

Sullu, mesa y lógica social aymara

Una de las atenciones más exigentes que los aymaras del altiplano boliviano establecen con su hábitat geográfico es la persistente necesidad de alimentarlo. El altiplano «vive», como refleja Xavier Albó¹ en su ensayo sobre la religiosidad aymara, y está poblado por un conjunto de seres que ejercen diversos grados de tutela sobre hombres y mujeres². Estos seres, de poderes y facultades extraordinarias, reclaman diversas atenciones alimenticias a lo largo del año que los aymaras satisfacen sacrificando diferentes tipos de ofrendas³. Los humanos y los seres tutelares conciertan un *ayni*⁴ a través de

¹ Xavier ALBO, «La experiencia religiosa aymara», Manuel M. MARZAL (coord.), *Rostros indios de Dios* (La Paz: CIPCA/HISBOL/UCB: 1992), pp. 93, 94.

² Entre los seres tutelares de especial veneración en el altiplano destaca la *pachamama*, «madre tierra» asociada con la Virgen María (*Wirjina*). Su presencia genérica en los Andes y su relevancia en las formas de culto popular tiene que ver con la fecundidad de los terrenos de cultivo y la producción agrícola; está implicada en los principales procesos de obtención de bienes y en las faenas derivadas de la lucha por la subsistencia. Los *achachilas* son los espíritus de los cerros; están emparentados con la *pachamama* guardando cierta afinidad con ella. El *achachila* es el «abuelo» de la comunidad, el antepasado común y como tal ejerce la tutela sobre los bienes comunitarios (ganado, cultivos, agua..., etc.). Los *achachilas* tienen su correspondiente compañera o *t'alla*, identificada con los sectores de pampa de la comunidad y colinas menores. *Kunturmamani* es el hogar, que «vive», una vez que ha sido techado y convenientemente celebrado, incluyendo, su «bautizo» sobre muros y cimientos. Sabe perfectamente lo que sucede en su interior y protege a sus inquilinos. *Uywiri* es el criador, vela por los ganados y productos de la familia. En el altiplano se encuentran diferentes personajes «malignos» como los *saxras*, *ñanqbas*, *anchanchus*, *sirinus* y *antawallas*. Cada uno de ellos con caracteres y peculiaridades propios; suelen ser falsos con los humanos a quienes roban y devoran el *ajayu* (parcela del alma) haciéndoles enfermar; les tientan con las riquezas y facultades que poseen, si bien resulta más frecuente que les hagan «asustar», aprovechando para apropiarse de su *ajayu*. En las proximidades de restos arqueológicos y tumbas precolombinas se encuentran los *chullpas*, los «gentiles»; gente antigua que vivió en la época oscura (*ch'amak pacha*), antes del diluvio. Pudren la carne de los curiosos que escarban sus dominios para hacerse con su plata.

³ En las crónicas de los extirpadores de idolatrías, observamos referencias sobre las atenciones culinarias que los ídolos *buacas*, solicitaban a los hombres, así como la presencia del «demonio» (a criterio de los extirpadores) entre los interlocutores de las *buacas*, lo que constituye un claro testimonio de la pervivencia de una religiosidad popular andina que subsiste, con gran vitalidad, en el estado colonial. Es ilustrativo a este

la ofrenda que les obliga al compromiso mutuo de sostener la vida ⁵; hombres y «dioses» establecen un vínculo de reciprocidad, en lo que a atenciones culinarias se refiere, que implica la obligación respectiva de alimentarse y velar por una subsistencia solidaria. En este sentido, el desarrollo del ciclo agrícola, la salud, el éxito en las empresas productivas y el combate de la aflicción, conllevan la presencia participante de los seres tutelares aymaras, quienes gustan de colaborar siempre que sean invitados a comer.

Estos comensales sagrados, comen como lo hace la gente y pueden comer «gente», cuando el *ayni* establecido entre los contratantes es «roto» por parte de la familia implicada. Se dice que ha «olvidado» su compromiso, tal vez sellado por familiares ya fallecidos ⁶. Roto el pacto de manutención pertinente

respecto el texto de Gerald TAYLOR, *Ritos y tradiciones de Huarochirí del siglo XVII* (Lima: Instituto de Estudios Peruanos/Instituto Francés de Estudios Andinos, 1987) atribuido al padre Francisco de Ávila (1598), así como las crónicas de Pablo J. de ARRIAGA, «La extirpación de la idolatría en el Perú» (1621), *Crónicas Peruanas de Interés indígena* (Madrid: Biblioteca de Autores Españoles, 1968). La crónica de Cristóbal de ALBORNOZ, titulada «Instrucción para descubrir todas las guacas del Pirú y sus camayos y haciendas» (1584) así como la de Cristóbal de MOLINA, «Relación de las fábulas i ritos de los ingas, hecha por Cristóbal de Molina, cura de la parroquia de Nuestra Señora de los Remedios, de el hospital de los naturales de la ciudad de el Cusco, dirigida al señor obispo don Sebastián de el Artaum, del Consejo de su magestad» (1581), ambas publicadas por Henrique URBANO y Pierre DUVIOLS bajo el título conjunto: *Fábulas y mitos de los incas* (Madrid, 1989), muestran aspectos relevantes sobre los objetos de sacrificio que resultaban pertinentes en el culto de las huacas. Sobre los sacrificios y el empleo de ganado en «sustitución» de víctimas humanas insiste de forma explícita la crónica que durante mucho tiempo se atribuyó al «jesuita anónimo» y que, según las últimas investigaciones, pertenece al padre Blas VALERA, «Relación de las costumbres antiguas de los naturales del Pirú» (1590), p. 55, publicada por Henrique URBANO y Ana SÁNCHEZ, *Antigüedades del Perú* (Madrid, 1992).

⁴ El *ayni* es un sistema tradicional de intercambio de bienes y servicios de carácter simétrico que se encuentra muy extendido en las sociedades andinas. Las formas de reciprocidad en los trabajos comunales presentan caracteres diferenciados y una tipología específica como refleja la compilación efectuada por Giorgio ABERTI y Enrique MAYER, *Reciprocidad e intercambio en los Andes peruanos* (Lima: IEP, 1978). Sobre los caracteres propios del *ayni* y otros modelos de reciprocidad en las inmediaciones cusqueñas véase el trabajo de Claudio ESTEVA, «Ayni, minka y faena en Chinchero, Cusco», *Revista Española de Antropología Americana*, 7, 2 (1972), pp. 309-407.

⁵ La «Vida» sólo puede «ser criada» si se respeta el acuerdo recíproco y la atención culinaria precisa entre los seres tutelares, la comunidad humana y la naturaleza, aspectos recogidos por Jan Van KESSEL y Dionisio CONDORI en su reciente trabajo, *Criar la vida: trabajo y tecnología en el mundo andino* (Santiago de Chile, 1992).

⁶ Las ofrendas «antiguas» que se conservan en la casa, como testimonio de un acuerdo establecido generalmente con las *ispallas* (seres encargados de la germinación de los productos) de la *pachamama*, cuya existencia se olvida y no se atienden como es preciso, se vuelven contra los inquilinos del hogar haciéndoles enfermar.

entre hombres y «dioses», estos últimos vuelcan su voracidad sobre los primeros, invirtiendo las condiciones originariamente suscritas en el *ayni*. El hombre adquiere así la condición implícita de «alimento» de sus seres tutelares⁷.

Estos experimentados comensales muestran gustos, caprichos y preferencias culinarias distintivas; no todos comen lo mismo ni apetecen idénticos ingredientes en la configuración de las ofrendas; comen, según manifiesta la gente, como les corresponde a su naturaleza y carácter; comen en función de «lo que son». La ofrenda culinaria más apreciada por los personajes tutelares aymaras es la *mesa*⁸. Esta ofrenda se caracteriza por su gran complejidad, al estar integrada por ingredientes de diversa naturaleza⁹ que conforman un conjunto ordenado que se quema, finalmente, para que los comensales puedan degustar sus propiedades.

El capricho y los gustos diferentes de los comensales sagrados aymaras implica la existencia de *mesas* igualmente distintas, cada una con unos atributos sensibles específicos y pertinentes en la seducción de los invitados a

⁷ La amenaza de ser «comido» por cerros, quebradas, sumideros y minas, es decir, por el «espacio» altiplánico que los aymaras habitan, así como por los personajes tutelares que lo pueblan, resulta muy frecuente. Roger RASNAKE recoge la complacencia del sacrificio humano de ciertas «vírgenes» localizadas en quebradas de difícil acceso y asociadas a la *pachamama* en su obra, *Autoridad y poder en los Andes. Los kurqaquna de Yura* (La Paz, 1989), p. 209. June NASH muestra algunas apreciaciones entre los mineros bolivianos, relativas al uso del «pago» a la mina: «Nosotros comemos de la mina y la mina nos come a nosotros, por eso tenemos que dar este espíritu a las montañas para poder seguir con vida», «Religión, rebelión y conciencia de clase en las comunidades mineras», *Allpanchis Phuturinga*, 26, (Cusco, 1985), p. 127. En este sentido recuerdo el pavor de Marta Huarachi «casera» (tendera), vendedora de remedios en la calle Linares de La Paz sobre el nevado más característico de la ciudad, el imponente Illimani, a quien achaca «tener imán» para atraer y comerse a las personas. El terrible accidente que produjo la muerte de seis alpinistas chilenos en las inmediaciones de su cumbre a finales de julio de 1989 lo achacaba Marta Huarachi al apetito insaciable del cerro, «ya se ha servido».

⁸ La *mesa* es el tipo de ofrenda que resulta más característica entre los aymaras; es el preparado predilecto de sus seres tutelares. Existen otras denominaciones, en distintos sectores de los Andes, para ofrendas que guardan cierta similitud con la *mesa* aymara; por ejemplo, «despacho», «pagapu», «alcanso», «iranta», etc. El término *mesa* parece inspirado en el castellano «misa» y, de hecho, se escucha con cierta indiferenciación de una u otra forma. Esta circunstancia no sólo tiene que ver con la asimilación existente en las lenguas andinas entre los fonemas /e/, /i/ sino que compromete el propio significado de la *mesa*, aspecto que tuve oportunidad de analizar en otra parte. Gerardo FERNÁNDEZ, *Simbolismo ritual entre los aymaras: mesas y yatiris* (Madrid: U. Complutense, tesis doctoral, 1992), pp. 373-375.

⁹ La *mesa* ha sido considerada «ofrenda compleja» y objeto de un extenso análisis, ingrediente por ingrediente, por parte del explorador y científico francés Louis GIRAULT, ya desaparecido, en su tesis doctoral, recientemente traducida del francés, *Rituales en las regiones andinas de Bolivia y Perú* (La Paz, 1988), pp. 156-254.

los que se pretende agasajar¹⁰, en relación con una propuesta, aflicción o súplica concreta, por parte del doliente. Existen comensales más competentes en la tramitación de solicitudes económicas, otros en la prevención y consecución del daño, otros en la preservación de la salud y en el tratamiento de la enfermedad. Es competencia del especialista¹¹, encargado del ofertorio del plato, el saber distinguir la ofrenda pertinente en cada una de las ocasiones y elaborarla con los aderezos preferidos por el comensal que se pretende seducir para, de esta manera, sensibilizarlo con la aflicción que aqueja a su paciente.

Las *mesas* aymaras están integradas por ingredientes de naturaleza diversa, una vez más, dependiendo del carácter y el gusto pertinente de cada comensal¹². Uno de los aditamentos preferidos por los diferentes comensales son los fetos, *sullus*, convenientemente decorados. El «animal» propio de cada plato caracteriza de una forma muy precisa, como veremos, la *mesa* y el perfil del comensal invitado. Fetos, *mesas* y ofrendas se suceden en el vínculo alimenticio que los aymaras establecen con sus seres tutelares. Veremos, en primer lugar las ofrendas pertinentes en el esfuerzo conjunto de criar y producir «vida», ayudando a la *pachamama* a parir sus propios frutos¹³. Posteriormente ana-

¹⁰ Gerardo FERNÁNDEZ, *op. cit.*, pp. 324-337.

¹¹ Existen diferentes «especialistas rituales» en el altiplano; cada uno con competencias diversas y con un grado jerarquizado de poder. Se denominan indistintamente «maestros» y su poder proviene del rayo; son hijos del rayo. En el dominio aymara, los más significativos y relevantes son el *yatiri*, «el que sabe», cuya especialidad radica tanto en la lectura de las hojas de coca como en la elaboración de ofrendas, y el *Ch'amakani*, «el dueño de la obscuridad», especialista de superior jerarquía que sabe diagnosticar con la coca y pregunta directamente a los seres tutelares y a los sospechosos implicados en cada caso. Otorga voces diferentes a los distintos seres a los que convoca, obligándoles a presentarse en el recinto oscuro donde se desarrolla la sesión.

