



**ABRIR CAPÍTULO III**

#### IV- LAS MESAS RITUALES

IV-LAS *MESAS* RITUALES.- Las ofrendas que los aymaras preparan a los diversos seres sobrenaturales para alimentarlos son, como ya conocemos, las *mesas*. Estos platos de comida ritual contienen unos ingredientes específicos que el especialista selecciona para complacer las preferencias culinarias de cada uno de los comensales, así como también, en relación con el motivo concreto que propicia el sacrificio de la ofrenda.

I. Los ingredientes.- La diversidad de elementos que el especialista considera pertinentes para la elaboración de las *mesas* constituyen la base culinaria que define y diferencia unos platos de otros. Estos elementos tienen que estar articulados respectivamente entre sí para conformar un plato "sabroso" y de calidad. Los platos precisan de todos sus componentes; no puede faltar ningún ingrediente de la serie, para no desairar a los comensales: "acaso con orín comemos" (respuesta otorgada a los *achachilas* por parte de Pedro Chura cuando no se ha seleccionado los ingredientes apropiados o falta alguno en la preparación del plato).

Voy a presentar a continuación los ingredientes pertinentes en el proceso de elaboración de las *mesas* (1).

*Kuka* (coca), (*Erithroxylum coca*).- Ingrediente indispensable de las *mesas*. La coca forma parte de las "herramientas" habituales del especialista en las consultas predictivas que le solicitan los clientes. Protege y da valor a los participantes. En las ceremonias de entrega de ofrendas hay que mascar necesariamente coca con frecuencia; a través de la coca se obtiene el grado óptimo de franqueza entre especialista y cliente que resulta imprescindible para abordar el asunto; se *akullica* el tiempo que sea necesario hasta que el problema haya sido abordado con la suficiente tranquilidad; la hoja de coca actúa como inmejorable lubricante social por cuanto su presencia siempre es necesaria cuando se quiere concertar *ayni*. Los hombres exigen coca para sentar las bases de sus ayudas y convenios de reciprocidad; el trato con los seres sobrenaturales exige idéntico procedimiento. Un buen *akulli* precisa del acompañamiento de cigarro y trago, para "ablandar" la posible desconfianza entre los participantes y el maestro. Las hojas de coca que se emplean en las *mesas* se ofrecen como *akulli* a los seres tutelares aymaras y están convenientemente seleccionadas; hay que utilizar para la confección de las *mesas* aquellas hojas de mejor aspecto, sanas, "jugosas" y brillantes. El proceso de selección minuciosa que efectúan especialista y oferente en forma conjunta posibilita un intercambio de información precisa sobre el problema central de la consulta que el especialista utiliza como base informativa en el desarrollo de la sesión.

---

1.- Sobre la localización científica de cada especie vegetal remito al glosario de términos aymaras al final del texto así como a las obras de Girault (1987; 1988), Oblitas (1969), Salcedo (s/f) y Valdizán-Maldonado (1985, II).

La coca posee la capacidad de "encarnar" tanto los deseos de los oferentes como a los propios comensales, a los que el especialista nombra antes de ubicar la hoja correspondiente en el plato. La forma de incorporar la coca a la ofrenda, es diferente como veremos al presentar el material etnográfico y depende, en gran parte, del criterio formal que el especialista considere adecuado .

La hoja de coca "avisa" sobre el tipo de *mesa* que es preciso configurar, así como el lugar y la hora propicia en que hay que efectuar la entrega. Posteriormente, una vez que la *mesa* ha sido ofrecida señala el beneficio y provecho del sacrificio o, en su defecto, el fracaso y la necesidad de repetir la ceremonia si es que el plato no ha sido bien recibido.

**Wira q'uwa.** - Planta herbácea del altiplano que crece a alturas superiores a los tres mil metros. La planta posee un olor penetrante característico que al quemarse produce una intensa humareda. La superficie de sus hojas y tallos está recubierta de una sedosa adherencia grasienta (Girault, 1988:168). Es considerado como el orégano de la *mesa*, responsable de la condimentación del plato para que no resulte desabrido (2) (los aymaras y sus seres tutelares comparten las exigencias de una comida sabrosa, fuertemente condimentada). Existen tres variedades diferentes, *wira q'uwa*, *q'ili q'uwa* y *t'ika q'uwa*; las dos últimas están implicadas con las *mesas* negras que se ofrecen a los demonios y seres maléficos del altiplano. La *wira q'uwa* se desmenuza al ser colocada en la ofrenda utilizándose con frecuencia como elemento purificador; algunos especialistas leen la suerte escrutando en sus cenizas diversos indicios predictivos .

**Llamp'u.** - Sebo extraído del pecho de la llama. Literalmente significa "blando" (3). La grasa se manipula de diferentes formas antes de incorporarla a la *mesa*; se puede emplear para modelar figuras y resulta imprescindible para frotar los diversos componentes orgánicos que acompañan el ofrecimiento de la *mesa* (4). Las referencias al término *llamp'u* entre los andinos es muy prolífica según demuestra la bibliografía especializada (5).

---

2.- "Koa, orégano de esta tierra" (Bertonio, 1984, II:56).

3.- El campo semántico de *llamp'u* gira en torno al concepto de lo suave al tacto, lo molido y la "blandura" en las relaciones sociales (Bertonio, 1984, II:201; Quispe, 1984:622).

4.- Los elementos orgánicos de la *mesa*, aquellos que han conocido de alguna forma el calor de la vida, son frotados con *llamp'u*; los fetos se untan de grasa y decoran con colores "para que esté vivo" (Modesto Capcha). Los huevos así como los talismanes de *mullu* de los que se espera "vigor" y fertilidad se embadurnan con grasa.

5.- Diferentes estudios sobre religiosidad en los Andes vinculan al *llamp'u* con "tierra suave", "grasa de llama" y "harina de maíz molida", elementos que aluden a la identidad propia de los andinos.

Sólo la grasa extraída del pecho de la llama, de su "centro" es considerada *llamp'u*, el resto es *lik'i* simplemente ,grasa, sin ningún tipo de significación ritual. Los seres tutelares aymaras implicados en la protección familiar (*pachamama*, *achachilas*, *kunturmamani*, *uywiri*) gustan del *llamp'u* en sus comidas, mientras que los seres maléficos y las *chullpas* prefieren *ch'uqi lik'i* (grasa "cruda" de animales domésticos, excluida la propia llama: vaca, chanco, oveja, gallo y conejo). El *llamp'u*, en el aspecto culinario se relaciona con la "carne" del plato y con el "aceite" responsable de la buena cocción de los ingredientes (6).

*Titi*; Cuero reseco de una variedad de gato silvestre. Los pelos contenidos en la piel curtida del animal son los que se emplean en la preparación del plato.

*Mullu*; Es una piedra blanquecina o grisácea que se talla con facilidad ; con el *mullu* se efectúan talismanes de usos diversos. Buena parte de las *illas* confeccionadas para proteger e incrementar el ganado están fabricadas con este material (7) y según Earls-Silverblatt (1986:100), su capacidad reproductiva está vinculada a su propia naturaleza "estéril". El *mullu* blancuzco es considerado por los especialistas como de segunda categoría ,el "auténtico" es de color grisáceo y se encuentra en las *mesas* y preparados antiguos en forma de animalitos tallados. Esta piedra que algunos estudiosos relacionan con el alabastro se raspa sobre la *mesa* o se incorpora fragmentada sobre el preparado constituyendo la "sal" del plato. En las crónicas aparece el *mullu* con mucha frecuencia en relación con ofrendas efectuadas a fuentes e ídolos diversos; se trataba de conchas desmenuzadas provenientes de la costa que eran muy requeridas para rituales vinculados con el agua (Murra, 1975:255-267) (8).

*Chiwchi*; Conjunto de miniaturas de estaño y plomo que reproducen objetos domésticos, figuras humanas, animales, útiles de labranza, así como cruces y cuerpos estelares (estrella, sol, luna). Estas figuras diminutas (el propio término *chiwchi*, "pollito", hace referencia al carácter reducido de los objetos que incluye) se acompañan de papelillos brillantes de diversos colores, así como pepitas de *wayruru* y de *willka*, leguminosas que aparecen con frecuencia en las ofrendas aymaras. El conjunto completo recibe el nombre de *chiwchi rikatu* (recado) o *chiwchi misa* (Kusch, 1977:125-131).

---

6.-El *llamp'u* sustituye a la llama, es su propia metonimia. Mario Mamani me comentó en cierta ocasión que así como dicen que los incas sacrificaban llamas los "maestros" ponen *llamp'u* en las *mesas*.

7.-Los talismanes *kallawayas* se tallan con este material (Cfr. Girault, 1987:543-618; Oblitas, 1978:222-249).

