereira (2016) explica lo siguiente:

“La principal característica de la llamada zona tropical, la región geográfica que se encuentra entre los trópicos de Cáncer y Capricornio, es que el Sol - en su movimiento anual aparente – atraviesa el cenit dos veces al año. Así, por ejemplo, en latitudes similares a la población de Copacabana (latitud = -16.5°), el Sol atraviesa el cenit el 2 – 3 de febrero y el 7 - 8 de noviembre. Mientras que en el Cuzco - ciudad capital del Imperio Inca - que está más al norte (latitud ~ -13.5°), el Sol cruza el cenit los días 12 – 13 de febrero y 28 – 29 de octubre. Como se puede apreciar, hay una diferencia de 10 días del paso cenital del Sol entre Copacabana y el Cuzco. Casi la misma cantidad de días que separan a San Sebastián (20 de enero) de la Candelaria (2 de febrero). Sin embargo, exceptuando el 2 de febrero, vemos que no hay coincidencia en las fechas. Ziołkowski (1994) encuentra la respuesta, en algo que generalmente no tomamos en cuenta en estudios históricos anteriores al siglo XVI. Nos referimos a la Reforma Gregoriana del Calendario dictada en 1582, esta reforma que borraba de un plumazo 10 días del calendario entró en vigencia en el Virreinato del Perú en 1583 de la siguiente manera: Al día 4 de octubre de ese año, le sucedió el día 15 de octubre.” (Pereira, 2016: 91).

Siguiendo en el argumento al autor, antes de la Reforma Gregoriana del calendario, el cenit en Copacabana y Cuzco caerían el 22 de enero y el 2 de febrero, respectivamente. “Fechas que coinciden con la de los santos patrones que confrontaban a anansayas y urinsayas” (Pereira, 2016: 91). En este entendido, en la época previa a la reforma calendárica, es decir



Figura 8: Venta de illas en la actualidad, en el Calvario de Copacabana.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.

en el calendario juliano, los *anansaya* (descendientes de la dinastía inca y mitimaes cusqueños asentados en Copacabana por órdenes de Tupac Inca Yupanki) habrían asociado el cenit con la advocación a Candelaria, el 2 de febrero, y los *urinsaya* (habitantes collas en Copacabana) de igual forma relacionaban el cenit con la protección de San Sebastián, el 22 de enero. Aquí podemos encontrar un indicio inicial de la adecuación de los santos católicos a los principales acontecimientos ritual-festivos andinos, es este caso, al paso cenital de la divinidad solar. De manera más explícita:

“Ambos grupos habrían tenido como referente temporal y simbólico al fenómeno del Sol en el cenit. La diferencia estaba en que para los quechuas o Anansaya, ese referente se marcaba cuando el Sol estaba en el cenit en su capital, el Cuzco y que antes de la Reforma Gregoriana, se producía el 2 de febrero. Mientras que para los collas o Urinsaya el referente del Sol sobre el cenit estaba marcado en la misma población de Copacabana, fenómeno que antes de la Reforma Gregoriana, se manifestaba el 22 de enero. No se estaba pugnando entonces por si el santo patrón de Copacabana iba a ser la Candelaria o San Sebastián, sino por el día en que el Sol no hacía sombra, en el Cuzco o en Copacabana.” (Pereira, 2016: 92).

La última oración de esta cita es importante porque manifiesta que más allá de la precaria adecuación solar a los santos, lo que en verdad estaba en juego, como trasfondo, era la regularidad de la marcha del Sol y su explicitación en el nuevo calendario. Con el cambio del calendario juliano (que había perdurado en Europa desde el año 46 a.C.), el nuevo calendario gregoriano anulaba 10 días, acontecimiento que generó distintas commociones en los Andes. Así, desde la fecha en que entró en vigor el nuevo calendario (1584), en el que el 4 de octubre del calendario juliano se convirtió en 15 de octubre del calendario gregoriano, “el paso del Sol por el cenit de Copacabana cambió de fecha, se trasladó del 22 de enero [del calendario juliano] al 2 de febrero [del calendario gregoriano]. Lo que explicaría la razón por la que, hasta hoy, los Urinsaya se convirtieron en los más fieles devotos de la Virgen de la Candelaria.” (Pereira, 2016: 92).

Por tanto, con el nuevo calendario, los *urinsaya* de Copacabana fueron los victoriosos, porque con la anulación de fechas se respetó el fenómeno del cenit en Copacabana, aunque debieron ceder a la celebración de la Virgen de la Candelaria en esa fecha. Por tanto, la actual advocación a la Virgen de la Candelaria en la zona andina en realidad representa la celebración del cenit solar, un culto aymara ancestral que en Copacabana y Ch'allapampa se manifiesta con la celebración de las *ispalla*, el *jatha katu*, acontecimiento que consagra los primeros frutos de la tierra. Este acontecimiento demuestra que hubo variaciones en las fechas de celebraciones a las divinidades andinas, situación que fue aprovechada por la iglesia para imponer los santos católicos. Así es como se entendería la asimilación de la adecuación de divinidades católicas, que paulatinamente sustituyeron a las divinidades andinas, pero no lograron anularlas.

Bajo este mismo contexto, es importante analizar el culto a las *illa* que se presentan en Copacabana y que trascendieron hasta nuestro tiempo. De acuerdo a datos de Ramos Gavilán, sería en el mes de octubre (*Omarayme punchayqui*) que se habría realizado el culto a las *illa*, sobre todo para solicitar lluvia para la siembra. Este mes también está ligado al cenit cusqueño, que se apreciaría entre el 28 y 29 de dicho mes. Por tanto, es probable que una de las herencias de los cusqueños en Copacabana sea la festividad de las *illa* ligadas al fenómeno cenital.

Los lugares elegidos para realizar los cultos a las *illa* serían los cerros más elevados (*apachita*), tal como actualmente se desarrolla sobre la cima conocida como calvario de Cop-



Figura 9: La hora del cenit en Ch'allapampa, en la ceremonia ritual de la *jatha katu*.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.



cabana. Ramos Gavilán menciona a una ceremonia realizada a inicios del siglo XVII, específicamente en Qurpawasi, en las proximidades a Copacabana:

“También usaban poner sobre unas peñas unos idolillos de sapos y otros animales inmundos, creyendo que con aquesta ceremonia alcanzan el agua que tanto deseaban. Esto noté en el pueblo de Corpaguasi (que es un agregado de muchas naciones y anexo de clérigos y religiosos de mi orden), donde los alcaldes omasuyos (que están sujetos a nuestros religiosos) prendieron a unos indios pastores yanaguaras, porque hallaron que apacentando ganados, tenían en su poder unos idolillos de barro y piedra de figuras de sapos y carneros y algunas sabandijas que guardaban en la falda de un cerro. Estos idolillos vinieron a mi poder y públicamente los hice quemar, y a los idólatras castigar. Esto fue el año de 1617.” (Ramos, 2015: 233-34).

De la descripción que realiza Ramos Gavilán, se aprecia que el culto a las *illa e ispalla* es una costumbre arraigada y difundida para la invocación y diálogo con los seres tutelares (*Waka y apachita*), en un periodo de escases de lluvia, por ser una época aún de sequía. Es decir, la ritualidad de las illas (representaciones de seres vivos) estaría vinculada a la solicitud de lluvias para lograr la fertilidad de las semillas.

En todo caso, la ritualidad de las *illa* en Copacabana tomó un matiz mucho más sagrado por encontrarse allí el ídolo de Copacabana, que está relacionado con la fertilidad y la crianza del agua. Por eso, hasta la actualidad, Copacabana posee ese carácter sagrado como espacio reproductor de vida, mediante la celebración de *illa* de animales, alimentos y bienes materiales. De alguna manera la celebración de las *illa* en Copacabana, vigente desde el periodo precolonial, estaría vinculada con la festividad de las *illa o alasita* que se consolidó con la Colonia en torno al 24 de enero y cuyo origen está en la ciudad de La Paz.

Pero, la ritualidad de las illas en Copacabana no sólo puede explicarse en relación a la solicitud de lluvias, sino también en relación a la búsqueda de prosperidad y abundancia para las familias que visitan el pueblo, tal como actualmente se realiza en el mes de agosto. Como sabemos, agosto representa el mes de la *Pachamama*, momento cuando se hacen pagos (*waxt'a* o *luxt'a*⁷) para lograr una buena crianza de alimentos, pero también para la obtención de bienes materiales, salud, negocios, atraer la suerte y otros deseos. Las celebraciones rituales en agosto se realizan en el lugar denominado “boca del sapo”, ubicado a orillas del lago en el sector oeste del Calvario. Los participantes son en su mayoría procedentes del Perú, que no sólo visitan el Calvario y la boca del sapo, sino también la gruta de la Virgen de Lourdes. Sin embargo, en la boca del sapo se desarrolla una particular ceremonia, tal como la describe Katerine Doria Medina (2017).

“En este sitio se realizan rituales que son adquiridos por algunos feligreses para atraer la suerte mediante un Yatiri, donde participa toda la familia y se reúnen en una mesa que se encuentra cerca a la figura del Sapo, el ritual consiste en que el Yatiri sahúma los objetos en miniatura traídos por los presentes, los rocía con cerveza y echa un poco de la bebida en las manos de un familiar, después lo lleva a la figura, la ch’alla pide, por esa familia en voz baja, luego vuelven a la mesa y hace que comparten un vaso de cerveza entre todos los adultos, les indica que deben echar un poco de la bebida a la tierra para invitar a la *Pachamama* (madre tierra) (sic.)... Para finalizar el Yatiri prepara botellas de champán por cada miembro de la familia con tres hojas de coca, mistura y serpentina, las cuales significan tres deseos y atraer la buena suerte, luego lleva a un representante de la familia a la Boca del Sapo para que pida por todos sus miembros, pero

⁷ *Waxt'a*, entendida como la otorgación de una ofrenda ritual a la *Pachamama*, generalmente realizada en la época de la anata y el mes de agosto. En cambio, la *luxt'a*, también es una ceremonia ritual de entrega de ofrenda, pero a las divinidades andinas, ofrecida en cualquier época, por lo que también puede ofrecerse a los santos católicos.



Figura 10: Venta de illas de terrenos en miniatura en la parte superior de la boca del sapo, en el Calvario de Copacabana.
Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.

antes de lanzar la botella debe de colocar mistura y serpentina a la figura, si ésta se rompe en varios fragmentos y sale demasiada espuma significa buena suerte." (Doria Medina, 2017: 95).

2. CICLOS AGRÍCOLAS PARA LA CRIANZA ALIMENTARIA EN LA COMUNIDAD CH'ALLAPAMPA, ISLA DEL SOL

2.1. Geografía de la Isla del Sol

La Isla del Sol forma parte de la primera sección del municipio de Copacabana. Políticamente se divide en tres comunidades: Yumani, situado hacia el sur, que a la vez se constituye en ingreso a la isla; Ch'alla, ubicada al centro de la isla; y Ch'allapampa, al norte. De acuerdo a datos de la Gobernación del Departamento de La Paz, la altura de la isla es de 3.814 m.s.n.m., con una superficie aproximada de 9.6 kilómetros de largo por 6.4 kilómetros de ancho, lo que representa 77 km², siendo en superficie una de las más grandes del Lago Titicaca. La altura máxima de la isla la representaría el cerro Palla Khasa, en la comunidad de Yumani, con 4.065 m.s.n.m. (Bauer y Stanish, 2003: 82).

La mayor parte del suelo de la Isla es incultivable (75%), formado por suelo rocoso; sólo el 20% es cultivable. El otro 5% son orillas de arena o playas. De acuerdo a la versión de los abuelos, las orillas de arena, antiguamente, servían para baños de sol, practicada por los lugareños como una especie de terapia de salud. Esta situación habría sido modificada con la llegada de los patrones en las últimas décadas del siglo XIX, quienes acapararon comunidades enteras y fue el inicio de la explotación de los lugareños, así como de los recursos areneros para la fabricación de vidrios.

Bauer y Stanish (2003) clasifican a la Isla del Sol como un conglomerado de zonas ecológicas distintas. Describen cuatro principales zonas en la isla: La primera zona ecológica son los campos de cultivo a orillas del lago que, según los autores, estaría destinada en la mayor parte al cultivo del maíz, pero también donde vive la población actual. Esta zona está muy bien irrigada por la presencia de manantiales que bañan las orillas del lago (Bauer y

Figura 11: Vista sur de la Isla del Sol.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.



Stanish, 2003: 82). Esta descripción se aplica bastante bien a la ubicación de la comunidad de Ch'allapampa.

La segunda zona ecológica “comprende las laderas de los cerros inmediatamente encima de la orilla del lago” (Bauer y Stanish, 2003: 83). Esta zona fue criada por las antiguas culturas para adaptarla como terrazas de cultivo, las denominadas *taqanas* o andenes. En ellas se alimenta la tierra para la siembra de habas, quinua, ocas y papas, rinden muy favorablemente por la afluencia fluvial de la época de lluvias.

La tercera zona ecológica de la isla “consta de pampa de poca altura cerca de Ch'alla, y las bahías norte y sur de Kona” (Bauer y Stanish, 2003: 83), son pastizales semejantes a los bofedales, en los que libremente pastan los ganados de las comunidades, principalmente ovejas y la *qarwa* (llama). En estas zonas se habrían encontrado antiguos vestigios de terrazas de cultivo por las evidencias de canales de irrigación.

Una cuarta zona ecológica de la isla estaría comprendida por los cerros, las elevaciones superiores de la Isla del Sol que contiene una parca vegetación, pero que ocasionalmente sirven de alimento al ganado ovino y camélido. Además, por esta zona recorre un camino pre-hispánico casi lineal que une a las tres comunidades de la isla, llegando a concluir en el extremo norte de la comunidad de Ch'allapampa donde se encuentran las ruinas de la *Chinkana*, situada al norte de la Isla del Sol. Si bien esta cuarta zona de la isla es semi árida, representa espacios simbólicos propicios para realizar ceremonias rituales, como sitios para dialogar con las divinidades, una forma de comunicación con la naturaleza.

En la Isla del Sol también existen pequeñas islas a modo de satélites, en cantidad de seis, aunque la mayoría circunda a la comunidad de Ch'allapampa. Así, la Isla de Chilliqa se encuentra al frente de la comunidad Yumani, hacia el lado sur de la Isla. Las restantes cinco islas se encuentran hacia el norte: Lawasani, cerca de la península de Quyawaya, Qinat'a, Ch'uxu, Pallalla y Quna, hacia el norte de la comunidad (estas tres últimas islas conforman un triángulo y, al centro de esa confluencia, se encontraron bastantes restos arqueológicos en distintos proyectos de exploración); finalmente, la Isla Juchiwata se ubica casi al frente de las ruinas de la Chinkana.





Figura 12: Terrazas agrícolas en la comunidad de Yumani.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.



La evaporación de las aguas del lago permite a los suelos de la comunidad retener el calor del día, lo que genera un microclima templado en la época de lluvias, pero no tanto en la temporada de heladas. El aprovechamiento de los recursos naturales es importante, pues permiten a las comunidades, en gran medida, el autoabastecimiento. Así, la siembra de alimentos de primera necesidad como papa, maíz, oca, quinua, tarwi, papaliza, cebolla, habas, arveja, zanahorias y otros productos más, es importante y rinde muy bien por las condiciones de la zona. También la crianza de ganado es de gran importancia para las comunidades.

En relación a las zonas de división interna en la comunidad Ch'allapampa, Marcelo Valero e Ireneo Uturunco (2010: 33-34) realizaron una descripción de ocho zonas en la comunidad, en base a recopilación oral. Sin embargo, a la propuesta de esa lista podemos añadir un sector más que no se tomó en cuenta en aquella ocasión, nos referimos al sector de la bahía de Khuna. A continuación, reproducimos las zonas de la comunidad *Ch'allapampa*:

1. La zona central, que alberga a la plaza, la iglesia, el puerto o muelle de donde parten y arriban los barcos que llegan a la comunidad. Es la principal zona poblada de la comunidad. A su vez, esta se divide en cuatro subzonas: Playa, Centro, T'akili y Q'asapatxa.
2. T'akili, está situada hacia el sur de la comunidad, el sector del cementerio, donde existen bastantes plantaciones de eucaliptos y algunas casas.
3. El sector oeste y noroeste, denominado Apachita o Chucaripupata, que es por donde pasa el camino que sale de las ruinas de la Chinkana con dirección a Yumani.
4. Más allá de Chucaripupata tenemos a la Bahía de Khuna, el lado norte de la bahía, donde también hay una *aynuqa* de la comunidad Ch'allapampa.
5. La zona de Quyawaya y Kalabaya, que es la prolongación de la zona este de la comunidad de Ch'allapampa, principal lugar de *aynuqa* de la comunidad.
6. Patan K'uchu, que se sitúa en la parte norte de la comunidad de Ch'allapampa, antes de llegar a la loma que conecta con la zona Q'asapatxa. En esta zona se encuentra la escuela de la comunidad que, dicho sea de paso, hace unos años incorporó cursos hasta el bachillerato. También se encuentra el estanque de la comunidad que provee de agua a la parte baja. En la época patronal, este sector fue denominado como huerta debido a los pastizales y la abundante flora del lugar.
7. Q'asapatxa, que es la zona inmediatamente posterior a Patan K'uchu. Es la loma y los alrededores de ella. Se sitúan en esta zona restos de una *qullqa*, un almacén de la época inca; además, se hallan allí unas rocas a modo de *inti watana*, por lo que presumimos fue una zona de transición al sector sagrado de las ruinas de la Chinkana, situada al extremo norte de la comunidad.
8. Llakalli, que es la prolongación de K'asapatxa y en la que se encuentra una de las *aynuqa* de la comunidad.
9. Tikäni, es el sector que engloba a las ruinas de la Chinkana y sería el extremo norte de la Isla del Sol (Valero y Uturunco, 2010: 33-34).

2.2 Ciclos agrícolas para la producción alimentaria en la comunidad Ch'allapampa

De acuerdo al investigador Hans van den Berg (2005), en el área andina existirían al menos tres corrientes que abordan el tema de las estaciones climáticas. Por un lado, los que dividen las estaciones en dos períodos: Tschopik (1946), Barstow (1979), Papadakis (1958), entre otros; los que dividen en tres estaciones: Berthonio (1612), Bouysse (1987) y Paredes (1920); finalmente, los que dividen en cuatro estaciones: Viscarra (1901), Camacho (1945), Soria Lens (1955) y Chukiwanka (1981) (Van den Berg, 2005: 32-35). Esta última clasificación seguiría esquemas de las estacionalidades del hemisferio norte, que divide las estaciones



Figura 13: Península de Quiyawa en Ch'allapampa, considerado despensario de la comunidad.

Fuente: Luis Bolívar.

en cuatro etapas sucesivas: primavera, verano, otoño e invierno. A partir de esta nomenclatura, los investigadores mencionados, proponen nombres aymaras para esas frecuencias, sin mucha mayor justificación y exhaustividad, así como expresan nombres aymaras para los distintos meses del año.

Por otro lado, aquellos autores que definen dos períodos estacionales en la zona altiplánica, distinguen entre la época lluviosa (*jallu pacha*) y época seca (*thaya* o *juiphi pacha*), misma que no permitiría comprender las subestaciones que se presentarían al interior de los ciclos mayores, mucho menos las variantes climáticas en distintas regiones altiplánicas con diferentes niveles de altitud. De acuerdo con Jan van Kessel (1992), esta división bipartita del tiempo en los Andes sería de origen preagrícola, utilizada sobre todo por los pastores trashumantes quienes, a partir de sus distintas actividades rutinarias y ritual-festivas, habrían difundido e influido entre los agricultores (van Kessel, 1992: 280).

Sin embargo, de acuerdo con van den Berg, la propuesta de autores que dividen las estaciones climáticas en tres tendría una mayor aceptación. De manera puntual, el autor examina con detalle la propuesta de Ludovico Beronio, quien en su *Vocabulario de la lengua aymara* (1612) describe las estacionalidades a partir del entorno del lago Titicaca (Juli), lugar donde residió por varios años y donde estudió la lengua aymara, así como las costumbres de sus habitantes. Según van den Berg (2005: 32-34), Beronio referiría una estación fría, de mayo hasta las tres primeras semanas de septiembre, conocida como *lupi pacha* (tiempo del sol), *awti pacha*, *thaya pacha*, *ch'awi pacha* o *juiphi pacha* (época fría); otra estación seca, conocida como *lapaqa pacha* (época seca), que iría desde la última semana de septiembre hasta fines de noviembre, caracterizada por la sequía abundante y fuerte calor, en la que se realizan siembras de alimentos. Finalmente, estaría la estación de lluvias, conocida como *jallu pacha* (época lluviosa) o *uma ch'uch'u*, que iría de diciembre a abril, caracterizada por el crecimiento de los alimentos. Según van den Berg, las estacionalidades examinadas por Beronio en el entorno lacustre tendrían plena vigencia entre los actuales habitantes de la zona altiplánica (Van den Berg, 2005: 32).

Figura 14: *Jallu pacha* en Chállapampa.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.



Por otra parte, a estas tres estaciones climáticas (fría, seca y lluviosa), según el autor, le correspondería determinados ciclos rituales:

“A las épocas seca y de siembra corresponden los ritos de agosto, que marcan el comienzo del nuevo año agrícola, y los ritos de la siembra. A la época de lluvias corresponden todos los ritos que guardan relación con la protección de los cultivos y con el crecimiento normal de los mismos: los ritos de fines de noviembre, los ritos de la lluvia, los ritos para combatir las granizadas, las heladas y las lluvias excesivas, y los ritos de la primera precosecha de comienzos de febrero. Y a la época fría, que es la época de la cosecha, corresponden los distintos ritos relacionados con la cosecha: los ritos de comienzo de la cosecha, del almacenamiento de los productos, del festejo de la nueva producción y de la preparación del *ch'uñu*. Finalmente, este ciclo ritual tiene también sus dos momentos cruciales, que corresponden a los dos momentos cruciales del ciclo climatológico: la celebración de los difuntos a comienzos de noviembre y la celebración de la precosecha, de la fiesta de Anata (febrero-marzo) ...” (Van den Berg, 2005: 76-77).

Entonces, estas fases estacionales y rituales permitirían configurar una serie de ciclos temporales, adecuados a diferentes contextos del altiplano circumlacustre: ciclo climatológico, ciclo agrícola y ciclo ritual, gráficamente representado de la siguiente manera:

Ciclo Climatológico	época seca	paso	época de lluvias	paso	época fría
Ciclo Agrícola	siembra		crecimiento		cosecha
Ciclo Ritual	ritos de agosto	celebración de los difuntos	ritos de fines de noviembre	Anata	ritos de cosecha
	ritos de la siembra		ritos de la lluvia	ritos de la roturación	fiestas patronales
			ritos de protección		
			ritos de la precosecha		

Fuente: Van den Berg, 2005: 77.

A partir de este desglose estacional para la zona andina, específicamente en el entorno circumlacustre, el calendario agrícola definiría distintas fases de cuidado y crianza de la *Pachamama* y los alimentos, tanto para preparación del suelo, siembra, crecimiento y cosecha, así como la preparación de semillas para el próximo ciclo. La crianza de la *Pachamama* gira en torno al agro, por eso las culturas andinas son conocidas como culturas agrocéntricas (Rengifo, 2000), lo cual implica que todas las actividades sociales, económicas, políticas y religiosas de la comunidad giran en torno a la crianza de alimentos.

En relación al ciclo agrícola en la comunidad Ch'allapampa de la Isla del Sol, ésta se iniciaría en el mes de agosto. “En agosto se inician los ‘pagos’ a la tierra y el despacho del granizo, que, tras tres oportunidades de ser realizadas, establecen el permiso para llevar a cabo la siembra en octubre.” (Murillo et al. 2014: 46). Sin embargo, el cambio de autoridades de la comunidad se realizaría el 20 de junio, un día antes del solsticio de invierno, conocido como año nuevo aymara o *willka kuty*. Por tanto, existirían dos distintas fechas importantes en la comunidad que marcarían el inicio de distintos procesos: por un lado, en junio, con la elección de los cargos de autoridad en la comunidad; por otro, propiamente, el ciclo agrícola que

iniciaría en el mes de agosto, con el despacho de granizo y el pago a la *Pachamama*, y culmina con la celebración de la *llamayuña* o Pascua. En el trabajo nos abocaremos a destacar este ciclo ceremonial agrícola.

Después del despacho del granizo existen otras actividades ritual-festivas ligadas al ciclo agrícola. En octubre, aproximadamente el 15, se realiza la *sata qallta*, ritual simbólico para el inicio de la siembra; en noviembre, aproximadamente el 30, se realiza el ritual de la *wilancha* o pago a la *Pachamama* mediante el sacrificio de llama. Esta celebración coincidiría con la festividad de San Andrés, aunque el ritual no se identifica con el santo. Luego, el 2 de febrero es la festividad de la Virgen de la Candelaria pero que en Ch'allapampa cobra otros matices porque está asociada a la celebración de los primeros frutos (*jatha katu*) de la *Pachamama*. Finalmente, este ciclo agrícola terminaría con la celebración de la *llamayuña* o domingo de Pascua.

Para una mejor comprensión de los distintos ciclos ritual-festivos en la comunidad de Ch'allapampa, reproducimos el calendario agrícola y ritual presente en el avance de investigación: “La nación ch’ixi: una mirada desde la Isla del Sol”, coordinado por Mario Murillo el año 2013.

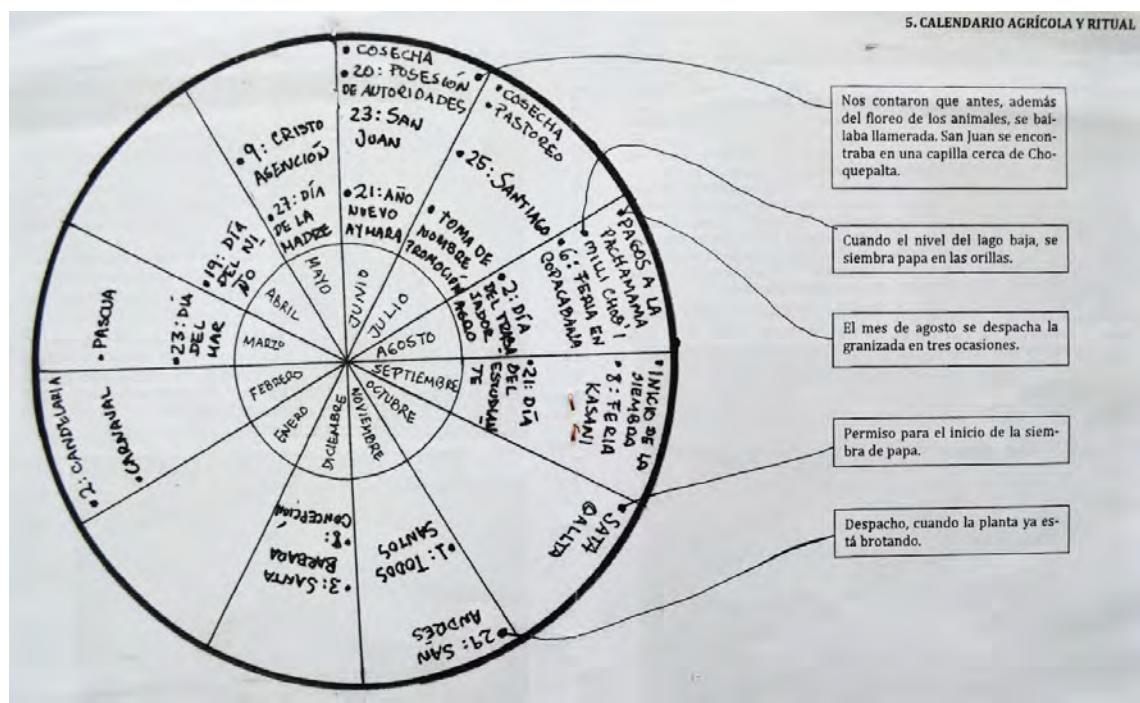


Figura 15: Calendario agrícola y festivo en la Isla del Sol.

Fuente: Murillo et al. Proyecto: "La nación ch'ixi: Una mirada desde la Isla del Sol", boletín de avance de investigación #1, septiembre, 2013: 10-11. PIEB, La Paz-Bolivia.

En la imagen presentada por el equipo de Murillo, circularmente podemos apreciar las distintas actividades rituales, agrícolas, festividades patronales y cívicas en la comunidad de Ch'allapampa, todas reguladas en torno a los 12 meses del año. A excepción de las festividades patronales y aniversarios cívicos, las otras actividades poseen una permanencia y continuidad desde el periodo precolonial, mismas que se acomodaron a algunas fechas del calendario gregoriano para poderse celebrar. Así, la ceremonia ritual-festiva de San Andrés (30 de noviembre) o Candelaria (2 de febrero), manifiestan la yuxtaposición de tradiciones aymaras a la religión católica. Este proceder fue claramente una estrategia de las culturas andinas, por un lado, para conservar sus conocimientos ontológicos ante el embate de la extirpación de idolatrías, y por otro, una forma de resistir al proceso de colonización.

Por otra parte, en Ch'allapampa también se celebran festividades en advocación a los santos católicos, relacionados en parte con las labores agrícolas y la pesca. Las principales fiestas que se celebran son:

- Fiesta de Cristo Ascensión, que se realiza en el mes de mayo. En época de los patrones, fue una celebración obligatoria para todos los habitantes de la comunidad. Actualmente, se ha convertido en la fiesta para los residentes y tendiente a demostrar el estatus económico y social de ellos.
- Fiesta del Apóstol Santiago, que se realizaba el 25 de julio. De un tiempo a esta parte esta festividad dejó de practicarse por la falta de pasantes.
- Fiesta de Todos los Santos, es una celebración católica traída por los conquistadores españoles y que se realiza cada 1 de noviembre para recordar a los mártires de la iglesia y a los seres queridos de las familias. Según las tradiciones andinas, ese mismo día, justo a mediodía llegan los *ajayu* (energía vital del *jaqi*) al hogar donde habitaron para compartir con la familia, quienes esperan con una *apxata* o mesa para el difunto que contiene varios elementos (escaleras, *t'ani'awawa*, caballos, *tuquru*, dulces, masitas, frutas, tostados de habas y maíz, *p'asanqalla* y otros productos que le gustaban al ser querido). El *ajayu* generalmente se presenta en forma de moscas o como brisa fuerte (Quilla, s.a.: 29). Le preparan ofrendas como agradecimiento por su aporte a la familia. Existen dos tipos de ofrendas de familias en Todos Santos: El *Unt'uni*, realizada en familias con parientes recién fallecidos, de 1 a 3 años, llamada alma nueva y se realiza con ceremonias religiosas. También existe el *Jiwatanaka, almanakaw purini* (alma antigua). Los difuntos o seres queridos llegan para compartir con la familia en vida. Una persona de escasos recursos representa al ser querido de la comunidad. Estos festejos son diferentes y son muy vigilados por los comunarios del lugar. En la primera forma, se invierte dinero en la elaboración de panes, frutas, comidas, bebidas y otros productos, que tienen que compartir con los familiares del difunto a través de algunos rezos, oraciones o responsos en latín, a cambio reciben, como retribución, panes, frutas, humintas y tostados; al final, al alma la despiden con música adecuada a cargo de la comunidad. Mientras, el segundo tipo es menos costoso, es decir, como una costumbre de religiosidad voluntaria, pero que se convierte en un acontecimiento social.
- Fiesta de Concepción, que se realiza en el mes de diciembre. En la época del patrón fue una fiesta obligatoria para las *tawaqu*, cholitas solteras, que debían asumir como prestes, dar comida y bebida a la comunidad. Actualmente, está a punto de desaparecer.

3. CELEBRACIONES RITUAL-FESTIVAS DEDICADAS A LA CRIANZA ALIMENTARIA EN LA COMUNIDAD CH'ALLAPAMPA

3.1. Las divinidades aymaras

En el marco de posturas colonialistas y darwinistas en nuestro país, por mucho tiempo se consideró que las interacciones generadas entre entidades en el mundo andino responden a supersticiones, fantasías o mitos. Reflejo de esta ideología fueron las afirmaciones en las ciencias sociales clásicas, en la que los mitos se concibieron como ficciones alegóricas, similar a las fábulas, circunscritas sólo al ámbito religioso que, si bien son compartidos por los miembros de una comunidad, permiten dar cuenta de la percepción cultural acerca del mundo.