¹² Sobre los ingredientes que integran las *mesas* resultan muy prácticas las diversas referencias en el extenso trabajo de Hans van den BERG, *Diccionario religioso aymara* (Iquitos, 1985), así como el ya comentado de Louis GIRAULT, *op. cit.*, pp. 168-254; el conocido de David FRISANCHO, *Medicina indígena y popular* (Lima, 1986), así como algunos datos presentados por Manuel M. MARZAL en un reciente trabajo titulado «La experiencia religiosa quechua», p. 37, que forma parte de su compilación ya citada. Nathan WATCHEL en su último libro dedicado al grupo uru recoge importantes referencias sobre ingredientes y ofrendas ceremoniales: *Le retour des ancêtres. Les Uru XIXe-XVIIe siècles. Essai d'histoire régressive* (Paris, 1991). Tampoco podemos olvidar a Ina RÖSSING y su importante material etnográfico sobre los kallawayas al norte del Departamento de La Paz, en las provincias Muñecas y Bautista Saavedra: *Introducción al Mundo Callawayá. Curación ritual para vencer penas y tristezas* (Cochabamba y La Paz, 1990).

¹³ Jan van KESSEL y Dioniso CRUZ, *op. cit.*, pp. 65-74. El profesor Jan van KESSEL, especializado en tecnología andina muestra la pertinencia de una doble consideración en las estrategias productivas aymaras; por un lado un perfecto conocimiento del medio y la

lizaré los diferentes tipos de mesas y sus atributos sensibles, que son los que pueden informarnos sobre el carácter y personalidad de los comensales¹⁴; finalmente, analizaré el papel de los fetos en las ofrendas y su aportación a la taxonomía social aymara.

* * *

La preparación ceremonial de la tierra tiene lugar los primeros días de agosto. «La tierra no da así no más» es una frase frecuente en el altiplano; es preciso «pagarle» primero para que la tierra ofrezca, a su vez, los dones que los hombres precisan. La *pachamama* «hambrea», una vez terminados los rigores del invierno altiplánico, y recibe gustosa las ofrendas destinadas a propiciar un exitoso ciclo productivo que se iniciará próximamente en septiembre, con las faenas de la siembra¹⁵. La víspera del primero de agosto es el momento pertinente para ofrecer una *mesa* completa a la *pachamama*. La hoja de coca muestra el lugar y el momento más apropiado para la elaboración de la ofrenda¹⁶. Normalmente se ofrece en el «centro»¹⁷ de la *sayaña*¹⁸ familiar.

aplicación de unos principios de carácter empírico para obtener un mejor rendimiento productivo, pero, éste no es posible sin la complementación de otro principio, esta vez religioso, fundado en rituales de producción que busca una justa reciprocidad con el medio; este doble aspecto configurativo de la tecnología aymara justifica la frecuencia con que los campesinos comentan, «la tierra no da así no más» y que ha servido de título a un extenso trabajo sobre rituales agrícolas aymaras realizado por Hans van den BERG, *La tierra no da así no más: Los ritos agrícolas en la religión de los aymara-cristianos* (Amsterdam, 1989).

¹⁴ La relación existente entre comida y «carácter» adquiere flecos de gran modernidad entre los vegetarianos y los «carnívoros» occidentales. En las sociedades indígenas se considera que el cuerpo está configurado y adquiere los caracteres de los alimentos que frecuentemente se consumen. «Los campesinos son puro *ch'uñu* no más», escuché en varias ocasiones entre «residentes» (campesinos afectados por el éxodo rural que viven en los núcleos urbanos) ciudadanos. El *ch'uñu*, la papa deshidratada por sucesiva exposición a la helada y el sol, es quizá el principal reservorio alimenticio existente en el altiplano. Es un alimento «seco» y duro que aguanta lo indecible sin pudrirse. Esta «dureza» del *ch'uñu* así como de los alimentos generalmente deshidratados que se consumen en el campo son considerados por los campesinos fundamento de su resistencia, capacidad de aguante y fortaleza frente a la enfermedad; sin embargo, las gentes de la ciudad son consideradas frágiles y vulnerables por la endeblez de sus alimentos, «será por lo que comen que siempre andan enfermando», me comentaba Pedro Chura.

¹⁵ Normalmente se aprovechan las últimas nevadas de agosto y las primeras lluvias para roturar el terreno. En agosto, todo el altiplano «hambrea», y precisa ofrendas para canalizar de forma exitosa el nuevo ciclo productivo que está a punto de iniciarse, BERG, *op. cit.*, pp. 50-52.

¹⁶ Los *yatiri* consultan a la hoja de coca para establecer un diagnóstico sobre el problema que sus pacientes le plantean. La coca indica el tipo de ofrenda, el «maestro» a



FIG. 1.—Lectura de la coca.

Carmelo Condori, «maestro» del Cantón de Ajllta Grande (Provincia Omasuyo, Departamento de La Paz) considera pertinente ofrecer la *mesa* a la *pachamama* en las primeras fechas de agosto, si es posible la víspera del primero de agosto; la *pachamama* tiene tanta hambre que se «abre» recibien-

quien acudir, así como el lugar donde es pertinente realizar el ofrecimiento para que resulte más eficaz.

¹⁷ Los «centros» de la vida campesina (centro del patio, centro del corral, el centro de la comunidad, el centro de la chacra) configuran parte de los lugares de mayor actividad ceremonial donde se establecen vínculos de reciprocidad con el entorno sagrado. Es el «centro», en aymara *taypi*, un punto de articulación preciso donde elementos antagónicos pueden ser relacionados, como muestran Thérèse BOYSSE-CASSAGNE y Olivia HARRIS, «Pacha: En torno al pensamiento aymara», *Tres reflexiones sobre el pensamiento andino* (La Paz: HISBOL, 1987), p. 21. Sobre los espacios rituales y el centro doméstico como lugar de relación ceremonial Hans van den BERG lo refleja en «Los ritos agrícolas de los aymaras: Cuestiones de fondo y constantes», *Reunión anual de Etnología* (La Paz, 1987), I, pp. 73, 74. La importancia de los «límites» y en este sentido de los centros y periferias como organizadores del espacio ritual en los Andes ha sido reflejada por Antoinette MOLINIE, «El simbolismo de frontera en los Andes», *Revista del Museo Nacional*, XLVII (Lima, 1986-87), pp. 251-286.

¹⁸ La *sayaña* es la porción de terreno, propiedad del campesino y cercana a la vivienda, donde sitúa algunos cultivos y pastos para el ganado, siempre que la extensión lo permita.

do gustosa los dones que le ofrecen; si la familia se retrasa en el «pago» de la ofrenda es posible que *pachamama*, por haber saciado su apetito con las ofrendas y dones que hasta entonces ha recibido, ya no se muestre tan complaciente con los rezagados. Algunos «maestros» recomiendan subir a los altares de los cerros de mayor significación sagrada del lugar para efectuar allí el ofrecimiento de la *mesa* de agosto, por cuanto consideran que en estos lugares «fuertes» de poder, la *mesa* es mejor recibida¹⁹.

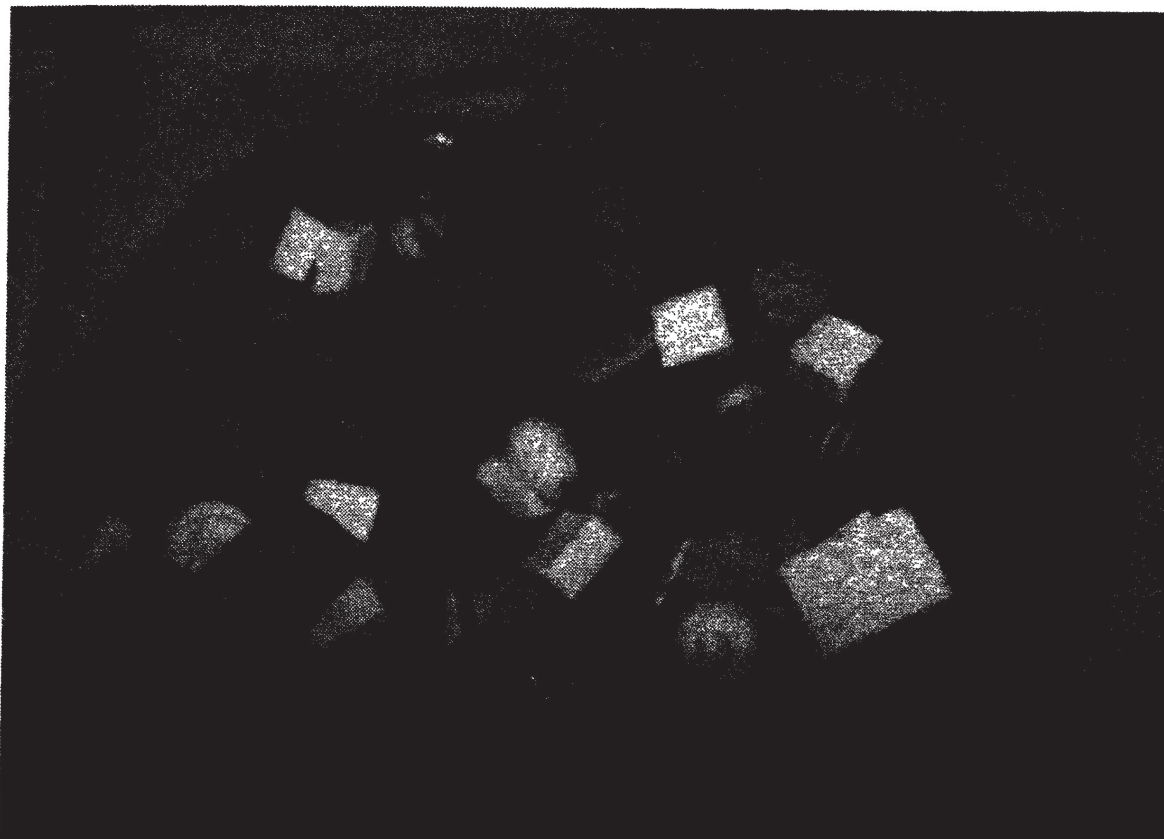


FIG. 2.—Mesa de *pachamama* (agosto).

En la ciudad de La Paz, la costumbre del «pago» a la tierra pervive entre los «residentes» contagiando por unas semanas a los diferentes estratos sociales de la urbe de un furor místico del cual parece depender el éxito productivo de negocios y empresas, aparentemente alejadas del sentido de reciprocidad que *pachamama* debiera suscitar²⁰.

¹⁹ P. NEWPOWER refleja esta circunstancia en uno de los cerros más carismáticos de la provincia Omasuyos, el cerro Pachjiri («el repartidor»), «Pachjiri. Montaña sagrada de los aymaras», *Fe y pueblo*, 13 (La Paz, 1988), p. 18.

²⁰ Los chóferes festejan y «pagan» por su coche, los empresarios por el éxito de sus negocios, los industriales por la rentabilidad de la producción; se *ch'allan* y se ofrecen *mesas* en hostales reclamando la presencia de clientes, los cuarteles, las farmacias..., etc.; la versión productiva de la *pachamama*, en el medio urbano, está relacionada con la

La *mesa* de agosto está configurada con una serie de ingredientes estereotipados que se obtienen fácilmente en los mercados de remedios (*jampi qhatu*) tanto en las ferias campesinas como en los mercados propios existentes en la ciudad. Integran estas mesas sustancias de naturaleza diversa: *llamp'u*, *wira q'uwa*, *titi*, *mullu*, *chiwchis*, *quri t'ant'a*, *qullqi t'ant'a*, *muxa*, *mixa*, coca, incienso, copal, mixtura, vellones de lanas de colores y, en la medida de lo posible, un feto de llama (*qarwa sullu*)²¹.



FIG. 3.—Mesa de *pachamama*, urbana (agosto). La casa y el «carro» como objetos de máxima consideración económica.

consecución de «plata». *Pachamama* y los demás seres tutelares aymaras acompañan al emigrante recién llegado en su proceso de adaptación al medio urbano y, junto con él, se adaptan a las necesidades, gustos y solicitudes propias de la ciudad; «cambian» en el contexto urbano como lo hacen los «residentes» cuyo proceso adaptativo, según reflejan los trabajos de Xavier ALBÓ, Thomas GREAVES y Godofredo SANDOVAL, «Chukiyawu. La cara aymara de La Paz», publicados en los *Cuadernos de investigación CIPCA*, núms. 20/22/24/29 (La Paz, 1981/1982/1983/1987) resulta muy exigente.