8.-El *titi* y el *mullu* aparecen siempre asociados; se venden de forma conjunta en un mismo paquete. La implicación del *mullu* con el agua y el *titi* con el felino resulta cuando menos sospechosa en relación con el lago sagrado (*titi kaka* ; "piedra donde anduvo el gato") (Cfr. Bouysse, 1988:111).

**Tulsi misa;** Dulce *mesa*, denominada igualmente en aymara *muxa misa*. Se trata de un conjunto diverso de objetos azucarados predilectos para el paladar de los seres tutelares aymaras. Incluye varios tipos de caramelos, de tamaños y colores diferentes, un par de nueces, alguna *k'isa* (durazno seco o uva pasa ; dulces "antiguos", tradicionales) , así como un conjunto de figuras dulces de especial significación como los "misterios".

Los "misterios" semejan galletas rectangulares confeccionados con cal y azúcar que se tiñen de diversos colores. Cada misterio presenta en una de las superficies una escena, figura o dibujo, en bajo relieve efectuado a molde , que está relacionado con el carácter de la *mesa*. En el ámbito rural, los "misterios" tienen una importancia relevante ya que el motivo dibujado en su superficie, guarda una estricta relación con el trabajo que el especialista va a efectuar en cada caso. Los "misterios" tienen que ajustarse al contexto simbólico pertinente en la *mesa*. Por esta razón, en el ámbito campesino, el "misterio" se "escoge" al comprar los ingredientes, mientras que , en la ciudad, no siempre se seleccionan (depende del criterio del especialista) por cuanto es "la suerte" del oferente la que hace incluir un tipo de "misterio" u otro en la *mesa* , "su suerte no más es" , según comenta Marta Huarachi.

El Pan de San Nicolás es otro de los componentes fijos de la *dulce mesa*. Es una galleta circular con una imagen de la virgen o una estrella en el centro del círculo. Pueden aparecer dos o cuatro, según el tamaño de la *mesa*.

Figuras azucaradas de llamas y botellas, junto a imágenes de niños , santos, estrellas, corazones y "roscas" (caramelos en forma de nudo) terminan por conformar el cuadro escénico de la *dulce mesa* . Estos objetos figurativos tienen que estar siempre aparejados.

**Sullu;** La palabra *sullu* significa feto de animal, en aymara. Las *mesas* rituales, a veces, precisan del ofrecimiento de fetos de animales que se humedecen o se embadurnan completamente con grasa , de la especie que resulte apropiada, y se decoran después con lanas de diversos colores, flores y papeles brillantes, antes de ser sacrificados junto a la ofrenda. No se ofrecen "secos" tal y como se guardan en casa o se adquieren en las tiendas , sino que hay que untarles y decorarlos en la forma estipulada. Los diversos comensales, destinatarios de las ofrendas, exigen fetos distintos. La *pachamama*, los *achachilas* y los *uywiris* gustan del feto de llama (*garwa sullu*), el más exquisito y de mayor prestigio junto a los de vicuña y alpaca. Los *chullpas*, sin embargo muestran predilección por el cerdo (*khuchi*) la oveja (*iwija*) y el conejo (*wank'u*). Los diablos no parecen consumir fetos; prefieren cuerpos de perros negros, gallos o conejos desollados sangrantes que se emplean para "cambiar" la enfermedad del paciente.

En la ciudad hay que asegurarse bien del tipo de feto que la casera incluye entre los ingredientes ,si el comprador no está debidamente adiestrado, es frecuente que den oveja por llama. El empleo de huevos untados en grasa y decorados con papeles brillantes es ocasional entre los aymara urbanos , pero parece constituir una parte esencial en las *mesas* de los especialistas *kallawayas* (Ina Rössing,1990a: 73-89).

*Lanas*;Vellones de lanas de colores muy vivos ,en forma de huso que estirados conforman el límite externo de la ofrenda (9).Según el tipo de *mesa* se pueden emplear lanas teñidas de diversos tonos cromáticos ,colores naturales o exclusivamente vellones negros.

*Quri t'ant'a, qullqi t'ant'a*;Pan de oro ,pan de plata.Láminas brillantes de papel dorado y plateado que se emplean con regularidad en la elaboración de las ofrendas, así como en la decoración de los fetos de llama a la *pachamama* (10).

*Insinsu*; Resina aromática de aspecto amarillento utilizada para efectuar sahumeros;su fragancia,su olor es ofrenda apropiada para los seres tutelares,en especial los de la "gloria".El incienso de mejor calidad es el denominado "purito" que no presenta tierra ni adherencias ajenas a la propia naturaleza de la resina.El incienso se prepara moliendo pacientemente los fragmentos de la resina hasta que se configura un polvo amarillo de fina textura.En las *ch'iyara misas* ,mesas de maldición, se emplea un tipo de incienso endurecido que se denomina *insinsu nigru*,incienso negro.

*Kupala*; Resina aromática grisácea propia de los seres del "mundo de abajo" cuyo olor apetece.El copal se muele de forma idéntica al incienso antes de ser ofrecido o ubicado en la correspondiente *mesa*.Existe una variedad denominada "copal rojo" empleado en las *mesas* malélicas que parece un tipo de arcilla limonítica identificada por Berg,como *taku* (Berg,1985:180).

*Alcohol*; *Puritu*,bebida utilizada en cualquier acto social o religioso de cierta relevancia.Resulta imprescindible en cualquier tipo de celebración ritual.Las recomendaciones aymaras de cortesía a las que se ciñe el convite de alcohol fundamenta de la misma forma el vínculo que las gentes del altiplano establecen con sus seres tutelares,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.El alcohol *puritu*, fuerte,sin mezcla ni rebaje de ningún tipo recibe el calificativo de *urqu ch'uwa*,bebida "macho".

---

9.-El término "color" condensa todo el conjunto de posibles combinaciones cromáticas y no tan sólo una.

10.-La presencia de papelillos brillantes, dorados y plateados constituye una constante en las ofrendas andinas.

**Winitu**; el "vinito" es un licor de uso prácticamente ritual en el altiplano. 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", como para los de *akha pacha*. El paralelismo que algunos especialistas usan del vino respecto al empleo eucarístico resulta evidente (11). El "vino" que se emplea en las ofrendas no es propiamente vino, sino agua azucarada y coloreada con *ayrampu*, fruto rosado de espino frecuente en el altiplano que se utiliza para rebajar la temperatura del cuerpo en los procesos febriles que sufren los niños. Frente al alcohol, el vino es *qachu ch'uwa*, licor "hembra".

**Papel**; El papel sirve como base y envoltorio final de la ofrenda. Las *mesas* que se preparan para los seres del entorno doméstico así como para los de "gloria" exigen papel blanco; en los casos en los que se pretende propiciar la fertilidad del ganado así como en las "pagancias" que se efectúan a las cosechas de coca y frutales, en los valles yungueños necesitan papel verde. Por el contrario las *mesas* de maldición cuyo fundamento consiste en "devolver" el daño recibido y convidar a los seres maléficis, precisan de una superficie negra (papel de calco) sobre la que se colocan los ingredientes que corresponden. El color del "envase" de la *mesa* se ajusta, de esta manera a las exigencias del preparado.

**Ch'iyara misa**; Significa "mesa negra" y es el preparado pertinente para "devolver" el daño causado por hechizos y maldiciones, así como ... para crearlos. La *mesa* negra se adquiere, al igual que la dulce *mesa*, con los ingredientes apropiados formando un conjunto previamente seleccionado por los propios comerciantes; sin embargo es el especialista el encargado de darle la forma pertinente, de prepararlo y "cocinarlo" en la manera correcta para que resulte sabroso y sea, en cualquier caso, bien recibido.

---

11.- La *ch'alla* de vino en la realización de la *mesa* parece inspirada en la propia comunión de los fieles de la misa como establece Carmelo Condori que debe hacerse al volver a la casa después de entregar el sacrificio de la ofrenda: " Como de *tiwusa* (dios) su sangre ¿no? (el vino). Entonses vas a invitar unas gotitas no más siempre a todo el personal siempre. No hay que estar uno no más, a todos los presentes hay que haser tomar siempre. Usted seguro no va ha haser "no no es ese tal sagrado de *tiwusa*", va a desir el *tiwusa* mismo. A todos tenemos que haser tomar un poco de agua y vino y que entonses usted tine que desir ...; su sangre! Todos tienen que probar eso pues, todos voluntariamente para que andamos con ese consensamento (concienciamiento)".