Las actuales definiciones de mito van más allá de las concepciones positivistas de las ciencias sociales. Por ejemplo, para Mircea Eliade (1980), las representaciones míticas, simbólicas o rituales de las “sociedades pre modernas o tradicionales” constituyen una “ontología arcaica”, porque traslucen en ellas concepciones acerca del ser, la realidad, las cosas, el cosmos (Eliade, 1980: 13). Similar sentido expresa Claude Lévi-Strauss quien, citado por Carlos Castañón, manifiesta que los mitos “humanizan el medio en que el hombre vive. Son creaciones, a la vez, imaginativas y poéticas, por medio de las cuales los pueblos dan un sentido no solamente a las cosas sino también a su propio ser.” (Castañón, s.a.: 4).

Enmarcado en estos planteamientos, se apertura la necesidad de comprender los mitos andinos como parte de las interrogantes existenciales, del deseo por conocer, de indagar en las “razones” del mundo y las cosas como cuestiones atingentes a la humanidad que, a decir de Enrique Dussel (2011), constituyen las “preguntas fundamentales” de la ontología. Por ende, son filosóficas porque generan una serie de “núcleos problemáticos universales” que permiten una explicación sobre los seres en el mundo: “¿qué son y cómo se comportan las cosas reales en su totalidad, desde los fenómenos astronómicos hasta la simple caída de una piedra o la producción artificial del fuego?... ¿Cómo puede interpretarse el fundamento último de todo lo real, del universo?” (Dussel, 2011: 22). Según el autor, la producción de mitos sería “el primer tipo racional de interpretación o explicación del entorno real”. Por tanto, los mitos no serían expresiones irracionales, por el contrario, son enunciados simbólicos de “doble sentido” que describen significados universales acerca del mundo (Dussel, 2011: 23). Para desentrañar estos significados el recurso a la hermenéutica es importante.

Concretizando mucho más el análisis, desde la perspectiva émica de los habitantes andinos, por ejemplo los comunarios de Ch'allapampa en la Isla del Sol, la realidad no se explicaría mediante mitos, sino mediante las interacciones cotidianas. Pero también mediante las celebraciones rituales propiciadas especialmente en determinados tiempos no cronológicos, sino cíclicos, obedeciendo a los ritmos de la naturaleza cuando llega el tiempo de la gestación de la tierra para la crianza alimentaria o, también, cuando existe necesidad de pago a las divinidades porque se generó un desequilibrio, ruptura o vuelco (*pachakuti*). Es en esta perspectiva que el comunario andino entiende la explicación del entorno de la realidad.

De acuerdo a Hans van den Berg (2005), las celebraciones ritual-festivas en agradecimiento a las divinidades aymaras poseen una misma estructura básica, sin embargo, no exenta de variantes en distintas regiones: “los ‘instrumentos’ rituales son generalmente siempre los mismos: ofrendas, animales que son sacrificados, comidas y bebidas, coca, música y danzas. Pero dentro del marco de la estructura señalada y del uso de los instrumentos rituales tradicionales, se advierte una gran amplitud para dar una forma propia a cada rito que se ejecuta” (Van den Berg, 2005: 73).

Desde nuestra perspectiva, más allá de la estructura básica de los rituales, los elementos de las ceremonias tienen que ver con las oraciones dirigidas a las divinidades muy bien realizadas, también, la ofrenda de alimentos que tienen el objetivo de mantener una relación de equilibrio y reciprocidad; es decir, la finalidad de los rituales es la Crianza Mutua de la vida en correspondencia con las divinidades. En esta perspectiva, la importancia de la corresponsabilidad es determinante, por cuanto, “‘correspondencia’ (*con + respondere*) etimológicamente implica una correlación, una relación mutua y bidireccional entre dos ‘campos’ de la ‘realidad.’” (Estermann, 2006: 136). En este sentido, existe un involucramiento de agentes en la relación de coexistencia, una co-habitabilidad de la vida, entre lo humano y los seres, el ser humano y las divinidades.

En base a este planteamiento, en el mundo andino-aymara existen una serie de divinidades con distintos atributos y poderes, ya sean fuerzas benéficas o maléficas. Existen, también, divinidades superiores, así como divinidades locales. Gerardo Fernández (1997) habla de algunas divinidades generales del ámbito andino, por ejemplo, *Achachila*, *Pachamama*, *Kunturmamani*, *Gloria*, *Saxra* y *Chullpa*. Por su parte, Abraham Colque (2002) habla de *uywiris*, *mallkus* y *achachilas*. Van den Berg (2005), en relación a las divinidades receptoras de los ritos agrícolas, indica: “Los destinatarios de los ritos de roturación son, en primer lugar, la *Pachamama* y los *Achachilas*, los grandes protectores del territorio aymara, pero también los espíritus locales y los *Uywiri*, protectores especiales del hogar, del ganado y de las chacras de una familia.” (van den Berg, 2005: 81). Estas afirmaciones revelan que en la zona andina existen divinidades comunes a las culturas que habitan allí, que poseen similitudes en cuanto a sus cualidades relacionadas a distintos ámbitos de acción, ya sea salud, producción agrícola, protección de infortunios, concesión de favores, entre otros. En Ch'allapampa, podemos

Figura 16: *Wak'a* protectora contra el granizo en Quyawayá.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.



encontrar divinidades asiduamente presentes, como ser *Pachamama*, *Achachila*, *Qutamama*, *Wak'anaka*, entre otros.

La *Pachamama* es considerada como la divinidad de la tierra, el espacio, la madre tierra. De acuerdo a Bertonio (2011 [1612]), *Pachamama* refiere a la devoción de la tierra como divinidad: “La tierra de pan llenar, y a cerca de los antiguos era nombre de reverencia, por ver que la tierra les daba de comer. Y así decían. Pachamama wawamaja: ¡oh! tierra yo seré tu hijo, o tómame, o tenme por hijo. Hablaban como el demonio les enseñaba” (Bertonio, 2011: 420). Es así que desde el Periodo Colonial se registra la adoración a la tierra como una divinidad de origen prehispánico, con atributos relacionados a la generación y crianza de alimentos.

Contemporáneamente, Louis Girault (1988) menciona las características de la “diosa de la tierra”, que fueron recopiladas oralmente en dos décadas de permanencia intermitente (1953-1970) en el altiplano boliviano (Tiwanaku, zona kallawaya) y peruano (Tantamayu).

“La mayoría de estos indios la conciben como única, célibe y solitaria. Sin embargo, algunos suponen que ella está casada y que es madre de varios hijos, a los cuales, de otro lado, no atribuyen ningún poder sobrenatural particular, también hay que precisar que estos escasos indígenas no son capaces de decir quién sería su esposo.

Todos la imaginan como una mujer de edad respetable, no precisada, pero no por eso menos alerta; en cuanto a su anatomía y a los rasgos de su rostro, éstos nunca son descritos, y no se le da ninguna costumbre especial. Como los seres humanos, ella puede entender y ver, pero no habla; andarina infatigable, no tiene ninguna necesidad de reposo o de sueño. Igual que los hombres, sufre la necesidad de comer y beber, pero no importa que sus alimentos y sus bebidas sean ofrendas particulares.

No envejeциendo nunca, es inmortal y no conoce las enfermedades y los accidentes que sufren los humanos. Su morada se encuentra en el interior de la tierra, en todas partes; no obstante, las montañas y las colinas no constituyen su residencia ya que éstas son la morada de los espíritus ancestrales. Aunque esté estrechamente unida con los lagos, los ríos y las corrientes de agua, no vive en ellos, pero puede habitar en su proximidad.

A pesar del hecho de que es imaginada como mujer, nunca es objeto de una representación antropomorfa, tampoco de otra; aun cuando un cierto número de indígenas la asimilan a la Virgen cristiana, la imagen de aquella nunca es la suya...

Sus poderes, que son incommensurables, intervienen de modo especial ante todo lo que concierne a los trabajos y a la producción agrícolas, como también a la buena reproducción de los animales domésticos. Igualmente es la ‘patrona’ de la procreación humana y presta también atención al bienestar general de la gente. Su generosidad es muy grande, pero, si es desatendida u ofendida por los hombres, temporalmente puede dejar de concederles sus beneficios y protección y hasta puede hacer actuar seres malignos que les causarán serias decepciones en sus actividades agrícolas, o diversas enfermedades. Sin embargo, de modo todavía más eficaz que los espíritus ancestrales, ella puede detener las fechorías de estos seres malignos.” (Girault, 1988: 5-6).

De esta extensa cita podemos deducir varios temas en relación a los atributos de la Madre Tierra. Por un lado, posee propiedades femeninas, como la reproducción, la fertilidad, la maternidad, la protección de sus hijos, pero también, posee necesidades básicas como la alimentación. Por otra parte, asume un carácter de divinidad al ser considerada como un ser infatigable que no reposa, ni duerme, nunca se enferma, no tiene representación antropo-



Figura 17: *Waxt'a a la Pachamama en la sata qallta.*

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.

morfa, posee poderes incommensurables de acuerdo a la petición de sus hijos, principalmente, cuando le piden favores para labores, como la crianza alimentaria y la crianza de animales. También, con estos poderes puede combatir a las fuerzas maléficas. Su morada estaría en las profundidades del suelo, pero también, todos los espacios no elevados de la zona andina.

En Ch'allapampa, la *Pachamama* posee los mismos caracteres descritos por Girault. En los principales cerros de la Isla del Sol, primeramente, se le convida alimentos (*waxt'a*), y después se invoca su *ajayu* para criar y cuidar los alimentos como madre tierra, porque sin ella no habría vida: *uraqipanxay manq'atastanxa*, *uraqipanxay achunaka mallst'anx*, *janitix uraqikaspax kuna manq'ataraksnay* (por la tierra comemos, por la tierra probamos alimentos, si no habría suelo, ¿qué podemos comer?). En este sentido, la tierra es la madre proveedora de alimentos, por eso se realizan celebraciones rituales en la comunidad que cada año se deben cumplir. También a ella se hacen ruegos para el buen augurio de toda la población, en especial para la directiva de la comunidad. Por tanto, la *Pachamama* es considerada una divinidad de primer orden en Ch'allapampa y toda la Isla del Sol.

Por otra parte, para realizar las oraciones, ayunos y súplicas a las divinidades, los pobladores acuden a los cerros más elevados de la isla a rendir tributos. Dirigidos por los *amaut'a*, sabios-filósofos, la población entera debe limpiar su maldad para luego volver a la vida normal, con energía positiva para que el año agrícola sea mejor y productivo para todos. En los principales *qullu* (cerro) se invocan a deidades a las que dirigen sus ruegos, ayunos y suplicios, por ejemplo, al *Apu Achachila Wak'ani*.

Las principales celebraciones ritual-festivas en advocación a las divinidades son: *chhij-chhi t'aqa* (despacho de granizo), realizado en tres oportunidades en el mes de agosto (1, 15 y 30); luego *sata qallta* (inicio de siembra), a mediados del mes de octubre; después la *wilancha* a la *Pachamama* (San Andrés, a fines de noviembre); posteriormente, *jatha katu* (Virgen de la Candelaria, en el mes de febrero); y finalmente, la *llamayuña* o Pascua, donde se hace un agradecimiento a los *yatiri*, maestros oferentes que median las correspondencias entre seres. Todas las ceremonias rituales son dirigidas por las autoridades de la comunidad, en coordinación con los *amaut'a*.

Los *Achachila*, son divinidades que moran los cerros a los que los comunarios suplican para el inicio del año agrícola cuando se inicia la crianza de los alimentos. Girault (1988), menciona a los *Achachila* como espíritus de los antepasados.

“Generalmente, estos espíritus son considerados como humanos, de sexo masculino. A pesar de esto, los indígenas nunca dan una descripción física determinada de ellos... Siempre considerándolos como muy ancianos... Aunque están antropomorfizados, desde el punto de vista físico, estos espíritus, sin embargo, guardan total incógnito; en consecuencia, nunca son representados por una imagen, aún menos por un ídolo.

Los indios piensan que están dotados de los mismos sentidos, cualidades y defectos que los hombres. Así que pueden hablar, ver y entender, reír, llorar y caminar; son capaces de una gran bondad, pero también de cólera y se muestran muy celosos. Sus necesidades son idénticas a la de los hombres, es decir, que tienen hambre, sed y sueño. Contrariamente a los humanos, están al abrigo de todas las enfermedades y accidentes además son inmortales y no envejecen.

En nuestros días, como antiguamente, estos espíritus son considerados como residiendo, según su posición jerárquica, en especial en las altas cumbres de la cordillera, en las montañas secundarias, colinas importantes y hasta en los montículos de las *apachetas* o en las peñas. Los nombres de estas cumbres, montañas y colinas sirven para individualizarlos, añadidos a términos indígenas específicos que designan estos espíritus.” (Girault, 1988: 21-22).

Complementaria a esta descripción, está la característica de que los *Achachila* son, también, antepasados de la comunidad, que tienen a su cargo la protección y tutela de los habitantes (Fernández, 1997: 50), en este caso tendrían la función de ser seres criadores del *ayllu*. Es así que estos seres son divinidades protectoras de los distintos *ayllu*, y que no siempre poseen cualidades humanas masculinas, sino también pueden ser *Achachila* femenina, *t'alla* o *Awicha* (Colque, 2002: 152). Destacar que los lugares de residencia son las altas cumbres andinas, “tal es el caso de los principales nevados de la Cordillera Real andina, caso del Illimani, el Illampu o el propio Mururata” (Fernández, 1997: 50); pero también, los *Achachila* residen en los cerros más elevados del paisaje andino.

En Ch'allapampa existen diferentes *Achachila* que habitan en los principales cerros de la comunidad, que también pueden ser considerados como *Uywiri o Mallku*, tal el caso de: Jisk'a Qiya Qullu, Jach'a Qiya Qullu (en Ch'alla), Qhurupata, Phuskallani, Llaqipata, Chukaripupata, Chukaripu, Tikani, Quyawaya, Calvario Achachila, Santa Wara Wara (Santa Bárbara, en Ch'alla) Cruz Pata, Kimsa Calvario, Wankarani, Pachjiri, San Gerónimo, San Felipe, San Cristobal, Iñaq Qullu, Uma Qullu, Tikani, Qallpata, Palla Q'asa (en Yumani), entre otros. Pero para las ceremonias rituales se invocan a los *Achachila* mayores, como Illimani, Sajama, Illampu, Mururata, Wayna Potosí, Chakaltaya, Pachjiri, K'aphiya.

En relación a los *Uywiri*, Abraham Colque (2002) menciona que los *Achachila* pueden ser también *Uywiri*, en sentido de cuidar de los recursos de fauna y flora del lugar, para evitar



Figura 18: El Illampu visto desde Ch'allapampa, achachila guardián de los Andes.

Fuente: Luis Bolívar.

la deforestación o depredación de aves y animales. Por tanto, serían entidades tutelares y reguladores de la vida en general “y el seguirlos implica que nosotros también seamos *uywiris*, criadores y protectores de la vida.” (Colque, 2002: 153).

Por su parte Girault, citando a Harry Tschopik (1968), menciona que los *Uywiri* más bien serían espíritu de las casas, de cada casa en particular, razón por la que sería denominado como *uta Achachila*. “Según se ha dicho, este espíritu se ocuparía en especial de las cosas y de los problemas que tocan a la casa y a la familia que habita.” (Girault, 1988: 27). Por tanto, los *Uywiri* estarían relacionados con la protección de la vida en general a nivel comunidad, lo cual implica protección de las chacras y el ganado, así como el resguardo de la vida familiar. En este sentido, serían criadores y cuidadores, *Uywiri*, motivo por el cual también reciben pagos de agradecimiento.

Mallku también sería un término que se asocia a los espíritus que moran en las montañas de un determinado lugar, sin embargo, en los cerros de menor altura, por tanto, serían espíritus de menor rango que los *Achachila*. En relación a los *Mallku* de la zona tiwanacota, Girault menciona: “Se considera que los espíritus menos poderosos, a saber, los Mallkus o Aukis, habitan en las pequeñas montañas, como la Kloria Kollu, Chokekawa, Wulakollu y Kaluyo de una cadena meridional...” (Girault, 1988: 23).

En relación a la *Qutamama*, madre lago, es una divinidad constantemente invocada en las celebraciones rituales del área circumlacustre, particularmente en Ch'allapampa, ello debido a que los pobladores también se dedican a la pesca de peces nativos, como el *qarachi*, *ispí*, *mauri*, entre otros. De acuerdo a Clemente Mamani (2011), *Qutamama* “representa la



Figura 19: Sahumado de las personas en el rogamiento a las divinidades andinas.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.



naturaleza y el medio acuático dentro del contexto de la cultura Aymara, como madre agua.” (Mamani, 2011: 89). En una entrevista que hizo para su investigación, Mamani caracteriza al lago y su divinidad con atributos femeninos: “Qutax warmjamaskapuniw, challwanak uywi-richixay, yaqhipax ukarux waxt’ayasipxiw chawlí katuñataki.” (El lago como mujer siempre es, cuida y cría a los pescados pues, otros pescadores a ella se hacen dar una mesa ritual para pescar pescado).” (Mamani, 2011: 89).

Por otra parte, en Ch’allapampa también se valora a las *illa* (representaciones en miniatura de objetos materiales) e *ispalla* (creaciones de la *Pachamama* con rasgos extraordinarios), como divinidades de la naturaleza consideradas como *Wak'a*. Para este culto, en las diferentes ceremonias rituales mediante la observación de los maestros *yatiri*, se seleccionan los mejores alimentos, personas huérfanas, niños y mayores, y ganados del lugar, que en muchos casos también se las hace ayunar. Con ellos se agradece a la *Pachamama* por los alimentos otorgados. Esta retribución se realiza en los cinco ciclos de celebraciones rituales.

3.2. Elementos de las celebraciones ritual-festivas en agradecimiento a las divinidades aymaras

3.2.1. La *waxt'a*

Según Félix Layme (2004), la *waxt'a* (*lugta*) refiere a un “ritual” aymara, un “acto ceremonial”, una “ofrenda” entregada a la *Pachamama* y a las deidades andinas. El término *waxt'a*, asociado al sufijo “ña” (*waxt'aña*) designa precisamente la entrega de algún presente a alguien, regalar u obsequiar. También puede significar invitar u ofrecer como agradecimiento. Entonces, la *waxt'a* es un acto ritual sagrado en el que se entrega una ofrenda a las deidades andinas-aymaras.

En el marco de una nueva perspectiva de comprensión de las ontologías andinas, la *waxt'a* posee la característica de generar reciprocidades, *ayni*, por tanto, se construye como un trato correlacionado de favores: *ayniña* (*ayni phuqaña*, retribuir y corresponder el favor o al obsequio que uno recibe) (Layme, 2004: 43). Por tanto, las celebraciones rituales del ser humano con los seres sobrenaturales no son solamente actos ceremoniales para cumplir un *ayni*, sino, principalmente, procesos de permanente actualización de asistencias mediante ofrendas culinarias como menciona Gerardo Fernández.

“Una mesa es una ofrenda culinaria; un plato de comida ritual que está configurado con una serie de ingredientes específicos. Estos ingredientes son seleccionados según ciertos caracteres sensibles y se manipulan, durante el proceso de elaboración de la ofrenda, para articularlos convenientemente de acuerdo al gusto de los comensales que van a ser agasajados. De esta forma se logra “seducir” a los contertulios del “banquete” complaciendo sus gustos y caprichos culinarios con el “cariño” y tratamiento que corresponde.” (Fernández, 1994:157).

Tras la invasión del espacio andino en 1532, la política española de evangelización y extirpación de las divinidades andinas permitió y consolidó el uso del idioma castellano mediante el cual, suponemos, la denominación *waxt'a* pasó a castellanizarse como “mesa”, determinada así fundamentalmente por su forma de preparación que, desde ese periodo, integraría a los santos católicos. Cabe mencionar que la aymarización de mesa como “misa” no tiene nada que ver con el ritual católico, como aclara Gabriel Martínez (1987: 11).

Existe una gran variedad de tipos de mesas o *waxt'a* que, por un lado, son de herencia prehispánica y, por otro, añadidos por la colonia y la república. Tenemos así, entre las más



Figura 20: Mesa ritual para la *Pachamama*, realizado por Félix Ticona es maestro *yatiri* de la comunidad de Ch'allapampa.
Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.

conocidas: la mesa blanca, mesa negra, mesa dulce, *rayu* mesa, mesa del llamado del *ajayu*, *chullpa* mesa, *uma phuju* mesa, *limpu* mesa y *katja* mesa. Pero también se pueden generar otro tipo de mesas dependiendo la naturaleza de la solicitud, por ejemplo, para estudios, trabajo, dinero, entre otros, siempre y cuando sea dirigida apropiadamente y por los sacerdotes andinos a las divinidades andinas. Tendríamos así una infinidad de mesas dependiendo del interés que tenga el solicitante, no solamente aymara o quechua.

En Ch'allapampa se realizan las *waxt'a* en diferentes celebraciones rituales, por ejemplo, en el mes de agosto cuando se paga a la *Pachamama*, simultáneamente cuando se despacha al granizo; también, en el mes de octubre, en el inicio simbólico de la siembra (*sata qallta*), en la celebración de San Andrés, cuando se realiza la *wilancha* con la *qarwa* (llama). Esta ceremonia cobró notoriedad porque la llama sacrificada es ofrecida a la *Pachamama* para que ella provea bienestar, buena crianza de alimentos, abundancia, protección y salud para la comunidad.

En lo que sigue desarrollaremos la descripción de los elementos de la mesa para la *Pachamama*, preparada especialmente para el agradecimiento por los beneficios otorgados por la crianza y cuidado en la generación de alimentos. La característica distintiva de esta mesa, en relación a los otros tipos de mesas blancas, por ejemplo para salud, radica en la inclusión de elementos alimenticios.

3.2.2. Elementos e ingredientes de la mesa para la *Pachamama*

En primer lugar, debemos mencionar el elemento contenedor de la *waxt'a*: el papel sábana, como elemento sustentador de la mesa, dispuesta en forma cuadrada o rectangular. Como indica Guiniol Quilla (s.a.: 14), la forma del papel debe ser “cuadrangular, representando a los cuatro espacios de la tierra, y se lo coloca en el suelo.” Estos espacios son: arriba-abajo, izquierda-derecha o este, oeste, norte y sur, es decir, invocando las dimensiones de la *Pachamama*. Imaginamos que en el periodo prehispánico fueron los textiles los sustentadores de los elementos de la *waxt'a*.

Entre los productos vegetales tenemos a la *wiru q'uwa*, planta aromática que crece en la zona altiplánica de los Andes que, además es utilizada para dar sabor al *wallaqi*. Para la *waxt'a* se utiliza la *q'uwa* casi triturada junto a sus tallos, motivo por el que se llama *wiru q'uwa*. La cantidad necesaria es calculada por la vendedora. La *wira q'uwa* es una planta utilizada para “sazonar la mesa” (Quilla, s.a.: 12).

También está el ingrediente de la nuez, producto traído por los españoles con la colonia, que funciona como indicador de la suerte vista en su fruto (si está negro es mala suerte, si está sano es buen augurio). La coca es un ingrediente imprescindible a cada mesa y encarna los deseos del solicitante en cada hoja, hasta un máximo de 12, siempre en par.

Encontramos también el copal (color tierra), que es una “resina que brota del tronco y las ramas de un árbol, que crece en las regiones tropicales” y, una vez incinerada, su aroma “permite establecer el contacto con los uywiris” (Quilla, s.a.: 16). También acompañando al copal se encuentra el *tarapu* (incienso blanco, de color amarillo); también es una resina de árbol tropical, y tiene mucha energía y está relacionada con las “fuerzas protectoras” (Quilla, s.a.: 16). Finalmente tenemos los *wayruru* macho y hembra, que van junto a los *chiuchi*, significando premonición de suerte.

Además tenemos productos de origen animal. La lana de colores, aludiendo al animal que simboliza la reproducción, fertilidad y abundancia, es fundamental en la mesa para la



Figura 21: Preparado de la mesa para la *Pachamama*.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.

Pachamama. Tenemos a su vez la grasa de animal, el *untu*, *lik'i* (en aymara) o *wira* (en quechua), que representa a la energía, un medio de entrelazamiento y ayuda a la coordinación de los elementos de la mesa, una fuerza para la concretización de la solicitud. El *untu* puede ser manipulado por el *yatiri* u oferente para formar figuras zoomorfas, por ejemplo en forma de llama para solicitar producción. También encontramos el pelo de *titi* o gato silvestre que se adhiere a un mineral en la mesa ritual. El pelo del *titi* representa la obtención de fortuna.

Entre los productos de origen líquido están generalmente las bebidas como el alcohol (*urqu ch'uwa*) y el vino (*qachu ch'uwa*), que sustituyeron a la *chicha* o *k'usa* prehispánica, y representan la parte masculina y femenina, respectivamente (Quilla, s.a.: 12). De manera general, las bebidas representan la conexión, la ligazón de los humanos con la tierra, la *Pachamama*. El vino también representaría la sangre de Cristo, introducida con el catolicismo en la colonia. En la ceremonia dedicada a la solicitud de lluvias en Ch'allapampa, en la celebración de San Andrés a fines del mes de noviembre, también se incluye la cerveza y la coca quina (bebida gasificada) como bebidas para agradecer a la *Pachamama*.

Los minerales aluden al valor de la riqueza. En nuestro caso tenemos una representación de plata y oro (pan de oro) en papeles plateado y dorado respectivamente, con ellos se abraza al *untu* para darle un valor de riqueza en la producción, una especie de energía para la prosperidad. Tenemos también los *chiwchi*, figuras miniaturas de plomo o estaño derretido que representan objetos domésticos, personas, animales, etc., con una variedad de representaciones para la suerte.

Los productos dulces son principalmente los misterios, relacionados con la representación de santos y cosas concretas en forma de tabletas rectangulares. Actualmente, las vendedoras de productos para mesas rituales los venden preparados en bolsita de acuerdo a los tipos de misterios, obviamente dependiendo a la solicitud y siempre en cantidades pares, ya sean 6, 12, 18 o 24. Siguiendo a Gabriel Martínez (1987: 17), podemos encontrar otros misterios,

por ejemplo: sol, luna, virgen purísima, gloria niño, santísimo, *nostro amo*, Señor Santiago, Tata Bombori, Tata Corazón, Santo Ángel de la Guarda, corazón y estrella.

Cuando se adquieren las bolsas ya preparadas podemos encontrar una serie de sorpresas, como en el caso de las *illa*. Éstas son representaciones de objetos concretos deseados. Tenemos así *illa* de llama, de casa, de movilidades, de botellas y pares de parejas (varón y mujer). También podemos encontrar variedades de dulces, pero en cantidades que denotan paridad. Por ejemplo, existen dulces en forma de nudos (*chinu*), dulces en forma cuadrada (*tika*), que son la base en el armado de la mesa a modo de soportes; en forma redonda (colación), dulces en forma circular y cubierta con papel estañado, dulces en forma de cilindro, los cuales son cubiertos con papel blanco, otros cubiertos con papel estañado y el restante sin cubierta. Además, una cantidad de dulces en corte de medio cilindro de color blanco, y otros de la misma forma pero de color café. Asimismo encontramos figuras en forma de estrellas e imitaciones de trébol de cuatro hojas. Se incluyen una especie de misterios en forma circular, cuyo centro está marcado con una estrella, en cantidad de seis, pero de color café. Finalmente encontramos nueces, que sería el único producto no dulce dentro de todo este conjunto.

Todos los elementos reunidos para la *waxt'a* o mesa son pertenecientes a lo que la *Pachamama* o madre tierra produce y genera en su ser: vegetales, animales, minerales, líquidos y derivados, por ejemplo, los dulces, con los que se alimenta, se invita, se ofrece, se agradece, como pago por su bondad. En muchos casos se incluye a la mixtura, su inclusión alude al sentido festivo. Sustituye a las flores que antes se incorporaban de manera natural. Todos estos son los elementos más destacados de la naturaleza con los que se realiza el pago. Sin embargo, la relación del *Jaqi* con la *Pachamama* tiene que estar mediada por un interlocutor válido, reconocido por los individuos del *ayllu*, este es el *yatiri*. A continuación, presentamos una lista de elementos de una mesa realizada para la *Pachamama* por el maestro *yatiri* de Ch'allapampa, Faustino Ticona. Tradicionalmente la mesa incluye:

1	Grasa de llama (<i>untu</i>)
2	Incienso
3	Copal
4	Lana de colores arcoíris
5	Alfenique
6	<i>Juyra</i> (productos alimenticios)
7	<i>Q'uwa</i>
8	<i>K'ili</i>
9	Pan de oro
10	Coca
11	Vino tinto
12	<i>Chiwchimisa</i>
13	Cuero o pelo de <i>titi</i>
14	Alcohol
15	<i>Araqala</i>
16	Lana de salud
17	<i>Sullu</i> o feto de llama
18	<i>Chankaka</i>
19	Flor
20	Agua de la <i>Chinkana</i>

Opcionalmente, para otro tipo de rituales como la mesa para la *wilancha* dedicada a la *Pachamama*, se incluyen otros elementos:

Nuez
<i>Qarwa</i> o llama
Ollita ceremonial (4)
<i>P'asanqalla</i>
<i>Ch'unchula</i>
Vino dulce
Cerveza
Coca quina
Banderín de Bolivia
Banderín blanco
<i>Wiphala</i>
Cuchillo para realizar la <i>wilancha</i>
Carbón para sahumar el corazón de la llama

Figura 22: Cholitas *ispalla* en la ceremonia de la *wilancha*, con la llama que será sacrificada.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.



3.2.3. El sacerdote oferente, *yatiri* o maestro

El pensamiento andino, peyorativamente denominado cosmovisión, basa sus principios en cinco fundamentos presentado por Josef Estermann (2006), a saber: principio de relationalidad, en el que el todo está en relación con todo; principio de correspondencia, en el que un ser o elemento está en permanente relación mutua con otros, pero, además, en permanente bidireccionalidad; principio de complementariedad, en el que un elemento o ser es pleno en la medida en que posee una cualidad añadida que le permite ser pleno; principio de reciprocidad que implica, en el orden ético, actos de réplica en la misma magnitud que la solicitada; finalmente, principio de ciclicidad, referida a la alternabilidad y repetitividad de tiempos.

Estos principios fueron resguardados por los sabios y sacerdotes oferentes, mediadores entre seres, en distintos tipos de recursos mnemotécnicos, ya sean las oraciones o invocaciones a las divinidades. Como legítimos portadores del saber ancestral de las culturas indígenas, los sacerdotes andinos, por varios siglos, supieron mantener en la clandestinidad el conocimiento, lejos de las políticas de extirpación de idolatrías llevadas a cabo por la administración española y la iglesia católica durante el periodo colonial.

En el espacio andino, la *Pachamama*, *wak'a* y *apachita* fueron consagrados por *yatiris* y *amawt'as* como espacios sagrados. Hasta el día de hoy, es importante la participación de sabios andinos, fundamentalmente en ceremonias de agradecimiento (*waxt'a*) a la madre tierra, pero también para predecir el futuro, en la intermediación con las divinidades andinas.

El término *Amawt'a* viene del vocablo aymara que significa filósofo, pensador y sabio. En quechua significa persona de gran sabiduría. Considerado como un consejero espiritual, el *Amawt'a* es un sabio que ha adquirido a lo largo de su vida un gran conocimiento y experiencia, debido a ello ayuda a quien requiere de su servicio mediante consejos o lecturas de coca. Antiguamente era considerado como un maestro que esparcía su conocimiento a su población, desde la enseñanza de un oficio hasta las artes, su instrucción se caracterizaba por ser práctica y en el lugar. En la actualidad, *Amawt'a* es un término que se usa también para referirse a los *yatiris* y *kallawayas*.

Para referirnos al proceso histórico de los *amawt'a* nos remitiremos al imperio inca. En él eran los encargados de la educación de los hijos de los nobles incas. Por su prestigio social formaban parte del consejo imperial del *Sapa Inca*. Los *amawt'a* cumplían la labor de pedagogos, e instruían a los futuros gobernantes sobre las normas morales, religiosas, históricas y formas de gobierno. También enseñaban ciencias y conocimientos sobre la tierra y el universo. El lugar donde impartían sus conocimientos era los *yachay wasi* o casa del saber.

La categoría de “*Amawt'a kunajruna*” otorgada a los *Kallawayas* en el periodo de la conquista incaica, permitió a estos gozar de un rango superior debido a su dominio de la farmacopea vegetal, animal y mineral, así como en el diagnóstico, tratamiento y cura de múltiples enfermedades. Procedentes de la costumbre de los médicos herbarios de Charasani, Curva, Niño Korin, Känlaya, Chajaya y otras comunidades en la actual Provincia Bautista Saavedra, representan a los curanderos itinerantes que caminan de pueblo en pueblo llevando sus hierbas y métodos para curar la salud de los habitantes.