²¹ *Llamp'u*: Grasa del pecho de la llama. *Wira q'uwa*: Especie herbácea de altura, muy aromática que Luis GIRAULT, *op. cit.*, p. 168, identifica como *Senecio matheussi*. *Titi*: Cuero de gato silvestre. *Mullu*: Fragmentos de piedra empleada para tallar talismanes. El término *mullu* en la época inca se aplicaba a una serie de conchas empleadas en rituales relacionados con el agua, que propiciaba una densa red de tráfico e intercambio en la costa, tal y como han reflejado los trabajos de John V. MURRA, «El tráfico de *mullu* en la costa del pacífico», publicado por el Instituto de Estudios Peruanos en la compilación de trabajos de Murra que lleva el título de *Formaciones económicas y políticas del mundo andino* (Lima, 1975), pp. 255-268. *Chiwchis*: Figuritas de plomo y estaño alusivas a los

El conjunto se asperja (*ch'alla*) con vino, alcohol y cerveza, en diferentes momentos del proceso configurativo²². La ofrenda es articulada por cada «maestro» según un criterio que, siendo personal, guarda ciertos caracteres de «escuela» que depende de su específica formación, documentada por Tschopik²³ y en el caso del *yatiri* por Huanca²⁴; sobre la «variedad» de sus trabajos los «maestros» comentan frecuentemente: «...preparamos igual que las mujeres sus platos, distinto; cada mujer sabe cocinar como le gusta a su marido, igual hacemos con las mesas».

Las atenciones ceremoniales con la *pachamama* se tienen en cuenta en el momento de la siembra, si bien no es preciso volver a alimentar a la tierra, por cuanto ya se ha efectuado la ofrenda de agosto, sí es pertinente mostrarse cortés, como marca escrupulosamente la urbanidad aymara, y resulta apropiado ofrecerle, al menos, un *k'intu* de coca y alguna *ch'alla* de alcohol al iniciar las labores²⁵.

Igualmente, la semilla de la papa es objeto de atención ceremonial como muestran, entre otros, Carter y Mamani²⁶, Berg²⁷ y Llanque²⁸, reclamando a la *mamata* y a las *ispälla* que no abandonen la chacra²⁹.

bienes y dones deseados por los hombres (animales útiles de trabajo..., etc.), junto a otras figuras de carácter iconográfico (sol, cóndor, virgen..., etc.). *Quri t'ant'a, qullqi t'ant'a*, pan de oro, pan de plata; láminas de papel brillante, dorado y plateado. El oro y la plata presentan rasgos dualistas y caracteres de género; en la crónica de Juan de SANTA CRUZ PACHACUTI, «Relación de antigüedades deste reyno del Perú» (1615), pp. 188, 189, publicado en la edición preparada por Henrique URBANO y Ana SÁNCHEZ, *op. cit.*, pp. 123-269, el oro y la parte derecha están relacionados con el hombre, mientras que, la plata y la parte izquierda lo están así mismo con la mujer, como puede observarse en el boceto que realiza, a modo de retablo barroco del Coricancha cusqueño pp. 203. *Muxa misa*: Conjunto de ingredientes azucarados que se adquieren en los mercados de remedios. El incienso y el copal son diferentes excrecencias resinosas aromáticas, y la mixtura, papelillos de colores con los que se adorna la ofrenda.

²² Los líquidos con que se asperja al efectuar la ofrenda realzan el carácter dualista de la *mesa*. El alcohol recibe la denominación de *urqu ch'uwara* (líquido «macho») por su alta gradación, mientras que el vino recibe el tratamiento de *qachu ch'uwa* (líquido hembra).

²³ Harry TSCHOPIK, *Magia en Chucuito Los aymaras del Perú* (México: Instituto Indigenista Interamericano, 1968), pp. 193, 194.

²⁴ Tomás HUANCA, *El yatiri en la comunidad aymara* (La Paz, 1990), pp. 55-79.

²⁵ Se denomina *k'intu* al conjunto de tres o cinco hojas de coca seleccionadas entre las mejores que posee el oferente. Se coloca cada una encima de las demás entre el índice y el pulgar de la mano derecha, antes de ofrecerlas o enterrarlas en el surco. Es una ofrenda habitual en el altiplano, especialmente apreciada por la *pachamama* y los *achachilas* y se localiza fácilmente en diferentes regiones andinas.

²⁶ William E. CARTER y Mauricio MAMANI, *Irpa chico. Individuo y comunidad en la cultura aymara* (La Paz, 1982), pp. 98-100.

Una vez efectuada la siembra se esperan las primeras lluvias, de cierta relevancia, para la festividad de todos Santos. En esta celebración, los muertos visitan a los vivos y aportan el agua que la tierra precisa para la germinación de los productos. Este aspecto solidario entre los difuntos y los vivos que se manifiesta en la vinculación existente entre el agua aportada por los difuntos que los cultivos precisan para «vivir», lo refleja con acierto Berg³⁰ mientras que Kessel³¹ muestra la relación cíclica establecida entre vida y muerte, «vida que procede de la muerte» y el ciclo productivo.

En la ciudad, las «caseras» de remedios preparan los «*alma tispachu*» (despacho del alma) para hacer contentar a las almas y encargarles algún cometido especial³².

Poco después, las atenciones rituales respecto a la producción tienen que ver con la protección de los cultivos; especialmente en los casos de sequía, helada y granizo. Si la sequía persiste, es preciso organizar un acto público de perdón en el que participa toda la comunidad, rezando alrededor del cerro o lugar más característico y sagrado de la comunidad, pidiéndose mutuamente perdón de rodillas. El desequilibrio ecológico se considera motivado por una ofensa colectiva y por tanto, resultado de un castigo del cual hombres y mujeres se consideran culpables. Los rituales de perdón son muy frecuentes en las sociedades aymaras; al respecto considérense los trabajos de Ochoa³³, Llanque³⁴ y Overgaard³⁵. Para paliar la sequía es costumbre, según comentan

²⁷ Hans van den BERG, *op. cit.*, pp. 53-56.

²⁸ Domingo LLANQUE, *La cultura aymara. Desestructuración o afirmación de identidad* (Lima, 1990), pp. 125-138.

²⁹ Los *ispallas* son los seres implicados en la germinación de los productos. Si la semilla es descuidada y los productos maltratados se dice que la *ispalla* se «marcha» a otras chacras donde los propietarios sean más respetuosos. Por eso se acostumbra rogar a la *ispalla* para que se quede, amarrando arbustos y *jichu* (paja brava) de las «esquinas» que delimitan los terrenos, para obligarle a que permanezca con la familia. Es preciso complacer, cuidar y alimentar a las *ispallas* de los productos para que, contentas, hagan florecer los cultivos; por esta circunstancia no hay que maltratar nunca a la papa ni echarla a los perros o menospreciarla por su tamaño reducido.

³⁰ Hans van den BERG, «La celebración de los difuntos entre los campesinos aymaras del altiplano», publicado en *Anthropos. Revista Internacional de Etnología y Lingüística*, núm. 84 (Saint Augustin, 1989), pp. 155-175.

³¹ Jan van KESSEL, *Cuando arde el tiempo sagrado* (La Paz, 1992), pp. 98, 99.

³² El difunto es considerado «alma» y no se sabe muy bien dónde se localiza, pero en cualquier caso parece que está sometido a intensos trabajos; de todas formas se ruega al alma para que interceda por sus familiares vivos.

³³ Víctor OCHOA, «Ritos y ceremonias de perdón y reconciliación en la cultura aymara», *Boletín Ocasional*, 21 (Chucuito, 1975), pp. 1-24.

³⁴ Domingo LLANQUE, «El trato social entre los aymaras», *Boletín del Instituto de Estudios Aymaras*, 2 (12) (Chucuito, 1982), pp. 58-69.

algunos «maestros» del Cantón de Ajllata Grande, promover una expedición al cerro Jipi y traer agua de lluvia de sus vertientes para rociar las chacras y manantiales de la comunidad. Este «matrimonio de aguas» cuyo ejercicio pretende atraer el agua de lluvia sobre los terrenos comunitarios resulta de una gran responsabilidad, por cuanto, si la persona encargada de traer el agua confunde la de lluvia con la propia de la helada o el granizo, se cree que indudablemente será una u otra plaga la que visite y arrase las sementeras. Otros insisten en la necesidad de exponer ranas, en lo alto del cerro, a los rayos del sol, concepto recogido por Tschopik³⁶ y Llanque³⁷.

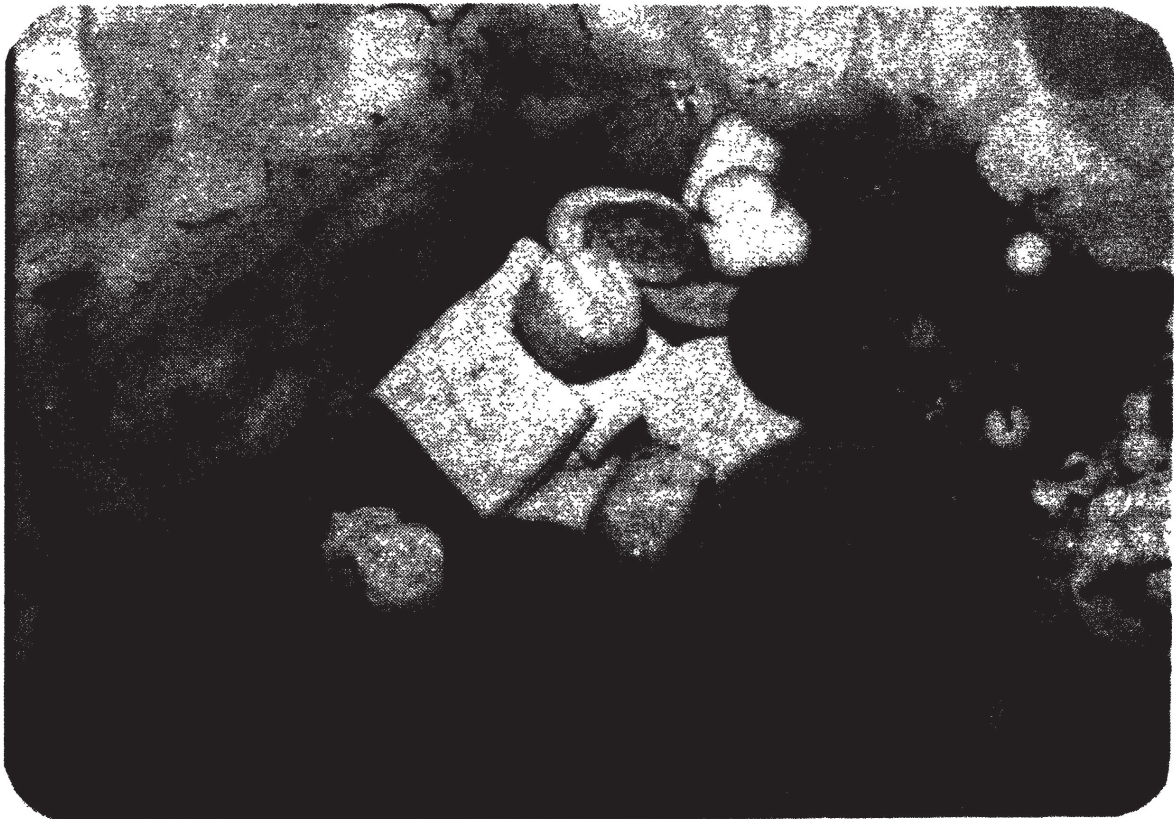


FIG. 4.—*Alma tispachu.*

El granizo, en la actualidad, se trata de repeler asustando a la nube con fuegos de artificio. Sin embargo, al parecer no hace mucho tiempo que la comunidad encargaba al *yatiri* más experto y cuyo trabajo resultaba más eficaz, un «pago» completo a los cerros y lugares que rodean el medio geográfico donde la comunidad se asienta. El «maestro» ofrecía una *mesa* a cada uno de los *achachillas* y «parajes», sin olvidar al propio lago Titicaca,

³⁵ Lisbeth OVERGAARD, «Reconciliación entre los aymaras bolivianos», *Allpanchis Pbuturinga*, IX (Cusco, 1976), pp. 243-250.

³⁶ Harry TSCHOPIK, *op. cit.*, p. 315.