La *ch'iyara misa*, está constituida por una diversidad de especies herbáceas, "mezcla negra" ("pura hierbas son esos; hierbas de monte") de niveles ecológicos diferentes que se articulan entre sí a criterio del especialista; la variedad de objetos dulces que el "maestro" manipula para otorgar la calidad específica que corresponde a las *mesas* complejas, de carácter benéfico, terapéutico o propiciatorio cuyos destinatarios son los seres tutelares, contrastan con el empleo sistemático de frutos, semillas, espinos y restos orgánicos animales en la configuración de las *mesas negras*. Los elementos dulce de aquellas parecen sustituirse por las frutas y semillas secas de la *mesa negra*. El aspecto visual aparente de las *ch'iyara misas* es un compendio de "basura" (recordemos la calidad terapéutica de los desperdicios del *anchanchu* recogidos con interés palpable en la caverna de *Pumpuntía* y su notable semejanza con los componentes de la *ch'iyara misa*).

Los composición básica de una *ch'iyara misa* incluye espinas de puerco espín (*askanka* o *ch'api qamage*), pluma de *suri* (ñandú), pelo de zorro, caca de zorro, calaveritas (*jutkuy ch'imi*, pequeños frutos tropicales que semejan una calavera de ojos hundidos), *kuti kuti* ("vuelve vuelve", pequeño fruto amarillo originario del Chaco, amarillento y espiroidal), *khurus* (raíces de diversas tonalidades cromáticas), *warawara* (estrellamar femenina o masculina) *qawra nayra*, (*uju*, ojo de llama, fruto de leguminosa tropical de aspecto redondo parecido a una haba), *sirsukina* (azufre), *Ch'aska margachu* (frutillo de palmera, duro cubierto de vellosidades), *luripundiu* (floripondio), *kuti jawilla* (fruto semejante a una nuez seca procedente de los yungas), *nigru masi* ( mineral de aspecto semejante a la resina del copal), *lampaya*, *wayruru* (pepitas tropicales de color rojo y negro distinguiéndose una variedad "macho" y otra "hembra"), *aqhana*, *chinchirkuma*, quinua y ajo de Castilla (12).

Los ingredientes de las *ch'iyara misas* admiten ciertas variantes en su composición, si bien el formato esencial es el que he indicado en el párrafo anterior. La gran mayoría de los componentes que forman la *ch'iyara misa* presentan virtudes terapéuticas. Las *ch'iyara misas* también poseen los "complementos" apropiados que se preparan con grasa de oveja, *q'ili q'uwa*, *ch'iyara insinshu* (incienso negro) y *kupala* entre otros varios.

La preparación pertinente para las *chullpas* incluye algunas variedades silvestres fácilmente localizables en el altiplano como *mutu-mutu* ("su coca de *chullpa*; coca de *chiwchi*", por su tamaño reducido), *ajara* o *kañiwa* (semejante a la quinoa de más difícil localización).

---

12.-La terminología aymara de los ingredientes de la *ch'iyara misa* está extraída de la identificación efectuada por los especialistas, si bien he creído oportuno contrastarla con los aportes de Berg (1985) para concretar y definir mejor cada uno de los elementos. La clasificación científica de las distintas especies herbáceas incluidas en la *ch'iyara misa*, se encuentra en el glosario final.

Frente a los diablos que parecen alimentarse con elementos herbáceos "ajenos"(originarios de los trópicos y los valles cálidos), los *chullpas* prefieren variedades propias del altiplano, si bien algunos especialistas integran a las *chullpas* dentro del ámbito de los diablos y les ofrecen *ch'iyara misa* con sus correspondientes *ch'uqi lik'i*, grasas crudas, y su coca de *chullpa* (*mutu-mutu*).

\* \* \*

Con los ingredientes que ya conocemos se pueden configurar distintos tipos de *mesas* en función del motivo que origina el sacrificio y el modo de proceder del especialista.

Los ingredientes de la *mesa* no se disponen al azar, responden a un modelo planificado por el especialista capaz de establecer la articulación necesaria entre las "viandas" para configurar un plato sabroso, "igual que las mujeres preparan sus platos, así preparamos los maestros, distinto", comenta Modesto Capcha. De esta forma, cada "maestro" posee prerrogativas propias en la elaboración de los diferentes platos (incluyendo aportes propios y elementos configurativos "de escuela") con la condición rigurosa de que resulten, en cualquier caso, "sabrosos". Cuando concluyamos el análisis estaremos en condiciones de explicitar los rasgos esenciales que hacen de la *mesa* un plato "rico" capacitado para tentar a los comensales sagrados. De cualquier forma, los ingredientes que configuran las diversas *mesas* se manipulan, se "tocan" y son ubicados allí donde les corresponde, según el criterio del especialista (13). Una vez preparado el plato, se quema para que los seres tutelares puedan degustarlo. La quema del plato constituye la forma en que los comensales invitados degustan la ofrenda. Digieren de tal modo el guiso que la ofrenda "pasa" a una situación distinta en la que la esencia de los ingredientes articulados, pero diferenciados entre sí, resultan ahora homogeneizados en una masa carbonizada difícilmente identificable; estas "sobras" que prueban la indudable realización del banquete constituyen la base predictiva más importante capaz de confirmar el éxito o fracaso del mismo.

\* \* \*

---

13.-En este aspecto disiento del parecer de Ina Rösing quien parece no otorgar excesiva importancia a la topología ritual de las *mesas kallawayas* en su preocupación por encontrar las claves psicoterapéuticas de sus rituales (Cfr. Rösing, 1990b:126). Sin duda Julio Chura es un caso bastante especial en este sentido; Julio Chura es un "maestro" ciego que trabaja en la plaza de San Francisco en la ciudad de La Paz. Lee la coca y prepara las *mesas* por el tacto. Para él, la ubicación de los ingredientes de la *mesa* es una cuestión secundaria, lo más importante es mantener una estrecha relación con los seres que convida "pensando" y visitando lugares para "saber"; el trato habitual con los comensales sagrados es el que mejor le habilita para convidarles en las *mesas*, "si no conoses bien ¿cómo vas a invitar?" .

La síntesis clasificatoria, sumamente escueta, de los tipos de *mesas* que voy a presentar a continuación, no constituyen un esquema "cerrado"; no estarán reflejadas absolutamente todas las variables posibles de las *mesas* en relación con el área extensa ocupada por las diversas sociedades aymaras, en las cuales las variantes posibles respecto a las diversas tradiciones locales resultan sorprendentes. He preferido ceñirme a algo mucho más concreto para tratar de ver qué sucede con las *mesas* elaboradas en el ámbito campesino altiplánico por especialistas rituales del campo (*yatiris* y *ch'amakanis*), en las proximidades del lago Titicaca, especialmente en las comunidades de Sotalaya, Cajjata y Toque Ajllata Alta de la provincia Omasuyo, para contrastarlas con las *mesas* que elaboran especialistas rituales, procedentes de este mismo sector lacustre, pero dedicados en exclusividad a la atención de sus clientes en la ciudad de El Alto de La Paz. El contraste urbano-rural sabemos que afecta a las sociedades aymaras implicando una tensión creciente que conlleva nuevas fórmulas de relación entre campesinos y "residentes". El dominio de las creencias resulta igualmente afectado por el proceso adaptativo, por ello estimo conveniente evaluar las cualidades específicas de la *mesa* y su pertinencia como objeto de significación ritual que ha conseguido con éxito acomodarse al contexto citadino, sin abandonar por completo ciertas formas campesinas (al igual que muchos residentes no se "olvidan" de sus compromisos con el campo). Algo tiene la *mesa* capaz de canalizar de forma simbólica los deseos y preocupaciones de campesinos y "residentes"; es por esto que "mucho" tiene la *mesa* de "aymara" en su constitución específica.

II. Las *mesas* campesinas.- Las ofrendas que efectúan los campesinos aymaras para "pagar" a sus seres tutelares y alimentarlos son básicamente de dos tipos: Por un lado la *pagansia*, por otro la *mesa*. La *pagansia* es un tipo de ofrenda sencilla que se ofrece a la tierra y a los productos en Candelaria coincidiendo con la fase de maduración y florecimiento de los cultivos, así como en "Espíritu", víspera de Pentecostés, como acción de gracias por lo recogido en la cosecha. La *mesa*, por su parte se ofrece obligatoriamente en agosto como pago a la *pachamama* previo a las labores inminentes de la siembra (coincidiendo con la roturación de los campos) como preámbulo de un nuevo ciclo agrícola. Es la única *mesa* de corte genérico que subsiste en la actualidad. Cada campesino puede efectuar los pagos cómo y cuando les convenga con tal de que lo hagan con voluntad, sin embargo, la ofrenda de primeros de agosto parece gozar todavía de una credibilidad plena en tanto en cuanto cubre las obligaciones y precauciones rituales pertinentes para asegurar un año prolífico en el dominio productivo. El resto de ocasiones en las que resulta pertinente ofrecer una *mesa* responden, en la actualidad, a circunstancias ocasionales derivadas de la existencia comunitaria (aperturas de caminos, construcción de la escuela...etc.) así como a otras de corte privado que se relacionan con el orden familiar y la salud.