Los *amawt'a* y guías espirituales conocían el método homeopático, fundado en la fuerza reactiva de los semejantes, en la disminución de las dosis y la eficacia del remedio único. De acuerdo al investigador Rigoberto Paredes (1963), estaban familiarizados con el empleo de drogas, como la *quinina*, la *ipecacuana*, la *copaiba*, el azufre y los tónicos amargos y aromáticos

como agentes terapéuticos de primer orden. Eran los maestros que transmitían su conocimiento de forma práctica. En cuanto a oficios o artes, fueron y son conocedores de su cultura, religión, medicina y filosofía andina.

Los *amawt'a*, como sacerdotes o especialistas religiosos, están presentes durante las ritualidades andinas que se efectúan en diferentes épocas del ciclo agrícola y festivo. Por ejemplo, durante el año nuevo aymara son los encargados de llevar las ofrendas e interpretar algunos símbolos durante la salida del sol; o durante el mes de agosto cuando se ofrecen mesas a la *Pachamama*. Son en las *Wak'a* o lugares sagrados donde realizan ofrendas, y también se los encuentra como médicos tradicionales y consejeros. Tanto varones como mujeres ejercen la función de *amawt'a*.

Por otra parte, de acuerdo a Félix Layme (2004), el *yatiri* ("el que sabe") es la persona dotada de poderes gracias a la acción de la energía del rayo o señales de nacimiento. Desde el periodo prehispánico los *yatiri* han sido escogidos por una fuerza sobrehumana y su elección no depende de las comunidades ni de las personas, aunque sí su reconocimiento. De acuerdo a algunos investigadores, pero también al saber existente en Ch'allapampa, los *yatiri* o *amawt'a* nacen señalados por herencia genética, o son elegidos, por ejemplo *suxtalla*, *cayulla*, *ispalla*, *payalla*, *tarsuna*, también hay los llegados con el rayo.

Figura 23: El maestro *yatiri* Faustino Ticona bendiciendo las papas para la *sata qallta*.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.



El *yatiri* es quien sabe del espacio-tiempo por intermedio de la coca, suele dar ofrendas y ritos a los dioses. Está especializado en el diagnóstico y la curación de todo tipo de desórdenes físico-psíquico-cósmicos (incluidas las enfermedades biológicas). Su especialización puede incluir procesos de aprendizaje, pero en última instancia es de orden sobrenatural. Es, a la vez, médico, adivino y sacerdote. Domina los recursos y discursos rituales. Por otra parte, es especialista religioso y adivino. Practica su profesión en particular mediante el uso y el análisis de las hojas de coca. *Yatiri* puede ser también una denominación genérica para los especialistas religiosos.

Respecto a la forma en que uno llega a ser *yatiri*, el procedimiento es selectivo desde la etapa infantil, pero también puede ocurrir por comunicación divina con el rayo (Santiago). El niño o niña que nace marcado para ser *yatiri* es cuidado para que adquiera sus dones con ayuda de un *Tata* o *Mama Yatiri*. De esta manera de generación en generación se transmite conocimiento y saberes ancestrales milenarios. Cuando ya tiene desarrollado su conocimiento más o menos a los 13 y 15 años el *tata Yatiri Amaut'a* sugiere que le acompañe en actos rituales de su comunidad para la crianza de la papa y otros eventos, mientras le transmite el conocimiento de los saberes ancestrales de los lugares y sitios sagrados.

Siguiendo a Rigoberto Paredes, menciona la creencia sobre los *yatiri*:

Mantienen la idea [los indígenas] de que cuando Santiago desciende a caballo sobre el cuerpo de una persona, la despedaza y descompone, el cual vuelve a rehacerse si nadie se fija en el acto; si alguien lo mira la muerte de la víctima es definitiva. Al Santo no le agrada ser sorprendido en la terrible acción que ejecuta, de la que si salva la persona se encontrará favorecida por el don adivinatorio. (Paredes, 1920: 20).

Entonces, otra de las formas de especialización del *yatiri* es la conexión con el rayo (*Illapa*), de quién “recibirá” el don adivinatorio. El rayo los convierte, si nadie los ve, a estos hombres y mujeres en servidores del rayo y es el responsable de las deformaciones si logran cruzar esa frontera entre la vida, la muerte y la divinidad.

En Ch'allapampa mencionan que otras formas de ascenso a *yatiri* son poseer marcas especiales, como los *suxtalla*, es decir con seis dedos, el ser un mellizo, también los que nacen de pie, ciertos defectos o deformaciones (*pusi tita*, ser cojo, ciego, etc.), o ser hijo de *yatiri*-herencia. “Cada ‘maestro’ posee una especialidad propia que le es revelada en sueños, e igualmente, a través de la coca durante el proceso de iniciación por el *ch'amakani*, a veces incluso, en el mismo cerro.” (P'axi, et al., 1998: 8,9).

3.2.4. Armado y *waxt'a* de la mesa

Sobre los días ideales para realizar una *waxt'a* serían todos los días, excepto martes y viernes por sus connotaciones negativas, generalmente destinadas para la realización de las mesas negras.

La primera acción que se realiza para la *waxt'a* es pedir permiso o licencia al *kuntur mamani*, el cuidador de la morada, la casa; luego se solicita permiso a los *achachila* próximos, como el Apu *Illimani*, el Wayna Potosí, el *Sajama*, etc., a los cuales se les pide permiso, pero también se les invita a que participen y “coman” la *waxt'a*. Siempre se realiza la acción hablando y solicitando peticiones.

El armado de la mesa se realiza por la mano del *yatiri*, formando una especie de nido de aves (*tapa*), *tapachaña* (hacer un nido, anidar), en forma de círculo sobre el papel o soporte

cuadrangular. En primer lugar, se distribuye la *wira q'uwa*, luego, la lana de llama es utilizada para formar los contornos circulares de la mesa. Después se acompaña con la mixtura. Sobre estas bases se colocan los misterios, de derecha a izquierda. Indistintamente se reparten los misterios a los parientes del solicitante, quienes van colocando las *illa*-misterios solicitando deseos para que se cumplan.

Luego se incluyen los otros elementos de manera secuencial, acompañados siempre de peticiones u oraciones. Tenemos así la presencia de la coca, colocados sobre la mesa el pelo de titi, el *chiwchi* y los *wayruru*, el *untu* o grasa animal amalgamada con la hoja plateada y el pan de oro, a los cuales se añade el copal y el incienso. Antes de llevar la mesa al fuego, se *ch'alla* con alcohol y vino, después del cual se amarra la mesa con lana blanca y, posteriormente, se pasa la mesa envuelta por la cabeza de los solicitantes pidiendo cumplimiento de solicitudes. Después se lleva al fuego para que se aticen los elementos, siempre convocando y recitando oraciones.

Es importante destacar los significados, sentidos de los símbolos, funcionalidad y destino de cada *waxt'a* o mesa, destacando los elementos de la *waxt'a* prehispánica con matices católico-coloniales, cuyo substrato de religión andina persiste hasta la actualidad. Por otro lado, es necesario destacar la variedad de mesas que se pueden preparar para cada solicitud, siempre mediados por el oficiante-*yatiri*, que en Ch'allapampa le llaman maestro, cuyas características son importantes y de mucha significación para que la solicitud se cumpla, mediada por la ofrenda o pago.

3.2.5. Danza y música ritual: *phuna*

Los primeros cronistas que describieron el paisaje cultural de la zona andina, constantemente están llamando la atención sobre las distintas celebraciones de los aymaras y quechuas con músicas, bailes y bebidas dedicadas a los dioses o *Wak'a*. Ciertamente, el proceso de extirpación de idolatrías, así como la conversión forzosa al catolicismo, no pudo frenar las distintas ceremonias que aún se mantienen en las culturas de la zona andina. A pesar de lo último, se evidencian ciertas articulaciones culturales en las ritualidades andinas: la inclusión de santos católicos, por ejemplo, en las *waxt'a*, en las festividades, en la iconografía, entre otros.

En relación a la música y danza en las ceremonias rituales andinas, es preciso mencionar que ambas son elementos complementarios al rito. Por un lado, permite que las celebraciones en advocación a las divinidades sean más efectivas en cuanto a su solicitud, pero, por otro lado, también posibilita que los participantes se regocijen bailando, cantando e interpretando música, generando que haya cierta eficacia en la celebración ritual.

La zona andina altiplánica está caracterizada por la crianza de muchos alimentos que fueron paulatinamente formados en relación al medio ambiente. De ellos la que cobra una relevancia importante es, sin duda, la papa (*ch'uqi*). De acuerdo a la información proporcionada por el equipo de Mario Murillo (2014), el cultivo de la papa orientaría el desarrollo del ciclo agrícola en la Isla del Sol en cuatro distintos tiempos: “de octubre a noviembre se realiza la siembra, de diciembre a enero es el tiempo verde, en febrero se inicia el florecimiento y de mayo a septiembre es el tiempo seco, en el cual se realiza la cosecha.” (Murillo et al., 2014: 46). En esta última época es tiempo de la música del *thaya pacha*, como la zampoña y *tarqa*.

Es por ello que la zona andina está muy ligada al tema de las celebraciones rituales destinadas al ciclo agrario, a la crianza de los alimentos, tanto agrícolas como al ganado. En este sentido, Sigl y Mendoza (2012) presentan un cuadro sobre el ciclo productivo de la papa en

el altiplano y su relación con las danzas que se celebran en relación a ella, además, ligadas a la ritualidad andina y al calendario litúrgico católico.

Mes	Ciclo productivo de la papa	Danza (ejemplos)	Actividad ritual andina	Fiesta católica con mucha concurrencia
Agosto	Preparación de la tierra para siembra	Lichiwayu Llanu Pariwana	Ofrendar a la Pachamama, predecir el año, llamar la nieve	Virgen de las Nieves
Sept.	Primera siembra	Waka Tinti Chaxis		14. Exaltación
Oct.	Siembra	Quena Quena		4. San Francisco 6. Rosario
Nov.	Siembra crecimiento	Cambraya Montoneros Tarqueada	Festejar las almas: i.e. producción de <i>t'ant'a wawa</i>	1. Todos Santos
Dic.	Siembra Crecimiento Cuidar la chacra	Muyu Waychu Wititis	Pedir lluvia	8. Concepción 24. Navidad
Enero	Florecimiento Cuidar la chacra	Ayawaya Ch'uta	Pedir lluvia y alegrar a la <i>Pachamama</i>	17. San Antonio
Febrero/ Marzo	Florecimiento precosecha (Primeros frutos)	Phuna Qhachwa Chiriwanu	Pedir lluvia, alegrar y agradecer a la <i>Pachamama</i> (fiesta de la Anata)	2. Candelaria Carnaval (movible)
Abril	Maduracióm	Uxusiris		Pascuas (movible)
Mayo	Cosecha	Qarwani Quena Quena Choquelas Auki Auki	Redistribución de la cosecha, agradecer a la <i>Pachamama</i>	3. Santa Vera Cruz 15. San Isidro
Junio	Selección de las papas	Lakita	Ahuyentar la lluvia	3. Corpus Cristi
Julio	Elaboración de chuño	Jach'a Sikus Sikuris de Italaque	Llamar la helada	16. Carmen

Fuente: Modificado de Mendoza y Sigl, 2012: 731.

En relación a la música y baile realizados en los rituales de Ch'allapampa, cabe destacar que es la música y baile de *phuna* la que más se ejecuta en las distintas ceremonias rituales. Principalmente a lo largo del segundo día de la *sata qallta*, en la ceremonia de la *wilancha* de San Andrés y el día de *jatha katu* en la celebración de la Virgen de la Candelaria.

Con respecto a la *phuna*, Sigl y Mendoza (2012) indican que esta danza se ejecutaría en Copacabana sólo en la época de carnavales como regocijo general que acompaña la visita a las chacras, “íntimamente ligada al ciclo productivo de la papa” (Sigl y Mendoza, 2012: 566). Sin embargo, en la Isla del Sol, en las tres comunidades, la *phuna* es ritualizada en las festividades del mes de octubre, noviembre y febrero, épocas de *lapaka* y *jallu pacha*.

Se podría caracterizar a la danza de la *phuna* como un *wayñu*, misma que se baila en pareja. El día de la celebración de San Andrés, se bailó *phuna* entre las autoridades y las *ispas*



Figura 24: Cholitas *ispalla* bailando al ritmo de la tropa de *phuna*, en la celebración de la *sata gallta*.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.

lla (cholitas elegidas para acompañar el ritual) en el domicilio del Secretario de Agricultura antes de salir al lugar de celebración ritual. Una vez constituidos en el centro ritual, la *aynuqa* de *Quyawayá*, tanto varones como mujeres recorren múltiples direcciones, realizando trotes ligeros y agitando los *tari*, en el caso de las mujeres, y las *chuspa*, en el caso de los varones, en señal de llamamiento de los *ajayu* de las divinidades, mismo que significa una invocación para que acompañen el proceso de la crianza de alimentos. En la vestimenta de los bailarines, principalmente el de la mujer, resalta el color rosado tendiente a fucsia cuyo significado tiene que ver con el florecimiento de las plantas.

El instrumento de *phuna* corresponde a la clasificación general de *pinkillu*, por lo que también se le denomina *phuna pinkillu* o *pinkillu phuna*. Están elaborados del tronco de bambú (*tuquru* y *sicusa*), “cuyas dimensiones varían desde los 40 a los 50 cm. de longitud. El instrumento es abierto en su base, posee seis orificios en la delantera... La tropa está integrada por cinco a diez ejecutantes, el ritmo es alegre y posee la base del ritmo *wayñuri qhachwiri*.” (Gobierno Autónomo Departamental de La Paz, 2013: 293).

De acuerdo a la investigación realizada por Edgardo Civallero (2021), “... la *phuna* es una flauta originaria de la localidad de Tiwanaku (Tiahuanaco, departamento de La Paz), inseparable del estilo musical homónimo, muy parecido al huayno. Mide unos 40 cm, tiene 6 orificios frontales e incluye ataduras de cuero crudo para evitar rajaduras. Un grupo de *phunas* cuenta con 5-10 músicos, los cuales se acompañan en ocasiones por *bastos* o *guías* (*quena quenas* que se interpretan en quintas paralelas).” (Civallero, 2021: 53-55).

En Ch'allapampa, la tropa que ejecutó la *phuna* en la celebración de San Andrés estuvo conformado por 15 integrantes, de los cuales uno tocaba el bombo (similar a lo que utilizan las bandas de música), otro el tambor (son de menor dimensión que los bombos); asimismo, una persona tocaba la *jach'a phuna* (*phuna* grande) y los restantes 12 músicos, tocaron la *phuna* normal, de regular tamaño.

Figura 25: Tropa de *phuna* en *sata gallta*.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.



3.3. Celebraciones ritual-festivas previas a la Crianza Mutua de alimentos en Ch'allapampa: *chhijchhi t'aqa y waxt'a* a la *Pachamama* (agosto)

En el mundo andino, no todos los fenómenos naturales son valorados positivamente. Según la concepción de los aymaras existen fuerzas que pueden convertirse en maléficas si no se les ofrece algo a cambio, entonces, buscarán la destrucción de los seres vivos, tal es el caso del granizo (*chhijchhi*). Para aplacar el poder destructor del granizo, los humanos deben realizar rituales de pago, una forma de alimentar y dialogar con el granizo, a lo que se conoce como ritual de despacho (*chhijchhi t'aqa* o *chhuxujauq'a*). En la Isla del Sol, este ritual se realiza en tres oportunidades: el primero de agosto, a mediados y a fines de ese mes. Estas fechas deben caer en día martes o viernes, ya que esos días son ideales para efectuar pagos a los entes malignos, por ejemplo, si viernes es 1ro de agosto, entonces, el siguiente ritual se lo debe hacer un martes y el ultimo ritual del mes tendría que hacerse un viernes. Esta es la manera correcta en la cual se deben realizar los rituales del mes de agosto. Estas ceremonias se realizan con el único fin de que el granizo no importune en las labores agrícolas de la comunidad en el transcurso de los meses posteriores a la crianza y siembra de los alimentos.

Los actos de despacho de granizo se realizan a la cabeza de las autoridades, fundamentalmente el Secretario General de la comunidad, el Secretario de Relación, el Secretario de Agricultura (quien es considerado el *qamani*, cuidador de las *aynoqa* de la comunidad), el Secretario de Justicia (*mallku*) y todas las demás autoridades; compartiendo un *apthapi* se procede al armando de la mesa para el granizo. Sin embargo, la noche anterior al acto ritual, el Secretario General visita la casa del maestro *yatiri*, quien mediante la lectura de la hoja de coca determina el cerro donde se llevará a cabo el despacho de granizo. En relación a este asunto, el año 2013, don Eugenio Mendoza mencionó lo siguiente a un grupo de trabajo coordinado por Mario Murillo:

“No cualquier lugar puede ser el escenario del despacho del granizo, ritual que inicia la serie de diálogos con el paisaje, asegurando la efectividad de la producción alrededor del calendario”

Figura 26: Las autoridades reunidas en la casa del Secretario General organizando el despacho del granizo.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.





Figura 27: Elementos de la mesa para despacho de granizo.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.

rio agrícola en la Isla del Sol. A través de la lectura de coca, los maestros *amawtas* reconocen cuál es el cerro elegido para realizar el despacho... Así como el cerro elegido ‘tiene la suerte de despachar’ al granizo... la lucha en su contra es una de las labores principales de los *qamanis*, cuidadores de la *aynuqa*, quienes, para cumplir con sus obligaciones durante el ciclo agrícola cuentan con el apoyo de los *uñasiris* y son dirigidos por el *mallku*: justicia mayor (CC2 15/12/13).” (Murillo, et. al, 2014: 47).

Este año, el ritual de despacho del granizo se inició en la casa del Secretario General de la comunidad. Aproximadamente a las 10:00 de la mañana todos los miembros de la mesa directiva fueron llegando a la casa de la autoridad, acompañados de sus respectivos parientes, quienes llevaban alimentos para compartir. Mientras tanto, en el patio del anfitrión, se fueron acomodando una a una las autoridades, paralelamente los maestros *yatiri* fueron seleccionando los elementos para la mesa ritual: cuernos de cordero y de vaca (*waxra*), lanas sin ovillar de oveja (negra y blanca), ovillos *ch'iqa ch'ankha* (hilados al lado izquierdo), cola de vaca, huevo *q'llu* (*q'llu k'auna*), cigarrillos, banderita blanca de papel 10 x15 cm con mástil de paja, entre otros, acompañados de coca en *ch'uspa*, refresco gaseosa Coca Quina y cerveza Taquiña, mismos que conformarán la mesa para el granizo.

Aproximadamente a mediodía se comienza a tender una larga hilera de sacos de polipropileno costurado, de unos 40 cm por unos 10 metros aproximadamente, en el que se esparcen alimentos cocidos, consistente en papa, habas secas, *ch'uñu*, *kaya*, entre otros, que sirven como aperitivos para el almuerzo que se degustará. Este, precisamente, consiste en un

plato de sopa cocida con ají rojo⁸, papa blanca y carne de cordero, que se sirve inmediatamente después del aperitivo. Unos 10 minutos después de servirse la sopa, se comienza a servir el plato seco, conocido como el segundo, que contiene alimentos horneados bajo la técnica de la *wathya*, realizada con piedras planas. El segundo, contiene papa, postre, oca, en algunos casos camote, ensalada de lechuga y carne de chancho o pollo. Posterior al segundo, se vuelve a servir la sopa con los mismos ingredientes. Entonces, son como cuatro tandas de comida que se sirven el día del ritual, con la idea puesta en que los alimentos consumidos fortalezcan a las autoridades para pelear con las fuerzas maléficas del granizo.

En relación a la secuencia de entrega de los alimentos, se inicia ofreciendo al maestro *yatiri* quién oficiará la ceremonia ritual. Para este año, es don Faustino Ticona quién fue elegido para acompañar las ceremonias rituales. Él, junto a su acompañante, son los principales directores de la celebración, por lo que ambos tienen protagonismo cuando se inicia un nuevo convite de alimentos o bebidas. Posteriormente, en orden jerárquico, se sirven los alimentos a los dirigentes de la mesa directiva y a sus acompañantes, ya sean familiares, amigos o los pobladores de la comunidad.

En la actividad de preparado y servido de los alimentos, tiene mucho que ver el trabajo de las esposas y parientes femeninas de las familias de las autoridades. Ellas son las encargadas de seleccionar los alimentos y definir qué tipo de comida se elaborará, principalmente para la sopa y la ensalada del segundo, en base a lechuga, tomate y cebolla. Generalmente, es la mañana del mismo día del ritual que ellas le dedican a la cocción de los alimentos. Los varones, en cambio, también se dedican a la cocción de alimentos mediante la técnica de la *wathya* o *waja*. En los distintos hornos cavados en la tierra que algunas casas poseen, desde tempranas horas de la mañana, comienzan a preparar las papas, ocas, postre, carnes y, a veces, camotes, para que la cocción de los mismos esté lista cerca a mediodía.

Después del almuerzo, todas las personas salen del espacio donde compartieron la comida a otro lugar más amplio para continuar con los preparativos de la ceremonia. Ubicándose varones y mujeres frente a frente, inician charlas en torno a la coca (*akhulli*) sobre actividades cotidianas y lo que esperan con el ritual, no sin antes fumar cigarrillos y brindar entre ellos. Será en esta tanda de aproximadamente dos horas de compartimiento que los maestros *yatiri* realizarán una especie de limpia, primeramente dirigida a las mujeres para “purificarse de sus pecados y desembarazarse de sus penas” (Van den Berg, 2005: 85), aplicando una serie de oraciones.

Para esta limpia, los maestros *yatiri* reparten los diminutos banderines blancos a las señoras, quienes los ubican al costado izquierdo de su sombrero, así como muchos de los otros elementos que reciben, entre ellos una cruz pequeña hecha de paja (*jichhu*) que agarran con la mano izquierda y los cuernos envueltos en lana blanca y negra. La razón por la que se prioriza el lado izquierdo en las ceremonias tiene que ver con la caracterización de que ese lado constituye algo negativo, así como todos los víveres que se utilizan en la mesa para el granizo; es decir, se reúnen todos los elementos negativos para ahuyentar al granizo.

Más o menos después de media hora de *akhulli* se inicia el proceso de purificación. Los dos maestros *yatiri* se acercan a las señoras y les piden las cosas que les fueron entregadas: el banderín, la cruz y los cuernos envueltos en lana, mismos que son reunidos en la mesa para el granizo. El recojo se hace con la mano izquierda, acompañado de una persignación en la frente de la *penitente*. Seguidamente, el maestro principal comienza a romper en la frente de

⁸ Sobre la incorporación del ají en las comidas, se cree que es para que ahuyente a las fuerzas malignas como el granizo (Murillo, et.al., 2014: 54).



Figura 28: Mujeres en la purificación de penas previa a la ceremonia de despacho de granizo.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.

las señoritas los ovillos que, previamente, fueron hilados hacia la izquierda (*ch'iqua ch'ankha*). La medida de los hilos rotos oscila entre 15 a 20 cm, en un número aproximado de 10, mismos que luego serán depositados en la mesa para el granizo. La razón por la que se rompen los hilos es para sacar las penas o enfermedades de la persona.

Una vez finalizada la purificación de las señoritas, las autoridades de la comunidad, a la cabeza de los maestros *yatiri*, comienzan a golpear simbólicamente con chicote en la espalda de sus esposas para que así huya el granizo, porque “se imagina que cualquiera de los participantes encarna al granizo” (Murillo, et al., 2014: 51). Profiriendo una serie de palabras para ahuyentar al espíritu del granizo, por ejemplo, “*sarxam raniku*”, “*sarxam anticu*”, entre otros, lo que se busca es lograr un efectivo despacho del granizo.

Posterior a esta escena, dejando a las mujeres en el espacio donde se compartió el *akhulli*, los varones, a la cabeza de los maestros *yatiri* y las autoridades, comienzan a ascender la montaña elegida, aproximadamente a las 15:30. Este año el cerro elegido fue *iñaq qullu*⁹, que se encuentra a la altura de la comunidad de Ch'allapampa. El ascenso se realizó aproximadamente en una hora, después de lo cual el maestro *yatiri* inicia los preparativos para el despacho. Al igual que en el *akhulli* con las mujeres, en el cerro se comparte y se brinda con mayor frecuencia.

En el lugar elegido para el ritual, la cima de *iñaq qullu*, está dispuesto un espacio como un cuarto diseñado con una hilera de piedras en sus contornos, trazado en forma rectangular al cual ingresan todos los participantes para situarse en dirección suroeste, dando la espalda al

⁹ Según Bauer y Stanish (2001, 127), el término *iñaq*, vendría del aymara *iñak* que significaría mujeres.

este, haciendo entender que del lado suroeste llega con mayor frecuencia el granizo. Una vez allí, el maestro *yatiri* extiende la carga que contiene los alimentos para convidar al granizo, el cual es ch'allado para que no haya problemas en el despacho.

También, dentro de los preparativos, las autoridades seleccionan a dos personas, que no son autoridades sino parientes de estos, para que sean los encargados de ofrecer las bebidas y sancionar las faltas: un justicia y un control. El rol de estos es importante porque son los encargados hacer que haya un equilibrio en el ritual, ofreciendo la medida justa de bebida y dar chicotazos a los que hagan faltas; además, les hacen beber alcohol puro, al que denominan *waka chhuxu* (orín de vaca) en frente de todos. Por este nombre, el ritual también es conocido como *chhuxu jawq'a* (azote de orín, más o menos).

Una media hora después del inicio del ritual, el maestro principal comienza a repartir a los participantes los pequeños banderines blancos, después entrega los cuernos recubiertos con lana de oveja; pero, también se reparten las cruces hechas de paja. Todos estos elementos igualmente fueron repartidos a las mujeres antes de subir al cerro. Sin embargo, hay una novedad que se incluye: la *pallqa*, una rama de árbol que asemeja una honda hecha de ramas en forma de Y, atada tiene pelo de cola de vaca. Se entiende que esta arma es para ahuyentar al granizo.

Inmediatamente, de acuerdo a la jerarquía de los cargos, por el lado izquierdo y con la mano izquierda, las autoridades van brindando con los presentes y ch'allando la mesa para el granizo solicitando licencia a las autoridades y los maestros *yatiri* para servirse con *raniku* (aymarización de granizo), hablando en voz alta: “*raniku, jumanpi sirut'asiñani*” (granizo, contigo nos serviremos) y, también, recomendando: “*raniku, sarxatawa, janiw kut'anitati*” (granizo te vas a ir, no vas a volver). De ahí en más, todos los participantes siempre van brindando y hablando en voz alta: “*kunats amukipxi, jiskt'am kunats amukipxi*” (por qué están callados, pregunta por qué están callados). Paralelamente van fumando cigarrillos dirigidos hacia el horizonte, imitando sonidos de disparo: ¡phum!, ¡phum!, ¡phum! La razón por la que hablan en voz alta y fuman imitando disparos tiene que ver con una forma de sentar autoridad frente al granizo, para que éste se atemorice:

“Don Eugenio recalcó, además, que, como el granizo es considerado una persona imaginaria que rodea a las personas, ‘el autoridad tiene que hablar de una forma muy fuerte, tiene que reñirle al diablo, hacer sonar el chicote muy fuerte, fumar el cigarro con mucha rabia, soplar el cigarro Astoria al lado de las nubes blancas que salen. Todo es serio, no es una chanza que realizan las autoridades.’” (Murillo, et al., 2014: 51).

El justicia y control constantemente van incitando a que hablen los participantes en el ritual. Por otro lado, éstos no sólo invocan a *raniku*, sino también a *Antukitu*, *Tomasitu*, *Maxichu*, nombres que también están asociados al granizo. Todo este proceso dura aproximadamente de dos a tres horas, todo hasta antes que el Sol se esconda. Precisamente en este último tramo, aproximadamente media hora antes de oscurecer, se inician los latigazos entre los participantes. Cada uno de ellos comienza a repartir chicotazos, porque se considera que “cualquiera de los participantes encarna al granizo” (Murillo, et. al, 2014: 51) y preguntan si se fue el granizo: “*raniku, sarxtati?*” (granizo, ¿te fuiste?) y el azotado dice: “*sarxiwa*” (se fue).

Cuando está pronto a oscurecer plenamente, los maestros *yatiri* comienzan a recoger las banderitas, cruces, cuernos y las *pallqa*, realizando la correspondiente persignación para sacar las penas o pecados del participante, y las depositan en la mesa del granizo. Entonces, el



Figura 29: Despacho del granizo en la cima del cerro *Iñaq qullu*.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.

maestro *yatiri* amarra la carga y encomienda al justicia y control para que vayan a realizar la *waxt'a* al granizo:

“... las dos personas elegidas para llevar la merienda: ‘del diablo, tienen que escaparse (...), tiene que sorprendernos, si se hace pescar, lo cascamos, pero él disimula y de un de repente nomás se escapa, entonces, se lo lleva y se lo bota con chicote, piedra y gritamos ‘ándate, ándate para siempre, que no tienes que volver’ y se va, se lo lleva. El maestro ya nos dice: ‘cálmense, ya hemos despachado, bien nos ha ido, creo que no nos va molestar el granizo (...) y empieza a rezar el padre nuestro’...” (Murillo, et al., 2014: 51).

Tanto el justicia y control llevan la encomienda hasta un lugar alejado donde harán pasar la mesa (pagar) y vigilan hasta que todo se consuma; mientras tanto, las autoridades, en estado de ebriedad, retornan al lugar que el Secretario General dispuso para continuar con el ritual, esta vez para preparar las mesas para la *Pachamama*. De esta forma se realiza la ceremonia del despacho del granizo, alimentándolo para que no se presente en el ciclo agrícola que está iniciándose.

En la ceremonia posterior al despacho del granizo, aproximadamente a las 22:00 horas, las autoridades y maestros *yatiri* inician los preparativos de mesas para las siete *aynoqa* de la comunidad Ch'allapampa.

“Luego del despacho, las autoridades se reúnen nuevamente en la casa de la autoridad para *ch'allar* y preparar otras *misas*, que, en este caso, están dirigidas a la Pachamama y son ofrecidas en las *aynuqas* por cada autoridad. Se considera que la ‘tierra está hambrienta, está pidiendo su derecho, hay que pagar oportunamente, si no le pagamos creemos que se va a resentir y no nos va dar buena producción, hay que pagarle esa misma noche hasta la mañana,

entonces pensamos que ya todo está pagado y que ya estamos dispuestos a sembrar' (Eugenio [22]). De esta forma, el maestro intermediario, el granizo y la Pachamama son alimentados." (Murillo, et al., 2014: 53).

Una vez que el maestro *yatiri* termina de preparar las mesas, encomienda a cada autoridad hacer pasar la mesa en una determinada *aynuqa*. Este procedimiento también es consultado a la hoja de coca, y de acuerdo al resultado el maestro instruye quién y en qué *aynuqa* se hará la *waxt'a* a la *Pachamama*. Cada dirigente, acompañado de su esposa, debe llevar consigo la mesa e ir en el transcurso del día a realizar la *waxt'a*. Con esta última instrucción termina la ceremonia de *waxt'a* a la *Pachamama*, tal como fue descrita por Faustino Ticona en la ceremonia ritual de la *wilancha*.

3.4. Celebraciones ritual-festivas para la crianza de productos alimenticios en Ch'allapampa: *sata qallta* (octubre)

Esta ceremonia ritual se realiza en el mes de octubre, aproximadamente en dos días. La ceremonia ritual en sí debe caer el 15 de ese mes. Un día antes de la ceremonia principal, todos los comunarios realizan un rezo colectivo en el cerro elegido previamente mediante la lectura de la hoja de coca. Es el maestro *yatiri* el encargado de esta elección, así como de llevar adelante las actividades principales, tarea similar a lo que realiza para la ceremonia del despacho de granizo. Sin embargo, antes del rogamiento, la noche anterior, el maestro *yatiri* selecciona mediante la coca a seis niñas y seis niños como suplicantes (*ispalla*) ante las divinidades para que, mediante diálogos, intercambios y prácticas de Crianza Mutua, éstas concedan favores a los humanos. Posteriormente, en el lugar previamente dispuesto para el ritual:

"Frente al altar, encima de dos filas de piedras, al lado izquierdo se sentaron seis niñas y al derecho seis niños. 'Doce, como los apóstoles', nos dijo una señora. Estas niñas y estos niños, huérfanos, mellizos o gemelos, son elegidos por los maestros, y se considera 'que son escogidos de Dios (...) el maestro tiene que verlos como ángeles, tratarlos, quererlos, amarlos, respetarlos, porque mediante esos niños pensamos que Dios nos va escuchar' (Eugenio [22])." (Murillo et al., 2014: 236)

Figura 30: Niños participando en el rogamiento de *jatha katu*.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.