³⁷ Justino LLANQUE, *Religiosidad en la agricultura aymara* (Puno, 1974), p. 26.

con la intención de que impidieran el paso de la nube. Para eso es preciso «trenzar» con las ofrendas una red en el horizonte efectuando el pago de las *mesas*, «por la derecha», en sentido contrario a las agujas del reloj, para clausurar completamente el espacio comunitario. Este tipo de movimiento de «clausura» ha sido recogido por Watchel³⁸ entre los urus y resulta muy pertinente en la construcción de conjuntos «cerrados» que aluden, según he mostrado en otra parte³⁹, al cuerpo, el entorno familiar, la casa o, como vemos en este caso, el espacio comunitario. Carter y Mamani⁴⁰ muestran las competencias del *kamana* o «alcalde campo»⁴¹ y sus esfuerzos para configurar una sólida defensa de los cultivos de la comunidad frente a las amenazas del granizo y la helada que, junto con el viento, constituyen los tres hermanos «chicotillo», como los definen Kessel y Condori⁴², hermanos flojos que pretenden arrasar las sementeras.

La víspera de la fiesta de Candelaria es el momento apropiado para que el «pacto» alimenticio con la tierra se renueve. Las flores apuntan sobre el altiplano; la *pachamama* y las *ispällas* han efectuado un considerable desgaste, en los seis meses transcurridos desde el «pago» de agosto, para que los cultivos florezcan; es preciso hacer una nueva *pagansia* para que el proceso de madurez de los productos sea el apropiado. La *pagansia* o *wira manq'a*⁴³, con que se agasaja a la *pachamama* y a las *ispällas*, está configurada con *llamp'u*, *wira q'uwa*, *titi*, *mullu*, coca y azúcar. Los ingredientes se trocean y se raspan sobre un plato; seguidamente, se mezclan y se articulan mediante un ablandamiento minucioso, que es en lo que consiste su cocinado al amasarse de forma conjunta, configurando una bola de aspecto graso. «Al coser, así todo bien blando se vuelve», me comenta Pedro Chura. De la esfera grasa se desgajan pequeñas esferas que son «emparejadas»⁴⁴, constituyendo cada pareja la ofrenda propia de cada uno de los productos agasajados, así como de la propia *pachamama*. Finalmente, se envuelven en vellones de

³⁸ Nathan WATCHEL, «La cuadratura de los dioses. Ritos y trabajos entre los chipayas», *Revista Runa*, XV (Buenos Aires, 1985), pp. 11-42.

³⁹ Gerardo FERNÁNDEZ, *op. cit.*, 256-265.

⁴⁰ William CARTER y Mauricio MAMANI, *op. cit.*, pp. 101-102.

⁴¹ En la comunidad existe un sistema de cargos públicos, administrativos y rituales que los comunitarios deben ejercer cada año.

⁴² Jan van KESSEL, Dionisio CONDORI, *op. cit.*, pp. 75-91.

⁴³ *Wira manq'a*, término mixto, quechuizado que significa «comida grasa».

⁴⁴ Los aymaras consideran que en el universo nada existe aislado, todo tiene su correspondiente «par». Aquello que se muestra sin su par pertinente, se dice *ch'ulla* (caminar con un sólo zapato por ejemplo), término que conlleva una carga precisa de limitación y que se aplica a lo que resulta «incompleto».

lana y se queman emparejados, utilizando bosta seca de vaca (*waka phuru*) en el centro de la *sayaña*.

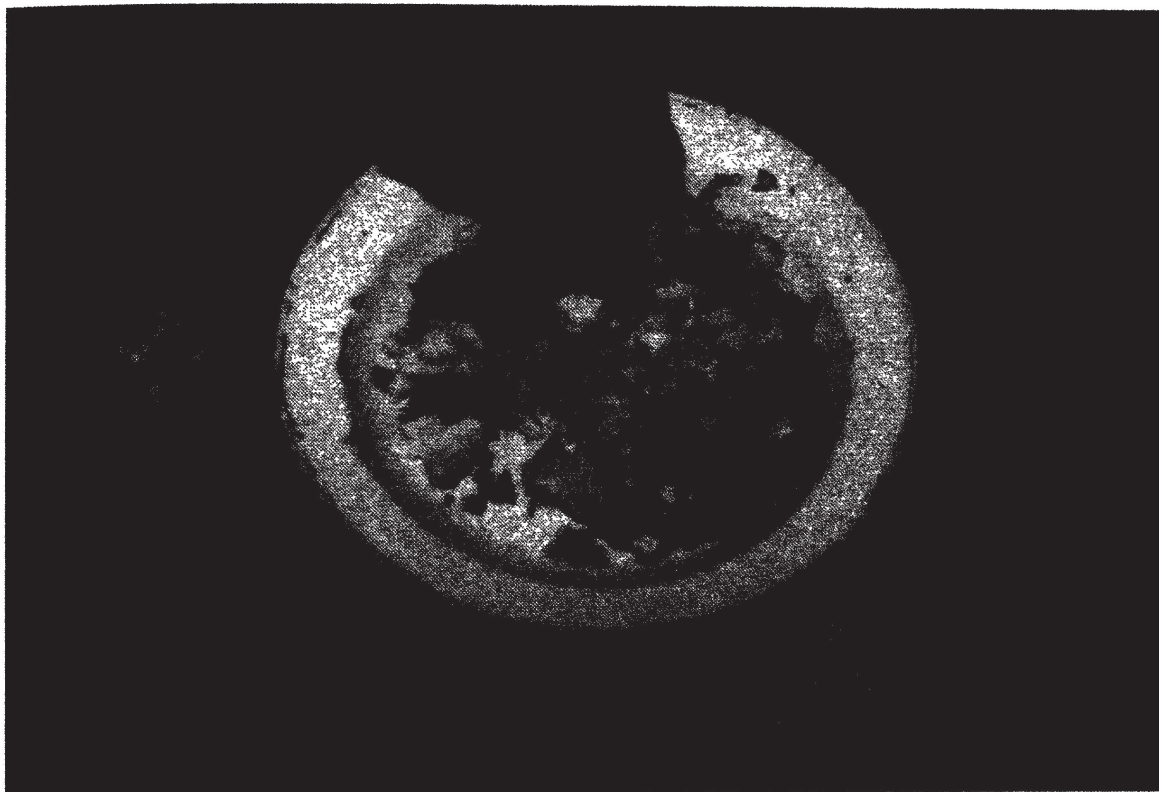


FIG. 5.—Ablandando (cocinando) los ingredientes de la *pagansia*.

Tras la celebración de carnaval en cuyo desarrollo se festeja una vez más a la chacra de cultivo con «cariños» diversos como guimaldas, mixtura, cintas de colores y dulces, se alcanza finalmente la cosecha. La víspera de la festividad de Pentecostés, conocida en el mundo aymara como «ispiritu», es preciso agasajar, una vez más, a los productos como acción de gracias por los dones recibidos. Para ello se prepara una *wira manq'a* o *pagansia* semejante a la elaborada la víspera de Candelaria.

Se paga a las *ispällas* de los productos, a la *pachamama* y al *kunturmamani* (para que vigile el troje donde se almacenan los productos). El festejo a los productos de la cosecha es una costumbre antigua reseñada por diversos cronistas como Guamán Poma⁴⁵, Murúa⁴⁶ y Cobo⁴⁷ entre otros,

⁴⁵ Felipe GUAMAN POMA, *op. cit.*, p. 236.

⁴⁶ Martín de MURÚA, *Historia General del Perú* (1611), p. 424. Edición de Manuel BALLESTEROS GAIBROIS, *Crónicas de América*, 35 (Madrid, 1987).

⁴⁷ Bernabé COBO, «Historia del nuevo mundo» (1653), pp. 214-215, publicado en, *Obras del padre Bernabé Cobo de la Compañía de Jesús*, vol. II, Biblioteca de Autores Españoles (Madrid, 1964). Editada junto con un estudio preliminar por el padre Francisco MATEOS.

y que asimismo observan Tschopik⁴⁸ y Ochoa⁴⁹ entre los aymaras de Chucuito (Puno).

Una vez que las *ispällas* han sido agasajadas en justa reciprocidad por los productos que han alumbrado, según el compromiso suscrito en sostener la vida, un poco más tarde, coincidiendo con la festividad de San Juan, es el momento oportuno de celebrar a las *illas* del ganado⁵⁰. La presencia de talismanes y acciones rituales tendentes a favorecer la multiplicación de las especies ganaderas se encuentra muy extendida en los Andes, especialmente entre los pastores, como muestran los trabajos de Flores Ochoa⁵¹, Gow & Gow⁵² y Eliane Zorn⁵³ relativo a los atados rituales.

La festividad de San Juan coincide prácticamente con el solsticio de invierno austral, fecha relacionada con el advenimiento del año nuevo aymara⁵⁴. La alternancia ceremonial en el uso del fuego (la noche de San Juan se ofrece pasto quemado a las *illas* de cada una de las especies, para que al año no falte) y el agua (la mañana de San Juan los más jóvenes juegan con agua, mojando a quien se le antoje), así como la destrucción de ropa vieja en las hogueras propias de las *illas* alude a este principio renovador que propicia la llegada del año nuevo en un período en que la vida altiplánica parece aletargada por el frío y la helada.

Los aymaras de las proximidades del lago Titicaca no presentan una abundancia exagerada de especies domésticas; el ganado vacuno es el que posee más prestigio, al ser la principal herramienta de trabajo con que cuenta el campesino en las faenas de roturación, siembra y aporque. Tras el ganado vacuno, el ovino especialmente cuidado para carne o como alternativa de

⁴⁸ Harry TSCHOPIK, *op. cit.*, 273, 318.

⁴⁹ Víctor OCHOA, «Ritos de cosecha (Pentecostés)», *Boletín Ocasional*, 33 (Chucuito, 1976), p. 13.

⁵⁰ Personajes a quienes compete la reproducción del ganado; es el principio reproductor de los rebaños familiares, cuyo poder se localiza en distintos tipos de talismanes que se cuidan y atienden de manera ceremonial para la prolífica multiplicación de las especies.

⁵¹ Jorge A. FLORES, «Enqa, enqaychu, illa y khuya rumi», pp. 211-237, publicado en la compilación del propio Jorge Flores bajo el título *Pastores de puna. Uywamichiq pumarunakuna* (Lima: Instituto de Estudios Peruanos, 1977).

⁵² David GOW y Rosalind GOW, «La alpaca en el mito y el ritual», *Allpanchis Pbuturinga*, VIII (Cusco, 1975), pp. 141-164.

⁵³ Elayne ZORN, «Un análisis de los tejidos en los atados rituales de los pastores», *Revista Andina*, 10 (Cusco, 1987), pp. 489-526.

⁵⁴ Recientemente, grupos de carácter «indianista» están tratando de otorgar un reconocimiento ceremonial al advenimiento del año nuevo aymara, durante el solsticio del invierno austral, en el conjunto arqueológico de Tiahuanaco.

FIG. 6.—Las *illas* del «corral».

«plata» (dinero) en las urgencias que puedan presentarse. Le sigue en importancia el chancho (cerdo), a pesar de su voracidad constante que pone en peligro los cultivos propios y ajenos. Finalmente, el conejo de indias (*wank'u*) y la gallina, completan el panorama de especies consideradas. Los auquénidos andinos, objeto de mayores atenciones ceremoniales como la *wilancha*⁵⁵ no se dan en los alrededores del lago Titicaca, si bien, se dejan ver en la feria semanal de ganado en Achacachi (capital de la provincia Omasuyo; Departamento de La Paz) así como en otras ferias rurales próximas (Umacha, Morocollo..., etc.).

Previendo la necesidad de alimentar a las *illas* del corral, como principios reproductores del ganado, Carmelo Condori acostumbra «pagar» con una *mesa* a las especies que posee y recomienda hacer lo propio a sus vecinos de mayor confianza. Reproduce con los ingredientes dulces de la *mesa* un «corral», con su puerta, para que el ganado pueda entrar y salir, sobre un «pasto verde» (papel verdoso que sirve de base a la ofrenda) y con unos ingredientes que se ofrecen apilados a la derecha (*illa* de la vaca) y a la izquierda (*illa* de la oveja) de la *mesa*.

⁵⁵ El término *wilancha* se aplica al sacrificio sangriento especialmente identificado con los auquénidos andinos; llamas, alpacas y vicuñas son las víctimas sacrificiales de mayor eficacia, poder, importancia y prestigio.