La *mesa* campesina es "algo más" que una *pagansia*; mientras que la *pagansia* es entregada por cualquier miembro de la familia, la *mesa* es atributo específico del especialista. Sólo un "maestro" puede configurar la *mesa* y entregarla. La diferencia estricta entre la *pagansia* y la *mesa* radica en el uso y empleo de la *tulsi misa* (mesa dulce). En la *mesa*, los elementos dulces son los responsables de la caracterización de la ofrenda, permanecen inalterables configurando una escenificación precisa hasta el momento de la quema; en la *pagansia* los objetos dulces se raspan para incorporar el azúcar a la masa compacta de ingredientes indiferenciados que la conforman.

\* \* \*

*Pagansia*. - La *pagansia* es una ofrenda configurada con fragmentos de *wira q'uwa*, *kuka*, *llamp'u*, *titi*, *mullu* raspado y azúcar igualmente raspado de cada uno de los componentes de la dulce mesa (*muxsa misa*). Se le agrega un poco de vino para facilitar el amasado de los ingredientes. Se configura una bola grasa con los ingredientes correctamente mezclados entre sí. Al amasar con la mano los ingredientes se van ablandando "cccinándose" a la vez que se mezclan configurando una masa indiferenciada de componentes; lo heterogéneo se homogeiniza en la masa reblandecida de elementos que constituye ahora una esencia común. La articulación de las viandas efectuada por el amasado de las diferentes especies otorga a la *pagansia* una entidad propia, no es un sumatorio estratigráfico de componentes; la propia estratigrafía de la serie queda "rota", perdida en la confusión de la pasta moldeable. Una vez configurada la masa, se divide en tantos pares de bolas como comensales haya; no se puede ofrecer una bola a un comensal, siempre hay que ofrecerlas por pares. Cada bolita de masa se envuelve en lana de colores que se amarran con fuerza y se depositan sobre el plato. En Candelaria se ofrecen dos bolas de masa a la *pachamama*, mientras que en Espiritu, la ofrenda se amplía ya que debe incluir a cada uno de los productos cosechados así como al propio *kunturmamani* protector de los productos almacenados en su interior. Los diferentes paquetitos o "amarros" con las bolitas se ofrecen, la víspera de Candelaria, en el centro de la chacra de labor que ha sido seleccionada por su aspecto florido; en Espiritu, la *pagansia* se quema sobre bosta de vaca (*waka phuru*) en el centro del cuarto donde se almacenen los productos, o bien junto a los haces de gramíneas y leguminosas que se están secando para la próxima trilla.

\* \* \*

Las *mesas* tienen la capacidad de "adaptarse" a las distintas situaciones que afectan al campesino. El formato aparente que puede presentar una "*mesa pachamama*" a una "*mesa salud*" es muy semejante; sin embargo la situación que el especialista "narra" en la ofrenda y la articulación plástica de los ingredientes dulces es muy distinta.

Las *mesas* implicadas con los acontecimientos de la vida familiar campesina que involucran a los seres tutelares del espacio doméstico son las que muestran esta aparente indiferenciación que sólo contrastan fuertemente con las *mesas* características de los seres maléficos.

En el campo las ofrendas más habituales, aparte de las *pagansias*, son *mesas* y *ch'iyara misas*; las primeras capaces de atender las solicitudes de los campesinos en relación con el ciclo productivo, el orden familiar y la salud, mientras que las segundas se refieren a otros tipos de procesos curativos, por la incidencia de seres maléficos. El especialista es el que maneja estos platos de apariencia semejante para expresar situaciones diferentes; la articulación necesaria de los ingredientes dulces contextualiza la *mesa* en la forma pertinente, así como la cantidad necesaria de "complementos" (ingredientes amasados entre sí, como en el caso de las *pagansias*, que acompañan a los dulces en la *mesa*). En ciertas ocasiones puede resultar pertinente combinar las distintas opciones preparando diferentes platos en la resolución del problema planteado por el paciente. Existen circunstancias en las que el tratamiento de la enfermedad del dcliente puede precisar de una *salutu mesa*, para organizar la situación familiar, y luego de una *ch'iyara misa* para liberar su *animu* de los seres maléficos que lo retienen.

Al efectuar la presentación de las diferentes *mesas* respetaré la denominación característica que le otorgan los propios especialistas sin pretender ningún tipo de sistematización abstracta.

**Salutu mesa.** - Mesa de "salud" o simplemente "saludo" (14). Es un tipo de preparado que afecta al orden familiar, "para que tengan todos los familiares tienen que estar su corasón tranquilidad en su corasón ¡llenitooooos!(...) Que no "haiga" enfermedad, para enfermar nada, tenemos un "saludo", toda confiansa nosotros confiamos a *kunturmamani*, *uywirmarkani* " (Carmelo Condori).

El *salutu* es un preparado ritual que fortalece la unidad familiar, el entramado correcto de sus miembros resulta imprescindible para el buen funcionamiento de la familia; se evita la enfermedad y se propicia la seguridad económica del núcleo doméstico. Por esta razón son *kunturmamani* y los *uywiris* los principales destinatarios de la ofrenda.

Una vez que se ha efectuado un prolongado *akulli* de coca con trago de alcohol y cigarrillos, se seleccionan los elementos dulces de la *mesa* para colocarlos en una posición idónea capaz de conformar un habitáculo perfectamente amurallado "cerrado" para que nada penetre del exterior; se coloca pan de oro (*quri t'ant'a*) y pan de plata (*qullqi t'ant'a*) en el medio, cubriendo todo el conjunto de ingredientes dulces con lana de color verde o amarillo.

---

14.-El término "salud" se completa con una vocal final por lo que se produce el equívoco entre "salud" y "saludo".

Hay que preparar cierta cantidad de "complementos" amasados; *wira q'uwa, llamp'u, titi* y *mullu* (no se incluye coca), bien rociaditos con vino.

Una vez preparada la masa se conforman dos bolitas con todo el conjunto que se envuelven en lana de colores o blanca; nada de la masa que ha sido elaborada tiene que sobrar. El par de "complementos" se incluyen junto a los elementos dulces y se cierra el paquete, listo para ser quemado, previa *ch'alla* de alcohol y vino.

El preparado para *salutu* se ofrece en el medio del patio. Este tipo de *mesa* es la aconsejable que hay que efectuar en agosto como precaución ritual para que todo marche bien en la casa durante el ciclo productivo que se avecina (15). Para ciertas enfermedades, se efectúa una *mesa* prácticamente idéntica a la del *salutu*, si bien, en esta ocasión lo que se "tabica" con los elementos dulces es el cuerpo del enfermo; se ordena y se cierra el cuerpo del paciente en la forma apropiada para que nada le afecte, "como piedra". Después se utiliza parte de su ropa y el preparado para llamar su *animu* (parcela del alma humana, perdida). La *mesa* se entrega al ser que ha agarrado el alma del paciente para conseguir liberarlo a cambio (16). Incluye por su puesto el par de bolitas grasas con los complementos acostumbrados a base de *wira q'uwa, llamp'u, titi, mullu* y vino envueltos en lana blanca, sin coca. El preparado se le coloca al enfermo en la parte dolorida durante un tiempo para, a continuación llevarlo al lugar donde el paciente se asustó, o bien en el lugar que indique la coca.

---

15.- Es necesario "adelantarse" en el pago de agosto lo más posible al resto de oferentes. La *pachamama* se "empacha" de tanta comida y ya no recibe bien los platos posteriores, por esta circunstancia, para que no rechace los platos o les sirva a otros una vez colmada y satisfecha, es preciso preparar su plato el último día de julio para que coma la *mesa*, complacida, nada más despuntar el alba del primero de agosto. En relación con esta capacidad humana del "empacho" que afecta a la *pachamama* y al resto de comensales aymaras, en cierta ocasión Gregorio Mamani me comentaba que no hay que hacer pagar a la *pachamama* "pronto, pronto" (con demasiada frecuencia), por cuanto, la *pachamama* ya estaba servida y "harta" no iba a recibir bien.

16.- Los seres tutelares aymaras "agarran" el espíritu de las personas que caminan solas de noche o que se muestran sin el debido respeto en los lugares en los que se sabe que habitan. Los "calvarios" donde el rayo llega, las *chullpas* antiguas, ciertas peñas, son susceptibles de "agarrar" (*katjata*) el alma de las personas (Rödl, 1989:31-37). Otras veces, la desidia y el abandono de la gente por cumplir con las obligaciones rituales que les une a los seres sobrenaturales, en especial en relación con el pago pertinente a la *pachamama*, que hambrea en agosto después de los rigores invernales, puede ser motivo más que suficiente para que la tierra "agarre" el alma de alguno de los miembros de la familia. El tratamiento de los distintos casos de *katjata* exige el uso combinado de infusiones y *mesas*.