Este primer día es designado como día de rogamiento a las divinidades aymaras y a las divinidades cristianas. Dirigidos por el catequista de la comunidad, don Faustino Ticona, aproximadamente a mediodía, los comunarios en el cerro ofrecen rezos de padre nuestro, ave maría, credo, yo confieso, entre otros, que son pronunciados en aymara por un lapso de una hora aproximadamente. De esta ceremonia participa la mayor parte de la población.

“Al cerro deben asistir todos, los hombres se acomodan de rodillas frente al maestro *yatiri* que dirige rezos y cánticos en aymara, mientras las mujeres llegan cargando ollas de comida y, todas juntas de rodillas, se incorporan al rogamiento. Los maestros *yatiris* hacen alzar el incienso en una teja a todos los comunarios, comenzando por las autoridades que lo hacen en *chachawarmi*. Cada mujer y hombre levanta el incienso de rodillas, dirigiéndose a los cuatro vientos y recibe un pan sopado en vino.” (Murillo et al., 2014: 4).

Esta descripción refleja las actividades que se realizan el primer día de ruego a las divinidades, en un lugar elevado de la comunidad para que así haya una mejor comunicación con los *ajayu* de los *Achachila*, la *Pachamama*, la *Qutamama*, las *Wak'a*, entre otros. Una vez que se termina con las oraciones, inmediatamente se procede al ritual análogo a lo que se realiza en la misa católica, pero con algunas variantes propias, por ejemplo, el uso de un sahumador que en realidad es una teja que se usa para purificar el espíritu y pedir perdón.

“Después de finalizar los rezos, los maestros entregaron incienso encendido en tejas, inicialmente a los niños y las autoridades, y consecutivamente al resto de la gente. Cada persona recibía el incienso de rodillas, lo sostenía con los brazos encima de la cabeza, daba una vuelta a la izquierda con todo el cuerpo y besaba la tierra. Luego, se repartió pan empapado de vino a todas las personas, lo que, según nos explicó don Eugenio Mendoza: ‘creo que representa cuando Jesús milagró a 5 mil hombres, casi lo mismo’ (Eugenio [22]).

Comenzando por los niños y las niñas, todas las personas reciben un pedido de perdón y también lo ofrecen. Como nos comentaron, este acto de pedido determina la buena producción, mostrando que el comportamiento de las personas forma parte del ciclo ritual.” (Murillo et al., 2014: 237-38).

Es decir, en el ritual están presentes elementos referidos a las religiones andina y católica, por ejemplo, lo del pan y el vino, que son elementos del ritual cristiano. Por otro lado, resalta la veneración a la *Pachamama*, quien es respetada y loada en diferentes momentos. Podríamos decir que, en el ritual de la *sata qallta*, se pueden encontrar elementos articulados o superpuestos de ambas religiones, que no necesariamente se comprenderían como mestizaje o sincretismo, ya que estos conceptos caracterizan a un proceso de hibridación. En cambio en la religión y lo social existen actos, situaciones o comportamientos que pueden llegar a comprenderse en sus fuentes y sentidos, recurriendo históricamente a sus contextos culturales específicos.

Una vez finalizado el acto ritual en la *sata qallta*, se realiza un compartimiento de los alimentos (*aphapi*), que es una forma de Crianza Mutua entre los comunarios y las divinidades.

Después de la finalización de los actos rituales del primer día, las autoridades continuarán con la ceremonia, esta vez en la casa del Secretario General “para realizar una mesa de permiso, ‘para abrir la primera semilla’.” (Murillo et al., 2013: 238). Estos permisos son preparados para el día siguiente, para la *sata qallta*.

En efecto, así como la elección de los niños y niñas mediante la hoja sagrada, también se eligen mediante la coca a mujeres jóvenes vírgenes y ancianas solteras para que acompañen



Figura 31: Cholitas *ispalla* siendo agasajadas después de la *sata gallta*.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.

las ceremonias rituales. “Para el día siguiente, ruegan a seis chicas solteras —o en su defecto gemelas— para *ispallas* y seis hombres. La coca avisa quién va hacer bailar a la semilla de la papa según su suerte.” (Murillo et al., 2014: 4). A estas personas elegidas se las denomina *ispalla*¹⁰, cuya función en el ritual es el de ser mediadores entre las divinidades y los humanos. Por ello, a las *ispalla* se las trata bien y se les da los mejores alimentos porque, para una efectiva comunicación con las divinidades, las oraciones que ellos pronuncien deben manifestar pureza y tranquilidad.

Esa misma noche las autoridades y los maestros realizan diferentes actividades a medida que van pijchando la coca, como ser: armado de mesas de un solo tipo para cada una de las siete *aynuqa*: Quyawaya, Ch’uqiaynuqa, Jawasaynuqa, Siwaraynuqa, entre otras. En esa noche también se preparan los fetos de llama para la mesa de la *Pachamama*. En todo esto es importante la lectura de coca.

El segundo día se realiza propiamente la *sata gallta*. En esta actividad participan la mayoría de los habitantes de la comunidad, concurriendo a la *aynuqa* elegida mediante la lectura de la coca. Por las dimensiones del lugar y por la accesibilidad para los comunarios, la *aynoqa* elegida casi siempre es Quyawaya, conocida como la despensa de la comunidad, que

10 Generalmente aplicado a los frutos de la tierra que poseen rasgos extraordinarios, como las papas con crías o con varios ojos o tamaños prominentes, las ocas con dos o tres cabezas, etc. En el caso de los humanos, las *ispalla* lo conforman las personas con habilidades y rasgos también extraordinarios, como la virginidad, orfandad, marcas o señas particulares, características que son asimiladas para ser consideradas como seres marcados por las divinidades.



Figura 32: Siembra de la papa por las *ispalla*.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.

se encuentra al costado izquierdo de Ch'allapampa. Al ritmo de la *phuna*, todos los comunarios acompañan a los bailarines e *ispallas* elegidas por los maestros *yatiri* quienes bailan para alegrar la ceremonia de apertura e inicio de la siembra.

Es así que se dirigen a la *aynuqa* elegida, a eso de las 12 del mediodía, a la cual se llega bailando al ritmo de la música de *phuna*. A la cabeza de las *ispalla*, quienes alegran la ceremonia realizando pasos serpenteantes orientados por guías que llevan una bandera blanca, la columna avanza hasta el lugar elegido. Una vez ahí, se saca un permiso a la *Pachamama* con la coca. Mientras tanto, las *ispalla* cargan las semillas de papa; las seis chicas *ispalla* tienen que unir en el aguayo todo, y eso se debe challar. Una vez challado se procede a la siembra simbólica.

Para esta acción, la persona que fue sorteada para sembrar toma aproximadamente unas cuatro papas y las siembra; cada uno siembra más o menos a tres surcos y detrás le sigue el que pone abono. Después de que se acaba de sembrar se procede a enterrar el *sullu* (feto de llama), luego, se desciende a la cancha y se comparte un *aphapi* con toda la comunidad. Los familiares de cada autoridad (siete) empiezan a traer su comida y a las autoridades les *apxata* (ofrecen) con comida, pan y frutas. Después de esto, hay un regocijo general por la realización de la *sata qallta*, que marca el inicio de las siembras de todos los productos en Ch'allapampa.

3.5. Celebraciones ritual-festivas para el cuidado en el crecimiento de alimentos en Ch'allapampa: *wilancha* para la *Pachamama* (noviembre)

En todas las ceremonias rituales en Ch'allapampa existen esquemas que se repiten, aunque ello no signifique que los distintos rituales sean lo mismo. Existe una similitud ritual entre *sata qallta*, la *wilancha* y *jatha katu* o Candelaria, por ejemplo, en las tres ceremonias se ejecuta y baila la *phuna*, además, generalmente las tres tienen como centro de realización la *aynoqa* de Quyawaya; por otro lado, los elementos de la mesa ritual no varían mucho. En este sentido, las prácticas son similares y las descripciones tratan de dar a entender estas relaciones.

Una tercera ceremonia ritual importante en Ch'allapampa es la de la *wilancha*, nominalmente asociada a San Andrés. Esta celebración contempla varias etapas previas: la reunión entre autoridades y el maestro *yatiri* en la casa del Secretario de Agricultura para considerar, por ejemplo, la lectura de coca del lugar donde se realizará la ceremonia, la elección de las *ispalla* que acompañarán la ceremonia, la compra de la llama que será sacrificada, entre otras.

La ejecución de la *wilancha* es a fines del mes de noviembre, entre el 29 o 30 aproximadamente. Al igual que la *sata qallta*, las autoridades se reúnen por la noche y la madrugada en el domicilio del Secretario de Agricultura, el *qamani* de la comunidad encargado de cuidar las distintas *aynoqa*. Unas diez a quince personas, entre autoridades y maestros *yatiri* de la comunidad, comparten toda la noche intercambiando bebidas, coca, cigarro y lecturas de coca para la ceremonia de agasajo a la *Pachamama*.

En esa reunión, al igual que en *sata qallta*, los maestros escogen mediante lectura de la coca a las *ispalla*, principalmente seis cholitas, quienes no solamente se dedican a bailar, sino tienen que llevar en sus atados una porción de productos como pan, *p'asanqalla*, refrescos, entre otros productos dulces, hasta el lugar de la ceremonia para que haya abundancia de alimentos. La finalidad en la selección de las *ispalla*, es que mediante ellas se pretende lograr un eficiente convite a la principal divinidad, la *Pachamama*.

La ceremonia se inicia en horas de la mañana en la casa del Secretario de Agricultura. A tempranas horas se tiene la presencia de una tropa de músicos de *phuna*, grupo musical conformado por 15 personas (un encargado del bombo, un tamborero, un ejecutante de *jach'a phuna pinkillu* y, los restantes 12, ejecutan las *phuna pinkillu* normal), quienes acompañarán toda la ceremonia. A medida que van llegando los invitados y las *ispalla*, las autoridades van bailando junto a sus parejas o las *ispalla*, mientras las señoras se dedican a preparar los alimentos que serán servidos en el almuerzo antes de ir a la *aynuqa*.

En este evento de regocijo es importante resaltar el brillo en el atavío de los participantes. En las *ispalla* y los vestidos de las señoras (sombrero, rebozo, blusa blanca, pollera, *manqancha*, calzados y *tari* en las manos) resalta, principalmente, el tono del color rosa-dato fucsia, tanto en las polleras, rebozo, taris y las flores de geranio sobre el sombrero. Por su parte, en el vestuario de los varones (sombrero de ala ancha, camisa, poncho, pantalón de bayeta o negro, abarcas y *ch'uspa*), también resalta el mismo color en sus prendas, como en el poncho, las *ch'uspa* y las flores en el sombrero. Es decir, existe un predominio del color rosado, tendiente a fucsia, en la celebración de la *wilancha*. Esto se debe a que se trata de mostrar el color del florecimiento de las plantas, color con el que se pretende celebrar a la *Pachamama*.



Figura 33: Las *ispalla* reuniéndose previo a la *wilancha*.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.

Después del almuerzo, cerca de la 1 de la tarde, tanto invitados como familiares de las autoridades se congregan en la casa del Secretario de Agricultura para, posteriormente, al ritmo de la *phuna* dirigirse al sector de la *aynuqa* de Quyawaya para realizar la *wilancha*. La procesión festiva es acompañada por un aproximado de cincuenta personas, entre músicos, bailarines, autoridades. En esta caravana también está presente la llama (*qarwa*) de color café que será sacrificada, la cual es adornada muy bien haciéndola cargar en dos *awayu* productos dulces para la *Pachamama* (pipocas, p'asankallas, refrescos, etc.) y sobre ellas las banderas de Bolivia, la wiphala y una bandera blanca.

Un dato interesante es el color de la llama. El investigador José Huidobro (1994) menciona que los comunarios de Yumani le refirieron que la llama debe ser de color marrón o combinada de colores, sin dar mayores detalles del por qué. Sin embargo, su sacrificio sí está claramente identificado con la solicitud de la lluvia a las divinidades tutelares para que fertilicen la *Pachamama* y se pueda generar una abundancia de alimentos. Claramente acá se comprende la Crianza Mutua entre divinidades y los seres humanos.

Una vez en el lugar del ritual, se realizan los actos preparatorios para la *wilancha*. Los maestros *yatiri* preparan la mesa para la *Pachamama* en base a los elementos descritos líneas más arriba (en el punto 3.2.2. Elementos e ingredientes de la mesa para la *Pachamama*). Como es una mesa especial para la *Pachamama*, de los elementos rituales mencionados en esa lista se excluye el *untu* o grasa de llama porque la *waxt'a* se realiza con la llama misma.

En el lugar del ritual, primeramente, se cava un hueco de aproximadamente 50 x 50 cm y unos 60 cm de profundidad. En las cuatro esquinas de este lugar se depositan las ollitas con



Figura 34: Regocijo y preparativos antes de la *wilancha*.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.

líquidos, consistente en vino tinto, vino dulce o blanco, cerveza y gaseosa Coca Quina, en la idea de que las bebidas son para aplacar la sed de la *Pachamama*, pero también de la necesidad de brindar. Luego, al centro de la cavidad, se deposita la mesa armada previamente para la *Pachamama*; después, se vacía el contenido de los *awayu* que las cholitas *ispalla* cargan (*p'asanqalla*, chunchullas, dulces), así como el contenido del *awayu* de la llama, también con los mismos alimentos. Finalmente, una vez que se hace el degüello de la llama, a orillas de la abertura para las ofrendas, inmediatamente se extrae el corazón que, mientras aún late, es sahumado sobre la teja con carbón animado por el incienso. Posteriormente se cortan la cabeza y las patas de la llama yacente, y se extraen sus vísceras. Se incluyen en el hueco primero las vísceras, luego la cabeza y las patas. Según datos testimoniales, la parte del cuerpo de la llama que sobra se la recoge para consumirla. Por último, después que se entierran todos los elementos se inicia un regocijo generalizado, con algunos llantos de por medio por parte de algunos presentes.

Es importante anotar que este último tramo de la celebración tiene un alto grado de devoción, porque es una situación de experiencia religiosa de participación en el diálogo con las divinidades. No es solamente un acto de acompañamiento en el ritual, sino un estar en el lugar donde se realiza la comunicación directa con la *Pachamama*. En este sentido, es importante destacar el lenguaje utilizado por los maestros *yatiri*, mismo que es de agradecimiento y súplica a la divinidad principal, lo cual permite sentir una forma de concebir la vida, entender la lógica del ser criado y criar toda forma de vida presente en nuestro universo.

Después de esta celebración, todos los participantes se concentran en la cancha de fútbol de la comunidad donde, al son de la *phuna*, continúan bailando y compartiendo bebidas o refrescos por la celebración de la ceremonia.

Otro dato importante en esta celebración es que, en todo el desarrollo de la *wilancha* para la *Pachamama*, en ningún momento se hace referencia a San Andrés. En esto es importante mencionar la cuestionante que Hans van den Berg refiere.

Todo lo expuesto me hace preguntar si efectivamente San Andrés es destinatario de los ritos de fines de noviembre. Me parece que hay argumentos para contestar en forma negativa esta pregunta. En primer lugar, el mismo Monast se ha sorprendido del hecho de que, a diferencia de lo que normalmente se observa en las fiestas de los santos, en la fiesta de San Andrés no hay ni vísperas, ni misa, ni procesión. En segundo lugar, los actos rituales no se realizan en una iglesia o capilla: ‘toda la ceremonia se desarrolla en las montañas’ (Monast, 1972: 82-83). Y, en tercer lugar, los investigadores de INDICEP, que han observado los ritos de noviembre en la misma zona septentrional de Carangas, no hacen ninguna mención de San Andrés como destinatario de los ritos: se refieren exclusivamente a ‘las deidades masculinas del panteón aymara’ y a la T’alla (1974a: 5; 1974b: 10). Nos inclinamos a pensar que San Andrés no ha sido integrado como destinatario en los ritos de fines de noviembre y que el hecho de que se realicen estos ritos en su fiesta corresponde más a la comodidad de tener una fecha fija que a la necesidad de camuflar la religiosidad autóctona, como lo insinúan Monast y Fernández, porque es esto justamente lo que no se hace.” (Van den Berg, 2005: 231-232).

En esta situación, estaríamos frente a un caso similar a lo que se presentó con la entronización de la Virgen de la Candelaria en Copacabana, que más que celebrar la advocación a la Virgen, se estuvo celebrando el paso cenital del Sol por la región de Copacabana. Por lo tanto, la mención a la celebración de San Andrés en Ch'allapampa sería una situación, como lo indica van den Berg, de comodidad o asociación de un acto ritual andino a una fecha fijada en el santoral católico. Lo que primaría entonces con la *wilancha* es la celebración de agradocimiento a la *Pachamama*, y a la vez, solicitar las lluvias para que fertilicen los campos de cultivo que gestan los alimentos.

3.6. Celebraciones ritual-festivas para la cosecha de los primeros frutos en Ch'allapampa: *jatha katu* o Virgen de la Candelaria (febrero)

Otro evento importante en el ciclo agrícola de Ch'allapampa es la celebración ritual de la *jatha katu* (agarrar los primeros frutos). Esta ceremonia se realiza en el mes de febrero, aproximadamente el segundo día, coincidiendo así con la celebración de la entronización de la Virgen de la Candelaria, muy celebrada en el pueblo de Copacabana, pero que cobra otros matices en Ch'allapampa.

Lo que sabemos por la historia oficial es que la festividad de la Virgen de la Candelaria en el pueblo de Copacabana se remonta al Periodo colonial, particularmente al año 1582, cuando se inicia el tallado de la imagen de la Virgen por parte de Francisco Tito Yupanqui, encomendado por el sector *anansaya* después de haber vivido una gran sequía desde 1580. De acuerdo a los datos del cronista Alonso Ramos Gavilán (1621), el 02 de febrero de 1583 llega a Copacabana la imagen de la Virgen de la Candelaria. Es así que, desde ese momento, se iniciaría la festividad de la Candelaria.

Existe una diferencia notable en la celebración de la festividad, tanto en Copacabana como en la comunidad de Ch'allapampa. En Copacabana, al ser un sitio urbano, prácticamente no están presentes ritos relacionados con la estacionalidad agrícola, por el contrario, se destacan más los atributos relacionados con la fe católica, por ejemplo, la procesión de la Virgen acompañada de misas, cambiando el sentido original de su entronización como “patrona” del asiento de Copacabana, cuyo objetivo era la protección agrícola, aplacando las persistentes sequías.

En cambio, en la comunidad de Ch'allapampa, su celebración es más diversa. Por un lado, al igual que el primer día de la celebración de la *sata qallta*, la comunidad entera se concentra en un lugar elegido mediante la consulta a la coca que, el año 2021, fue el cerro *isiripatxa* (altura de muda de ropa). Aproximadamente a mediodía se inician los actos rituales, iniciándose los rezos u oraciones. Así, podemos encontrar prácticas relacionadas con oraciones al Dios cristiano, dirigidos por el catequista de la comunidad que realiza los mismos procedimientos que en *sata qallta* (rezos en aymara de padre nuestro, credo, yo pecador, entre otros).

Después de la culminación de las oraciones, aproximadamente a las 14:00 horas, se inicia un espacio de sahumado de los presentes, una forma de expiación de los pecados, iniciando así con las prácticas andinas. De igual forma que lo descrito en la *sata qallta*, el día anterior a la celebración, se eligieron a seis niñas y seis niños quienes acompañarán en la ceremonia como *ispalla*; pero también se elige a las *ispalla* mayor, en este caso una anciana que es muy respetada por la comunidad. Al concluir las oraciones, son estas primeras personas elegidas las que reciben los panes sumergidos en vino. Posteriormente, son los comunarios en pareja son quienes reciben el sahumerio, entregado por los maestros *yatiri*.

Luego de todo ello se inicia un espacio de compartimiento de los alimentos, el *apithapi*. Para esta ocasión también se tiende una hilera de saquillo de polipropileno en el que se derraman los alimentos, luego se sirve un plato de sopa mezclada con ají, finalmente, el segundo, generalmente un lechón. Estas dos últimas tandas de alimentos se sirven solamente entre familias, aunque también se puede convidar a algunas personas de la comunidad.

Después del almuerzo, las distintas familias van abandonando el lugar y sólo quedan en él las autoridades, el maestro y algunos músicos de *phuna*. Aproximadamente a las 16:00 horas, las autoridades inician con el ritual del *jatba katu* o *ch'uqi katu* que es mediado por los maestros que dirigen los rituales. Este consiste en encomendar a las mujeres de la comunidad, generalmente las esposas de las autoridades, para que vayan por las distintas *aynuqa* para extraer los primeros productos de las siembras. Ellas, unas siete mujeres que están vestidas con colores vivos, principalmente rosa (*chompa*) y rosado fuerte (*pollera*), con *chuntilla* en mano recorren en pares los distintos sembradíos en busca de los primeros productos de papa, maíz, cebada, habas, oca, entre otros, para luego realizar en el lugar de donde agarraron los alimentos un pago con copal dedicada a la *Pachamama*.

Figura 35: Las esposas de las autoridades yendo a recoger los primeros alimentos.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.



Después de esto, las señoras retornan al cerro donde están las autoridades compartiendo. Una vez en el lugar, descargan sus atados y sacan los alimentos que fueron rescatados y los vierten en los *awayu* frente a las autoridades. Después que todas las señoras depositan los alimentos (papa, habas, ocas, maíz, papalisa, entre otros), cada una de las autoridades, junto a sus esposas, comienzan a alzar uno a uno los alimentos y mirándolos los besan y halagan, para luego vestirles con serpentina, como una forma de proteger los productos hasta que llegue el momento de realizar nuevamente la siembra en el próximo ciclo agrícola.

Después de esta ceremonia, las papas, ocas, maíz, habas se guardan porque representan los primeros frutos de la madre tierra. Finalmente, una vez terminada la celebración, los presentes comienzan a bailar la *phuna* y comparten bebidas hasta antes del anochecer o incluso después que el sol se esconde.

Esta ceremonia, sobre todo después de las oraciones y el sahumado, tiene un matiz mucho más andino, puesto que el discurso cambia porque ya no se invoca a la Virgen de la Candelaria, si no a la *Pachamama* y el atributo de sus bondades relacionadas con la otorgación de los alimentos. Es así que, en el momento de recibir los primeros alimentos, se agradece bastante a la *Pachamama*. De esta forma, en esta celebración podemos advertir el protagonismo de la celebración de los primeros frutos y la alegría que se vive al contemplarlas.

Figura 36: Adoración a los primeros frutos de la *Pachamama*.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.



3.7. Celebraciones ritual-festivas para la cosecha de los alimentos en Ch'allapampa: *llamayuña* o domingo de Pascua (marzo/abril)

La celebración de la Pascua en Ch'allapampa marca el inicio de la cosecha generalizada de todos los alimentos que fueron criados en la comunidad: *llamayu* o *llamayuña*. Así, el domingo de Pascua, claramente se comprende como una fecha comodín para las culturas andinas, porque es una fecha indicativa u orientadora de un nuevo ciclo en el que cada familia se dirige a las distintas chacras que poseen en las *aynuqa* y comienzan a escarbar la papa (*ch'uqi*), oca (*apilla*), papalisa (*ulluku*), entre otras.

Para una mejor comprensión sobre la cosecha de alimentos, van den Berg (2005: 24) menciona los meses aproximados de las cosechas, mismos datos que pueden aplicarse a la región de la Isla del Sol y Ch'allapampa:

- haba abril-mayo
 - oca después de mediados de abril
 - quinua fines de marzo-abril-mayo
 - papa de febrero hasta julio
 - cebada abril-mayo
 - alfalfa mayo-junio

Sin embargo, antes de iniciarse plenamente las cosechas, el domingo de Pascua implica otro ritual en Ch'allapampa, en el que los principales protagonistas son las autoridades y los maestros *yatiri*. En este día se hace un agradecimiento a los maestros *yatiri* que acompañaron en todas las ceremonias rituales en el ciclo agrícola, permitiendo la conexión, el diálogo, la comunicación con las divinidades, principalmente la *Pachamama*. De acuerdo a los comunarios, la *Pachamama* los cría con diversos tipos de comida y los cuida en su regazo. En todo caso, los maestros *yatiri* serían los mediadores de esa comunicación.

La actividad de agradecimiento a las autoridades se inicia el sábado por la noche, aproximadamente a las 22:00 horas para preparar el ritual del domingo.

El sábado por la noche todas las autoridades se concentran en la casa del Secretario General, donde cada autoridad viene acompañada de sus esposas, quienes llegan con sus *awayu* llenos de comida. Una vez en el lugar se convoca a los maestros *yatiri*. El maestro principal empieza a preparar dos mesas, mismas que son consideradas la última *waxt'a* y todos se reúnen a compartir los diferentes alimentos acompañados con un poco de bebida. En esa lógica, la primera mesa preparada va para la *aynuqa* de Quyawaya, la cual es considerada como el despensero de la comunidad, análogamente como *uyu* (corral donde descansan los animales y sus crías); la otra mesa es para la comunidad, para el bienestar de todos los habitantes. Entonces, son dos mesas que se preparan para el ritual de la *llamayuña* o Pascua, mismas que serán pagas en los lugares designados. Para esto, el maestro *yatiri* nombra al Secretario General y al Secretario de Justicia para que realicen los pagos.

Después de compartir con los maestros toda la noche, aproximadamente a las 2 o 3 de la mañana las autoridades comisionadas salen a dar las ofrendas y pasar las mesas, acción a la cual también se la conoce como dar *waxt'a* a la *Pachamama*. Generalmente es el Secretario General el comisionado para que vaya a Quyawaya acompañado de su esposa (*chacha-warmi*), y al Secretario de Justicia o a algún otro miembro de la mesa de autoridades se le designa el otro lugar para que se realice la *waxt'a* para la comunidad. Las personas elegidas deben retornar esa misma madrugada.

Las personas escogidas para la *waxt'a* siempre tienen que estar preparadas y llevarse todo lo necesario para pasar la mesa, incluyendo la leña o, en todo caso, puede pedirle a la comunidad un poco de este material. Una vez terminada la ceremonia, ese mismo día, al retornar debe decirle al maestro que ha realizado el pago de la mesa. Entonces, el maestro *yatiri* termina diciendo “hasta aquí los he acompañado y de aquí ya no hay más que hacer, en cuanto a la producción ustedes ya habrán observado como habrá estado”. Así, el maestro indica si las divinidades los han acompañado o no en todo el trayecto del año, si este año les hicieron o no caso, y también el maestro expresa al Secretario General: “*jumankiwa*” (desde hoy tuyo es). Entonces, el Secretario General y las autoridades, una vez que se terminaron de realizar las *waxt'a*, van a recoger de las chacras de la comunidad, esa misma madrugada, el choclo u otros alimentos para poder obsequiar a los maestros *yatiri*, como parte de su pago por haber acompañado las distintas ceremonias rituales de la comunidad.

Por otro lado, las autoridades deben mantenerse unidas hasta llegar a *llamayuña* o Pascua, no tienen que pelear, tienen que llevarse bien con toda la comunidad. Esto quiere decir que, en todo este periodo que es de cosecha, no debe existir pelea alguna, porque si lo hicieran decae la crianza de alimentos. Si esto llegara a suceder, sería muy malo para la gente de la comunidad y para las autoridades, por eso el rol del maestro tiene un valor muy importante, porque se constituye en un intermediario entre los mundos humano y divino, además de generar unidad en la comunidad.

Con todos estos actos termina el ciclo de las ceremonias rituales para la Crianza Mutua alimentaria en la comunidad de Ch'allapampa. Después, se iniciará un nuevo ciclo de crianza alimentaria, que consiste en procesar los alimentos, como la papa, oca, haba, entre otros, todo correspondiente al ciclo de la *thaya pacha*. Para estas otras cizas de alimentos no se realizan rituales específicos. Sin embargo, se espera al mes de agosto para poder iniciar los ciclos agrícolas alimentarios.

4. CONCLUSIONES

Más allá de resumir los temas tratados en el presente trabajo, a manera de conclusión, es importante destacar algunas acotaciones importantes. Como vimos en el transcurso de la investigación, las actividades relacionadas con las celebraciones para la Crianza Mutua alimentaria en Ch'allapampa, mediante la descripción de los ciclos agrícolas y fiestas rituales, está orientada a mantener una relación de comunicación, apoyo y ayuda entre los humanos y las divinidades, en un diálogo de entidades. Para conseguir la sostenibilidad de esta relación se recurre a prácticas de reciprocidad o *ayni* en el que la alimentación es importante, en una correlacionalidad de seres, de mutuas complementaciones: una Crianza Mutua sostenida.

Precisamente, este planteamiento está circunscrito al ámbito de las nuevas epistemologías emergentes, epistemologías descolonizadoras (descolonización de saberes) que se esgrimen desde el continente del Abya Yala y que están relacionadas con la valorización de los conocimientos y sabidurías de los pueblos indígenas.

Así, la Crianza Mutua va más allá de las categorías occidentales de domesticación o producción, y se aboca a significar las relaciones de correspondencia entre los seres, por ejemplo en el cultivo de las plantas, el cuidado de los animales, la protección entre humanos y no humanos (Lema, 2013). En este sentido, Elvira Espejo (2022) caracteriza las distintas formas de crianza mutua, entre las más importantes destacamos:



Figura 37: Autoridades de la comunidad Ch'allapampa en la gestión 2021-2022.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.

“- *Uywa uywaña*, o crianza mutua de los animales. Por ejemplo, los camélidos (llama, alpaca, vicuña) y sus fibras. Las ovejas entran luego, con la colonia. Los animales nos dan la lana o el charque y por eso tenemos que tener los máximos cuidados. No es domesticar, no es el dominio del ser humano. Es: yo te cuido como un ser vivo más de este territorio y tú me vas a cuidar a mí también porque yo voy a vestir tu lana. Yo voy a dar la mejor parte de mí y respeto me vas a dar a mí. Yo te doy y tú me das, por eso son cuidados mutuos.

- *Ali uywaña*, o crianza mutua de las plantas. Por ejemplo, la del algodón, que es una crianza mutua muy importante. Hoy en día solo conocemos el algodón de color blanco muy fuerte, producto de la monocultura blanqueada, pero en el pasado los algodones eran de varios colores en flor: rojo, azul, verde, que luego fueron genéticamente manipulados. Las flores coloridas se encontraron en los sitios arqueológicos del norte de la costa de Perú, lo que nos da a entender los cuidados máximos que se tenían con la tierra, en el manejo del agua, en la selección de las semillas, en los tiempos para cosechar, en los almacenamientos, todas cadenas operatorias que son parte de esa crianza mutua.

Se dice que la cochinilla viajó de América a Europa porque en Europa no tenían rojo. Acá la epistemología, la filosofía, la ciencia y la tecnología ya estaban muy desarrolladas. El problema es que no hubo una comunicación adecuada y nuestras filosofías y epistemologías, el aprendizaje milenario en textiles, cerámica, arte plumario, cestería, todas estas especialidades que pasaban de una generación a otra, fueron sometidas al olvido. Hubo una ruptura de pensamientos cuando llegó la educación formal, que domina hasta hoy.

- *Yanak uywaña*, o crianza mutua de los bienes. Puede ser de las artes y también de los objetos, que son sujetos. Se suele decir: ‘mi prima aguayo me ha cuidado’, ‘mi señora aguayo me ha cuidado’, ‘mi señora manta me ha protegido del viento, del sol, del frío’. No es tener por tener, sino cuidar a un ser viviente que necesita de ciertas cosas, como la alimentación, y que tiene que prolongar la vida. Y el objeto, que en la terminología aymara y quechua se dice sujeto, sufre y necesita cuidados: que no le dé mucho el sol, por ejemplo, y si le da, tengo que hacer refuerzos. Cuando se habla de una prenda, se piensa en sus acabados, que la protegen, porque la miramos como algo vivo. Es muy bonito, porque tienes que hacer sus acabados específicos. Si yo tengo una cerámica, puedo decir: gracias a ti yo tengo donde poner la comida, tengo la posibilidad de comer bien, de tomar bien. Lo mismo pasa con los textiles y con muchas otras cosas. Y esas crianzas mutuas pueden desplegarse en diferentes dimensiones: un paisaje, un territorio, utensilios, accesorios. No decimos que esa cosa es mía, como un objeto muerto, sino que es un sujeto que nos cuida y al que cuidamos.” (Espejo, 2022: 7-9).