Con la ofrenda a las *illas* del ganado concluye el servicio de atenciones culinarias que los aymaras establecen con todos aquellos seres implicados en la producción de vida. Según comentan los ancianos, antes se «pagaba» más que ahora y en ocasiones diferentes; no se puede generalizar y, como ellos indican, «cada comunidad distinta costumbre tiene», por lo que sistematizar todas las posibles variables ceremoniales de las sociedades aymaras ha de resultar una tarea ímproba e inadecuada para el presente artículo. La *pachamama*, *kunturmamani*, los *achachilas*, las *ispallas* y las *illas* comparten con los hombres las obligaciones derivadas de una subsistencia que les implica irreversiblemente a lo largo del ciclo productivo. Sin embargo, existen otras ocasiones en las que resulta pertinente ofrecer *mesas* para conseguir paliar determinadas carencias humanas en las que se ven implicados otros comensales.

* * *

La salud es igualmente otro bien, sujeto a las atenciones recíprocas del *ayni*. Los comensales «olvidados» pueden hacer enfermar reclamando las atenciones alimenticias que los hombres han incumplido. Por otra parte, el altiplano está poblado por seres «ambiguos» buenos y también malos, pero con cierta tendencia a molestar a los humanos y hacerlos «asustar»⁵⁶. Estos *saxras* (malignos) roban el *ajayu* del asustadizo o del tímido⁵⁷, reteniéndolo contra su voluntad, «tapiándolo» como muestra Polia Meconi⁵⁸ para, poco a poco devorarlo. Si el doliente no es tratado por un «maestrillo» a tiempo, el *saxra* se lo «come» provocando su muerte. El *yatiri* tiene que ofrecer al *saxra*

⁵⁶ El «susto» es una patología presente en los informes etnográficos de diferentes partes de Hispanoamérica como ha mostrado hace tiempo Arthur REBEL, «El susto en Hispanoamérica» (1960), artículo traducido del original inglés en *Arinsana. Revista de la Cooperación Internacional en Areas Indígenas de América Latina* (Cusco, 1986), pp. 29-42. Una impresión fuerte motiva la pérdida del alma, o el acceso a una parcela concreta de las diversas entidades anímicas que conforman el alma humana produciendo una dolencia sintomática que la gente define como «susto».

⁵⁷ Es creencia común entre los aymaras achacar a la gente tímida y asustadiza el ser más vulnerables a la enfermedad que los «corajudos»; el tímido se deja «vencer» fácilmente. El valor y el coraje son atributos de fortaleza y salud.

⁵⁸ Mario POLIA MECONI habla del mal de las «tapiaduras» en el Norte peruano en su artículo, «Contagio» y «pérdida de la sombra» en la teoría y práctica del curanderismo andino del Perú Septentrional: Provincias de Ayabaca y Huancabamba», *Revista Antropológica del Departamento de Ciencias Sociales* (Lima, 1989), pp. 195-231. El alma, ese doble del individuo afectado que Polia denomina «sombra», es retenida contra su voluntad, encerrada (tapiada) por el agente maléfico. Este concepto coincide plenamente con los criterios del «maestro» Carmelo Condori; el *ajayu* del paciente está «preso» en la «casa» del demonio que lo ha capturado.

un plato que colme su voracidad y apetito, para que esté dispuesto, a cambio, a «desamparar» o liberar el *ajayu* cautivo, única estrategia pertinente en la recuperación completa del enfermo.

El plato preferido por los *saxras* y demás seres maléficados del altiplano es la *ch'iyara misa*, «mesa negra», integrada por un conjunto de especies herbáceas secas, semillas y frutos queratinosos, espinos, excrescencias resinosas y restos orgánicos que semejan un conjunto de desechos y «basuras». Abundan las especies fuertes y los aromas penetrantes, así como las *ch'allas* de alcohol. La *ch'iyara misa* se dispone sobre papel de calco negro o papel de periódico. El maestro Carmelo Condori realiza dos habitáculos, uno para el diablo (derecha) y el otro para su compañera (izquierda), que se encuentran «separados» por un murete interior configurado con las hierbas de la *mesa*.

El alma del paciente está «presa» en el interior de la casa (la *mesa* reproduce la escena), de tal forma que al ser entregada la ofrenda, mientras el demonio y su compañera se complacen con el banquete, el *ajayu* cautivo aprovecha para escapar, y el «maestro» puede orientarlo llamándolo para que vuelva sobre el doliente⁵⁹.

El rayo es uno de los fenómenos meteorológicos que con mayor profusión y espectacularidad se dan en el altiplano. Es un mediador entre el «mundo de arriba», *alax pacha*, y este mundo *aka pacha*. El rayo selecciona a los especialistas rituales y en él reside la facultad de multiplicar los seres, reflejada por Albó⁶⁰ al referirse a los *ispas* (mellizos) y a los principios y fundamentos de la crianza de la vida, las *illas* e *ispallas*. Este rayo está identificado con aquellos lugares donde se sabe que «ha caído» en alguna ocasión y se conocen como «calvarios». Por los calvarios no hay que aventurarse sin el debido respeto, por cuanto es capaz de «agarrar» a los descorteses, produciéndoles una agresiva erupción cutánea, generalmente en el rostro. Aquellas personas que se asustan en las tormentas son igualmente «agarradas» por el rayo; para reestablecer la normalidad en ambas situaciones hay que preparar una *luriya mesa*, «gloria mesa», ya que el rayo, es «de la parte de gloria», junto con el sol, la luna, las estrellas, los ángeles, los santos y las vírgenes⁶¹. El plato preferido por los miembros de gloria es la «gloria

⁵⁹ Es preciso llamar al *ajayu* perdido para que retorne sobre el paciente y sane. Se utiliza una campana, ropas del doliente y las comidas preferidas por el enfermo para convencer al *ajayu* de que retorne. Se dejan sobre el sitio en que el paciente se asustó y al poco rato, el *ajayu* se aproxima en forma de «mosca», insecto o «sombra». El «maestro» recoge las ropas y se las pone al enfermo, quien espera acostado en su casa. Si el afectado es un niño pequeño el «maestro» e incluso el propio padre escupen un poco de sal sobre su cabeza.

⁶⁰ Xavier ALBÓ, *op. cit.*, p. 96.

⁶¹ Teresa GISBERT en sus estudios sobre pintura colonial del siglo XVIII aprecia, en la escuela cusqueña, una tendencia marcada a la sustitución iconográfica de astros y

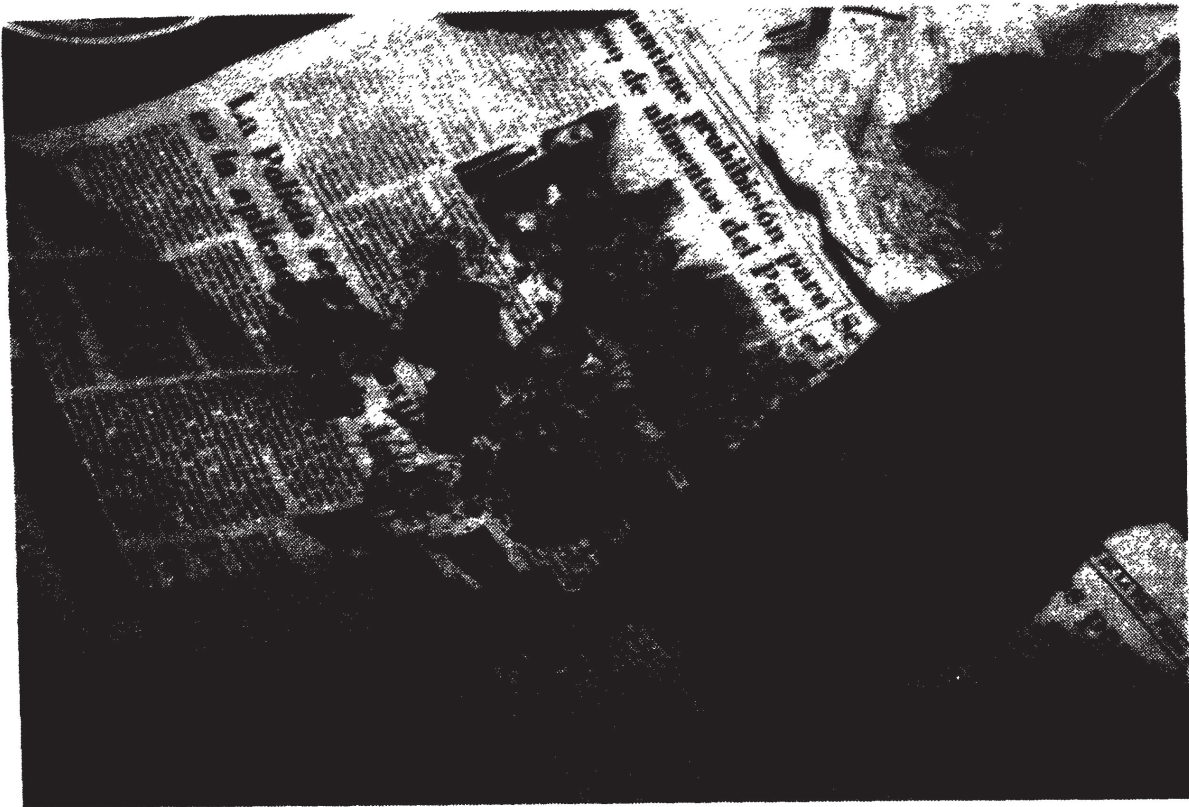


FIG. 7.—*Ch'iyara mesa*.

mesa», también denominada «mesa de salud» o *janq'u mesa*, «mesa blanca», por ser este color el representativo de los ingredientes dulces y de los vellones de lana que forman parte del plato. La mesa de salud del «maestro» Carmelo Condori es empleada para proteger el entorno familiar e incluso para favorecer el orden interno del organismo afectado por desarreglos particulares⁶². Es una *mesa* en que junto a la preeminencia del azúcar («misterios» y dulces blancos) priva el sentido de pureza (color blanco e incienso sin adherencias) y la delicadeza de las viandas empleadas en su elaboración.

En los cerros y márgenes de las comunidades, alejados generalmente de la vida humana, se localizan los *chullpas* o «gentiles». Los *chullpas* son los antiguos, las gentes que poblaban el altiplano antes del diluvio, en la época oscura, *ch'amak pacha*, y que murieron abrasados al levantarse el sol en el oriente en las grutas y construcciones donde se localizan sus restos arquitect-

fenómenos celestes, por ángeles. Esta referencia aparece en su reciente trabajo «La pintura andina en el siglo XVIII», presentado en el V Coloquio Internacional, *El siglo XVIII en los Andes*, Association Bartolomé de Las Casas (París, 1993), pp. 11-14.

⁶² Por ejemplo, en el caso de las parturientas, Carmelo considera muy pertinente ofrecer una *mesa* que asegure el orden interno del organismo, para que la criatura no se enrede o se coloque en una posición dificultosa. El cuerpo tiene que estar perfectamente «ordenado» para que todo transcurra con normalidad.

tónicos y osamentas. Según recoge Albó⁶³, tan sólo algunos consiguieron salvarse refugiándose en el lago; de estos *chullpas* sobrevivientes proceden los actuales urus, considerados por los vecinos aymaras de Isluga como «de otro tiempo»⁶⁴.

Estos gentiles tienen igualmente su «plato» preferido: la *chullpa mesa*. Esta ofrenda está preparada con especies herbáceas silvestres del altiplano y un conjunto de grasas de animales «foráneos» (vaca, oveja, chanco, conejo, gallina) que son denominadas *ch'uqi lik'is* (grasas crudas). Igualmente se ofrece un feto de chanco o de oveja, convenientemente decorado.