*Pachamama mesa* ; Ofrenda dedicada a los *achachilas* , a la "madre tierra", *pachamama* y a los seres que protegen el hogar (*kunturmamani* y *uywiris*). Pretende la protección de la tierra para conseguir una buena producción agrícola. Propicia cualquier tipo de "comunicación" pertinente entre el campesino y la *pachamama*.

Antes de elaborar la *mesa* es preciso mascar coca inténsamente ,acompañando la degustación del *akulli* con tragos de alcohol, aspersiones de vino y consumo de cigarrillos entre los participantes. Después, efectuado el *akulli* con la tranquilidad necesaria ,se consulta a la coca y se comienza por seleccionar los elementos dulces de la *mesa*; en esta ocasión el especialista conforma otro conjunto "cerrado" esta vez en torno a ciertos componentes dulces identificados con *pachamama*, cercados por todo un conjunto de caramelos y alfeñiques que son productos de la tierra (papas, ocas...etc.). Hay que colocar pan de oro y pan de plata sobre el centro. Una vez más se prepara la masa de complementos en cantidad suficiente según el número de comensales del plato (un par de bolas para cada comensal, o bien una para cada uno de los cerros hermanados entre sí). Los "complementos" amasados incluyen, *wira q'uwa*, *llamp'u*, *titi* y *mullu* rociados con vino. Se amasan según la forma acostumbrada y, una vez conformadas las bolitas se le añaden hojas de coca colocadas en cruz sobre cada una de las bolas que son envueltas y amarradas con lana blanca. Los "complementos" acompañan a los ingredientes dulces en la quema, previa *ch'alla* de vino y alcohol. El paquete se amarra con *ch'iga ch'ankha* (hilado a la izquierda) de colores. *Pachamama* recibe sus ofrendas en el medio de las chacras de cultivo; aunque estén sembradas, y mejor si la tierra está florida.

Una *mesa* semejante a la de *pachamama* es la que efectúa Carmelo Condori la víspera de San Juan "para las *illas*", para los seres encargados de la reproducción del ganado. En este caso Carmelo reproduce con los ingredientes dulces un corral perfectamente tabicado solicitando, a cambio de la comida , la fertilidad de las diferentes especies.

Los desplazamientos largos son bastante frecuentes entre las gentes del altiplano, si bien la proliferación de "movilidades" (autos y carros) ha recortado en gran medida la tardanza y precariedad de los medios tradicionales (llama y burro). Se necesita buenas dosis de audacia para introducirse, al volante de un camión, por los senderos polvorientos que culebrean entre los desfiladeros pronunciados de los valles mientras el vehículo amenaza con descomponerse a cada bache. La frecuencia de accidentes mortales constituye motivo de preocupación y desconfianza. Por ello se ofrece una sencilla ofrenda al camino , antes de partir, para que proteja todo el desarrollo del viaje; se convida a las cumbres y *achachilas* que vigilan desde sus atalayas el paso de los vehículos. Los elementos dulces de la *mesa* se organizan conformando un camino.

Es preciso haber seleccionado previamente un misterio "camino" que presenta el grabado de un "carro" (camión) o de un sendero entre montañas. Este misterio "guía" se coloca en el centro de la *mesa* y sobre sus flancos se estructura, con el resto de componentes dulces, un camino de doble vertiente (con su parte alta y su parte baja). Los flancos del camino se amurallan para que no haya ningún impedimento y el camino quede expedito (17). Este ofrecimiento tiene que ser entregado en la parte alta del camino al lado de la cordillera por donde pase el auto, si se entrega en la parte baja, el camión puede voltearse. Este preparado no necesita de complementos.

*Ch'iyara misa*; Es el preparado pertinente para los seres maléficos y las *chullpas* según el criterio de Carmelo Condori. Siempre que el alma de una persona, su *ajayu* o *animu* hayan sido capturados por los demonios como resultado de un descuido o brujería, hay que acudir a la *ch'iyara misa* para liberar el espíritu del paciente. Los seres maléficos se contentan con la comida que se les ofrece y estarán dispuestos a "desamparar" al infortunado paciente (18).

Preparar una *ch'iyara misa* implica desarrollar una parafernalia previa a la elaboración del plato mucho más estricta y extensa que en los casos anteriores. Los seres maléficos no reciben hasta después de la media noche por lo que el *akulli* de coca se reproduce sin interrupción renovando el bolo mascado, consumiendo trago de alcohol con mucha frecuencia participando los presentes en *ch'allas* consecutivas a la vez que se expulsa el humo de los cigarrillos en abundantes bocanadas.

Las diferentes especies de semillas y frutos secos que configuran la *ch'iyara misa* se disponen conformando un conjunto cerrado sobre el papel negro que sirve de base al preparado. En esta ocasión el especialista reproduce la casa del diablo personificado por los misterios "diablo" y "serpiente" que se introducen en el interior del "circulo" que ha sido tabicado con todos los componentes duros de la *mesa*. Las variedades herbáceas se ubican en los límites configurativos del plato. Se añaden algunas porciones de *chiwchi misa* y el plato se complementa con un par de paquetitos que acompañan a la *ch'iyara misa* y que son sus "complementos" correspondientes, a base de *iwij lik'i* (grasa de oveja), *q'ili q'uwa*, *ch'iyara insishu* (incienso negro), *kupala* (copal) y copal rojo.

---

17.- Los desprendimientos que anegan los caminos de los valles son muy frecuentes en la época de lluvias recibiendo la denominación de "mazamorra".

18.- El término "desamparar" lo utiliza Carmelo Condori para liberar el *animu* del doliente de la custodia protectora de que es objeto por parte del ser maléfico que le capturó.

Si hubiera que convidar a las *chullpas*, habría que introducir *mutu mutu* (coca de *chullpa*) y grasas de vaca, cerdo, gallina y conejo junto a la ce oveja (*Ch'uqi lik'is*, "grasas crudas"). El paquete y los complementos se amarran con *ch'iqa ch'ankha*, hilo de lana tejido a la izquierda, de color negro y blanco; el paciente tiene que retener junto a su corazón o en la parte dolorida durante un tiempo el paquete, para después llevarlo al lugar donde la coca indique que va a ser bien recibido, alguna quebrada, arroyo o peña donde se sabe que hay *anchanku*. La *ch'iyara misa* se prepara y entrega los martes y viernes exclusivamente.

**Chullpa mesa;** Los especialistas no se ponen de acuerdo sobre la adscripción de las *chullpas*; Carmelo les incluye entre los seres maléficos y demonios del altiplano, pero otros varios "maestros" consultados consideran que simplemente se trata de "*jinti antigua*" (gente antigua) a la que hay que saber respetar y pagar con su comida correspondiente. Sobre papel blanco se colocan vellones de lana de color, varias especies herbáceas altiplánicas dispuestas en círculos concéntricos, feto de chancho (en el centro) decorado con lanas de colores sobre el que se sitúa *mutu-mutu* (coca de *chullpa*) y *llujt'a* (masa pétreo fabricada con ceniza de quinoa con la que los campesinos acompañan a la coca mientras mascan) (19). Junto a la *llujt'a*, *millu* (alumbre terapéutico empleado como objeto de succión en las curas). La *mesa* se *ch'alla* con abundante alcohol.

III. Las *mesas urbanas*.- Los especialistas de la ciudad sabemos que son de extracción campesina y que, salvo algunas excepciones, están poderosamente ligados a las condiciones contractuales de la ciudad. Sus *mesas*, inspiradas en las formas del campo, presentan otros usos y caracteres. La definición de la *mesa* está ligada a su finalidad o se identifica con el destinatario principal de la ofrenda. Las *mesas urbanas* están sometidas a una periodización calendárica estricta: los martes y los viernes para los seres maléficos, jueves y sábados para "gloria", lunes y miércoles para *pachamama* y *kunturmamani* (en alguna ocasión, según el criterio del especialista, la *pachamama* se sirve también martes y viernes). Los *yatiri* urbanos utilizan objetos de poder característicos (crucifijos, campanas, conchas, braseros) que otorgan a su parafarnelia una mayor sofisticación ritual como corresponde al contexto urbano en el que se ubican. Por otra parte, hay que considerar las posibilidades combinatorias de los distintos platos, de tal forma que puede resultar pertinente, según el criterio del especialista confeccionar platos simultáneos para definir mejor las necesidades del oferente.

---

19.-La *llujt'a* apropiada para *chullpa* no es la humana, sino fragmentos de yeso, pero dado que no teníamos a mano yeso, Modesto prefirió incluir algunos trozos de nuestra propia *llujt'a* antes que no aportar nada para acompañar el *akulli*, por cuanto, ofrecer coca sin su correspondiente lejía (*llujt'a*) resulta descortés en cualquier circunstancia.