Estas formas de crianza están muy vigentes en la comunidad de Ch'allapampa, porque integran varios niveles de relacionamiento, reciprocidad, correspondencia, ciclicidad y complementariedad: con las plantas, con los animales, las cosas, también entre los seres humanos (*jaqinak uywaña*). Pero, de igual forma, podríamos encontrar la Crianza Mutua con las divinidades, la relación de reciprocidades entre humanos y divinidades: *wakanaka uywaña* (crianza con las divinidades).

El término *wak'a* incorpora lo sagrado, pero tiene una connotación mucho más amplia. Sabemos por las fuentes de cronistas y de archivos que las políticas de extirpación de idolatrías del periodo colonial prohibieron la adoración a las divinidades incas o aymaras, con lo que el término *wak'a* hoy en día se redujo a lo mínimo, hablado solamente por yatiris o amaut'as. De esta manera, al perseguirse y reprimirse el culto a las *wak'a* y sustituirse los lugares sagrados por iglesias y santos, los andinos buscaron formas de camuflar las divinidades andinas. Una de esas formas fue el ocultamiento de la *wak'a* en el santo, es decir, el santo poseía los atributos de la *wak'a*, claramente esbozado en el trabajo con la re atribución de las facultades. Por ejemplo a la Virgen de la Candelaria, pero también en el caso de la *wak'a Illapa*, que se mimetizó como

Apóstol Santiago haciendo caer truenos y granizada. En este sentido las *wak'a* poseían muchos más atributos que solamente su carácter sagrado, podían ser también profanos cuando no se le recordaba debidamente. Es decir, bajo la figura de la lógica andina, ninguna divinidad es sólo buena o mala, podían también poseer un carácter ambivalente, del tercero incluido, ser bueno y malo a la vez. Todo dependía del valor de la intermediación por parte del *jaqi*. En este sentido, el trabajo de investigación en Ch'allapampa derivó algunas consideraciones.

En primer lugar, la investigación trata de enfocar las celebraciones rituales en el marco de una nueva epistemología de saberes, en el que el concepto de Crianza Mutua es fundamental. Todas las celebraciones y rituales que se realizan en esta comunidad son de agradecimiento, principalmente a la *Pachamama* por todas las cosechas que reciben los comunarios. En otros lugares, estas celebraciones fueron olvidadas o suprimidas por fenómenos de extirpación de idolatrías, reducciones de comunidades a pueblos, migración a las ciudades o por procesos de aculturación; mientras, en la comunidad de Ch'allapampa, aún se mantienen algunas ceremonias rituales dedicadas al ciclo agrícola camufladas bajo asociaciones con la religión católica.

En segundo término, cabe resaltar que las tradiciones, costumbres, saberes de los habitantes de Ch'allapampa, por ende de la Isla del Sol, están relacionadas a una dinámica temporal cíclica. La comprensión y práctica de los ciclos agrícolas permite que los habitantes de Ch'allapampa constantemente vayan creando y recreando las maneras de entender su mundo a partir de las celebraciones rituales. Estas celebraciones no son aisladas, mucho menos prácticas arcaizadas, por el contrario, son actividades sacras que tienen varias funciones en los distintos órdenes de la vida comunitaria, ligada fundamentalmente a la actividad de la crianza de los alimentos. Así, los rituales descritos regulan, moderan, coordinan las relaciones sociales, las relaciones políticas, económicas y religiosas de la comunidad.

En tercer lugar, las celebraciones rituales para la Crianza Mutua alimentaria en Ch'allapampa contiene un elemento importante: la transmisión intergeneracional. A pesar de siglos de colonización y aculturación (modernidad), aún se encuentran vigentes prácticas que podemos afirmar tienen una relación con el momento inicial de la comprensión de la vida en armonía con los seres tutelares (las divinidades), así como el paso hacia lo venidero mediante el legado a las nuevas generaciones; es decir, los distintos rituales de Crianza Mutua, compelen la participación de los niños y niñas, además de los adolescentes y jóvenes. En este sentido, siguiendo a Dussel (2011), comprendemos que los habitantes de la comunidad Ch'allapampa aún expresan su cotidianidad en una comprensión de los horizontes existenciales que marcan su destino. Es decir, comprenden su realidad a partir de los "significados universales acerca del mundo" que, cotidianamente, expresan en las diferentes manifestaciones, y son transmitidas a las nuevas generaciones para la trascendencia de la comunidad.

Por otro lado, las prácticas ceremoniales en Ch'allapampa nos inducen a cuestionar algunas afirmaciones que se fueron construyendo en sentido de enfatizar conceptos que, analizando las prácticas rituales en Ch'allapampa, no son esquemáticas, como los conceptos de mestizaje y sincretismo. Más bien, lo que podemos encontrar son estrategias de vinculación de la religión andina para poder ser invisibilizadas frente a un poder extirpador de la colonia, la república y, en la actualidad, de las iglesias evangélicas asentadas en la Isla del Sol y en varios espacios del altiplano. Así, las asociaciones con San Andrés, la Virgen de la Candelaria y Pascua, dejan entrever prácticas independientes de la religión católica y que más bien son celebraciones de exaltación de las divinidades aymaras que, si bien están ligadas a los mencionados santos y sus convenciones rituales, es una estrategia de vinculación de un acto ritual andino a una fecha fijada en el calendario católico, más no así una fusión terminante como dan a entender los conceptos de mestizaje y sincretismo.



Figura 38: Maestro *yatiri* quitando penas de las señoritas mediante el *ch'iqa ch'ankha*.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.





Figura 39: Secretario General ch'allando las papas previo a la siembra.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.





Figura 40: Las *ispalla* bailando junto a la llama para la *wilancha*.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco.



ISLA DEL SOL



- 1 Cerro Tikani
- 2 Templo Chinkana
- 3 Roca Sagrada
- 4 Cerro Chukaripupata
- 5 Cerro Chukaripu
- 6 Ritual Sata Qallta
- 7 Cerro Umaqullu
- 8 Cerro Kallamina (Mirador)
- 9 Cerro Inaqullu (ritual Chhijchhi T'aqa)
- 10 Cerro Chiqisani

- 11 Cerro Qaqayuqiña
- 12 Templo Pilkukaina
- 13 Cerro Qiñwani
- 14 Cerro Palla Q'asa
- 15 Cerro Qurupatxa
- 16 Cerro Qiaqullu
- 17 Cerro Santa Wara Wara Patxa
- 18 Cerro Kuruspatxa
- 19 Cancha Challapampa
- 20 Ritual Sata Qallta
- 21 Cerro Chinkana
- 22 Cerro Chinkana
- 23 Cerro Chinkana
- 24 Cerro Chinkana
- 25 Cerro Chinkana



- 21 Ritual Wilancha
- 22 Cerro Kallqupata
- 23 Cerro Isiri Patxa (ritual *Jatha Katu*)
- 24 Cerro Llakalli
- 25 K'asapatxa

Figura 41: Mapa de la Isla del Sol que muestra las ceremonias rituales desarrolladas en la comunidad de Ch'allapampa.

Fuente: Ireneo Eloy Uturunco y Tania Prado.

II. CATÁLOGO DE BIENES CULTURALES

WAT'A MARKAN YAPU UYWAÑ AJAYUPA CRIANZA MUTUA DE LA AGRICULTURA EN LA ISLA DEL SOL

Ireneo Eloy Uturunco Mendoza



CELEBRACIÓN RITUAL-FESTIVA: VESTIMENTA DANZA PHUNA

CATÁLOGO 1

SOMBRERO BLANCO DE VARÓN





Objeto ID: 33070

Cultura: Aymara

Época: Contemporáneo

Técnica: Moldeado y costurado

Dimensiones: Ancho 34.5 cm;
alto 18 cm; profundidad 36 cm

Materias primas: Fibra de oveja en
forma de felpa, bordes con cinta e hilo
artificial; toquilla de tela sintética y
plástico al interior de la base
del sombrero

Descripción/función:

Pieza de forma cóncava y estructura
circular, con ala ancha, toquilla negra y
copa mediana con un pequeño pliegue
en la parte frontal. En la parte interior
lleva un plástico en el filo de la copa
para protección del sombrero, en la
unión con la cabeza.

El sombrero, de origen egipcio y que
llegó al Abya Yala mediante la inva-
sión española, es utilizado en tareas
cotidianas para las faenas agrícolas, así
como en las actividades ritual-festivas.
Su función es proteger el rostro de los
rayos del Sol, pero también, en las ciu-
dades se utiliza por moda.

CATÁLOGO 2
ABARCAS DE GOMA





Objeto ID: 4495

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado y moldeado

Dimensiones: Largo 25 cm;
ancho 9 cm.

Materias primas: Goma, clavos

Descripción/función:

Par de abarcas de goma (sandalias) de plataforma plana, elaborada a partir de llantas de goma. La planta incorpora cortes en forma zigzagueante para permitir un mayor apoyo del calzado. La planta posterior presenta un orificio de forma cuadrada y los bordes están sujetados con clavos; en la parte superior lleva dos tiras anchas cruzadas que sirven para sujetar el pie.

Las abarcas (*wiskhu*, en aymara), son utilizadas para uso cotidiano, para trabajos agrícolas, así como algunas celebraciones festivas.

CATÁLOGO 3
SOMBRERO DE CHOLITA





Objeto ID: 27718

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado y moldeado

Dimensiones: Diámetro 26 cm; alto 12 cm; profundidad 10 cm.

Materias primas: Fibra de oveja, toquilla de algodón, cuerina y plástico

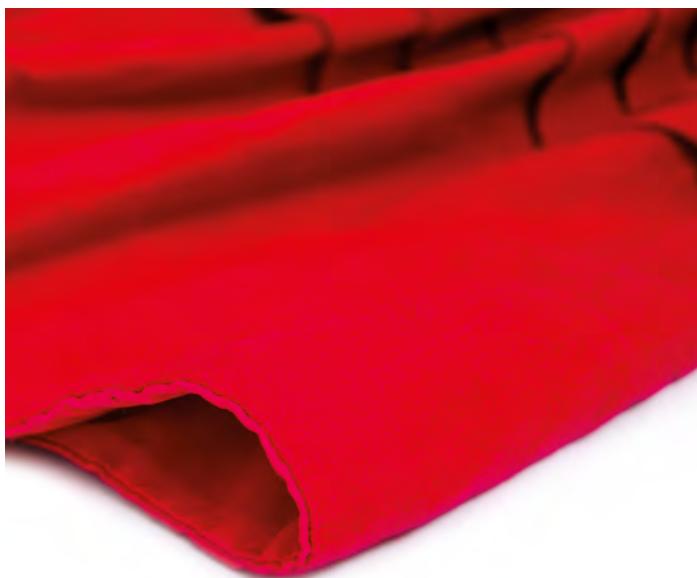
Descripción/función:

Pieza de forma cóncava y estructura circular (tocado cefálico), constituida de fieltro de lana de oveja de color café. Comprende tres partes: la base de la copa, de forma circular y textura plana; el cuerpo de la copa, parte media de forma cilíndrica, en el inferior de la misma lleva toquilla de color café claro y dos pequeñas borlas y en el centro plástico en forma circular, sobre el cual viene la cuerina café oscuro; el ala, dobrada hacia arriba y los bordes lleva ribete de color café claro. En el interior de la pieza lleva como forro tela de color rojo y en los bordes cuerina de color café oscuro.

La función del sombrero de cholita, que tiene sus antecedentes en Inglaterra a mediados del siglo XIX, es ornamental, festivo y ritual, implementada en la ciudad de La Paz a partir de los diseños del italiano Giuseppe Borsalino, en la década de 1920-30.

CATÁLOGO 4
POLLERA





Objeto ID: 33237

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado y costurado

Dimensiones: Largo 160 cm;
alto 66 cm.

Materias primas: Tela de bayeta de
color rosa fucsia, balanceada con
hilo artificial

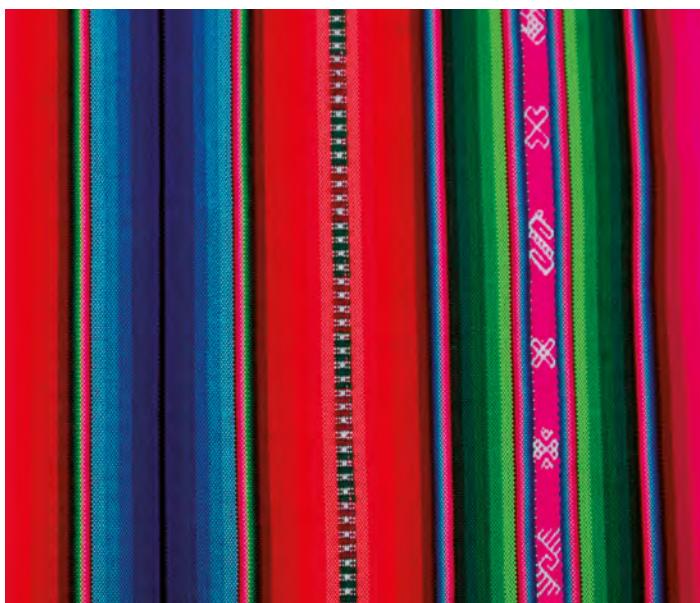
Descripción/función:

Pieza de forma irregular que en la parte de la cintura lleva un plisado de 4 mm, sobre la cual viene una cinta artificial elaborada con la técnica de sarga; la urdimbre a colores, con trama de color blanco. El centro de la pollera cuenta con tres pliegues denominados bastas de 5 cm. El interior de la pollera lleva un forro de tela sintética de color rosa-d, de 14 cm.

Las polleras de colores vivos y fuertes, como la pollera de color rosa fucsia, son utilizadas por mujeres casadas y solteras en celebraciones ritual-festivas de la época de florecimiento de los sembradíos, aproximadamente por el mes de febrero. Al ritmo de música y bailes de temporada, simbolizan la floración en la crianza de los alimentos.

CATÁLOGO 5
AWAYU





Objeto ID: 33238

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado y costurado

Dimensiones: Largo 133 cm;
ancho 120 cm.

Materias primas: Tela de hilo acrílico

Descripción/función:

Tejido cuadrangular con saltos multicolores entre fucsia, combinaciones de rojo, verde, rosado, blanco y azul. Contempla iconografía aymara como ojos, aves, imágenes geométricas y animales silvestres.

Desde el borde izquierdo existe degradación de colores: verde, anaranjado, azul y rosa; luego, las pampas de color rojo, nuevamente en degradación en color rosa, verde, anaranjado y azul, flanqueada por anaranjado, rosado, azul y verde. La iconografía representa fauna y flora, por ejemplo, rombo, zigzag, aves, vizcacha, *ph'uyu*, *chharqa* (*pusi suyu*).

El *awayu* tradicional es un tejido hecho a mano en base a lana de llama, oveja o alpaca y teñido con tintes naturales. Hoy en día existe el tejido industrial de *awayu*, teñido con productos químicos. El *awayu* es de uso cotidiano, utilizado principalmente por las mujeres, y sirve para cargar cosas sujetadas a la espalda.

CATÁLOGO 6
MANQHANCHAS





Objeto ID: 33239

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado y costurado

Dimensiones: Largo 143 cm; alto 67 cm.

Materias primas: Tela de hilo artificial, bordado

Descripción/función:

Juego de *manqancha* de cuatro piezas en tela de hilo artificial con bordado en estilo puntilla en toda la orilla. Su confección en la parte de la cintura lleva un plisado sencillo, cada uno con un pliegue de 10 cm.



En el Periodo Colonial y Republicano, las manqanchas o encajes constituyeron accesorios para las faldas de los vestidos de las mujeres de familias pudientes. En la actualidad, las manqanchas son utilizadas por las mujeres de pollera, quienes las denominan como centros, maqhanchas o enaguas, y lo utilizan para crear volumen debajo de la pollera de chola, con ligeras modificaciones de acuerdo a la época y las regiones.



**CATÁLOGO 7
BLUSA**





Objeto ID: 33241

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado y costurado

Dimensiones: Largo 133 cm; alto 60 cm.

Materias primas: Algodón, con encajes artificiales.

Descripción/función:

Pieza diseñada para ceñirse al cuerpo. Posee encajes en las puñeras, el cuello y el borde inferior.

La blusa es una prenda femenina de origen europeo y fue modificándose con el transcurso de los años. A fines del siglo XIX fueron utilizadas por las mujeres de la clase pudiente, posteriormente, su uso iría popularizándose entre las damas, principalmente en ocasiones festivas.

**CATÁLOGO 8
REBOZO**





Objeto ID: 33242

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado, costurado y bordado de flores en las cuatro esquinas

Dimensiones: Largo 161 cm; ancho 60 cm.

Materias primas: Tela de bayeta de color rosa fucsia, balanceada con hilo artificial

Descripción/función:

Pieza rectangular de color rosa fucsia, lleva bordado de flores con hilo artificial en las cuatro esquinas, realizado con máquina industrial.

El origen del rebozo es precolonial. En las culturas andinas el uso del rebozo es ampliamente difundido, por ejemplo, en mujeres autoridades quienes la usan cubriendo la cabeza; sin embargo, en la danza de la *phuna* el rebozo cumple la función de la manta, cubriendo hombros, espalda y pecho. El color fucsia del reboso está en combinación con la pollera y el poncho de la pareja de baile, todos del mismo color, representando a la estación de florecimiento de los sembradíos.

CATÁLOGO 9

TARI





Objeto ID: 33245

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado y amarrado

Dimensiones: Largo 45 cm;
ancho 45 cm.

Materias primas: Tela de hilo acrílico

Descripción/función:

Pieza de forma cuadrangular, con pampas de color fucsia, rosado, azul, rojo y verde, que se lo amarra para la ceremonia ritual.

La función de los *tari* es para poner la coca para el *akhulliña* (tradición andina que consiste en masticar coca sin triturarla). Sin embargo, en las celebraciones rituales de Ch'allapampa, el *tari* amarrado también se utiliza para llamar los ajayus de los achachilas, la *Pachamama*, las *wak'a*, para que protejan las siembras.

CATÁLOGO 10
ZAPATO DE CHOLITA





Objeto ID: 33252

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado, costurado y moldeado

Dimensiones: Largo 23 cm; ancho 9 cm.

Materias primas: Cuero gamuzado negro, plástico, metal

Descripción/función:

Pieza confeccionada según modelo chaloy lleva variados diseños, entre ellos, una corbata en la parte superior del empeine del zapato, así como hebillas metálicas en la parte del talón para regular el ajuste en la medida del calzado.



Uno de los atuendos del traje de la chola paceña son los zapatos, que tuvieron cambios en el transcurso el tiempo, por influencia de la moda y la utilidad. Desde inicios del siglo XX se dejó de lado la utilización de la bota, dando lugar al uso del zapato plano que puede verse en la moda de la chola paceña, por tanto, ya no es sólo el zapato cerrado, ahora se pueden encontrar variedad de estilos, desde la boca de pez hasta el modelo princesa. Los colores son variados, sin embargo, en los bailes se prioriza el color negro.



CATÁLOGO 11
ARETES





Objeto ID: 33246

Cultura: Urbano

Época: Contemporánea

Técnica: Armado y moldeado

Dimensiones: Alto 3.5 cm; ancho 1 cm; profundidad 2 cm.

Materias primas: Estaño, tintes artificiales, perlas y pequeños diamantes de bisutería

Descripción/función:

Par de aretes armados con materiales de metal frágil, incrustaciones de perlas y pequeños diamantes de bisutería.

En la zona andina la moda de los aretes está relacionado con el uso de las orejeras en las culturas prehispánicas, donde su función fue eminentemente ritual-festiva. Sin embargo, contemporáneamente, los aretes son utilizados como demostración de elegancia, riqueza y abundancia, principalmente por la chola paceña. Así, los aretes son utilizados cotidianamente, pero también en las distintas festividades y celebraciones rituales.

CATÁLOGO 12
TULLMA





Objeto ID: 33240

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Tejido en urdimbre y trenzada a pulso

Dimensiones: *Tullma*: Largo 139 cm; ancho 1 cm. *T'ika*: Largo 15.5 cm; ancho 5 cm.

Materias primas: Fibra de camélido de colores negro, café, plomo y blanco

Descripción/función:

Tullma trenzada a mano, con terminaciones de dos pompones de vellón a cada lado (*t'ika*).

La *Tullma* o *k'anaña* es un accesorio ornamental femenino de origen precolonial, que permite una mejor sujeción de las trenzas. Sin embargo, en la época contemporánea, las *tullma*, más allá de su uso en las trenzas, se convirtió en un accesorio estético que muestra multiplicidad de formas y colores, principalmente en la confección de las *t'ika* (borlas) que se lucen en los cabellos de las bailarinas que participan en entradas folklóricas, resaltando así la coquetería.

CATÁLOGO 13
PANTALÓN NEGRO





Objeto ID: 33249

Cultura: Urbano, La Paz

Época: Contemporánea

Técnica: Modelado, cortado
y costurado

Dimensiones: Alto 104 cm;
ancho 52 cm.

Materias primas: Fibra sintética,
tintes artificiales y acero

Descripción/función:

Pantalón de forma irregular, costurado
al estilo de pantalón de traje.

La cintura presenta una pretina costurada
a máquina, con un broche metálico para sujeción del pantalón y una
cremallera azul; presenta plisadas con dos
bolsillos. Encima de la pretina presenta
ojales para el cinturón; en la parte tra-
sera del pantalón dos bolsillos en forma
de ojales. Los bota pies se encuentran
dobladados interiormente.

En América, el pantalón fue introduci-
do en el siglo XVI por los españoles.
Es una prenda de vestir que cumple la
función de cobertura de las piernas.

CATÁLOGO 14
CAMISA





Objeto ID: 33250

Cultura: Urbano, La Paz

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado y costurado

Dimensiones: Largo 165 cm;
alto 85 cm.

Materias primas: Tela de algodón
industrial de color crema y botones
de plástico

Descripción/función:

Pieza en forma de T, costurada en tela de algodón color crema. Presenta un cuello circular con terminaciones en puntas y una abertura por la parte delantera la cual se une por medio de botones blancos.

Tradicionalmente el uso de la camisa era de bayeta llamada almilla, tejida con lana de oveja. Sin embargo, en la actualidad se impone la moda colonial y el uso de la camisa es de material de tela de algodón, preferiblemente sin ningún adorno y de color blanco.

CATÁLOGO 15
CH'USPA





Objeto ID: 33251

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Tejido industrial, cortado y costurado

Dimensiones: Alto 24 cm;
ancho 21 cm.

Materias primas: Hilo artificial y lana de colores

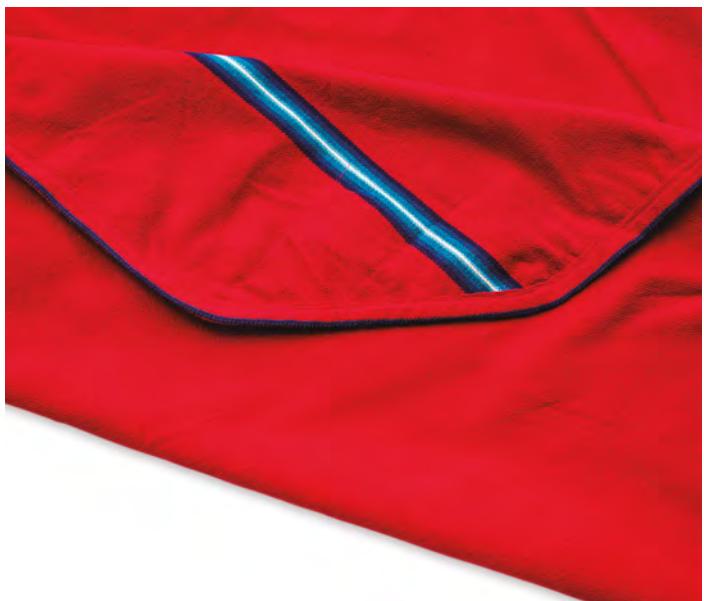
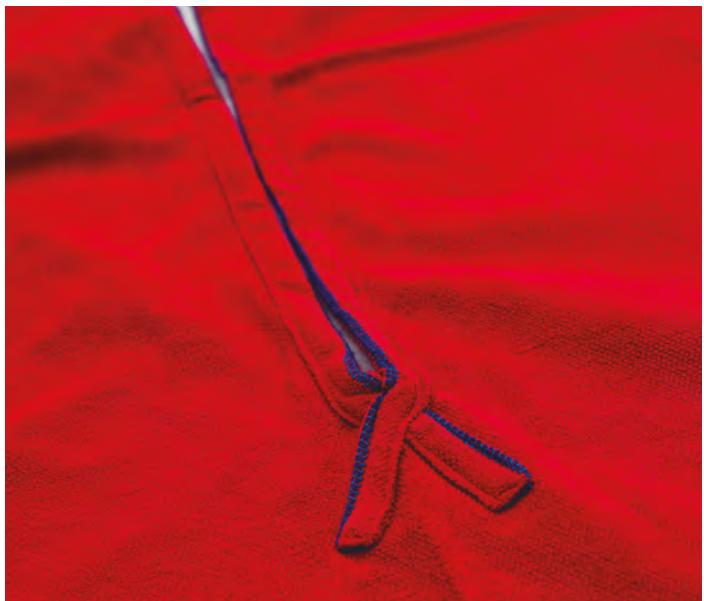
Descripción/función:

Ch'uspa o *wallqipu*, es una bolsa pequeña de color fucsia. Posee bandas iconográficas policromadas con degradación de color rojo, verde, rosado y azul. En la parte inferior de la *ch'uspa* lleva tres borlas de lana de color azul y rojo. El *tisnu* (cuerda delgada trenzada), es de material sintético y de color rojo.

La *ch'uspa*, es complemento de la indumentaria masculina de las diferentes culturas andinas y sirve para llevar coca para el *akhulli* durante reuniones y conversaciones en comunidad. Las autoridades de Ch'allapampa utilizan la *ch'uspa* en la danza de la *phuna* para llamar los *ajayu* de los *Achachila* y las divinidades aymaras.

CATÁLOGO 16
PUNCHU





Objeto ID: 33244

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado y costurado.

Dimensiones: Largo 170 cm;
ancho 140 cm.

Materias primas: Tela de bayeta de
color rosa fucsia, balanceada con hilo
artificial y ribete artificial

Descripción/función:

Punchu de color rosa fucsia, con listas
de 5 cm de color azul y celeste en los
costados. Tiene una abertura central
para fijar la cabeza y llega hasta debajo
de las rodillas.

El *punchu* es una prenda masculina de
origen precolonial utilizada en la zona
andina, principalmente para protegerse
del frío. Actualmente, los ponchos lle-
van una significación importante, es por
eso que en lo posible debe ser nuevo y el
uso es obligatorio en los hombres que
cumplen algún rol de autoridad.

**CATÁLOGO 17
BANDERA BLANCA**





Objeto ID: 33248

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado y costurado

Dimensiones: Largo 105 cm;
alto 103 cm.

Materias primas: Tela popelina

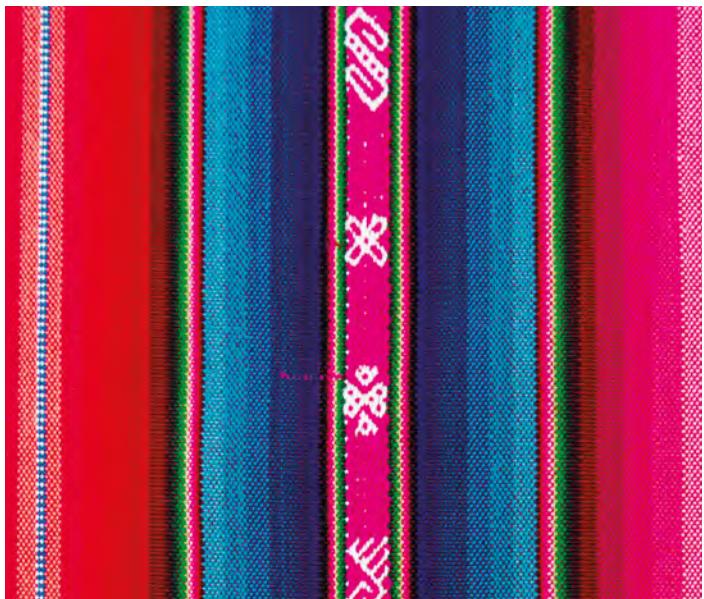
Descripción/función:

Pieza de tela blanca costurada con hilos de tamaño mediano. Es utilizada por las culturas andinas en las festividades para llamar el *ajayu* de las divinidades; también, simbolizaría la alegría y la mancomunidad entre entidades, por ejemplo, la *Pachamama* y los *Achachila*, representados en las principales cordilleras del país.

En las ceremonias rituales andinas, por ejemplo, en la danza de la *phuna* de Ch'allapampa-Isla del Sol, la bandera blanca es utilizada por el guía de la danza para ordenar a los bailarines, varones y mujeres, orientándolos en el recorrido a seguir hasta el lugar de la celebración ritual.

CATÁLOGO 18
AWAYU





Objeto ID: 33243

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado y costurado

Dimensiones: Largo 133 cm; ancho 120 cm.

Materias primas: Tela de hilo acrílico

Descripción/función:

Pieza de tejido cuadricular con saltos multicolores entre fucsia combinado con rojo, verde, blanco, rosado y azul. Incluye iconografía aymara como ojos, aves y animales silvestres.

Desde el borde izquierdo existe degradación de colores: verde, anaranjado, azul y rosado; luego, dos pampas de color rojo separados por una fila de elementos iconográficos; nuevamente, degradación en color rosado, verde, anaranjado y azul que marcan el centro del *awayu*. Después, en el lado derecho, se repite esa misma tonalidad en forma de espejo. La iconografía representa fauna y flora, por ejemplo, rombo, zigzag, aves, vizcacha, *ph'uyu*, *chharqa* (*pusi suyu*).

El *awayu* tradicional es un tejido hecho a mano en base a lana de llama, oveja o alpaca y teñido con tintes naturales. Hoy en día también existe el tejido industrial de *awayu* teñido con productos químicos. El *awayu* es de uso cotidiano, principalmente por las mujeres, y sirve para cargar cosas sujetas a la espalda. También los varones utilizan el *awayu*, pero en ocasiones especiales, por ejemplo festividades.

CATÁLOGO 19
PRENDEDOR METÁLICO RAMA MOSCA





Objeto ID: 32879

Cultura: Urbano, La Paz

Procedencia: La Paz

Época: Siglo XX

Técnica: Calado y cincelado

Dimensiones: Alto 9.4 cm;
ancho 3.6 cm.

Materias primas: Plata

Descripción/función:

Prendedor con el motivo central de una mosca sobre alargadas formas ojivales. En el periodo precolonial y colonial las mujeres andinas utilizaban el *tupu* como prendedor o sujetador de las prendas de vestir, fundamentalmente las *llixllas* o mantas. Posteriormente, con la república, paulatinamente se va sustituyendo el *tupu* por el gancho o prendedor metálico. Contemporáneamente, los prendedores incorporan distintos diseños trabajados en metal mediante la técnica de la filigrana, utilizados para distintas ocasiones cotidianas, festivas o rituales.

CATÁLOGO 20
CINTURÓN NEGRO





Objeto ID: 33247

Cultura: Aymara urbano

Procedencia: La Paz

Época: Contemporánea

Técnica: Curtido

Dimensiones: Largo 93 cm;
ancho 3 cm.

Materias primas: Cuero de vaca,
hebillas metálicas

Descripción/función:

Pieza de cuero de vaca sometido a procesos de curtido y confeccionado para utilizarse como sujetador de pantalón.

El cinturón es de origen europeo y llegó a América con la invasión española, para adaptarse al uso en las prendas de vestir de los indígenas en la zona andina, principalmente de los varones. Contemporáneamente, existen variados estilos y materiales de cinturones que se utilizan para actividades cotidianas, así como para eventos festivos.

CATÁLOGO 21
PANTALÓN DE BAYETA





Objeto ID: 27687

Cultura: Kallawaya

Procedencia: Charazani

Época: Contemporánea

Técnica: Costurado

Dimensiones: Largo 99 cm;

ancho 54 cm

Materias primas: Bayeta (lana de oveja)

Descripción/función:

Pieza de forma irregular de color blanco costurado al estilo de pantalón de traje; en la pretina tiene dos pinzas a cada lado en la parte delantera; encima la pretina tiene especie de ojales para el cinturón; en la parte delantera lleva una cremallera y broche metálico; en la parte trasera del pantalón tiene dos bolsillos en forma de ojales y a los costados delanteros ojales oblicuos.