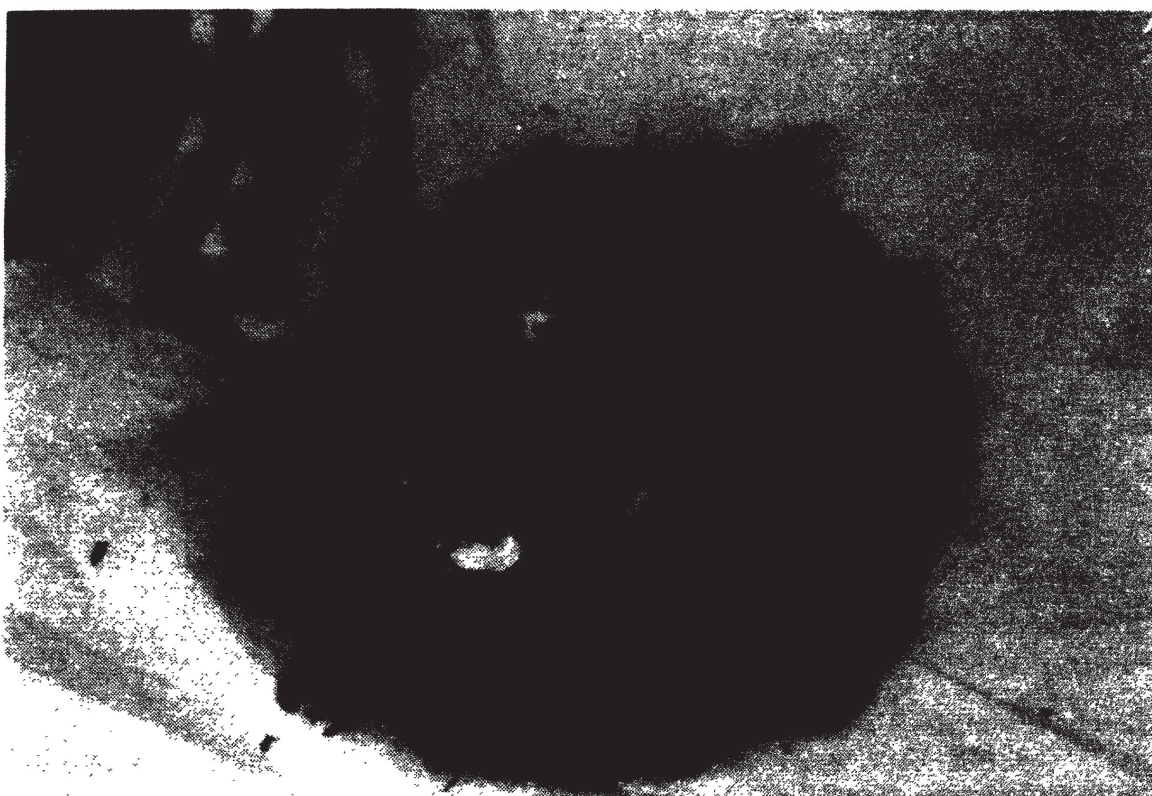


FIG. 8.—*Chullpa mesa*.

La *mesa* de las *chullpas* es configurada para tratar la enfermedad de *chullpas* o *chullpa usu*. Si una persona no se muestra con el debido respeto que los «mayores» merecen, en las proximidades donde se sabe que existen *chullpas*, si muestra actitudes indecorosas, como orinar sobre la tumba o la piedra de *chullpa*, si se asusta al observar sus huesos, o si escarba con la intención de conseguir *chullpa qullqi* (plata de *chullpa*) se considera que la *chullpa* se enfada y produce la enfermedad. Esta dolencia se manifiesta como

⁶³ Xavier ALBÓ, *op. cit.*, pp. 98, 99.

⁶⁴ Gabriel MARTÍNEZ, «El sistema de los uywiris de Isluga», *Espacio y pensamiento. Andes meridionales*, I (La Paz, 1989), p. 42.

un sarpullido de granos por todo el cuerpo del afectado, que se van abriendo, al pudrirse la carne, dejando aflorar al exterior, pequeños huesecillos (los huesos de la *chullpa*) y descubriendo, a la vez, el hueso del afectado.

* * *

Si atendemos a los caracteres sensibles de las diferentes ofrendas, podremos establecer cuáles son los principios culinarios preferidos por los diversos comensales.

La mesa de *pachamama* se caracteriza, en primer lugar, por el protagonismo dado a los colores vivos; *pachamama* es flor (*panqara*), me comentaba en cierta ocasión el «maestro» Gregorio Mamani para justificar la preponderancia del color en su plato.

Por otra parte, según el vocabulario colonial de Bertonio⁶⁵ así como en los actuales diccionarios como el de De Lucca⁶⁶, se observa una relación semántica entre lo estéticamente bello, lo teñido y lo cocinado; el color muestra por tanto la eficacia del aderezo del plato; aderezo del que depende la articulación del resto de componentes. Los ingredientes tradicionales (coca, titi, mullu, wira q'uwa) de cuyo empleo en las ceremonias recogidas por los cronistas tenemos noticia, especialmente por Arriaga⁶⁷, Cobo⁶⁸, Valera⁶⁹ y Murúa⁷⁰, así como en la síntesis sobre idolatrías de Duviols⁷¹, son caracterizados por el «maestro» Carmelo Condori como la «sal» del plato. La articulación de la «sal» con el «azúcar» de los ingredientes dulces de la *mesa* configura un «encuentro» de contrarios, un *tinku*⁷². El tratamiento de los ingredientes, ablandados por el «maestro» al cocinar el plato, así como el valor semántico recogido por Bertonio⁷³ respecto a los términos *llamp'u* y *muxsa*,

⁶⁵ Ludovico BERTONIO, *Vocabulario de la lengua aymara* (1612), t. II, p. 45. Editada recientemente por IFEA/MUSEF (La Paz, 1984).

⁶⁶ Qhatita: «Cocido, algo sometido a la acción del fuego//Dícese de la lana o estambre teñido». Manuel de LUCCA, *Diccionario práctico aymara-castellano/castellano-aymara* (La Paz, 1987), p. 138.

⁶⁷ Pablo José de ARRIAGA, *op. cit.*, pp. 209-211.

⁶⁸ Bernabé COBO, *op. cit.*, t. II, pp. 199-205.

⁶⁹ Blas VALERA, *op. cit.*, pp. 51-56.

⁷⁰ Martín de MURÚA, *op. cit.*, pp. 416-425.

⁷¹ Pierre DUVIOLS, *La destrucción de las religiones andinas (durante la conquista y la colonia)* (México, 1977), p. 179.

⁷² El término *Tinku* hace referencia al enfrentamiento de contrarios. De hecho, se aplica en las luchas ceremoniales establecidas entre bandos que constituyen una unidad complementaria, que resulta fortalecida tras el combate.

⁷³ Ludovico BERTONIO, *op. cit.*, t. II, p. 201.

muestran el modelo de conciliación y acuerdo que debe imperar entre los oferentes. Este ajuste a las reglas morales aymaras que sugiere el ablandamiento de los implicados en la ofrenda; la pertinencia de los colores *k'isados*⁷⁴ (cuyos límites se esconden en los matices de la degradación cromática a imagen y semejanza del arco iris, según establece Verónica Cereceda⁷⁵ en su análisis sobre el juego de luces y sombras de las Talegas de Isluga); el papel complementario entre la sal, responsable del sabor y el picor del plato (atributo masculino) y el azúcar (atributo femenino) definen las preferencias del plato de *pachamama*. Su comida se caracteriza por el equilibrio y la moderación en el sabor (sal y azúcar); el atractivo sugerente de su aspecto (colores *k'isados*), la fragancia justa de sus aromas (*wira q'uwa*, azúcar quemada, incienso, copal) y la textura blanda de sus ingredientes.

La complementariedad en el *tinku* establecido entre los ingredientes sabrosos (masculinos) y los delicados (femeninos)⁷⁶ otorgan a *pachamama* un principio de madurez característico de las «personas», *jaqi*⁷⁷. *Pachamama* es *jaqi* y come como lo hacen los *jaqi* aymaras aceptando las reglas morales que son pertinentes.

Gloria, se decanta por el azúcar y la pureza extrema de las viandas que integran su *mesa*. Su color predilecto es el blanco y los ingredientes delicados (vino dulce, azúcar, claveles..., etc.). Le desagradan los aderezos responsables del sabor (especialmente la *wira q'uwa*) y se conforma con las excelencias refinadas del azúcar. Posee un paladar exquisito, pero «desabrido», insípido y, por tanto, extraño y ajeno a los caracteres culinarios más reconocidos en la cocina aymara. Apetece los aromas perfumados como el incienso «puro», sin adherencias, bien molido y el azúcar quemado. La comida de «gloria»

⁷⁴ La *k'isa* es un recurso decorativo utilizado en los textiles mediante listados de colores que se van degradando y difuminando progresivamente.

⁷⁵ Verónica CERECEDA, «Aproximaciones a una estética andina: De la belleza al tinku», pp. 184-216, *Tres reflexiones sobre el pensamiento andino* (La Paz: HISBOL, 1987).

⁷⁶ Carmen Soler-Leal me ha comentado personalmente que los mineros de Oruro respecto a los alimentos apropiados que hay que ofrecer al «tío» (diablo) en el interior de la mina, no cuentan el azúcar ni tan siquiera los condimentos predilectos de *pachamama*, «¿acaso el tío es «marica»?», es la respuesta justificativa y elocuente de los trabajadores.

⁷⁷ *Jaqi* es la «persona» aymara. Se aplica a los hombres y mujeres maduros, con su hogar propio e implicados en los derechos, responsabilidades y deberes que la comunidad ofrece y, a su vez, demanda. Hombres y mujeres configuran un «par» cuya naturaleza la sociedad y la cultura pretenden tan perfecto como lo es la imagen especular existente entre los ojos, o las manos. Este aspecto ha sido estudiado por Tristan PLATT entre los macha del Norte de Potosí en relación con el término aymara *yanani*, en quechua, *yanantin*. «Espejos y Maíz. El concepto de Yanantin entre los Macha de Bolivia», artículo publicado en la edición preparada por Ralph Bolton y Enrique Mayer, *Parentesco y matrimonio en los Andes* (Lima, 1980), pp. 139-182.

refleja el carácter elitista, refinado y «femenino» (fragancias y especies desahbridadas, «suaves») que caracteriza el perfil «mestizo» de sus comensales.

Los *saxras* prefieren la *ch'iyara misa*, plato configurado con especies herbáceas secas («muertas») y queratinosas, que conforman una mezcla de desechos y restos orgánicos: púas de puerco espín (*ch'api qamaqi*), pluma de *suri* (ñandú), pelo de zorro; así como minerales diversos (azufre, magnetita..., etc.). El color negro, la dureza de los ingredientes, el sabor extremo, «picante» de las viandas y el aroma acre, penetrante del plato (integrado por *q'ili q'uwa*, incienso negro, copal y copal rojo) conforman una comida «podrida» que define el carácter curioso, arrogante y dañino del *saxra*. Es un ladrón (*luntata*), antisolidario y abusivo, incapaz de articularse en la sociedad. Es el estereotipo del «macho» y el «anti *jaqui*». No es «persona» todavía, permanece sin «cocer», bravío, sin domesticar convenientemente y su existencia se desarrolla en la naturaleza, aproximándose a la sociedad humana sólo para «curiosear» y molestar a sus miembros. Encarnan el conjunto de situaciones amorales más criticadas en la comunidad humana: ladrones, orgullosos e insolidarios, por tanto, fundamentalmente, inmaduros. Su comida, como muestra Lévi Strauss⁷⁸, está cocinada por exceso, «podrida» como corresponde a su comportamiento social.

Las mesas de los *chullpas* están integradas por especies vegetales silvestres y grasas animales no autóctonas (*ch'uqi lik'is*), así como vellones de lanas «naturales», sin teñir. Los *chullpas* comen «crudo»; están socialmente crudos. No pertenecen a este tiempo, el tiempo de los *jaquis*, y su relación con los humanos produce, como el paso del tiempo, la putrefacción de la carne; son pues el «pasado» en el presente. Mientras la *pachamama* articula un encuentro fértil y complementario entre el pasado y el presente, establecido en la naturaleza de sus viandas⁷⁹, los *chullpas* impregnan el presente de «pasado», pudriendo carnes y cuerpos.

* * *

Las preferencias que presentan los diferentes comensales respecto aun tipo u otro de *mesa* se reproduce en el caso de los fetos (*sullus*). Los fetos constituyen el alimento predilecto («su animalito es»), de los diversos comensales sagrados, ocupando frecuentemente una posición privilegiada en la disposición del plato, por lo general en el centro de la ofrenda.

⁷⁸ Claude LÉVI STRAUSS, *El origen de las maneras de mesa. Mitológicas III* (Madrid, 1987), p. 418.

⁷⁹ *Pachamama* combina los ingredientes que ya eran objeto de sacrificio «tradicional» en el pasado, como atestiguan las relaciones y crónicas coloniales, con el don «novedoso» del azúcar.

Pachamama gusta de los fetos de la llama (*qarwa sullu*), mientras que *chullpa* prefiere *kbuchi sullu* (feto de chanco), *iwij sullu* (feto de oveja), aceptando, igualmente algún conejo joven. *Saxra* desprecia los fetos y tan sólo acepta perros, gallos, o conejos desollados con un olor a podrido característico; por su parte, «gloria», rechaza toda manifestación «corpórea» de animal alguno.