**Pachamama mesa;**Es la ofrenda que en la ciudad se prepara a primeros de agosto para propiciar la plata.Se ofrece para atraer los clientes a las tiendas y comercios,para el trabajo,el negocio y el dinero. Se conoce también como *kulura mesa*, mesa de "color" (20).

Cualquier momento es bueno para ofrecer esta *mesa* depende de la voluntad y posibilidades económicas del cliente.Se *akullika* a voluntad de los participantes no existe esa exigencia a compartir la coca ,el trago y el cigarrillo característico del dominio rural;el especialista suele mascar coca,si bien no en todas las ocasiones.

La disposición de los ingredientes adolecen de un marcado centripetismo.Los componentes se van localizando desde la periferia hasta la definición de su centro, mientras que en la *mesa* campesina se construye en primer lugar un centro simbólico,bien parapetado,bien amurallado, "camuflado" y luego,los complementos se utilizan para reforzar la periferia del centro construido.Se dispone sobre el papel blanco lanas de colores estiradas en forma de huso que conforman el círculo externo,periférico de la *mesa*.A partir de aquí los diferentes ingredientes pugnan por aproximarse al centro de la mesa , *wira q'uwa* desmenuzada,gránulos de *llamp'u* , hojas de coca dispuestas en círculos "por la derecha" (sentido contrario a las agujas del reloj),los elementos dulces se colocan definiendo sectores y espacios en cuadrícula,el *titi* se distribuye por la superficie cuadrículada de la *mesa*,el *mullu* justo en su centro,el pan de oro y pan de plata ocupan igualmente el centro,mientras el *chiwchi* se distribuye por la superficie de la *mesa* al igual que el incienso y el copal (previamente molidos).La ofrenda se "tapa" con vellones de lana de color que se estiran hasta que cubre por completo la superficie de la ofrenda.Admite el preparado, a voluntad siempre del oferente , el uso de feto de llama decorado con lanas de colores y embadurnado con grasa, "cargando" sobre su lomo "pan de oro" y "pan de plata".La *mesa* es asperjada con vino y con alcohol y se coloca sobre una pequeña pira de palos secos para su quema.Se repiten las *ch'allas* de alcohol sobre la ofrenda por parte del especialista y los participantes sin importar para nada las miradas ajenas y la falta ostensible de intimidad.

---

20.-"*Pachamama panqariwa*" (Pachamana es flor) comenta Gregorio Mamani.El color es un recurso simbólico muy utilizado por los aymaras en la expresión plástica ,"estética" de lo productivo (cosecha-plata) lo beneficioso,lo"rico"y lo socialmente armónico.

Existen igualmente "mesas especiales" caracterizadas por su precio sustancialmente mayor así como por la presencia numerosa de "figuras" dulces de gran tamaño (21). Estas *mesas* exigen el sacrificio de un feto de llama y son especialmente pertinentes para efectuar el pago de primeros de agosto, en la creencia de que la *mesa* se recibe mejor cuanto más gasto conlleve para su oficiante; esta circunstancia repercute en la "eficacia" del preparado constituyendo un aspecto relevante en la definición de las obligaciones mutuas que establecen los comensales y los oferentes. Estas comidas "prestigiosas" características de la ciudad no se encuentran en las ferias campesinas.

En la ciudad se preparan *mesas* para *kunturmamani* prácticamente idénticas que las de *Pachamama* con la diferencia exclusiva de la obligada presencia de un feto de llama decorado con lanas de colores.

**Gloria mesa.** - Denominada "mesa blanca" por la presencia mayoritaria de ingredientes de este color. Es el preparado que se emplea para pedir por la salud del paciente a la "gloria" es decir a los santos y vírgenes del *alax pacha* aunque resulta especialmente pertinente para los que se asustan del rayo. Su composición y elaboración coincide con la ofrenda a *Pachamama* excepto por su color balcuzco y por la incidencia de los santos y las vírgenes en su dedicación. Es la *mesa* urbana para la salud, en los ruegos que efectúa el especialista también hay espacio para la plata y los negocios. Este tipo de *mesa* levanta muchas suspicacias entre los especialistas rurales quienes dudan de la pertinencia del color blanco de sus ingredientes dulces, "igual no más es; asucara (azúcar) no más tiene", según considera Ignacio Caillanti. La disposición de los ingredientes resulta idéntica a la observada para *Pachamama* en función del estilo personal del especialista. Algunos *yatiri* efectúan ciertas restricciones con la "mesa blanca" especialmente en lo que respecta al empleo de alcohol para las *ch'allas*, "con *winu* (vino) no más, de *tiwusa* (dios) no es ese *puritu* (alcohol puro)", indica Gabriel Mamani.

21.-En las sociedades aymaras, las "figuras" tienen una gran importancia. Se utilizan para resaltar el contenido estético de diversas construcciones simbólicas. Los altares patrios que se configuran con ramas y *awayus* multicolores para recibir las visitas gubernamentales o con ocasión de alguna celebración festiva cuenta con numerosos muñecos, camioncitos y juguetes diversos, "son sus figuras del altar"; las celebraciones festivas de mayor importancia implican la construcción de diversos arcos elaborados con tres listones de eucalipto enfundados en frazadas de colores. El listón central que configura el travesaño del arco, se recubre de varios *awayus* de colores con muñecos y juguetes diversos realzando la importancia del arco, "son sus figuras". Los danzarines de la música *inka* "son sus figuras" del baile. La mesa cuenta igualmente con "figuras" que forman parte de la acción representada en la *mesa*, "las figuras más importante siempre es", comenta Marta Huarachi. El uso de "miniaturas" sabemos que está muy extendido en las diversas ocasiones ceremoniales aymaras.

**Chullpa mesa.**- Los especialistas que trabajan en la ciudad conocen los usos del campo y por tanto, la *chullpa mesa* si bien no es este un trabajo frecuente que desempeñen los *yatiri* urbanos. Pese a todo contrastaré algunas ofrendas a *chullpa* efectuadas en la ciudad en el capítulo próximo. La comida de *chullpa* se caracteriza por su predilección por las especies herbáceas silvestres del altiplano (*kañiwa*, *kantuta*, *mutu mutu*, *k'ariwa*...etc.) junto a escasas porciones de elementos dulces así como por la pertinencia unánime del feto de cerdo (*khuchi sullu*). La manera de colocar los ingredientes depende de la propia técnica del especialista y de su capacidad para resaltar las exigencias del plato.

**Ch'iyara misa.**- Resulta característico en los mercados urbanos de remedios (*jampi qhatu*) de La Paz comprobar la permanencia de las *mesas negras* durante todo el año. La venta de *mesas dulces* se incrementa durante Julio y Agosto, para reducir su presencia en los puestos hasta finales de noviembre (septiembre, octubre y parte de noviembre las *mesas dulces* parecen desaparecer). Poco a poco, la llegada de las lluvias revitaliza la presencia visual de las *mesas dulces* que se hace general en febrero coincidiendo con la próxima llegada del Carnaval. Desde esta fecha hasta Espiritu (víspera de Pentecostés) las *mesas dulces* entran en nuevo letargo (marzo, abril, mayo) hasta que la proximidad de agosto vuelve a revitalizarlas (el ciclo agrícola marca las pautas de la presencia de las *mesas dulces* en la ciudad). Frente a esta fluctuación de las *mesas dulces* la presencia de *ch'iyara misas*, durante todo el año, permanece constante en los mercados citadinos.

La ciudad es el nido más complejo de "envidias" y rivalidades donde las diferencias económicas, así como las de rango y estatus no son controladas en beneficio de la comunidad como sucede en el campo. La envidia está por todas partes, a cualquiera puede llegar, pero además las reglas estrictas que definen las relaciones conyugales en el campo (se azota en público a los adúlteros) no son respetadas en la ciudad, "así, así... un hombre con dos mujeres camina...; maldición siempre hay!" indica Modesto Capcha. La *ch'iyara misa* campea por sus anchas en la ciudad regulando y tratando de poner un poco de orden; el temor a recibir algún tipo de daño ritual está muy extendido en el dominio urbano; los especialistas lo saben, sus clientes les solicitan cualquier tipo de trabajos por lo que todo tienen que saber y raro es el que no conoce "ambos caminos", el del bien y...el del mal.

La *ch'iyara misa* de la ciudad es idéntica a la campesina, con la salvedad de que se emplean otros usos en su configuración así como un mayor refinamiento ritual de corte sofisticado.

Esta ,*mesa negra* tiene por finalidad "devolver" la maldición y el daño recibidos, de tal forma que el mal que uno padece es devuelto con violencia a quien lo originó (22). Es preciso configurar un plato capaz de "alejar" a las penas y tristezas que afectan al enfermo. La *mesa negra*, limpia aleja y devuelve la aflicción del paciente , es un preparado culinario "descontaminante". Las variedades de ingredientes que forman parte de la *mesa negra* urbana coinciden con la campesina excepto por la no pertinencia de ciertos complementos grasos , la persistencia de movimientos de inversión (imprescindibles para configurar la devolución del mal) y la sofisticación de la parafernalia ritual que emplea el especialista.