En América el pantalón fue introducido en el siglo XVI por los españoles. Es una prenda de vestir que cumple la función de cobertura de las piernas.

CATÁLOGO 22
SOMBRERO NEGRO





Objeto ID: 33069

Cultura: Aymara urbano

Procedencia: La Paz

Época: Contemporánea

Técnica: Moldeado y costurado

Dimensiones: Ancho 27 cm; alto 15 cm; profundidad 30 cm

Materias primas: Fibra de oveja, toquilla de algodón, el interior de la banda posee un cartón de color negro

Descripción/función:

Pieza de forma cóncava y estructura circular, con ala mediana, toquilla negra y copa mediana con un pequeño pliegue en la parte frontal. En la parte interior, en el filo de la copa, lleva cartón de color negro para protección del sombrero.

El sombrero para varón es utilizado en tareas cotidianas, así como en actividades ritual-festivas. La función principal del sombrero es proteger el rostro de los rayos del Sol, aunque, contemporáneamente, se utiliza también por moda.

CATÁLOGO 23
ABARCAS





Objeto ID: 4498

Cultura: Aymara

Procedencia: Departamento de La Paz

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado, armado y sujetado

Dimensiones: Largo 28 cm; ancho 12 cm.

Materias primas: Goma y clavos

Descripción/función:

Par de abarcas de goma (sandalias) que, en la planta, incorpora cortes en forma zigzagueante y rombos para permitir un mayor apoyo del calzado. En la parte de la planta superior lleva incrustaciones de clavos en los bordes, dobladas hacia abajo; en la parte delantera lleva dos tiras gruesas de goma, cruzadas con una tira amarrada con nudos que sirven para sujetar el pie, presenta un orificio de forma cuadrada.

Las abarcas (*wiskhu*, en aymara), son utilizadas para uso cotidiano, en trabajos agrícolas, así como algunas ceremonias festivas.

CATÁLOGO 24
TRENZAS





Objeto ID: 1998

Cultura: Urbano, La Paz

Procedencia: La Paz

Época: Contemporánea

Técnica: Trenzado

Dimensiones: Largo 69 cm;
ancho 10 cm

Materias primas: Cabello humano

Descripción/función:

Trenzas postizas de forma irregular de color negro, realizado bajo la técnica del trenzado de cabello largo.

La significación de las trenzas en la cultura andina es sagrada, por cuanto significaría la representación de *katari* (serpiente), considerada como divinidad entre los aymaras. La connotación del *katari* es señal de renovación, ciclicidad y cambio, pero también, representa la relación entre el *Manqha Pacha* y *Aka Pacha*.

CATÁLOGO 25
CAMISA BLANCA





Objeto ID: 20119

Cultura: La Paz urbano

Procedencia: La Paz

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado y costurado

Dimensiones: Largo 150 cm;
alto 81 cm

Materias primas: Tela de algodón
industrial de color blanco, botones

Descripción/función:

Pieza en forma de T, costurada en tela de algodón de color blanco, presenta un cuello circular con terminaciones en puntas y una abertura por la parte delantera la cual se une por medio de botones blancos. A la altura del pecho, al lado izquierdo, presenta un bolsillo costurado con la misma tela.

Tradicionalmente el uso de la camisa era de bayeta llamada almilla, tejida con lana de oveja. Sin embargo, en la actualidad se impone la moda colonial y el uso de la camisa es de material de tela de algodón, preferiblemente sin ningún adorno y de color blanco.

VESTIMENTA DE PHUNA VARÓN ISPALLA





VESTIMENTA DE PHUNA MUJER /SPALLA





VESTIMENTA DE PHUNA AUTORIDAD





**2. MESA RITUAL DE LA WILANCHÁ PARA LA PACHAMAMA
(CELEBRACIÓN DE SAN ANDRÉS)**

CATÁLOGO 26

UNTU





Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Extraído y cortado

Materias primas: Grasa de llama

Descripción/función:

Conocido también como *lik'i* o *llamp'u* (sebo de llama), el *untu* (aymarización de unto) es un elemento importante en la preparación de la mesa dedicada a la *Pachamama* y las divinidades aymaras. En la mesa ritual, el *untu* representa la energía, un medio de entrelazamiento y refuerzo para la combinación de los elementos de la mesa: una fuerza para la concretización de la *waxt'a*. El *untu* también puede ser modelado por el *yatiri* u oferente para formar figuras de animales, por ejemplo, en forma de llama para solicitar producción. También es considerada como medicina tradicional usada para diferentes afecciones como infecciones respiratorias y dolor de huesos.

CATÁLOGO 27
INCIENSO





Objeto ID: 33257

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Extracción

Materias primas: Resina de incienso

Descripción/función:

Resina amarillenta obtenida del árbol del incienso (*clusia lineata*, Girault, 1988; *clusia pachamamae*, Zenteno-Ruiz y Fuentes, 2008), conocida también como *tarapu* (Girault, 1988); la planta del incienso es de altura media y crece en los bosques montañosos del norte del departamento de La Paz.

El incienso es utilizado en los rituales andinos, principalmente para sahumar, es decir, para esparcir mediante la quema en un brasero su aroma y fragancia en advocación a las divinidades andinas; pero, también se utiliza como ingrediente de la mesa ritual, en el que la resina de incienso es considerada como energía y está relacionada con las fuerzas protectoras.

CATÁLOGO 28
COPAL





Objeto ID: 33258

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Extracción

Materias primas: Resina de copal

Descripción/función:

Resina de color blanco grisáceo obtenida del árbol del copal (*Protium montanum*, Fuentes, 2009) que crece, al igual que el árbol del incienso, entre las montañas boscosas al norte del departamento de La Paz.

El uso del copal en la mesa ritual es de mucha importancia desde el Periodo Prehispánico, ya que se utilizaba como sahumerio y como sacrificio para el espíritu de los antepasados (Girault, 1988: 174). Así, el copal y el incienso ofrecido a las deidades andinas son utilizados para limpiar los malos espíritus y el *ajayu*. El copal se usa para la medicina y sirve para los sustos, mismo que es aplicado por los *qulliri* (médicos) indígenas.

CATÁLOGO 29
VELLÓN DE COLORES





Objeto ID: 33259

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Esquilado y teñido

Dimensiones: Largo 13 cm;
espesor 8 cm.

Materias primas: Fibra de oveja y
camélido, tinte artificial (añelina)

Descripción/función:

Vellón de colores rojo, rosado, verde y amarillo, que se utiliza como parte complementaria de la mesa ritual.

La inclusión de los vellones de colores es para atraer o captar los espíritus de las divinidades, así, de acuerdo a Girault (1988), el color amarillo está dirigido a los espíritus de los antepasados, los de color rojo y rosado están dirigidos a la *Pachamama*, y el color verde, estaría dirigido, también, a la misma divinidad como símbolo de la renovación cíclica de la naturaleza. Pero, los vellones de colores también son utilizados para la prosperidad de los negocios y dinero. Por tanto, el vellón de colores envuelve toda la mesa representando la integridad de todos los elementos.

CATÁLOGO 30
VELLÓN BLANCO





Objeto ID: 33260

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Esquilado

Dimensiones: Largo 13 cm;
espesor 6 cm.

Materias primas: Vellón de camélido

Descripción/función:

Vellón de llama de color blanco que se utiliza como parte complementaria en la mesa ritual en advocación a las divinidades andinas. La inclusión del vellón blanco en la mesa ritual es para invocar el *ajayu* de la *Pachamama*, ser inmaculada, virtuosa, dadivosa y generosa; también representa la solicitud de salud del oferente.



CATÁLOGO 31
MISTERIOS DE MESA RITUAL





Objeto ID: 33280

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Moldeado

Dimensiones: Alto 4 cm;
ancho 3 cm.

Materias primas: Azúcar y cal

Descripción/función:

Ocho misterios elaborados a base de azúcar y cal que poseen representaciones en bajo relieve de elementos diversos: Illimani, llama (2), camino, construcción, mecánico, *waxt'a* a los Achachilas (2).

El uso de los misterios está abocado a los deseos que quiere conseguir el oferente en la realidad. “Dentro de la cultura andina cumplen la función de illas (representaciones de los deseos que se esperan obtener).” (Quilla, s.a.: 12).

Así, el misterio del rayo protege de este peligro; el *tata* Santiago protegería al ganado, los cultivos y el hogar; *Pachamama* y *Pachatata* invocan la protección de la madre tierra y las montañas; la olla de la abundancia permite generar prosperidad.



CATÁLOGO 32
Q'UWA





Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Recolección

Dimensiones: un manojo de *q'uwa*

Materias primas: Planta de *q'uwa*

Descripción/función:

La *q'uwa*, es una planta endémica del altiplano, usada en distintas actividades, tanto médicas, rituales, así como gastronómicas: “Fuera de que esta planta entra en la composición de las mesas y sirve para la preparación de recetas medicinales indígenas, en especial para el tratamiento de la tos, es usada también en la fumigación, para purificar ciertos lugares y personas que sufren de enfermedades extrañas.” (Girault, 1988: 168). En este sentido, la *q'uwa* es considerada como una planta sagrada por el aroma que desprende, porque se entiende que su fragancia es agradable para las divinidades andinas.

CATÁLOGO 33
K'ILI Q'UWA





Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Recolección

Dimensiones: Un ramo de *kili quwa*

Materias primas: Planta de *kili quwa*

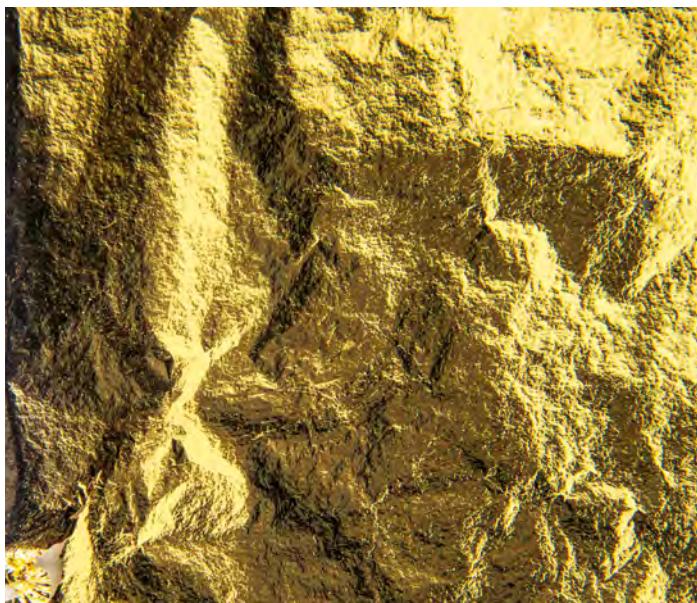
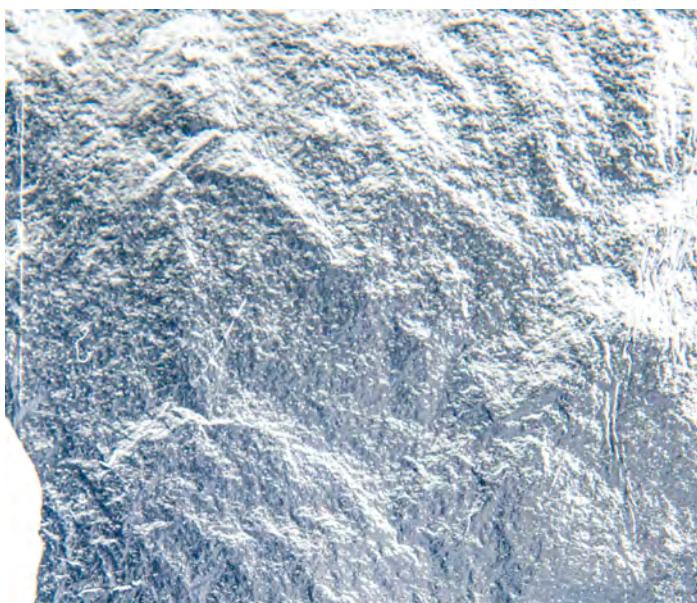
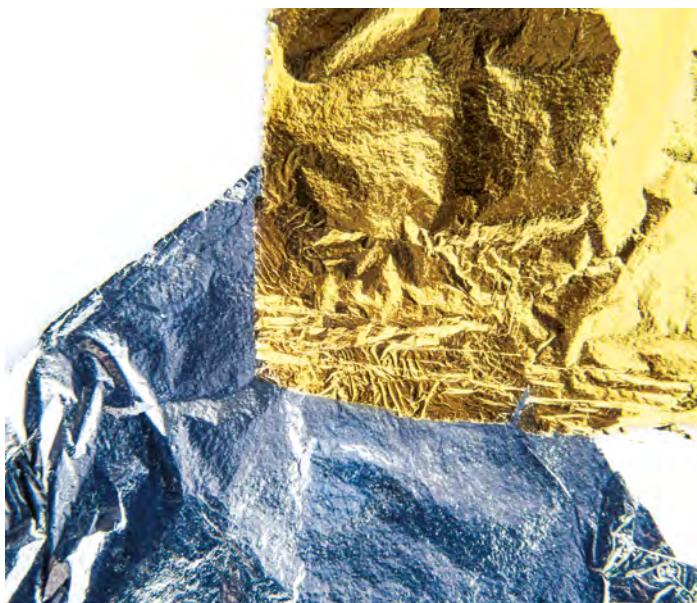
Descripción/función:

También conocida como *t'ikha quwa*, la *kili quwa* es utilizada con fines medicinales y en ceremonias rituales, porque se le atribuye propiedades curativas para mal de rayo, por eso su inclusión en las mesas rituales. “Es muy bueno para curar del rayo, es decir, a las personas que les llega el rayo, en la época de lluvia, se asustan y por ella se enferman ya sea con dolores de pie, de cabeza o en otro caso les sale granos con ampollas en el cuerpo; entonces, los yatiris, amaut’as o ellos mismos usan esta planta con otras sustancias para bañarse, luego echan el agua en un lugar donde nadie camina. También es usada contra las maldiciones o energías negativas.” (Flores, 2012:123).

CATÁLOGO 34

QURI T'ANT'A Y QULLQI T'ANT'A





Objeto ID: 33262

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado

Dimensiones: Largo 15 cm;
ancho 6 cm.

Materias primas: Láminas de papel dorado y plateado

Descripción/función:

Las láminas de papel conocidas como *quri t'ant'a* y *qullqi t'ant'a* (pan de oro y pan de plata) son elementos envoltorios de ofrendas en la mesa ritual y simbolizan la buena fortuna. Así, se puede envolver o simplemente poner encima del *sullu* (feto de llama) o del *untu* (sebo de llama) para que se trasmite la riqueza y que no falte dinero.

En el Periodo Precolonial, tanto el oro como la plata fueron metales con simbología sagrada, puesto que en la cosmovisión andina el oro representaba las lágrimas del sol (*inti*) y la plata las lágrimas de la luna (*phaxsi*). Por eso ambos metales fueron los más estimados entre los incas y se utilizaron para la elaboración de importantes representaciones religiosas que servían para intercambios entre señores importantes.

CATÁLOGO 35
KUKA





Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Recolección

Dimensiones: Un manojo

Materias primas: Hoja de coca

Descripción/función:

La *kuka* (coca), llamada también Inalmama, es una planta que mide de 2 a 2.5 metros de altura, crece exclusivamente en los valles interandinos de Sudamérica. “Las hojas de la planta, conocida científicamente como *erythroxylon coca*, tienen una dimensión de 2 a 4 cm. de largo y entre 2 a 3 cm. de ancho, aproximadamente. La coca es un alimento rico en vitaminas A y C. También tiene calcio, hierro, fibras, proteínas y calorías.” (Ministerio de Relaciones Exteriores de Bolivia, 2009: 99).

Los usos de la hoja de *kuka* están determinados desde el periodo precolonial. Como alimento, el *pijchu* (boleado) de la *kuka*, combinada con la *llipt'a* (elaborada con ceniza de planta de *jupha* o quinua y *kañawa*) permite soportar el cansancio físico y la fatiga. Como medicina, cura muchos males, por ejemplo, el mal de altura o *surujchi*, males de indigestión, y sirve también como analgésico. Es posible que por estos valores nutricionales y medicinales la hoja de la planta es considerada sagrada, porque sus múltiples propiedades estimulantes permiten constituirse como un ingrediente imprescindible en la vida de los habitantes andinos. Ello permite incluirla en las ceremonias rituales ofrecida a las divinidades andinas. Contemporáneamente, la *kuka*, también es utilizada en la industria de las bebidas, como ingrediente de las gaseosas.

CATÁLOGO 36
CHIWCHIMISA





Objeto ID: 33263

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Moldeado y cortado

Dimensiones: Largo 10 cm;
alto 5 cm.

Materias primas: Plomo y hojas
de papel de colores

Descripción/función:

La *chiwchimisa* o *chiwchi* recado, hace referencia a la representación de distintas figuras diminutas diseñadas en plomo. Considerada como una práctica de origen prehispánico (Girault, 1988), podemos encontrar casas, herramientas de trabajo agrícola, figuras humanas, figuras de animales, figuras de santos, vírgenes, figuras de astros, entre otros.

La particularidad de la *chiwchimisa* es que son añadidas a la mesa ritual, junto con retazos de papel de colores para pagar a la *Pachamama* y simbolizar la reproducción de las mismas.



CATÁLOGO 37
CUERO Y PELO DE TITI





Objeto ID: 33264

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado

Materias primas: Cuero y pelo de *titi*

Descripción/función:

Pieza de cuero y pelo de *titi* (*Leopardus jacobita*) o gato andino, que habita en zonas inter montañosas de los Andes. El *titi* es un felino silvestre, similar a un gato doméstico.

La incorporación del *titi* en las ceremonias rituales está relacionada con la abundancia, buena suerte y fortuna, debido a que simboliza prosperidad, ya sea para la reproducción del ganado, la agricultura, o algún tipo de bien material, por eso su inclusión en las mesas rituales para pedir dinero.

CATÁLOGO 38
ARAQALA



Objeto ID: 33265

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Extracción

Dimensiones: Diámetro 3 cm.

Materias primas: Mineral *araqala*

Descripción/función:

La denominación de piedra *araqala* hace referencia a una stalactita, cuya formación se produce mediante la acumulación de minerales en el agua, generalmente al interior de las cavernas. La *araqala*, también conocido como *katawi* (Girault, 1988), en la mesa ritual va junto con el cuero y pelo de *titi*, por cuanto ambos simbolizan buena fortuna.

De acuerdo a David Browman (2004), el *katawi*, perteneciente al grupo de sodio y calcio que, también, tiene usos medicinales y alimenticios: “Es preparada como salsa y consumida con quinoa o cañihua como en el caso de la *p'asa* o *ch'aqo*. Preferentemente es usada varias veces a la semana en algunas aldeas ubicadas a lo largo de la orilla oeste del lago. También es usada por sus cualidades de astringente para tratar enfermedades de la piel, detener hemorragias y como desinfectante.” (Browman, 2004: 137).



CATÁLOGO 39
ALFEÑIQUE



Objeto ID: 33261

Cultura: Urbano

Época: Contemporánea

Técnica: Moldeado

Dimensiones: Diámetro 2.5 cm.

Materias primas: Azúcar

Descripción/función:

Los alfeñiques son golosinas dulces que llegaron a la zona andina después de la invasión española del siglo XVI. Son elaborados a base de la melaza de la caña de azúcar, en forma de nudos.

La concepción sobre el uso y presencia de los dulces en la mesa ritual tiene que ver con “la idea de agradarle a la Pachamama, de ‘dulcificarle’, ya que se piensa que a ella le gustan todos estos distintos dulces.” (Girault, 1988: 251). En este sentido, los alfeñiques, permiten endulzar la mesa para el pago a la *Pachamama* y otras divinidades.



CATÁLOGO 40
MIXTURA





Objeto ID: 33266

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado

Dimensiones: Un manojo

Materias primas: Retazos de plástico

Descripción/función:

La mixtura utilizada en una mesa ritual difiere con la mixtura usada en los acontecimientos sociales. En esta, la mixtura son trozos de papel decorativo (multicolor o blanco), cortados de manera circular, entre 5 a 7 milímetros; mientras que la mixtura para ritual, son trozos largos de plástico multicolor y brilloso, que da a entender la alegría, el florecimiento de los campos y la estética de la mesa dedicada a las divinidades.

CATÁLOGO 41
CHANKAKA





Objeto ID: 33281

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Moldeado y secado

Dimensiones: Diámetro 4 cm.

Materias primas: Pasta de caña de azúcar

Descripción/función:

La caña de azúcar, del cual deriva la *chankaka*, es un producto traído por los españoles en el periodo colonial.

La connotación simbólica del uso de la *chankaka* en la mesa ritual para las divinidades andinas tiene que ver con lo dulce del producto, es decir, a la *Pachamama* también se le convida productos que sean golosinas dulces. Por otra parte, se considera que el uso de la *chankaka* es para endulzar la mesa y para la suerte del oferente que, si es comerciante, solicitará que los clientes asistan al negocio, como abejas a la miel. En muchos casos, los maestros *yatiri*, también recomiendan integrar entre los elementos dulces, un panal de abejas y tierra de hormigas para fortalecer la prosperidad.

CATÁLOGO 42
NUEZ





Objeto ID: 33282

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Recolección

Dimensiones: Diámetro 2.5 cm.

Materias primas: Nuez

Descripción/función: Fruto de la planta *Juglans neotrópica* (Girault, 1988). La nuez, es un producto traído por los españoles con la colonia que se adaptó en suelo americano.

En la mesa ritual, la nuez funciona como indicador de la suerte del oferente de acuerdo al tipo de fruto al interior del cascarón: si está negro es mala suerte, si está sano es señal de buen augurio. Pero, también sirve para presagiar la eficacia del ritual de acuerdo al color del fruto. En este sentido, la nuez es un ingrediente alimentario para la *Pachamama*.

CATÁLOGO 43

QARWA / LLAMA





Objeto ID: 32074

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Moldeado y pigmentado

Dimensiones: Alto 165 cm;
ancho 65 cm.

Materias primas: Fibra de vidrio
y pigmentos

Descripción/función:

Pieza de forma irregular y de estructura simple. Tiene una figura zoomorfa (llama), cuello largo, con la cabeza erguida, orejas levantadas, el cuerpo extendido y las patas en son de caminata; la llama es de color blanco con tonalidades crema propias de la lana, lo que da mucho más realismo al objeto; las patas son delgadas con pesuñas oscuras.



En la ceremonia ritual andina de la *wilancha*, la elección del camélido es realizado con semanas de anticipación, debe ser el que tiene mejores atributos: sano, limpio y debe estar en ayunas el día del sacrificio. En el ritual de sacrificio de la *qarwa* como pago a la *Pachamama*, se extrae el corazón para que el maestro *yatiri* realice la interpretación y augurios.



CATÁLOGO 44

PHUKHU / OLLA CEREMONIAL





Objeto ID: 33267

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Modelado

Dimensiones: Alto 13 cm;
diámetro 13.5 cm.

Materias primas: Arcilla

Descripción/función:

Cuatro piezas simétricas, de estructura morfológica irrestricta, perfil estructural inflexionado y forma globular. Lleva asas verticales dispuestas en arco; la boca es circular; borde divergente; el cuerpo es esférico.

Desde el Periodo Precolonial, el uso de *phukhu* (olla), *qiru* (vaso), *chuwa* (plato), entre otros contenedores, es primordial para efectivizar las ceremonias rituales por cuanto permiten depositar alimentos o bebidas destinadas a las divinidades andinas. Los cuatro *phukhu* utilizados en la ceremonia de San Andrés, en Ch'allapampa, son para verter líquidos de vino tinto, vino dulce, cerveza y refresco coca quina para invitar a la *Pachamama*.

CATÁLOGO 45

CHUWA / PLATO CEREMONIAL





Objeto ID: 33268

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Modelado

Dimensiones: Alto 3.5 cm;
diámetro 13 cm.

Materias primas: Arcilla

Descripción/función:

Dos piezas de *chuwa* simétricas, de estructura morfológica irrestricta, perfil estructural simple. Su base es plana y circular; su boca es circular; el borde es ligeramente convergente y el cuerpo es cónico invertido.

Desde el Periodo Precolonial, el uso de *phukhu* (olla), *qiru* (vaso), *chuwa* (plato), entre otros contenedores, es primordial para efectivizar las ceremonias rituales por cuanto permiten depositar alimentos o bebidas destinadas a las divinidades andinas. Las dos *chuwa* utilizadas en la ceremonia de San Andrés, en Ch'allapampa, son para poner productos que serán invitadas a la *Pachamama*.

CATÁLOGO 46
ALCOHOL





Objeto ID: 33269

Procedencia: Industrial

Época: Contemporánea

Técnica: Envasado, impreso y colado

Dimensiones: Alto 17.5 cm;
diámetro 7 cm.

Materias primas: Envase de
polietileno, alcohol y etiqueta plástica

Descripción/función:

El alcohol es un producto que se obtiene como parte del proceso de fermentación del jugo de la caña de azúcar y el posterior proceso de destilación simple o industrial.

Desde el Periodo Prehispánico, es fundamental el uso de bebidas utilizadas para las libaciones y *ch'alla* (rociado de gotas de bebida) en los rituales, entre ellas, la *chicha* (*k'usa* en aymara y *aqha* en quechua) elaborada a partir del maíz mediante proceso de fermentación y utilizada para la aspersión y consumo en fiestas. En la zona andina, el alcohol fue introducido paulatinamente en las ceremonias rituales. Actualmente, “resulta imprescindible en cualquier tipo de celebración ritual... por lo que la ch'alla o libación de alcohol sobre la ofrenda y las invitaciones frecuentes a los destinatarios de la *mesa* forma parte de la representación ritual que acompaña necesariamente el desarrollo de la ceremonia.” (Fernández, 1992: 223).

CATÁLOGO 47
VINO BLANCO





Objeto ID: 33270

Cultura: Aymara, Luribay

Época: Contemporánea

Técnica: Embotellado, impreso y colado

Dimensiones: Alto 24.5 cm; diámetro 6 cm.

Materias primas: Botella de vidrio, vino blanco y etiqueta en papel

Descripción/función:

Pieza constituida por una botella transparente que contiene vino blanco o dulce, generalmente elaborado a partir del procesamiento de uvas blancas o rojas.

Desde el Periodo Prehispánico, es fundamental el uso de bebidas utilizadas para las libaciones y *ch'alla* (rociado de gotas de bebida) en los rituales, entre ellas, la *chicha* (*k'usa* en aymara y *aqha* en quechua), elaborada a partir del maíz mediante proceso de fermentación y utilizada para la aspersión y consumo en fiestas. Actualmente, en las celebraciones rituales, ya no se utiliza la *chicha*, siendo más frecuente el uso de bebidas alcohólicas traídas por los españoles, como el vino, cerveza, alcohol, entre otros. En las ceremonias rituales, el vino blanco o dulce es utilizado principalmente para endulzar los alimentos de la mesa ritual que son ofrecidos a las divinidades andinas.

CATÁLOGO 48
VINO TINTO





Objeto ID: 33271

Cultura: Aymara, Luribay

Época: Contemporánea

Técnica: Embotellado, impreso y colado

Dimensiones: Alto 22 cm; diámetro 6 cm.

Materias primas: Botella de vidrio, vino tinto y etiqueta en papel

Descripción/función:

Pieza constituida por una botella de color café translúcido, que contiene vino rojo o tinto, generalmente elaborada a partir del procesamiento de uvas azules.

Desde el Periodo Prehispánico, es fundamental el uso de bebidas utilizadas para las libaciones y *ch'alla* (rociado de gotas de bebida) en los rituales, entre ellas, la *chicha* (*k'usa* en aymara y *aqha* en quechua), elaborada a partir del maíz mediante proceso de fermentación y utilizada para la aspersión y consumo en fiestas. Actualmente, en las celebraciones rituales, ya no se utiliza la *chicha*, siendo más frecuente el uso de bebidas alcohólicas traídas por los españoles, como el vino, cerveza, alcohol, entre otros. En relación al vino, en la concepción católica representa la sangre de Cristo, ofrecida en la misa para dar a entender la comunión del ser humano con el Dios cristiano. Bajo esta misma connotación, el vino pasó a incorporarse en la mesa ritual dedicada a las divinidades andinas: “se utiliza para convidar a los diferentes seres tutelares que son invitados en la mesa; a criterio del especialista puede resultar pertinente para los de la ‘gloria’, (vírgenes, santos rayos y ‘calvarios’), como para los de ‘este mundo’ donde se ubican los seres tutelares afines a la pachamama.” (Fernández, 1997: 61).

CATÁLOGO 49
CERVEZA





Objeto ID: 33272

Procedencia: Industrial

Época: Contemporánea

Técnica: Embotellado, impreso y colado

Dimensiones: Alto 27.5 cm; diámetro 7.5 cm.

Materias primas: Envase de vidrio, tapa corona, agua, malta de cebada, levadura, lúpulo y etiqueta de papel

Descripción/función:

Pieza simétrica de color café translúcido y cuerpo cilíndrico, interrumpida por el cuello que tiene una forma tubular que también es cortada por la boca del objeto que tiene una tapa metálica. La decoración principal del objeto está compuesta por un papel blanco rectangular impreso en color blanco, azul y rojo, con motivos tipográficos que indican característica y nombre de la pieza, en motivos iconográficos representación de un personaje antropomorfo sentado sobre un barril de madera.

En las celebraciones rituales dedicadas a las divinidades aymaras, la cerveza se constituye en un elemento importante para la *ch'alla* y fiesta en torno al espacio del ritual, significa humedecer la tierra y símbolo de agradecimiento a la *Pachamama*.

CATÁLOGO 50
COCA QUINA





Objeto ID: 33273

Procedencia: Industrial

Época: Contemporánea

Técnica: Embotellado, impreso y colado

Dimensiones: Alto 29 cm; diámetro 7 cm.

Materias primas: Envase de vidrio, tapa corona, gaseosa y etiqueta de papel

Descripción/función:

Envase de vidrio que contiene bebida carbonatada (ácido carbónico) en base a agua, azúcar, edulcorantes artificiales, cafeína, saborizantes, conservantes, entre otras.

El uso de la coca quina en las ceremonias rituales, por ejemplo en la *wilancha* de San Andrés realizado en Ch'allapampa-Isla del Sol, tiene que ver con el ofrecimiento de la bebida a la *Pachamama*, porque de acuerdo a la tradición ella también tiene necesidad de consumir bebida gaseosa.

**CATÁLOGO 51
BANDERÍN BLANCO**





Objeto ID: 33275

Cultura: Urbano

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado y costurado

Dimensiones: Largo 34 cm;
alto 24.5 cm.