Los «carneros de la tierra», como eran denominados habitualmente por los primeros cronistas de indias, han formado parte relevante de los ritos y ceremonias pertinentes en la religiosidad popular andina desde antiguo. El empleo ceremonial de fetos o «abortivos» de estos «carneros» está explícitamente reseñado en el vocabulario de Bertonio⁸⁰. Duviols, citando a Polo de Ondegardo, considera que la «reducción escalar» del ritual andino y el recurso a «miniaturas» y fetos tiene que ver con la clandestinidad ceremonial que propician las campañas de extirpación⁸¹. Los informes etnográficos contemporáneos reflejan la pertinencia tanto de las *wilanchas* como del uso de fetos en las manifestaciones rituales andinas. Girault⁸² recoge una muestra de diferentes trabajos, relativos al empleo de fetos en diversas ocasiones ceremoniales (siembra, construcción de la casa..., etc.).

El feto encierra, en sí mismo, la poderosa contradicción de haber «nacido a la muerte», en lugar de hacerlo a la vida. Se trata de un ser con la vida por estrenar... «pleno». El tratamiento ceremonial de que es objeto el feto trata de restaurar esa vitalidad no desgastada, esa juventud, «momificada» en su «sequedad» aparente. El feto seco, «muerto», tal y como se encuentra en los mercados, no se puede ofrecer; hay que engrasarlo, embadurnarlo de grasa⁸³, humedecerlo con los jugos de la vida y adornarlo de fiesta, como se hace con las llamas que van a ser sacrificadas, con lanas de colores por el cuerpo y flores y aretes en las orejas; todo este proceso se realiza para que «esté

⁸⁰ Ludovico BERTONIO, *op. cit.*, II, p. 327.

⁸¹ Pierre DUVIOLS, *op. cit.*, p. 117. Estimo que es preciso profundizar en el papel concedido por los aymaras contemporáneos al universo de las «miniaturas», como reflejo del mundo «real»; por otra parte, creo que el éxito del feto en las fórmulas religiosas andinas tiene que ver, en la actualidad, con el carácter propio del feto, con su naturaleza formal, así como con el juego de imágenes y contenidos que permite sugerir.

⁸² Louis GIRAULT, *op. cit.*, pp. 202-21..

⁸³ La grasa es un principio vital de gran consideración simbólica en los Andes. Jan SZEMINSKI en sus estudios etimológicos sobre los nombres de *wiracocha* en, *Un curaca, un dios y una historia* (San Salvador de Jujuy, 1987), p. 17, y Joseph BASTIEN, en sus trabajos relacionados con la etnomedicina en «Etnofisiología andina. Evidencia lingüística, metafórica, etiológica y etnofarmacológica para conceptos andinos sobre el cuerpo», *Arinsana*, núm. 1 (Cusco, 1986), pp. 5-24, resaltan el papel de la grasa, vinculada con la sangre, como fluido vital.

vivo», como me indicaba el «maestro» Modesto Capcha. El feto de llama, una vez embadurnado, ofrecido y presentado a todos los *achachilas* y comensales de la ofrenda se «carga» de oro (*quri t'ant'a*) y plata (*qullqi t'ant'a*) sobre el lomo y se amarra por debajo de su cintura, tal y como acostumbran hacer los cargueros de llamas en sus largos desplazamientos. Finalmente, se coloca el feto «parado» (de pie) sobre el centro de la ofrenda, en una actitud lo más vital posible. Las patas del feto acostumbran a estar amarradas tal y como resultaba pertinente hacerlo en los sacrificios tradicionales andinos en los que no se degollaba al animal sino que se le abría el costado para seccionarle una arteria y extraerle el corazón, tal y como refleja Guamán Poma⁸⁴ en su célebre carta. José Alejo Benito, *yatiri* de Jesús de Machaca (prov. Ingavi) comentaba en cierta ocasión que el feto tiene que estar amarrado de los pies porque «sabe patear»; es decir bajo su aspecto de «momia», el feto recupera, con el tratamiento ceremonial que el *yatiri* realiza, su «vitalidad» perdida.

El tratamiento que los pastores del altiplano otorgan a su ganado resulta, en la esfera ceremonial, propio de «seres humanos», como ponen de relieve los trabajos de Abercrombie⁸⁵ en la comunidad de llameros de K'ulta (Oruro), eligiéndose para el sacrificio aquellos de aspecto «más humano».

«En su lugar de la llama, ponemos pues unto», comenta el «maestro» Ignacio Caillanti, matizando el por qué de la costumbre de introducir grasa de llama en las ofrendas; su apreciación se hace más explícita al apoyar el argumento con un ejemplo bíblico: «Así como nos cuentan que Abrahám sacrificó una oveja en lugar de su hijo Isaac, así hacemos nosotros con el unto». De forma parecida se explicó Mario Mamani, «en ves de llama se coloca unto siempre», de hecho es frecuente encontrar en cierto tipo de ofrendas figuritas hechas de unto de llama que representan al camélido andino.

Severino Vila, consumado «maestro» *kallawayá*⁸⁶ tiene una opinión muy concreta sobre el valor de la *mesa*: «...es como desir, al tío le estamos *convidando gentes* para que nos ayude». El padre Monast⁸⁷ recoge una interesante información respecto a la costumbre del sacrificio sangriento entre los aymaras: «Mira padresito, explicaron los obreros, nuestra sangre es nuestra vida. No obstante, no vamos a matarnos para ofrecerla a Dios. De modo que

⁸⁴ Felipe GUAMAN POMA, *op. cit.*, pp. 962-963.

⁸⁵ Thomas A. ABERCROMBIE, *The politics of sacrifice: An aymara cosmology in action* (Chicago, 1986), pp. 264, 265.

⁸⁶ Curandero especializado en farmacopea tradicional que ha sido objeto de múltiples trabajos antropológicos en el último decenio, lo que ha incidido en el estatus y prestigio que como «naturistas» «originarios» defienden los que trabajan en la ciudad de La Paz.

⁸⁷ J. E. MONAST, *Los indios Aimaraes: ¿Evangelizados o solamente bautizados?* (Buenos Aires, 1972), p. 159.



FIG. 9.—*Mesa* y camélido elaborado con unto de llama.

tomamos *en su lugar* la sangre de un animal que nos *reemplaza* y nos *representa* (la cursiva es mía). Este carácter representativo de los camélidos andinos en lugar de sacrificios humanos fue ardorosamente defendido en una crónica que ha permanecido anónima, aunque se atribuye a Blas Valera ⁸⁸. En este sentido, la presencia de fetos de llama en los cimientos de las casas como ofrenda a las «esquinas» de la construcción, para que no se caiga, establece un paralelismo con la pertinencia de sacrificios humanos en la consolidación de puentes e iglesias, sobre cuya práctica se escuchan frecuentes narraciones, como en el caso del puente nuevo de Achacachi y el sacrificio de borrachos o vagabundos, «ya han debido de pagar siempre, para que sujete sobre su hombro», me comentaba Pedro Chura.

El sacrificio cruento de animales (especialmente llamas) y la oblación de las *mesas* coinciden en su valor como sustitutivos pertinentes en el sacrificio humano. Es la «gente» el artículo culinario predilecto de los comensales aymaras, pero «cuáles son sus preferencias distintivas? ¿qué tipo de «gente» es la representativa como objeto de deseo por parte de los comensales?

* * *

⁸⁸ Blas VALERA, *op. cit.*, p. 55.

De *Pachamama* sabemos que le gusta el color, la textura blanda de sus ingredientes y un sabor moderado que se fundamenta en la base de un encuentro de condimentos enfrentados. La «sal» configurada con los ingredientes «antiguos», representados en las crónicas coloniales, responsables de la articulación de las viandas y de su sabor (igualmente, «picor»), lo que le otorga una caracterización masculina, se enfrenta en la elaboración del plato con el azúcar, especie «moderna» y de caracterización «femenina». Hombre y mujer en equilibrio complementario como corresponde a las «personas», a los *jaqi* aymaras «cocinados» en la relación mutua de la pareja, como establece Lèvi Strauss⁸⁹, son los ingredientes básicos del plato de *pachamama*, y sus comensales afines como los *achachilas* (cerros) y *kunturmamani* (hogar familiar). Estos comensales comen, como los *jaqi*, y a la vez son los *jaqi* su alimento predilecto.

La presencia habitual de un feto de llama en el ofertorio de la *mesa*, establece, de una forma dramática, el objeto de la ofrenda; el feto, como ya he indicado, se embadurna de grasa y se ofrece en todas direcciones, hacia todo «lugar», presentando la criatura a una naturaleza sagrada a la que se incorpora tras su holocausto. Los fetos humanos son, como los fetos de llama, propiedad del *achachila*, así como los niños sin bautizar; le pertenecen y se entierran lejos de la comunidad, en las proximidades del cerro. El hombre vuelve a los dominios del *achachila*, retorna al seno de la *pachamama* a través de la metáfora inserta en el feto de llama; regresa a la naturaleza de la que ha surgido. Los humanos son «ganado» del *achachila*, le pertenecen; no en vano, el *achachila* es el «abuelo» de la comunidad. El feto, una vez embadurnado de *llamp'u* y envuelto en lanas de colores, es «cargado» de oro (*quri t'ant'a*) y plata (*qullqi t'ant'a*). Esta ofrenda que el feto carga sobre su lomo, y, simplificada en los términos «oro» y «plata», identifica un concepto dualista, muy pertinente en las sociedades andinas, que el cronista Santa Cruz Pachacuti⁹⁰ identifica con el origen y los principios masculino (oro) y femenino (plata). El feto, cargado de vida (hombre y mujer) como manifestación única de una realidad que es necesariamente doble, es entregado a la hoguera. La complementación existente entre el principio masculino y el femenino, engarzados en el mismo feto, muestra la pertinencia de esa urdimbre perfecta que se precisa trenzar entre hombres y mujeres como valedores de vida, a la que ya aludían hace tiempo Platt⁹¹ y Harris⁹².

⁸⁹ Claude LÉVI STRAUSS, *Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido* (México, 1982), p. 331.

⁹⁰ Juan de SANTA CRUZ PACHACUTI, *op. cit.*, p. 188.

⁹¹ Tristan PLATT, *op. cit.*, p. 164.

⁹² Olivia HARRIS, «Una visión andina del hombre y la mujer», *Allpanchis Phuturinga*, 25 (Cusco, 1985), p. 18.

Pachamama y sus afines están vinculados de tal forma con los aymaras que comen y hablan⁹³ como los *jaqi*, siendo seducidos poderosamente por sus carencias, necesidades y aflicciones.

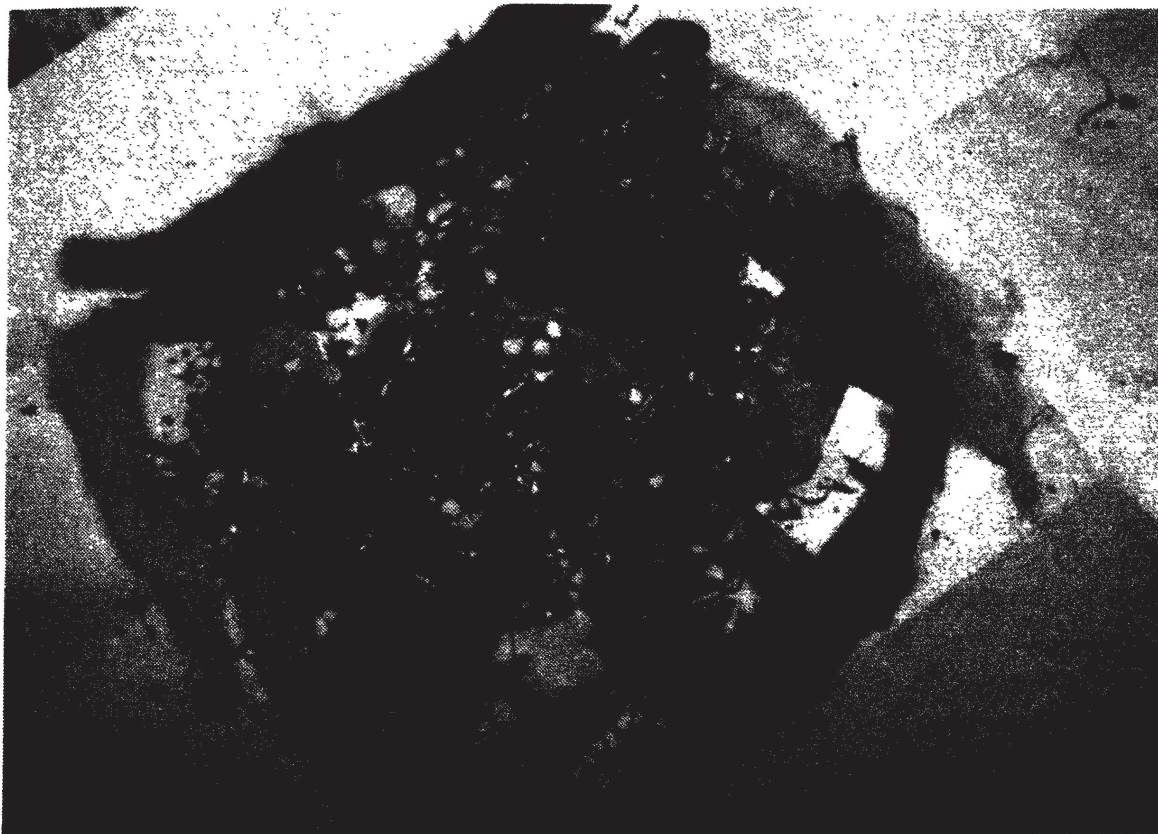


FIG. 10.—Mesa y feto de llama.