El cambio que se trata de efectuar con la *ch'iyara misa* alcanza su máxima expresión con la ceremonia de *murti campiwu* (muerte cambio) empleada para favorecer la renovación de la suerte del paciente. Los males que aquejan al enfermo se achacan a su "mala suerte" que ha sido provocada por el hechizo de algún *layqa* (brujo). En este caso se ofrece junto a la *ch'iyara misa* todo un conjunto de grasas crudas junto a un animal desollado que se coloca sobre la zona dolorida del paciente para que absorba el mal. Finalmente, el animal y la *ch'iyara misa* se entierra en el cementerio junto a su mala suerte ; el paciente "muere" a la mala suerte y se cura (Mamani, 1988:12). Este tipo de trabajos también se efectúan en el campo, en los casos de mayor gravedad.

*Ch'api mesa*; Consiste en un preparado que se encuentra fácilmente en los mercados, configurado a base de espinos de doce especies diferentes y flor de retama. La *ch'api mesa* se hierve para hacer bañar al paciente como recurso de protección ante el daño provocado por brujería, los martes y viernes de la semana. En el campo , Carmelo Condori acostumbra hervir espinos para bañar a los afectados por los seres malignos, especialmente por el *antawalla* antes de ofrecer la *mesa negra*. Modesto Capcha, en la ciudad , acostumbra combinar igualmente el efecto de ambos preparados, de tal forma que baña al paciente con *ch'api mesa* y ofrece después la *ch'iyara misa* para devolver el daño. Otros maestros como Ignacio Caillanti dudan que la *mesa negra* se pueda entregar y lo que hace es bañar al paciente con el resultado de la cocción de la *ch'iyara misa* llevando el agua resultante del baño a un camino crucero o quebrada oscura donde lo vierte.

\* \* \*

---

22.-En este caso, el mal tiene su origen en un *ayni* interrumpido, mal configurado. El afectado devuelve lo que le ha sido enviado secretamente recuperando la salud, mientras que el receptor, enferma de gravedad al recibir un daño sustancialmente mayor al que él, a su vez, había preparado tal y como exige el correcto desarrollo del *ayni*.

La presentación escueta de las diversas ofrendas de *mesas* efectuadas por especialistas que permanecen en el campo, frente a las de aquellos otros "maestros" rituales que aplican sus conocimientos en la resolución de los problemas de los "residentes", apuntan semejanzas y diferencias diversas que resultarán más evidentes al presentar el desarrollo completo de algunos ejemplos concretos. Una vez analizados estos casos estaremos en condiciones idóneas para encauzar el análisis de la significación de las *mesas* aymaras.

V- LA ETNOGRAFIA DE LAS MESAS

V - LA ETNOGRAFIA DE LAS MESAS.- La presentación de los diferentes tipos de *mesas* que voy a realizar a lo largo del capítulo pretende establecer un esquema lo más clarificador posible que, sin "cerrar" todas las variables existentes en la configuración y uso de las diferentes ofrendas, facilite el análisis posterior de las diversas categorías de significación pertinentes en las *mesas*.

Sabemos que cada especialista, anfitrión de los diferentes comensales aymaras, prepara los platos como mejor le conviene y establece el convite según su propio criterio. Así pues, podríamos considerar que verdaderamente existen tantas *mesas* como anfitriones o especialistas rituales ; ninguna *mesa* es idéntica a otra distinta de sí misma. Sin embargo sí es posible detectar ciertas reglas o principios fundamentales en la composición de la ofrenda, así como en su propia estructura configurativa, que permiten identificar los procedimientos culinarios y sabores predilectos de los comensales que son invitados en cada caso.

Los materiales que voy a presentar a continuación ,seleccionados del trabajo de campo, están clasificados en dos epígrafes fundamentales que respetan la estructura del capítulo anterior ;por un lado las ofrendas características del campo y por el otro las *mesas* pertinentes en el contexto citadino. Las ofrendas campesinas presentan una tendencia marcada hacia la diferenciación tanto de sus componentes como de los objetivos concretos de cada uno de los preparados ,por esta circunstancia voy a detenerme un poco más en los aspectos de "matiz" básicos que definen la diferenciación de la *mesas* rurales por cuanto, a simple vista, resultarían inapreciables. Por su parte, las *mesas* urbanas "mezclan" ingredientes y objetivos de una forma aparentemente indiferenciada y "promiscua" que afecta de igual manera a los comensales invitados.

\* \* \*

I. Las *mesas* campesinas.- Las ofrendas que los campesinos aymaras efectúan a lo largo del año, están relacionadas fundamentalmente con el ciclo productivo y la salud del individuo.

*Pagansias*.- Hoy es víspera de Pentecostés, fecha que los aymaras conocen como "Espiritu". Aparentemente es un día normal ,pero... ¿lo es? No ,de ninguna manera. La cosecha está prácticamente finalizada; de nuevo los tonos pardos se apropian de la superficie de los *yapu* (tierra de cultivo) otra vez desnudos ,sobre los que se depositan los haces de cereales y leguminosas para facilitar su secado completo. Más adelante en los meses de junio y julio, durante la trilla , los golpes secos y acompasados de las *jawq'añas* (palo tropical en forma de codo muy duro ) liberarán con facilidad el grano de la espiga completando de esta forma, el ciclo productivo. Hilaria Mamani ha desollado un par de *wank'us* (conejillos) con los que preparar una "comida especial" en el almuerzo. La abuela Julia Cayllanti pela papas sin que nadie tenga que sugerírselo.

A media mañana ,mientras el almuerzo se cuece al fuego lento del *ghiri*,Hilaria saca una bolsa repleta de lanas de colores y objetos diversos para preparar una *pagansia* a la *pachamama* como acción de gracias por los productos recibidos en la cosecha,"... a la cosecha recogida para que al año venidero más se reúna ".Es preciso "pagar" a cada uno de los productos recogidos ,así como al propio *kunturmamani* encargado de proteger los productos almacenados en el interior de la casa.Hilaria sabe perfectamente cómo hacer la *pagansia*,sin embargo,su proceder,al igual que el característico de Julia, la víspera de Candelaria, peca de un mutismo austero que contrasta con los rezos y libaciones propios de los especialistas rituales.Hilaria prepara la *pagansia* con la misma dedicación y silencio que cocina habitualmente , ensimismada en seleccionar los ingredientes apropiados, para mezclarlos bien.Sobre un plato de metal dispone un puñadito de *wira q'uwa* y *llamp'u* bien troceado con el cuchillo de cocina que tiene más a mano;rocía el plato con un poquito de vino,y a continuación, extrae todos los componentes dulces adquiridos en el mercado ,para raspar superficialmente cierta cantidad de cada uno de ellos , sobre el plato, de tal forma que el azúcar que contienen es incorporada con el resto de ingredientes (1). Hilaria Mamani mezcla el conjunto, configurando una masa lo más homogénea y suave posible (2).



Fig.1) Amasado de ingredientes.

- 1.- "Cuando se lo ponemos así enterito ya no podemos amasar".Los "misterios" de la *mesa* no se pueden amasar con el conjunto de "complementos" de la ofrenda;en la *mesa* se preparan por separado.
- 2.-"Es como si estuvieras haciendo coser pues;cuando preparamos un caldito,está hirviendo,todo bien suave se vuelve".Pedro Chura.

Extrae un puñado de hojas de coca de una bolsa y las incorpora a la masa que está preparando sobre el plato (3). El total de la masa preparada se divide en doce bolitas que se agrupan por parejas, dos para la papa, dos para *kunturmamani*, y dos para cebada, arveja, habas y trigo (4). Cada una de las bolitas se envuelve en lanas de color (5). Julia Cayllanti denomina a los bultos grasos preparados *wira manq'a*, término mixto, quechuizado que significaría "comida grasa".



Fig.2) Ingredientes "cocinados".

---

3.-Se quejan de la mala calidad del vino; es tan sólo agua azucarada teñida con *ayrampu*. La calidad de los ingredientes define la importancia de la comida y su propia eficacia.

4.- El reparto de la *pagansia* debe respetar un aparejamiento perfecto de los bultos, como si fueran respectivamente *yanantin*, nunca se puede entregar un "amarro" sin su pareja correspondiente. Los especialistas rituales emplean nombres específicos para referirse, en el dominio ceremonial, a las especies productivas (Albó, 1991 :292)

5.-"Como si estuviera comiendo de los *tarisitos*; como si fuera su merienda". La *pagansia* reproduce la comida fría, el refrigerio o "merienda" que los aymaras gustan tanto llevar consigo en la faenas colectivas.