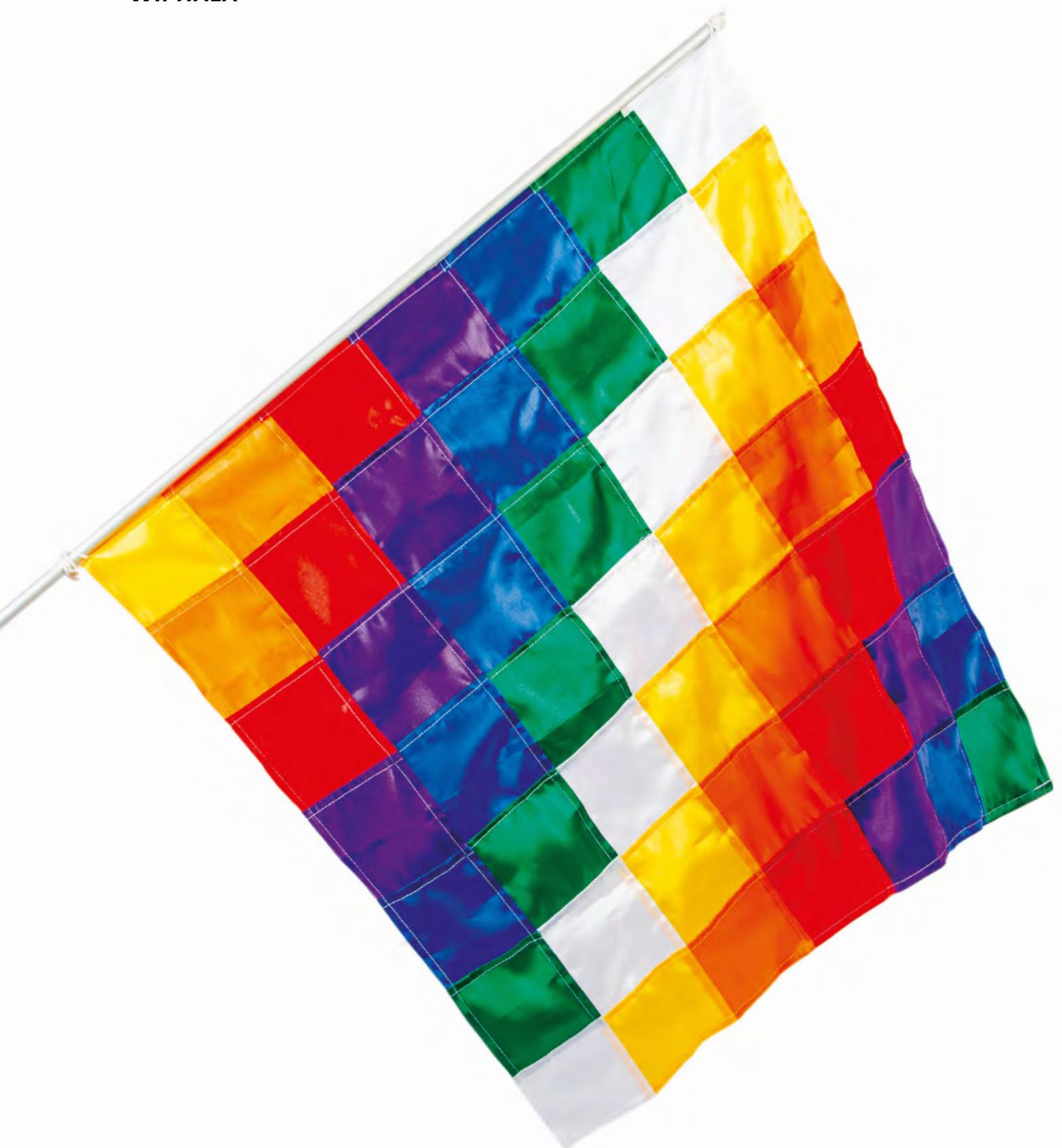
Materias primas: Tela popelina
y varilla plástica

Descripción/función:

Pieza de forma rectangular de color blanco, utilizada por las culturas andinas en las festividades para llamar el *ajayu* de las divinidades; también, simbolizaría la alegría y la mancomunidad entre entidades, por ejemplo la *Pachamama* y los *Achachila*, representados en las principales cordilleras del país.

En ceremonias rituales, como en el caso de la *wilancha* de San Andrés dedicada a la *Pachamama*, el banderín blanco es puesto en el lomo de la *qarwa* (llama), junto a los banderines de Bolivia y *wiphala*, simbolizando así la integración de nacionalidades.

CATÁLOGO 52
WIPHALA





Objeto ID: 33276

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado y costurado

Dimensiones: Alto 47.5 cm;
ancho 47.5 cm.

Materias primas: Fibra sintética,
tintes artificiales

Descripción/función:

Pieza *Wiphala* (Bandera) de forma semi cuadrada compuesta por cuarenta y nueve piezas telas cuadrangulares policromadas: verde, azul, violeta, rojo, anaranjado, amarillo, y blanco. Piezas unidas a máquina de coser industrial con hilos de color transparente. En el extremo lateral izquierdo lleva dos cordeles que sirven para sujetar la bandera.

“La aymaridad tiene un carácter vinculante a la *Wiphala*, estará presente en diferentes episodios de la historia del indio, sobre todo en los episodios de conflicto social, su aparición en revueltas marca el inicio de su rol social como insignia movilizadora en los grandes momentos de inflexión de la historia boliviana, es necesario tener en cuenta este detalle porque su presencia en discursos y escritos marca lo significativo por el cual este trabajo ha sido realizado.” (Calle, 2015: 25-26).

La presencia de la *wiphala* en las ceremonias rituales significa la manifestación de las culturas andinas como parte de una tradición milenaria. Así, la identidad aymara está ligada a la *wiphala*.

CATÁLOGO 53
CUCHILLO PARA WILANCHAS





Objeto ID: 9028

Cultura: Urbano

Época: Contemporánea

Técnica: Fundido, laminado, cortado y armado.

Dimensiones: Largo 33 cm; ancho 3.9 cm; espesor 1.2 cm.

Materias primas: Hierro y madera

Descripción/función:

Pieza compuesta de una hoja de metal laminada con filo en uno de sus extremos, adherido a un mango de madera con tres remaches.

En el Periodo Prehispánico el uso de los cuchillos ceremoniales (*tumi*) fue de mucha importancia, porque permitían realizar sacrificios humanos y animales destinados al pago a las divinidades. Con la llegada de los españoles, el *tumi* es reemplazado por los cuchillos domésticos, por ejemplo para realizar las *wilancha*.

CATÁLOGO 54
CARBÓN





Objeto ID: 33277

Procedencia: Industrial

Época: Contemporánea

Técnica: Combustión

Materias primas: Leña, madera
roble, cerezo o nogal

Descripción/función:

El carbón vegetal es un material combustible elaborado en hornos metálicos u hornos de tierra mediante proceso de combustión de la madera (quema de substancias), que es sometida a altas temperaturas, aproximadamente entre 400°C y 700°C.

El carbón posee diversos usos, sea en la cocina, la industria o actividades rituales. En esta última, el carbón es utilizado generalmente encendido en un bracero para realizar el sahumado (vertido de resinas aromáticas como el copal e incienso), que permite esparcir los aromas vegetales.



CATÁLOGO 55
P'ASANQALLA





Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Tostado

Materias primas: Maíz cubano, azúcar y colorante

Descripción/función:

Actualmente la elaboración de la *p'asanqalla* continúa siendo artesanal. Su preparación implica la selección del tipo de maíz, principalmente el maíz conocido como cubano, que es diferente del maíz utilizado para hacer la *p'asanqalla* de Copacabana. Para esta, “utilizan algunos maíces andinos *janco*, *wila*, *kello* previamente deshidratados secos para realizar la transformación del maíz andino a pasankalla...” (Conde, 2016: 58).

Las *p'asanqalla* son bocaditos consumidos por las familias andinas, en diferentes circunstancias. Sin embargo, en las fechas próximas a la celebración de Todos los Santos, generalmente se incrementa la demanda de la *p'asanqalla* de colores. Es por esta razón que, en la ceremonia de la *wilancha* dedicada a la *Pachamama*, se incluye la *p'asanqalla* de colores para adornar a la llama, que será parte de la *wilancha* para pagar a las divinidades.

CATÁLOGO 56
CH'UNCHULA





Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Elaboración artesanal

Materias primas: Harina de soja

Descripción/función:

La *ch'unchula* es un bocadillo elaborado a base de harina de soja. Su forma es similar a la comida preparada con tripas fritadas al aceite conocida como *ch'unchula* y, por esa similitud, popularmente el bocadillo lleva ese nombre.

La *ch'unchula* tiene demanda en el mes de noviembre cuando se hacen preparativos para la mesa del difunto, el 1 de noviembre. Precisamente ese día, antes de mediodía, se arma una mesa con alimentos y bocados como la *ch'unchula*, suspiros, *p'asanqalla* y otro tipo de dulces para recibir el *ajayu* de los seres queridos que partieron a otra vida.

En la Isla del Sol, el uso de la *ch'unchula* se produce en la ceremonia ritual de la *wilancha*, cuando se arma un collar con *p'asanqalla* y *ch'unchula* y, luego, colgarla en el cuello de la *qarwa* que será sacrificada.

CATÁLOGO 57
ILLAS DE MESA RITUAL





Objeto ID: 33278

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Materias primas: Azúcar, cal, colorantes artificiales

Técnica: Moldeado

Dimensiones: Alto 7.5 cm; ancho 7.5 cm.

Descripción/función:

Ocho illas de azúcar, cuyas representaciones, femeninas y masculinas plasmadas en figuras de rayo, tata Santiago, *Pachamama* y *Pachatata*, *qullqi* bolsa (bolsa de dinero), tata *Inti*, *Illimani Achachila*, buena fortuna y ollita de abundancia, simbolizan el entorno de la naturaleza, el mundo (*pacha*), que son conferidas a la *Pachamama* y las divinidades para el buen deseo del oferente.

Así, la *illa* dulce del rayo protege de este peligro en las labores agrícolas; el tata Santiago, protegería al ganado, los cultivos y el hogar; *Pachamama* y *Pachatata* invocan la protección de la madre tierra y las montañas; la olla de la abundancia permite generar prosperidad al solicitante: “las illas se conciben como los objetos que llevan la fuerza espiritual en sí mismas.” (Seto, 2016: 113).

**CATÁLOGO 58
DULCES DE MESA RITUAL**





Objeto ID: 33279

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Elaboración artesanal

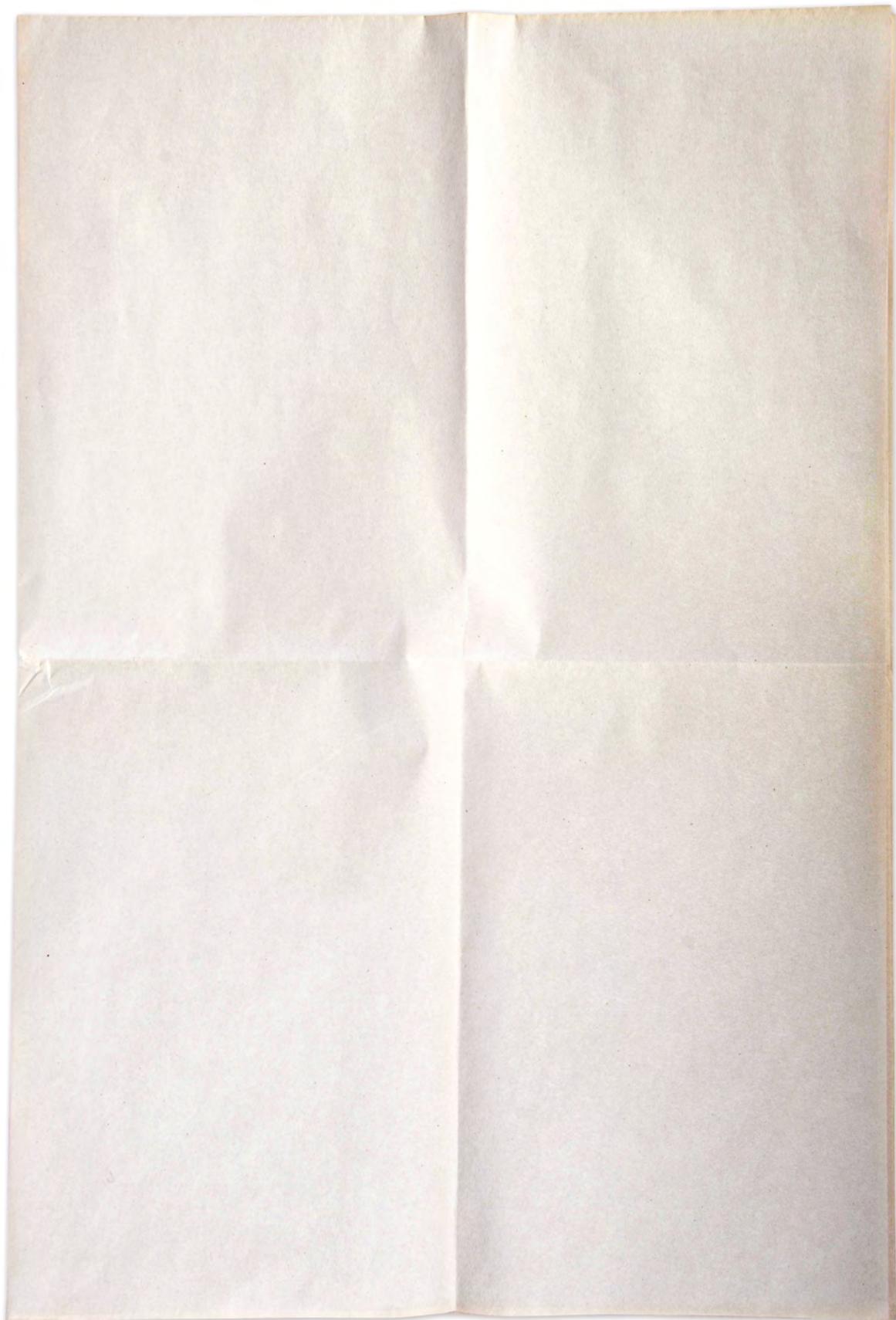
Materias primas: Azúcar y cal

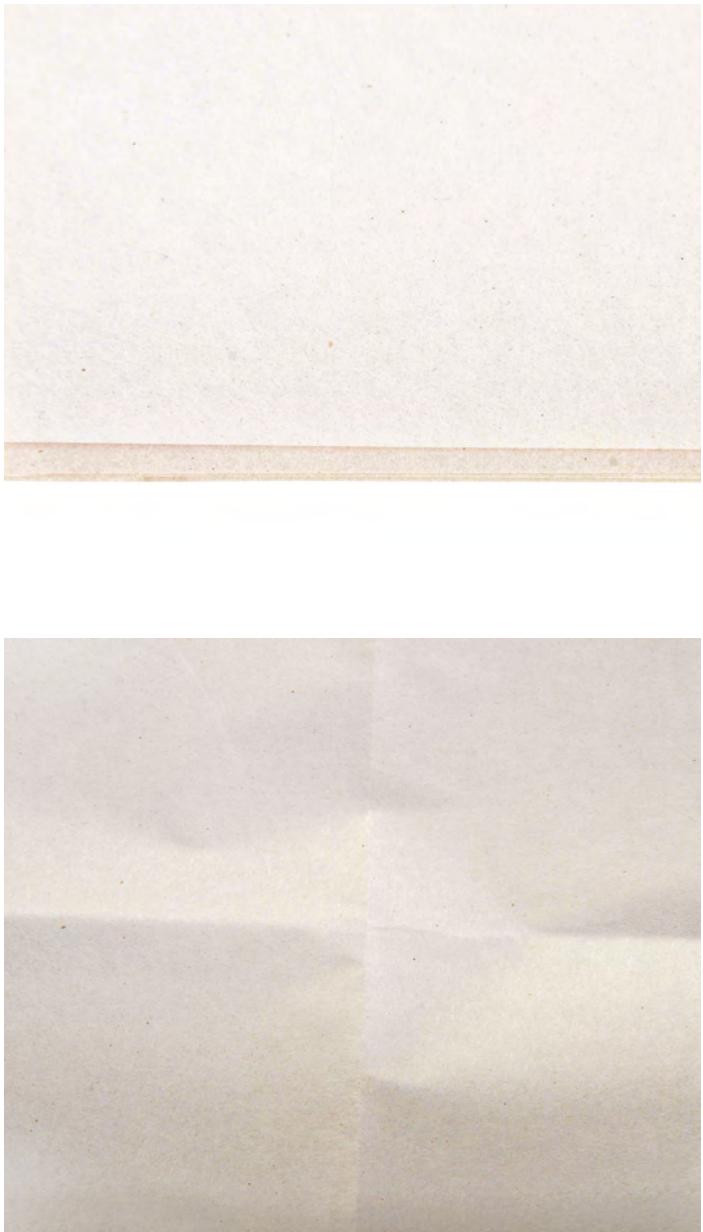
Descripción/función:

Figuras elaboradas con azúcar y cal que representan golosinas para la *Pachamama*, incluidas siempre en par (6, 8 o 16) porque representan dualidad. Todos los dulces tienen sus propios nombres: banderita (en forma de barra corta), rosita (en forma de cilindro), botellitas, confetis, tikas (figuras cuadradas), pastillas (en forma de flor, círculo y estrella), bombones (forradas en papel estañado) y figuras de camélidos para significar reproducción.

La inclusión de los dulces en la mesa ritual “es dictada por la idea de agradarle a la Pachamama, de ‘dulcificarle’, ya que se piensa que a ella le gustan todos estos distintos dulces.” (Girault, 1988: 251).

**CATÁLOGO 59
PAPEL SÁBANA**





Procedencia: Industrial

Época: Contemporánea

Técnica: Prensado

Dimensiones: Largo 109 cm;
alto 74 cm.

Materias primas: Fibra de celulosa
de árbol

Descripción/función:

Fibra celulosa de árbol que posee diversos usos. En el caso del pliego de papel sábana, es un elemento sustentador de la mesa, dispuesta en forma cuadrada o rectangular. Como indica Guiniol Quilla (s.a.: 14), la forma del papel debe ser “cuadrangular, representando a los cuatro espacios de la tierra, y se lo coloca en el suelo.” Estos espacios son: arriba-abajo, izquierda-derecha o este, oeste, norte y sur, es decir, invocando las dimensiones de la *Pachamama*. Antes de la llegada de los españoles a tierras americanas se desconocía el uso del papel, por lo que suponemos que fueron los textiles, bajo la forma del *tari*, los sustentadores de los elementos de la *waxt'a*.

3. HERRAMIENTAS AGRÍCOLAS

CATÁLOGO 60

WISU





Objeto ID: 33253

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado y armado

Dimensiones: Alto 79 cm; ancho 24 cm; profundidad 39 cm.

Materias primas: *Kiswara*, hierro y cuero

Descripción/función: Pieza compuesta por una madera de *kiswara*, en forma curveada. En la parte inferior lleva una larga pala de metal (en forma de lanza plana, de 63 cm de largo y 10 de ancho) sujetada con cuero delgado de res, en forma de azada que fue fundido a fuele de manera artesanal. Al centro del *wisu* tiene dos ramas transversales (también de *kiswara*) para apoyar el pie, con el que se da impulso al momento de hendir el *wisu* en el suelo.

Existen dos tipos de *wisu*, los que tienen la punta de la lanza delgada, que sirve para sembrar, y la punta un poco más ancha que sirve para remover el suelo.

En quechua, al *wisu* también se le conoce como *chaqitajlla*.

CATÁLOGO 61
LIWKHANA





Objeto ID: 5709

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Fundido y forjado; cortado, tallado y armado

Dimensiones: Largo 70 cm;
ancho 29 cm.

Materias primas: Madera roble,
hierro y cuero

Descripción/función:

Pieza compuesta por una madera de roble en forma de "V", con un lado más largo que el otro. En la parte más corta lleva una pala de metal sujeta con cuero delgado en forma de azada.

La *liwkhana*, es una herramienta agrícola de origen prehispánico que se utiliza para trabajos agrícolas, especialmente para el cuidado y cosecha de tubérculos.

CATÁLOGO 62
CHUNTILLA





Objeto ID: 33254

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Fundido y forjado; cortado, tallado y armado

Dimensiones: Alto 61 cm;
ancho 33.5 cm.

Materias primas: Hierro y madera

Descripción/función:

Pieza compuesta por madera de eucalipto de forma tubular. En la parte inferior lleva una hoja de hierro con dos puntas en los extremos: una puntiaguda y la otra, plana, similar a una picota.

La *chuntilla*, es muy versátil en las faenas agrícolas, “ya que su uso va desde el deshierbe, la remoción superficial del suelo y principalmente las labores de cosecha de papa; adicionalmente su bajo peso la hace muy práctica.” (Térán, 2021:102).

4. INSTRUMENTOS MUSICALES PARA LA PHUNA

CATÁLOGO 63

PHUNA PINKILLU





Objeto ID: 24914

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado, perforado e incrustado

Dimensiones: Alto 58 cm; diámetro 3 cm.

Materias primas: Caña *sughusa*

Descripción/función:

Pieza de forma tubular; en la parte delantera baja lleva seis orificios; en la parte superior lleva inserto un tarugo de madera con aeroducto o canal de insuflación por donde pasa el aire. La pieza está dividida por un *muqu*, propio de la cañahueca, por lo que también se denomina *muquni* a este tipo de *pinkillu*. En la parte inferior lleva un orificio sin relleno.

La *phuna pinkillu* es utilizada en la danza homónima. En Ch'allapampa, Isla del Sol, la *phuna* es ejecutada en las celebraciones rituales de la *sata gallta* en el mes de octubre, la *wilancha* de San Andrés (noviembre), en *jatha katu* del 02 de febrero; todas ellas son realizadas en advocación a las divinidades aymaras, principalmente la *Pachamama*.

El motivo de que este instrumento sea más grande que la *phuna pinkillu* normal, es porque ella, de manera solitaria, acompaña a la tropa de *phuna*.

CATÁLOGO 64
PHUNA PINKILLU





Objeto ID: 33256

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado, perforado e incrustado

Dimensiones: Alto 44.5 cm; diámetro 2.5 cm.

Materias primas: Caña *sughusa*

Descripción/función:

Pieza de forma tubular de un solo fragmento; en la parte central lleva una especie de división -que es propia de la caña-, debajo de esta y en la parte delantera seis orificios circulares; en la parte superior delante de la boquilla un orificio rectangular, con una leve inclinación hacia abajo. La boquilla con canal de insuflación tiene forma de pico. La pieza es de color amarillo paja.

La *phuna pinkillu* es utilizada en la danza homónima. En Ch'allapampa, Isla del Sol, la *phuna* es ejecutada en las celebraciones rituales de la *sata gallta* en el mes de octubre, la *wilancha* de San Andrés (noviembre), en *jatha katu* del 02 de febrero;; todas ellas son realizadas en advocación a las divinidades aymaras, principalmente la *Pachamama*.



CATÁLOGO 65
WANKARA





Objeto ID: 6059

Cultura: Aymara

Época: Contemporánea

Técnica: Cortado, tallado, modelado y pintado

Dimensiones: Alto 17 cm; diámetro 50 cm.

Materias primas: Madera pino de monte, cuero, tela, fibra sintética, tintes artificiales;

Descripción/función:

Instrumento membranófono (*Wankara*) compuesto de dos piezas: la primera es de forma circular y en los extremos sujetado con alambres, compuesto de un aro de madera pintado de color azul claro con figuras en forma de rombos de color café oscuro y blanco. También presenta franjas delgadas de cuero en forma de zigzag. Los orificios que presenta en los extremos están forrados con cuero, y el de la parte inferior se encuentra roto; también en el centro lleva fibra sintética de color blanco sujetando varias varillas delgadas y pequeñas de color café.

La segunda pieza es la baqueta, compuesta de madera de forma tubular, con la parte superior envuelta con tela de fibra de ovino de color blanco y borlas de oveja teñidas de color anaranjado y verde claro.

El uso de la *wankara* es de acompañamiento a la tropa de músicos de *siku*, *qina qina*, *pinkillu*, *phuna*, *waka tanti*, entre otros. Actualmente, en la danza *phuna* interpretada en la comunidad de Ch'allapampa de la Isla del Sol, se cambió el uso de la *wankara* por el bombo de banda.

III. GUIÓN MUSEOLÓGICO

WAT'A MARKAN YAPU UYWAÑ AJAYUPA CRIANZA MUTUA DE LA AGRICULTURA EN LA ISLA DEL SOL

Ireneo Eloy Uturunco Mendoza



1. INTRODUCCIÓN

En relación al guion museológico, existen muchas definiciones de este concepto. Sin embargo, consideramos que un guion museológico hace referencia a las pautas teóricas y conceptuales que una exposición debe contemplar para tener una clara idea de la muestra y la finalidad que pretende. En el caso del MUSEF, el guion museológico tiene que ver con las líneas teórico-conceptuales que la investigación establece y cómo éstas se desarrollarán en la exposición o muestra. En este sentido, el guion museológico está en relación con el guion museográfico, elementos complementarios que señalan el horizonte de la exposición.

Por su parte, el guion museográfico hace referencia a los componentes que alimentan la exposición: los bienes culturales, ya sean de una colección o donaciones, mismos que serán expuestos como principales elementos, además, ligado a ellos, los materiales, soportes, panelería, y cedularia. Son estas pautas que seguiremos para el desarrollo de la exposición, en este caso referida a las celebraciones para la Crianza Mutua alimentaria en los Andes: ciclos agrícolas y fiestas rituales como ceremonias propiciatorias en la comunidad Ch'allapampa – Isla del Sol.

El tema de las celebraciones rituales dedicadas a las diversas divinidades, en las comunidades de las culturas de tierras altas y tierras bajas, principalmente aquellas ofrecidas a la Madre Tierra (*Pachamama*), es un asunto de mucha importancia porque de ella depende la vida misma. De acuerdo a Pilar Lima, se podría comprender a los rituales como “un tipo de expresión socializado, validado e institucionalizado, cuya práctica puede tener carácter sincrónico o diacrónico.” (Lima, 2013: 1). Es decir, las comunidades, a la cabeza de sus autoridades, están directamente involucradas en la celebración ritual en advocación a alguna divinidad local, como sucede en el mes de agosto tanto en el área rural, como urbana, se realizan rituales para pagar (*waxt'a*) a la *Pachamama*. Sin embargo, en otros espacios como Ch'allapampa en la Isla del Sol, los rituales son algo persistente a lo largo del calendario agrícola, de agosto a abril.

En este sentido, lo que se plantea como idea de exposición referida a las celebraciones ritual-festivas en la comunidad de Ch'allapampa, es realizar una muestra colaborativa entre los comunarios de Ch'allapampa y el MUSEF, con una temática puntual: las celebraciones ritual-festivas dedicadas a la Crianza Mutua de la alimentación, en el marco del ciclo agrícola en la comunidad. Para esta exposición, se pretende contar con el apoyo y presencia de los comunarios de Ch'allapampa en dos situaciones específicas: la orientación en la organización de la muestra y la presencia el día de la inauguración de la exposición.

2. OBJETIVO

El principal objetivo que se pretende alcanzar con la exposición es el de difundir la persistencia/resistencia de celebraciones ritual-festivas dedicadas a la Crianza Mutua de la alimentación en la comunidad de Ch'allapampa, en la Isla del Sol, entendidas como reciprocidades para la crianza y regeneración de la vida, en el marco teórico de la descolonización de saberes y la reivindicación de una epistemología que valora la ciencia de las culturas andinas.

Bajo esta finalidad, con la difusión se pretende alcanzar a un público conformado por estudiantes de unidades educativas que visitan el MUSEF, así como a académicos, estudiantes universitarios e investigadores de las culturas aymara y quechua. Pero también es importante llegar a la población en general que indaga e inquierte sobre las distintas formas de manifestación de vida en entornos andinos.

3. LA DESCOLONIZACIÓN DE SABERES EN EL MARCO DE LA TEORÍA DE LA DECOLONIALIDAD Y DEL COLONIALISMO INTERNO

En la elaboración de la investigación, así como la propuesta del guion museológico, utilizaremos la perspectiva de la teoría descolonial y decolonial, afirmada como un paradigma epistemológico que critica la matriz colonial del poder implantada con la Colonia y la República. También, tomaremos en cuenta los planteamientos de Silvia Rivera sobre el colonialismo interno, quien define varios estratos o capas de dominación del poder constituido sobre las culturas andinas.

Ambas perspectivas, la decolonial y el colonialismo interno, permitirán comprender y cuestionar, desde un punto de vista teórico y epistemológico, las políticas de invisibilización, extirpación, negación, violencia y segregación de las prácticas culturales de las poblaciones andinas. En este sentido, enfocaremos la investigación desde ambas proposiciones que, en nuestro país, posee relación con políticas de descolonización.

Una definición general del concepto de descolonización sería aquella que hace referencia al “proceso mediante el cual una colonia logra su independencia de un poder colonial al que se encontraba sometida.” (Ucha, 2011: s.p.). En este sentido, la descolonización sería una práctica de ruptura con la colonización, misma que implica una toma de conciencia de ese proceso colonial para poder revelarse contra esa hegemonía, que en muchos casos fue ejercida de manera vertical. Las vías de lograr ese objetivo irían desde luchas armadas por la independencia hasta procesos pacíficos o de diálogo.

Por otra parte, se suele hablar de procesos de descolonización en Estados considerados del “tercer mundo” que, si bien no están sometidos directamente a un poder político colonial, sí están sometidos política, económica, ideológica y culturalmente, debido a los mecanismos que impone la modernidad, en una lógica de centro-periferia. Por eso se habla de “descolonización mental”, “descolonización de la política”, “descolonización cultural”, entre otros, enfatizando en aspectos de reivindicación de la cultura local o el multiculturalismo en prácticas de interculturalidad.

En el caso boliviano, de acuerdo con Rafael Bautista (2014), el advenimiento de la República boliviana, “no logra traducirse en una superación de la condición colonial. Ésta persiste, de forma tal, que evidencia el carácter estructural de una condición que atraviesa, ya no sólo, al estamento oligárquico sino a casi toda la sociedad (urbana, sobre todo). A un Estado colonial le corresponde una sociedad colonial.” (Bautista, 2014: 104). La historia contemporánea de Bolivia estaría bajo estos mismos principios, pero con formas renovadas de “colonización” influidas por procesos ideológicos y económicos difundidos por los medios de comunicación y la sociedad globalizante (denominado como “colonialismo interno”, según la socióloga Silvia Rivera). Por tanto, lo que busca la descolonización son pautas propias y creativas que hagan frente a prácticas de neo colonización.

De acuerdo con Esteban Ticona (2015), desde la llegada al poder de Evo Morales el año 2006, hubo una apertura al análisis de nuestra realidad, principalmente mediante la organización de seminarios internacionales como el denominado “Pensando el mundo desde Bolivia”, organizado por la Vicepresidencia del Estado. En estos eventos se habrían tocado temas de la colonización, la descolonización y el colonialismo interno. Asimismo, fueron varios los intelectuales que visitaron nuestro país entre 2010 y 2012 para participar en ese ciclo de seminarios, entre algunos: Imanuel Wallerstein, Enrique Dussel, Ernesto Laclau, Hugo Zemelman, Michael Hardt, Slavoj Žižek, Toni Negri, Boaventura de Sousa, Samir Amin y Gayatri Chakravorty Spivak (Ticona, 2015: 88-89). Varias de estas personalidades de las ciencias sociales y económicas están ligadas a corrientes teórico-epistemológicos, como el grupo modernidad/colonialidad, el principal grupo que postula la teoría de la Decolonialidad.

Siguiendo a Ticona, en Bolivia hubo tres grupos que se posicionaron con temas de análisis de la nueva realidad: “las corrientes del colonialismo interno, el grupo modernidad/colonialidad y los estudios subalternos.” (Ticona, 2015: 88). De estos grupos, la comunidad académica del país se inclinó hacia los postulados del grupo modernidad/colonialidad que trabajan temas de anticolonialidad y descolonización (Ticona, 2015: 90). La característica de este grupo, de acuerdo con Catherine Walsh, es la siguiente:

“El proyecto de la modernidad/colonialidad se considera como paradigma-otro por el hecho de que intenta construir un pensamiento crítico que parte de las historias y experiencias marcadas por la colonialidad y por la modernidad, y también por el hecho de que busca conectar formas críticas de pensamiento no solo en América Latina sino en otros lugares del mundo donde la expansión imperial/colonial y la colonialidad misma niega la universalidad abstracta del proyecto moderno y apuntan modos de pensar, ser y actuar distintos (...) lo que ofrece un pensamiento otro es abrir las posibilidades críticas, analíticas y utopísticas hacia la descolonización de uno mismo, pero más específicamente hacia la decolonialidad – de la existencia, de conocimiento y del poder.” (Walsh, 2005, p. 21, citado por Esteban Ticona, 2015: 91).

Aparte de Catherine Walsh, los otros miembros del grupo serían: Enrique Dussel, Walter Mignolo, Aníbal Quijano, Santiago Castro-Gómez, Nelson Maldonado-Torres, Javier Sanjinés, Arturo Escobar, Fernando Coronil, entre los más destacados; todos ellos conformaron este grupo el año 2000. En nuestro país, este grupo tiene sus críticos, una de ellas es justamente Silvia Rivera Cusicanqui, además de Alison Spedding.

Veamos ahora algunos planteamientos de Walter Mignolo, profesor en la Universidad Duke de Estados Unidos desde 1993. En sus planteamientos, Mignolo recurre a varias categorías conceptuales para denotar el arquetipo de una nueva epistemología, como paradigma otro, pensamiento fronterizo, geopolítica del conocimiento, entre otros.