Los platos de *chullpa* están compuestos por especies silvestres y grasas de animales domésticos; apenas prueba las especies aromáticas (sí la *q'ili q'uwa*, a criterio del «maestro») ni considera los colores «vivos», prefiriendo los tonos naturales, «crudos», sin «sazonar». *Chullpa* como «crudo», *ch'uqi*, y está socialmente crudo, apartado de la comunidad humana y sin los conocimientos precisos que brinda la cultura; como los antiguos *choquelas*, definidos por Bertonio⁹⁴.

⁹³ Aspecto relevante en la definición de las campañas de extirpación de idolatrías son estas manifestaciones propias de las «divinidades» andinas. La repulsión que el hábito a la comida y la oratoria de las *huacas* e ídolos produce entre los doctrineros católicos, muestra de forma elocuente el enfrentamiento existente entre los dos credos religiosos. Son precisamente la comida y la oratoria de las huacas, los aspectos formales reivindicados, entre otras señas de identidad (ropas y comidas autóctonas), en revueltas y movimientos indígenas de naturaleza mesiánica como el Taki Onqoy a mediados del s. XVI. Sobre los caracteres del movimiento del Taki Onqoy es preciso consultar las Informaciones de Cristóbal de Albornoz, recientemente publicadas por Luis MILLONES, *El retorno de las huacas* (Lima, 1990), pp. 43-308.

⁹⁴ Ludovico BERTONIO, *op. cit.*, t. II, p. 89. «Choquela: gente cimarrona que vive en la puna sustentándose de la caza».

Los *chullpas* pertenecen a «otro tiempo»; un tiempo presocial y precultural. Desconocen las ventajas de las técnicas artesanas, los refinamientos de la comida, así como las innovaciones productivas; fueron los «primeros» en este mundo y no supieron desarrollar las estrategias culturales de que gozan hoy las personas. Guaman Poma ⁹⁵ establece esta seriación de logros culturales en los diversos períodos y fases constitutivas de la Humanidad.

El animal, el feto que mejor se adapta a las apetencias de los *chullpas* es el chancho (*kbuchi sullu*). El chancho es un animal de conducta antisolidaria; voraz sin límites; causa de constantes altercados entre los comuneros al introducirse en las sementeras ajenas; esquilma los pastos y parece incompatible con la actividad agrícola (hay que estar siempre pendiente de él, clavarle lo suficientemente lejos como para que no pueda alcanzar las tierras de labor); por si fuera poco huele mal, lo que, como muestra Bernand ⁹⁶, le aproxima al dominio de la naturaleza y resalta su «crudeza» cultural.

Existen en las ciudades del altiplano, aunque cada vez se dejan ver con mayor frecuencia en el campo al compás de los proyectos de desarrollo, unos personajes de huesos deformes, alargados, con pelos en la cara que, como los antiguos *chullpas*, se queman fácilmente con el sol ⁹⁷. Su presencia siempre es motivo de comentarios encontrados, los niños temerosos se refugian en los brazos de sus madres y no pocos de ellos son acusados de comportarse como *kharisiris* ⁹⁸. Estos personajes «monstruosos» son los *q'aras*, término despectivo que identifica tanto a los blancos como a las personas que abandonan la comunidad rompiendo los lazos que debieran, en cualquier caso, conservar.

Al *q'ara* se le saluda de una manera formal como *wiraxucha*, «caballero». Curiosamente, una vez que el «caballero» da media vuelta surge el chiste ⁹⁹: «¿Qué cosa es wiraxucha?, al chancho no más desimos?», según me indica Pedro Chura y que he constatado en diferentes lugares próximos a Achacachi.

⁹⁵ Felipe GUAMAN POMA, *op. cit.*, pp. 46-72.

⁹⁶ Carmen MUÑOZ BERNAND, *Enfermedad, daño e ideología* (1986), pp. 144, 152.

⁹⁷ El mito que recoge la extinción de los *chullpas* indica que fueron quemados por el sol al surgir por el este y no por el oeste que era la dirección que los *chullpas* consideraban pertinente.

⁹⁸ El *kharisiri* es un «sacamantecas». Recorre los caminos solitarios en busca de víctimas a las que extraer el sebo. Los campesinos consideran que ahora los *kharisiris* ya no trafican con sebo sino con sangre, y que debe ser porque la sangre campesina resulta muy valiosa para la elaboración de medicinas.

⁹⁹ El chiste y el doble sentido son frecuentes en las conversaciones aymaras aprovechando las posibilidades que el lenguaje ofrece. Lucy BRIGGS y Domingo LLANQUE, «El humor en el cuento aymara», en *Identidades andinas y lógicas del campesinado* (Lima, 1986), pp. 13-24.



FIG. 11.—El feto de chanchito (*kbuchi sullu*) convenientemente decorado.

El *wiraxucha* es «chanchito»¹⁰⁰; el «caballero» es identificado con el «cerdo»...el animal predilecto de los *chullpas*. A pesar del tono humorístico y quizá contestatario de la relación, es preciso ir un poco más lejos.

El término *q'ara* identifica a la persona «desnuda», «pelada», como indica Cotari¹⁰¹, «sin lo que naturalmente debería tener», y se aplica a los terrenos áridos y yermos del altiplano. Esa carencia fundamental que hace del *q'ara* un ser baldío, amoral y estéril es precisamente, la cultura. *Chullpas* y *q'aras* se encuentran igualmente desnudos, «crudos». Los dos desconocen la cultura de los *jaqi*; el primero desea su carne, el segundo su fuerza y su vigor (grasa y sangre). Los *chullpas* antiguos y los *q'aras* del presente muestran esa afinidad precisa como personajes desposeídos, ignorantes, desnudos y vacíos. Ambos son igualmente «ajenos» a la comunidad humana; los *chullpas*, por su carácter antiguo y su relación intrínseca con el pasado, capaz de hacer pudrir

¹⁰⁰ La vinculación existente entre «cerdo» y «español» está reflejada en la época colonial, concretamente en la crónica de Pablo José de ARRIAGA, *op. cit.*, pp. 210-211. Son grasa de chanchito y harina de trigo, los ingredientes precisos para «fabricar» la imagen del español.

¹⁰¹ Daniel COTARI, *et al.*, *Diccionario aymara-castellano, castellano-aymara* (Cochabamba, 1978), p. 313.

los cuerpos, los *q'aras* por una incapacidad manifiesta de hacer frente a la subsistencia en un medio ecológico «nuevo»¹⁰², incómodo, ajeno e inapropiado para sus actividades.

Saxra come «podrido»; le gusta el sabor extremo y picante, los aromas penetrantes y los condimentos duros. No le complacen los fetos, pero sí acostumbra acompañar los platos, a criterio del «maestro», con perros negros y conejos convenientemente desollados, que el paciente se aplica en el lugar donde ha sido dañado para que el animal absorba el mal y sea luego ofrecido en el lugar pertinente, junto a la ofrenda. El paciente termina compartiendo el hedor fétido del animal que ha sido desollado y sacrificado «en su lugar», lo que se conoce como «muerte-cambio». Este gusto de los *saxras* por la comida «podrida», constituye un exceso de atención culinaria. El exceso es de por sí el carácter identificativo del *saxra*, pesado, curioso, burlón, flojo y falso, pero igualmente poderoso y «rico» (dueños de la plata y generosos a su antojo). El capricho con el que actúan muestra el carácter inmaduro que presentan, contrario a las normas de comportamiento pertinentes en las sociedades aymaras. Buena parte de estos atributos, aplicados a los seres despreciables del entorno comunitario, se han identificado con el carácter hipócrita, meloso y prepotente del criollo, bajo cuya apariencia poderosa acostumbran manifestarse¹⁰³.

Gloria presenta un paladar «selecto» y refinado, un tanto sibarita, si se quiere, amanerado; su gusto se decanta por las especias delicadas. Los santos de «gloria», son definidos por Carmelo Condori, como «caballeros de la ciudad», curiosamente no son blancos, *gringos*, sino «mestizos». La grasa de la llama se mezcla con el vino y la fragancia del incienso configurando un plato «mestizo», cholo. La prepotencia y el refinamiento mestizo se manifiestan en una doble categorización formal, puesta de relieve en el conjunto de relaciones pertinentes con los *saxra* en el entorno comunitario, y con los «santos» en el exterior.

* * *

El sacrificio estipulado en las diferentes ofrendas, alude de una manera implícita a la configuración propia de la sociedad contemporánea, así como al carácter múltiple del ser aymara, que es expresado en cada una de las *mesas*. La vertiente tradicional, «madura», del *jaqi*, emparentado con los

¹⁰² Como refleja Carmen MUÑOZ BERNAND, *op. cit.*, pp. 13, 191, el blanco y el misti son los últimos en «llegar» al mundo y son hijos de Adán, lo que explica su educación, su poder y lo consentidos que están por Dios tata.

¹⁰³ El mestizo y el *gringo* son personajes vinculados con la autoridad y el prestigio; es probable que el aspecto con que las gentes describen a «diablos» y *achachilas*, con atuendos y apariencia de gente blanca y mestiza, tenga que ver con esta iconografía del poder.

achachilas y la *pachamama*, el componente «mestizo» que se pone de relieve en el refinamiento del trato culinario de «gloria», e igualmente en la prepotencia de los *saxras*, socialmente inmaduros y «podridos», y la naturaleza «desnuda», yerma, compartida por *q'aras* y *chullpas*, constituyen distintas facetas de una sociedad cada vez más compleja, cuya imagen es evocada —como muestra Urbano¹⁰⁴ respecto a los ciclos míticos— en los banquetes de las ofrendas. El *jaqi* incorpora y hace suyo el carácter de los diversos comensales sagrados cuyo genio comparte. Aglutina y resuelve en las excelencias de una cocina selecta y diferenciada, la contradicción manifiesta de ser respectivamente *jaqi*, *saxra*, *gloria* y *chullpa*.

GERARDO FERNÁNDEZ JUÁREZ

Las sociedades aymaras del altiplano boliviano establecen un vínculo de reciprocidad culinaria con los seres tutelares que pueblan su entorno geográfico. Hombres y «dioses» precisan de sus respectivas atenciones para subsistir; los aymaras alimentan a sus dioses con el sacrificio de ofrendas complejas especialmente consideradas por aquellos: las *mesas*. A su vez, los seres sobrenaturales altiplánicos ejercen la tutela sobre los hombres y sobre su bienestar, de forma que la producción agrícola, la multiplicación de las especies animales, la enfermedad y la aflicción son susceptibles de ser negociadas en los términos culinarios que la *mesa* permite. No todos los comensales sagrados comen lo mismo; cada uno tiene su *mesa* predilecta, en razón de la articulación de los ingredientes que componen las ofrendas, así como de los atributos sensibles que presentan. La caracterización social de dichos atributos y el perfil específico de los fetos empleados aluden a la configuración propia de la compleja sociedad, objeto de seducción entre los comensales sagrados, en que los aymaras contemporáneos se ven forzados a integrarse.

The aymara societies of the bolivian plateau make a link of culinary reciprocity with the protector beings of their geographical landscape. Both men and «gods» have to take care of each other to subsist; the aymaras feed their gods with the special complex offering they prefer: the *mesa*. By the other hand, the sobrenatural beings of the bolivian plateau protect the human beings and make their life comfortable. The farming production, the domestic animals fertility, the illness, and the adversity may be negotiated because of the culinary look the *mesa* presents. Each sacred guest prefers a kind of different *mesa* because of the articulation of the ingredients of the offering and the sensible attributes they present. The social characterization of these sensible attributes of the *mesa* and the quality of the animal foetus that compose each offering constitute a metaphorical reflection of the complex society in which the aymara live nowadays.

¹⁰⁴ Henrique URBANO, *Wiracocha y ayar. Héroe y funciones en las sociedades andinas* (Cusco, 1981), alude a las imágenes socialmente construidas que evocan los ciclos míticos, sobre la propia colectividad que los configura.