Lo que entiende por paradigma otro es la diversidad de formas críticas del pensamiento analítico y de proyectos futuros, “asentados sobre las historias y experiencias marcadas por la colonialidad más que por aquellas, dominantes hasta ahora, asentadas sobre las historias y experiencias de la modernidad.” (Mignolo, 2003: 20). Más adelante, este mismo autor, añade sobre el origen del paradigma otro: “surge en ese silencio que grita detrás de cada autor castellano sobre la conquista y la colonización de América (...) y sólo se ve lo que cuentan los autores europeos, de Las Casas o Vitoria a Kant y Hegel, de Locke a Marx. De a poco, sin embargo, el rumor del paradigma otro van encontrándose en las páginas, en la imprenta.” (Mignolo, 2003: 26). De esta manera, para Mignolo está justificada la posición y la finalidad del paradigma otro, porque “tienen en común la perspectiva y la crítica a la modernidad desde la colonialidad; esto es, no ya la modernidad reflejada a sí misma

en el espejo, preocupada por los horrores del colonialismo, sino vista por la colonialidad que la mira reflejarse a sí misma en el espejo.” (Mignolo, 2003: 27). El paradigma otro es, entonces, una nueva forma de conocimiento y epistemología emergentes de la colonialidad: “pensar a partir y desde la diferencia colonial”, lo que conduciría a una geopolítica del conocimiento (Mignolo, 2003: 29).

Esta manera de encarar la decolonialidad, según Mignolo, está ligado a otro concepto importante que subyace al paradigma otro, es el “pensamiento fronterizo”, que “surgió para identificar el potencial de un pensamiento que surge desde la subalternidad colonial” (Mignolo, 2003: 50). Continúa, “es un pensamiento que no puede ignorar el pensamiento de la modernidad, pero que no puede tampoco subyugarse a él, aunque tal pensamiento moderno sea de izquierda o progresista. El pensamiento fronterizo es el pensamiento que afirma el espacio donde el pensamiento fue negado por el pensamiento de la modernidad.” (Mignolo, 2003: 51). Todos estos conceptos esbozados por Mignolo confluyen en la geopolítica del conocimiento, fenómeno análogo a la geopolítica económica.

Otro autor importante para la teoría decolonial es Aníbal Quijano, su propuesta gira en torno a la categoría de la colonialidad del poder. A la vez, este concepto se constituye en base a tres conjuntos categoriales, mismos que dominan el panorama histórico del continente americano desde el momento de la implantación de la colonia:

1. El primer conjunto categorial es el de la raza, trabajo y género/sexualidad.
2. El segundo conjunto categorial sería el de la explotación, dominación y conflicto.
3. El tercer conjunto categorial estaría circunscrito al ámbito de la sociedad en los que se estructura la colonialidad.

Así habría cuatro ámbitos: trabajo, género/sexualidad, la autoridad y la subjetividad (Quijano, 2000 s.a., citado por Mignolo, 2003: 44-50). Todos estos conjuntos categoriales, de acuerdo al autor, son generados por la modernidad, así como la religión cristiana y la colonialidad europea que asientan aún más las prácticas de colonialidad.

En la consideración de estos autores de la decolonialidad, Walsh, Mignolo y Quijano, lo que resalta son las categorías conceptuales que apuntalan la decolonialidad propuesta, así como una epistemología nueva o geopolítica del conocimiento, un paradigma otro y pensamiento fronterizo. Estos conceptos son útiles para dar cuenta sobre los saberes indígenas, los procesos culturales, las interacciones culturales en torno a las celebraciones rituales u ontologías andinas.

Sin embargo, en la vereda de enfrente a la teoría decolonial se alza la crítica del movimiento denominado colonialismo interno, representado por Silvia Rivera. Primero, define lo que es el colonialismo interno, “entendido como un conjunto de contradicciones diacrónicas de diversa profundidad, que emergen a la superficie de la contemporaneidad, y cruzan, por tanto, las esferas coetáneas de los modos de producción, los sistemas político estatales y las ideologías ancladas en la homogeneidad cultural.” (Rivera, 2010: 36). En este sentido, Rivera enfatiza en los horizontes temporales, basada en ciclos históricos de larga duración (colonial, 1781), mediana duración (liberal, 1900) y corta duración (populista, 1952), que interactúan en la historia y sociedad boliviana, determinando distintos estratos de colonialismo interno. Son procesos de contradicción entre las formas coloniales y modernas de comportamiento en todos los ámbitos de la realidad: discriminación, exclusión, grupos sociales estamentarios, entre otros.

La principal crítica a los decoloniales por parte de Rivera radicaría en la base de concreción de sus teorías, en la falta de diálogos con los movimientos sociales insurgentes y emergentes:

“[L]os estudios culturales de las universidades norteamericanas han adoptado las ideas de los estudios de subalternidad [de la India] y han lanzado debates en América Latina, creando una jerga, un aparato conceptual y formas de referencia y contrarreferencia que han alejado la disquisición académica de los compromisos y diálogos con las fuerzas sociales insurgentes. Los Mignolo y compañía han construido un pequeño imperio dentro del imperio recuperando estratégicamente los aportes de la escuela de los estudios de la subalternidad de la India y de múltiples vertientes latinoamericanas de reflexión crítica sobre la colonización y la descolonización.” (Rivera, 2006: 5).

Sobre esta misma crítica menciona que: “No puede haber un discurso de la descolonización, una teoría de la descolonización, sin una práctica descolonizadora” (Rivera, 2006: 7). De la misma manera cuestiona a los investigadores bolivianos, mencionando que el colonialismo interno “se articula con los centros de poder del hemisferio norte, llámese universidades, fundaciones u organismos internacionales. Aludo a este crucial tema – el papel de los intelectuales en la dominación del imperio – porque creo tenemos la responsabilidad de no contribuir al remozamiento de esta dominación.” (Rivera, 2006: 8). Claramente, Rivera cuestiona el rol de la academia al recepcionar algunas teorías sin incluir el mínimo de crítica y dirá que las ideas fluyen de sur a norte, como las materias primas de la naturaleza, y se transforman en corrientes de pensamiento y retornan como producto terminado.

A partir de lo mencionado, lo que propone Rivera es lograr la una verdadera descolonización, a partir de la “afirmación de ese nosotros bilingüe, abigarrado y *chhixi*, que se proyecta como cultura, teoría, epistemología, política de estado y también como definición nueva del bienestar y el desarrollo.” (Rivera, 2006: 12). Para ello, propone desvincularse de la academia del norte y afirmar las relaciones sur-sur, dialogando con los continentes asiático y africano, los cuales pasaron por similares procesos de colonización al nuestro.

Frente a las críticas de Silvia Rivera hacia los planteamientos decoloniales, lo que nos queda es asumir una postura intermedia, porque el conocimiento se construye tomando en cuenta los elementos disponibles para su construcción, lo que mejor se adecue a la interpretación que buscamos. Las categorías esbozadas por la corriente decolonial, así como la definición sobre el colonialismo interno hecha por Rivera, son importantes para poder orientar el trabajo de investigación; por tanto, tomaremos en cuenta tanto la corriente decolonial, así como la tesis del colonialismo interno, para poder abordar las celebraciones rituales como una forma de descolonización de prejuicios que se tejieron en torno a las culturas andinas.

4. TEMAS DE EXPOSICIÓN

La temática general de la exposición es: “*Wat'a markan yapu uywañ ajayupa*. Crianza Mutua de la Agricultura en la Isla del Sol”. En este entendido, presentamos cinco celebraciones rituales: el despacho de granizo (*chhijchhi t'aga*) en agosto, la *sata gallta* en octubre, *wilancha* a la Pachamama a fines de noviembre, *jatha katu* a inicios de febrero, y la celebración de la *llamayuña* o Pascua en el mes de abril. Todas estas ceremonias están ligadas a la Crianza Mutua alimentaria en la Isla del Sol, pero también a una manera de afirmar las prácticas sociales en el entendido de que son realidades que marcan horizontes de sentido y existencia. Por lo tanto, son celebraciones de autoafirmación cultural a pesar de las objeciones de modernas formas de extirpación cultural, como son la modernidad, la iglesia católica y evangélica.

4.1. Celebraciones ritual-festiva previa a la Crianza Mutua de alimentos en Ch'allapampa: *chhijchhi t'aqa* y *waxt'a* a la *Pachamama* (agosto)

En el mundo andino existen fuerzas que pueden convertirse en maléficas si no se les retribuye correctamente, tal es el caso del granizo (*chhijchhi*). Para aplacar el poder destructor del granizo, los humanos deben realizar rituales de pago, una forma de alimentar y aplacar su ira, práctica que se conoce como ritual de despacho del granizo (*chhijchhi t'aqa* o *chhuxu-jauq'a*). Esta ceremonia se realiza con el único fin de que el granizo no perjudique las labores agrícolas de la comunidad.

En Ch'allapampa éste ritual se realiza en tres oportunidades: el primero de agosto, a mediados y a fines de ese mes. Estas fechas deben caer en día martes o viernes, ya que esos días son ideales para realizar pagos a los entes malignos.

Para el despacho del granizo, es el maestro *yatiri* quien, consultando la hoja de coca, elige el cerro donde se realizará el pago. Los despachantes son las autoridades, liderados por el maestro. Los elementos de la mesa consisten en cuernos de cordero y de vaca (*waxra*), lanas sucias de oveja (negro y blanco), ovillos *ch'iqa ch'ankha* (hilados al lado izquierdo), cola de vaca, huevo *q'llu* (*q'llu k'auna*), cigarrillos y banderitas blancas que llevan las culpas o penas de las personas. Todos estos elementos negativos, entendidos así porque se cree que tienen afinidad con lo dañino, tienen la finalidad de aplacar la ira del granizo.

La ceremonia en el cerro la dirige el maestro *yatiri* y cada participante debe fumar cigarrillos como si estuviera cargando municiones. Para exhalar el humo del cigarrillo, lo debe hacer con fuerza, mirando el cielo e imitando sonidos como ¡phum!, ¡phu! ¡phum!, ¡phu! ¡phum! Como si remedara una ametralladora. Esto da a entender que se está intimidando al granizo.

Una vez que se concluye con la ceremonia en el cerro, ya por la noche, se retorna a la vivienda de la autoridad. Ahí se procederá a armar siete mesas para el pago a la *Pachamama*, mismas que serán *waxt'adas* en el día y en lugares que el maestro *yatiri* encomienda.

4.2. Celebraciones ritual-festiva para la crianza de productos alimenticios en Ch'allapampa: *sata qallta* (octubre)

Esta ceremonia ritual se realiza en el mes de octubre, aproximadamente durante dos días. La ceremonia ritual en sí debe caer el 15 de ese mes. Un día antes de la ceremonia principal, todos los comunarios realizan un rezo colectivo en el cerro, elegido previamente mediante la lectura de la hoja de coca. Es el maestro *yatiri* el encargado de esta elección, así como de llevar adelante las actividades principales (tarea similar a lo que realiza para la ceremonia del despacho de granizo). Sin embargo, la noche anterior al rogamiento, el maestro *yatiri* selecciona mediante la coca a seis niñas y seis niños como suplicantes (*ispalla*) ante las divinidades para que, mediante diálogos, intercambios y prácticas de Crianza Mutua, éstas concedan favores a los humanos.

Para el segundo día de la *sata qallta*, el maestro *yatiri* también hace la consulta a la coca para elegir las *ispalla*, así como el lugar del ritual que, generalmente, es la *aynuqa* de Quyawaya. Al ritmo de la *phuna* se hace una *waxt'a* a la *Pachamama*, luego, cada familia realiza una *apxata* a la autoridad respectiva.

4.3. Celebraciones ritual-festiva para el cuidado en el crecimiento de los alimentos en Ch'allapampa: wilancha para la Pachamama (noviembre)

Una tercera ceremonia ritual importante en Ch'allapampa es la de la *wilancha*, nominalmente asociada a San Andrés. La ejecución de la *wilancha* es a fines del mes de noviembre, entre el 29 y 30 aproximadamente. Esta celebración contempla la reunión entre autoridades y maestro *yatiri* en la casa del Secretario de Agricultura para considerar, por ejemplo, la lectura de coca del lugar donde se realizará la ceremonia, la elección de las *ispalla*, la llama que será sacrificada, entre otras. Unas diez a quince personas, entre autoridades y maestros *yatiri* de la comunidad, comparten toda la noche intercambiando bebidas, coca, cigarro y lecturas de coca para la ceremonia de agasajo a la *Pachamama*.

Al siguiente día, después del *apthapi* comunitario, al ritmo de la *phuna* todos se dirigen en caravana hasta el lugar de realización de la *wilancha*. Allí, se inicia el ritual pidiendo permiso a la *Pachamama*. En una cavidad preparada previamente, se comienzan a depositar los alimentos para la diosa de la tierra, vino tinto, vino blanco, cerveza, gaseosa, cada producto en una ollita, así como las *p'asanqalla*, *ch'unch'ula*, dulces; luego, se degüella a la *qarwa* (llama), se introducen sus vísceras, cabeza, patas y corazón junto a los alimentos dulces, para después cubrirlas con tiegrra. Para finalizar, se procede al regocijo general en la cancha de la comunidad.

4.4. Celebraciones ritual-festiva para la cosecha de los primeros frutos en Ch'allapampa: *jatha katu* o Virgen de la Candelaria (febrero)

Otro evento importante en el ciclo agrícola de Ch'allapampa es la celebración ritual de la *jatha katu* (agarrar los primeros frutos). Esta ceremonia se realiza en el mes de febrero, aproximadamente el segundo día, coincidiendo así con la celebración de la Virgen de la Candelaria, muy celebrada en el pueblo de Copacabana.

La *jatha katu*, primeramente, contempla la realización de oraciones en un cerro de la *aynuqa* Quyawaya: *Isiripatxa* (altura de arropamiento). Los rezos son similares al del primer día de la *sata qallta*. Después de ello se procede al sahumado de cada comunario, luego se desarrolla un *apthapi*. Aproximadamente desde las 4 de la tarde, las autoridades encomiendan a sus esposas ir a recoger los primeros frutos de la tierra. Ellas se dirigen a las distintas chacras de la *aynuqa*, sacan los frutos, y les hacen pasar incienso como una forma de agradecer a la *Pachamama*. Una vez que retornan donde las autoridades, éstos comienzan a adornar los alimentos, ch'allando con alcohol, vino, besándolas, poniéndoles serpentinas y flores.

Después de esta ceremonia, al ritmo de la *phuna*, se inicia el festejo de los alimentos obtenidos.

4.5. Celebraciones ritual-festiva para la cosecha de los alimentos en Ch'allapampa: *llamayuña* o domingo de Pascua (marzo/abril)

En este día se hace un agradecimiento a los maestros *yatiri* que acompañaron en todas las ceremonias rituales en el ciclo agrícola, permitiendo la conexión, el diálogo, la comunicación con las divinidades, principalmente la *Pachamama*. Después de compartir con los maestros toda la noche, aproximadamente a las 2 o 3 de la mañana, las autoridades comisionadas salen a dar las ofrendas y pasar las mesas, a la cual tambié se la conoce como dar *waxt'a* a la *Pachamama*. Generalmente, es el Secretario General el comisionado para que vaya a Quyawaya acompañado de su mujer, y el Secretario de Justicia o a algún otro miembro de la mesa

de autoridades le designa el otro lugar para que se realice la *waxt'a* para la comunidad. Las personas designadas deben regresar esa misma madrugada.

Después de estos actos, lo que se acostumbra realizar es la cosecha generalizada de todos los alimentos que fueron criados en la comunidad. Cada familia se dirige a las distintas chacras que poseen en las diferentes *aynuqa* y comienzan a escarbar, una vez que, formalmente, se determina la cosecha mediante el ritual de la *llamayuña* o Pascua.

BIBLIOGRAFÍA

ALBÓ, Xavier y Josep BARNADAS.

1984. *La cara india y campesina de nuestra historia*. CIPCA y UNITAS. La Paz, Bolivia.

BAUER, Brian y Charles STANISH.

2003. *Las islas del Sol y de la Luna. Ritual y peregrinaje en los antiguos Andes*. Centro Bartolomé de Las Casas. Cuzco, Perú.

BAUTISTA, Rafael.

2014. Tres reflexiones des-coloniales. <https://www.bolivianstudies.org/revista/11.1/11.01.007.Bautista.pdf> (14 de marzo de 2022)

BARSTOW, Jean.

1979. *An Aymara Class Structure: Town and Community in Carabuco*. University of Chicago Press. Chicago, United States of America.

BEHOTEGUY CHÁVEZ, Gabriela.

2013. Rostros de la Virgen del Altiplano. En *Iglesias y fiestas en el altiplano de La Paz y Oruro. Aproximaciones multidisciplinarias*. MUSEF. La Paz, Bolivia.

BERTONIO, Ludovico.

1879 [1612]. *Vocabulario de la lengua aymara*. Julio Platzmann, editor. Leipzig, Alemania.

BERTONIO, Ludovico.

2011 [1612]. *Transcripción del vocabulario de la lengua aymara*. Radio San Gabriel. La Paz, Bolivia.

BOUYSSÉ-CASSAGNE, Thérèse.

1987. *La identidad aymara. Aproximación histórica (siglo XV, siglo XVI)*. HISBOL/IFEA. La Paz, Bolivia.

BROWMAN, David.

2004. Tierras comestibles de la Cuenca del Titicaca: Geofagia en la prehistoria boliviana. En *Estudios Atacameños N° 28*. Instituto de Investigaciones Arqueológicas y Museo de la Universidad Católica del Norte. San Pedro de Atacama, Chile.

CABALLERO, María.

2010. *La Virgen de Copacabana: construcción de identidades de género en torno al imaginario de una mujer madre en los Andes*. Tesis de Maestría, Carrera de Historia, Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.

CALLISAYA, Magdalena.

2021. Relevancia de los apus o Achachilas en la ritualidad aymara. En *Expresiones. Lenguajes y poéticas*. Museo Nacional de Etnografía y Folklore. La Paz, Bolivia.

CAMACHO, José María.

1945. Cultura Aymara. *El Diario*, 29 de julio. La Paz, Bolivia.

CARTER, William y Mauricio MAMANI.

1989. *Irpa Chico. Individuo y comunidad en la cultura aymara*. Juventud. La Paz, Bolivia.

CASTAÑÓN, Carlos.

s.a. *Literatura de Bolivia*. Juventud. La Paz, Bolivia.

CHUKIWANKA, Kara.

1981. *Marawata. Ensayo de calendario histórico indio*. Centro de Investigaciones Históricas. La Paz, Bolivia.

- CIVALLERO, Edgardo.
 2021. *Pinkillos: un acercamiento inicial*. Wayrachaki. Bogotá, Colombia.
- COLQUE, Abraham.
 2002. Criar, proteger y dar sentido a la vida: Uywiris, mallkus y achachilas. En *Visión del mundo. Simbolismo y prácticas andinas*. ISEAT. La Paz, Bolivia.
- CONDE LUNA, Reynaldo.
 2016. *Zonificación de la distribución de la diversidad genética y usos del maíz andino (Zea Mayz l.) en la provincia Manco Kapac del departamento de La Paz*. Tesis de Licenciatura, carrera de Ingeniería Agronómica, Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.
- DE LA VEGA, Edmundo y Charles STANISH.
 2002. Los centros de peregrinaje como mecanismos de integración política en sociedades complejas del altiplano del Titicaca. En *Boletín de Arqueología PUCP Núm. 6 (2002): Identidad y transformación en el Tawantinsuyu y en los Andes coloniales. Perspectivas arqueológicas y etnobiográficas*. Pontificia Universidad Católica del Perú. Lima, Perú.
- DORIA MEDINA PEÑAFIEL, Katerine Virginia.
 2017. *Representaciones religiosas, socioculturales y connotaciones de los ritos en torno a la peregrinación de hombres y mujeres peruanos al pueblo de Copacabana – Bolivia en el mes de agosto*. Tesis de Licenciatura, carrera de Antropología, Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.
- DUSSEL, Enrique.
 2011. Una nueva edad en la historia de la filosofía: el diálogo mundial entre tradiciones filosóficas. En *Filosofía, historia de las Ideas e Ideología en América Latina y el Caribe*. Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM.
- ELIADE, Mircea.
 1980. *El mito del eterno retorno*. Alianza-Emecé Editorial. Madrid, España.
- ESPEJO, Elvira.
 2022. *YANAK UYWAÑA. La crianza mutua de las artes*. Claudia Pacheco Araoz y Max Jorge Hinderer Cruz, editores. La Paz, Bolivia.
- ESTERMANN, Josef.
 2006. *Filosofía andina: sabiduría indígena para un mundo nuevo*. ISEAT. La Paz, Bolivia.
- FERNÁNDEZ JUÁREZ, Gerardo.
 1992. *Simbolismo ritual entre los aymaras: mesas y yatiris*. Memoria para optar al grado de Doctor. Universidad Complutense de Madrid. Madrid, España.
- FERNÁNDEZ JUÁREZ, Gerardo.
 1994. “El banquete aymara”: Aspectos simbólicos de las mesas rituales aymaras. En *Revista Andina, Año 12, N° 1*. Centro Bartolomé de las Casas. Cuzco, Perú.
- FERNÁNDEZ JUÁREZ, Gerardo.
 1997. *Testimonio Kallawayaya. Medicina y ritual en los Andes de Bolivia*. Abya-Yala. Quito, Ecuador.
- FLORES ESCOBAR, Elsa Natalia.
 2012. *Estudio léxico de la flora en el aymara de Bertonio (1612) y de las provincias Ingavi, Pacajes, Loayza e Inquisivi del departamento de La Paz*. Tesis de Licenciatura, carrera de Lingüística e Idiomas, Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.
- GALINDO TREJO, Jesús.
 1994. *Arqueoastronomía en la América Antigua*. SIRIUS. Madrid, España.
- GIRault, Louis.
 1988. *Rituales en las regiones andinas de Bolivia y Perú*. CERES/MUSEF/QUIPUS. La Paz, Bolivia.
- GISBERT, Teresa.
 1999. *El paraíso de los pájaros parlantes*. Gisbert y Cía. La Paz, Bolivia.
- GISBERT, Teresa.
 2008. *Iconografía y mitos indígenas en el arte*. Gisbert y Cía. La Paz, Bolivia.

- GISBERT, Teresa.
 2016. *Arte, poder e identidad*. Gisbert y Cía. La Paz, Bolivia.
- GOBIERNO AUTÓNOMO DEPARTAMENTAL DE LA PAZ.
 2013. *Registro de música y danza autóctona del departamento de La Paz*. Gobierno Autónomo Departamental de La Paz. La Paz, Bolivia.
- GUTIÉRREZ CONDORI, Ramiro y Edwin Iván GUTIÉRREZ CONDORI.
 2017. *Diccionario enciclopédico de música y danzas tradicionales y folklóricas de Bolivia*. Historia-Etnomusicología-Folklore. La Paz, Bolivia.
- HUIDOBRO Bellido, José.
 1994. El sacrificio de la llama en la Isla del Sol. En *La verdadera escritura aymara*. CSUTCB. La Paz, Bolivia.
- INSTITUTO SUPERIOR ECUMÉNICO ANDINO DE TEOLOGÍA.
 2002. *Visión del mundo, simbolismo y prácticas andinas. Desafíos para el cristianismo*. ISEAT. La Paz, Bolivia.
- LAYME, Félix.
 2004. *Diccionario bilingüe aymara castellano*. CEA. La Paz, Bolivia.
- LEMA, Verónica.
 2013. Crianza mutua: una gramática de la sociabilidad andina. https://www.academia.edu/5552668/Crianza_mutua_una_gram%C3%A1tica_de_la_sociabilidad_andina (26 de abril de 2022)
- LIMA TÓRREZ, María del Pilar.
 2013. Entre *Apus y Huacas*. Fenomenología del paisaje prehispánico en el altiplano de La Paz y Oruro. En *Iglesias y fiestas en el altiplano de La Paz y Oruro. Aproximaciones multidisciplinarias*. MUSEF. La Paz, Bolivia.
- LUJÁN LÓPEZ, Francisco.
 2002. Nuestra Señora de Copacabana, una devoción andina patrona de Rubielos Altos (Cuenca). Su origen y su difusión. <https://revistas.um.es/rmu/article/view/72951/70371> (7 de mayo de 2022).
- MAMANI, Clemente.
 2011. *Construcciones territoriales en la pesca del ispi con redes de arrastre en el Lago Titicaca (lago menor del lado boliviano)*. Tesis de Licenciatura carrera de Antropología, Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.
- MARTÍNEZ, Gabriel.
 1987. *Una mesa ritual en Sucre. Aproximaciones semióticas al ritual andino*. HISBOL/ASUR. La Paz, Bolivia.
- MIGNOLO, Walter.
 2003. *Historia locales/diseños globales. Colonialidad, conocimientos subalternos y pensamiento fronterizo*. Akal. Madrid, España.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA Y ASUNTOS CAMPESINOS.
 1983. *Nuestros conocimientos. Prácticas agropecuarias tradicionales en Bolivia. Vol. I: Región altiplano*. Ministerio de Agricultura y Asuntos Campesinos. La Paz, Bolivia.
- MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES DE BOLIVIA.
 2009. *Aprendiendo Nuevos Protocolos: El Akhulli. La Hoja de Coca en la Diplomacia de los Pueblos*. Ministerio de Relaciones Exteriores de Bolivia. La paz, Bolivia.
- MOLINA, Ramiro.
 2006. *De memorias e identidades. Los aymaras y urus del sur de Oruro*. Instituto de Estudios Bolivianos. La Paz, Bolivia.
- MONAST, Jacques.
 1972. *Los indios aimaraes: ¿Evangelizados o solamente bautizados?* Ediciones Carlos Lohle. Buenos Aires, Argentina.
- MURILLO, Mario, Ruth BAUTISTA y Violeta MONTELLANO.
 2013. *Proyecto: La nación ch'ixi: Una mirada desde la Isla del Sol, boletín de avance de investigación #1*. PIEB. La Paz, Bolivia.
- MURILLO, Mario, Ruth BAUTISTA y Violeta MONTELLANO.
 2014. *Paisaje, memoria y nación encarnada. Interacciones ch'ixis en la Isla del Sol*. PIEB. La Paz, Bolivia.

- PAPADAKIS, Juan.
 1958. Cultivo experimental de pastos y forrajes de especies exóticas en el Altiplano de Puno. En *Perú Indígena N° 7.* s.e. Lima, Perú.
- PAREDES, Manuel Rigoberto.
 1963 [1920]. *Mitos, supersticiones y supervivencias populares de Bolivia.* ISLA. La Paz, Bolivia.
- P'AXI, Rufino, Calixto QUISPE, Néstor ESCOBAR y Ramón CONDE.
 1988. Religión aymara y cristianismo. En *Revista Fe y Pueblo, 13.* Centro de Teología Popular. La Paz, Bolivia.
- PEREIRA QUIROGA, Gonzalo.
 2016. Arquoastronomía en los Andes. En *Primera Escuela Interamericana de Astronomía Cultural.* Sixto Giménez Benítez y Cecilia Gómez, editores. La Plata: Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Ciencias Astronómicas y Geofísicas. Observatorio Astronómico de La Plata. La Plata, Argentina.
- QUILLA TINTAYA, Guiniol.
 s.a. *Tradiciones andinas.* Gobierno Autónomo Municipal de La Paz. La Paz, Bolivia.
- RAMOS GAVILÁN, Alonso.
 2015 [1621]. *Historia del célebre santuario de nuestra señora de Copacabana y sus milagros e invención de la cruz de Carabuco.* Archivo y Biblioteca Nacionales de Bolivia. Sucre, Bolivia.
- RENGIFO, Grimaldo.
 2000. La crianza recíproca: biodiversidad en los Andes.
<https://sociedadculturaypolitica.wordpress.com/2012/04/19/engifo-vasquez-grimaldo-la-crianza-reciproca-biodiversidad-en-los-andes-en-biodiversidad-compendio-2-terre-des-hommes-2000-peru-pp-34-39/> (03 de marzo de 2022).
- RIVERA, Silvia.
 2006. Chhixinakax utxiwa: una reflexión sobre prácticas y discursos descolonizadores. En *Modernidad y pensamiento descolonizador: memoria del seminario internacional.* (editado por Mario Yapu). U-PIEB/Instituto Francés de Estudios Andinos. La Paz, Bolivia.
- RIVERA, Silvia.
 2010 (1984). *Oprimidos pero no vencidos. Luchas del campesinado aymara y quechua, 1900-1980.* HISBOL. La Paz, Bolivia.
- RÖSING, Ina.
 1994. La Deuda de Ofrenda: Un concepto central de la religión andina. <http://revista.cbc.org.pe/index.php/revista-andina/article/view/487> (25 de enero de 2022).
- SETO, Junko.
 2016. La representación mediante la miniatura en rituales aymaras: en torno a la Alasita. http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2071-081X2016000200007 (20 de mayo de 2022).
- SIGL, Eveline y David MENDOZA.
 2012. *No se baila así nomás... Danzas de Bolivia, tomo II.* s.e. La Paz, Bolivia.
- SIRACUSANO, Gabriela.
 2003. “Copacabana, lugar donde se ve la piedra preciosa”. Imagen y materialidad en la región andina. http://www.esteticas.unam.mx/edartedal/PDF/Bahia/complets/siracusano_bahia.pdf (15 de febrero de 2022).
- SORIA LENS, Luis.
 1955. El calendario aymara. En *Khana, vol. 5, N° 9-10.* Dirección General de Cultura, Alcaldía de La Paz. La Paz, Bolivia.
- SPEDDING, Alison
 2004. *Gracias a Dios y a los achachilas. Ensayos de sociología de la religión en los Andes.* PLURAL/ISEAT. La Paz, Bolivia.
- TERÁN CÉSPEDES, René.
 2021. Medios técnicos de labranza, su tenencia, uso y fuente de energía para la agricultura familiar en el municipio de Pucarani. En *RIIARN. Revista de Investigación e Innovación Agropecuaria y de Recursos Naturales. Volumen 8, Número 3.* UMSA, Facultad de Agronomía. La Paz, Bolivia.

- TICONA, Esteban.
2015. *El indianismo de Fausto Reinaga. Orígenes, desarrollo y experiencia en Qullasuyu Bolivia*. CIMA. La Paz, Bolivia.
- TSCHOPIK, Harry.
1946. The Aymara. En *The Andean Civilizations*. Smithsonian Institution. Washington, United States of America.
- UCHA, Florencia.
2011. Definición de Descolonización. <https://definicionabc.com/descolonizacion/> (03 de julio de 2022).
- VAN KESSEL, Jan.
1990. *Tecnología aymara. Un enfoque cultural*. HISBOL. La Paz, Bolivia.
- VAN KESSEL, Jan.
1992. La organización tempo-espacial del trabajo entre los aymaras de Tarapacá: la perspectiva mitológica. En *Etnicidad, economía y simbolismo en los Andes. II Congreso Internacional de Etnohistoria*. HISBOL, IFEA, ASUR. Coroico, Bolivia.
- VAN DEN BERG, Hans.
2005. *La tierra no da así nomás*. UCB. La Paz, Bolivia.
- VAN DEN BERG, Hans.
2015. Introducción a la obra Historia del célebre santuario de nuestra señora de Copacabana y sus milagros, e invención de la cruz de Carabuco. En *Historia del célebre santuario de nuestra señora de Copacabana y sus milagros e invención de la cruz de Carabuco*. Archivo y Biblioteca Nacionales de Bolivia. Sucre, Bolivia.
- VALERO, Marcelo e Ireneo UTURUNCO.
2010. Geografía de las islas Suriki y del Sol. En *Categorías del pensamiento andino en las islas de Suriki e isla del Sol*. Carrera de Filosofía. La Paz, Bolivia.
- VISCARRA, Jesús.
1901. *Copacabana de los Incas*. Palza Hermanos. La Paz, Bolivia.
- ZENTENO-RUÍZ, Freddy y Alfredo FUENTES.
2008. El Incienso de Bolivia: Una Especie Nueva de Clusia (Clusiaceae) de los Bosques Montanos del Norte de La Paz, Bolivia. <http://www.jstor.org/stable/20406261> (18 de marzo de 2022).
- ZIOŁKOWSKI, Mariusz.
1994. Punchao, Wanakawri y la Virgen de la Candelaria o de los dilemas de los incas de Copacabana. En *Tiempo y astronomía en el encuentro de los dos mundos*. Memorias del Simposio Internacional celebrado en 27 de abril – 2 de mayo de 1992 en Frombork, Polonia. Universidad de Varsovia. Centro de Estudios Latinoamericanos. Varsovia, Polonia.
- ZIOŁKOWSKI, Mariusz.
1997. *La guerra de los wawqis. Los objetivos y los mecanismos de la rivalidad de la élite Inka, siglos XV-XVI*. Ab-ya-Yala. Quito, Ecuador.



HERENCIAS
CULTURALES

Descarga los Catálogos Menores del MUSEF
escaneando el siguiente QR:



MINISTERIO DE CULTURAS
DESCOLONIZACIÓN Y DESPATRIARCALIZACIÓN