Las doce bolitas preparadas se colocan sobre un *tari* (tejido utilizado para llevar coca) de tonos naturales y franjas listadas, teñidas con colores vivos, que se anuda en la forma precisa para trasladar la ofrenda .



*Los bultos grasos amarrados sobre el tari.*

La *pagansia* se lleva al lugar del "banquete" como se hace con la comida fría de las personas , envuelta en el tejido correspondiente, para que los comensales se "alcen" a su gusto (6). Nos detenemos en primer lugar en el troje, cuarto donde la familia ha almacenado la papa de la reciente cosecha. Hilaria Mamani deposita dos pares de los bultos de la *pagansia* sobre *waka phuru* (bosta seca de vaca) en el centro del cuarto habilitado como granero; un par se deposita en pago a la papa y otro par se destina al *kunturmamani* del granero al que se encomienda la protección de los diversos productos cosechados que se van a guardar en su interior . Rocía con un poco de alcohol la ofrenda para encenderla después. Una densa humareda recorre desde el centro de la estancia las cuatro paredes del recinto. Dejamos que *kunturmamani* se sirva a su plena satisfacción sin que le incomode nuestra presencia (jamás hay que mirar a quien está comiendo, si el observador no es invitado a compartir la comida) y con el resto de la *pagansia* , Hilaria Mamani se dirige hacia el centro de la chacra de cultivo en donde se almacenan los haces de gramíneas y leguminosas que se han cosechado para completar el "pago" a cada uno de los productos.

6.-El *tari* equivale al tejido (*inkuña*) sobre el que se dispone la "merienda". Desde luego nadie coloca las papas cocidas y el refrigerio frío sobre el suelo directamente, sino sobre la *inkuña*, como si fuera el mantel.

Deposita los cuatro pares de bultos grasos restantes sobre bosta seca de vaca ,rociados en alcohol.



Fig.4) *Quema de la ofrenda.*

Una vez encendida la ofrenda abandonamos el lugar, después de una ligera *ch'alla* de alcohol agradeciendo la cosecha y esperando mayor generosidad de la tierra para la próxima oportunidad (7).

**Pachamama mesa.**- Al poco tiempo de llegar a la comunidad de Toque Ajllata Alta y después de una intensa entrevista con Carmelo Condori éste me sugirió que si pretendía llegar a conocer con responsabilidad los "camino de la hoja" (lectura de coca) y los entresijos de las *mesas* había que ofrecer un plato a la *pachamama* para que me revelase a través del sueño las exigencias y cuidados que precisa el trato a la coca y la configuración de las ofrendas. El plato que Carmelo Condori configuró aquella noche resultó un tanto especial en relación al uso habitual que se destina a las ofrendas a *pachamama* como veremos dentro de este mismo epígrafe. El aspecto final de la *mesa* incluía por una parte, un conjunto, aparentemente confuso, de dulces de colores que Carmelo Condori había seleccionado con rigor para colocarles en la posición adecuada ,según su criterio; por otro lado se preocupó de elaborar una docena de "complementos" grasos en forma de pequeños bultos para "acompañar" el ofrecimiento de los dulces.

7.-El ofrecimiento de dones se rige por la norma de reproducción periódica que establece el *ayni*. Dar y devolver para "volver a dar" en las ocasiones establecidas, es la forma apropiada de consolidar una relación imperecedera. La exitosa realización del *ayni* entre dos interesados refuerza la tendencia a concretar otros diversos, mientras se respeten las reglas establecidas en los términos pertinentes (Esteva, 1972:314).



Fig.5) *La mesa de Pachamama.*

La *mesa* que Carmelo Condori ofrece a la *pachamama* consta, por una parte, de un conjunto de dulces adquiridos en el mercado capaces de definir, por la disposición que adoptan en el plato el motivo de la ofrenda y su pertinente significación; por otro lado Carmelo Condori prepara los que él mismo define como "complementos", es decir aquellos ingredientes que acompañan el ofrecimiento de los dulces como apéndices pertinentes en la apropiada condimentación de la *mesa* (8). Comenzaré describiendo la configuración del plato de los dulces.

La disposición de los elementos dulces de la *mesa de pachamama* preparada por Carmelo se ciñe a un esquema minucioso que el especialista "diseña" aprovechando la forma y la significación pertinentes de cada uno de los caramelos e ingredientes dulces de la ofrenda. El carácter de este "gráfico" construido por el especialista con los ingredientes dulces de la *mesa* define el objetivo central del preparado; de este proceso dependen las diferencias de "matiz" sustanciales en la clasificación de las diferentes *mesas* elaboradas por Carmelo.

Carmelo constata la pertinencia de la *mesa* que va a efectuar a través de una detallada lectura de coca durante la cual hay que mascar con tranquilidad al tiempo que todos los presentes comparten cigarrillos y trago.

---

8.-"Como su plato, primero...segundo es esto; sino,; no se conforma!, ya no se recibe pues"(Carmelo Condori). La configuración del plato sigue la pauta de la comida citadina con su sopa de entrada y su segundito, el plato rico, sabroso, bien condimentado.

Dispuesta la cuartilla de papel blanco sobre la que Carmelo va a preparar la mesa inicia una *ch'alla* intensa en todas direcciones primero con alcohol y luego con vino . Con la mano izquierda Carmelo Condori asperja en todas direcciones alcohol, describiendo círculos en sentido contrario a las agujas del reloj al tiempo que inicia sus oraciones.

"Bien tiwus, ispiritu santu, jumataw tiwus ispiritu santun; jumaru jichhuru jaqañamampisti, jiwipi jakañ wawanakamawa ch'alt'asinipxsma. Jan kuns utjañapatakikiti, jichhuru ch'uwarach'allarasitamaxa. Jumana kunsinsiamakunsiwirata jakañamampixa, jumaru ch'alt'asinipxsma, munapxsmaw. Ukhamaraki, jichhuruxa kunjamatimã umanu , ristiyanu, jupana, bien jan kuns utjañapatakikiti ch'alt'asimam. Aka mã ch'uwamampich'allamampi ; bien ukhamaraki ch'uwach'allamampisti taqi entonses kunas kawkirinakas utjanirakispaw, kunas kawkis intunsis ukat khitiktañamataki. Bien uksans , aksans rawajañamataki. Bien ukhanaraki kuwirpu jarakati ispiritu santu jakañansa janiw jichhax ukurinsia utjañapatakikiti. Bien kunas intunsis jumarakitawa. Jichhuruxa askiw suma arunak , yanapt'iri askiw suma arunak nanakaru uñast'ayirinaka. Ukhatakiw mayt'asma munat qullam ispiritu santu , amín".

("Bien , Dios Espíritu Santo; tú eres padre Dios, Espíritu Santo, a tí hoy en tu vida , los muertos y los que viven somos tus hijos que te estamos ofreciendo la *ch'alla* para que ninguna cosa haya en este día, alcohol te estoy *ch'allando*. De tí, tu conciencia que nos das con los que viven, a tí te *ch'allamos*, te queremos. Así mismo hoy como un humano, cristiano , bien para que no haya nada te estoy *ch'allando*, aquí con tu alcohol, con tu *ch'alla* ; bien, así mismo con tu *ch'alla* de alcohol para que tengan todos los lugares. Después para hacer subir bien los encargos de ese lado , de este lado para tu trabajo. Bien así mismo tu cuerpo lavado Espíritu Santo para que que no haya ningún suceso ahora. Bien , entonces que también tú hoy en día nos des buenas palabras; el ayudante que nos de buenas palabras a nosotros a los que iluminas. Para eso te pedimos querido salvador, Espíritu Santo amén.")

Efectuada la *Ch'alla* de alcohol toma la botella de vino con la mano derecha para asperjar de nuevo en todas direcciones.

"Intunsis ukhamatex Girartu jupan sutipxaru jichurumasti yanapt'itay, San Filipi, san Jiruminu santi san Ispaña san salwaturu tata. Bien jumatawa, amp sum tata, kunjamatixa qullam ajayu ispiritu santunxaru.

Bien, qullam ajayu ispiñritu santunxaru jumasti  
 kunti nanakaru waluraskañamasti; jichhurumasti mä  
 mimuria ,mä kapisa yanapt'añamatakiw mayt'asma.  
 Juman intunsis nayraqatamxaru uñch'ukitamxaru  
 maysipxma; jichhurumanxa kunti nanakan inasa mä  
 ikiwukasiwun utjaspa, mä palta utjaspa,  
 ukhanakasti jumanakawa pirdunt'apxitata,  
 tiskult'apxitata taqi chuymamanpi, taqi kuns  
 chuymampi sasin mayt'asma. Suma qullam tius awki  
 jumarakiw jichhasti walurispamata.  
 Aka intunsis aka walurisatañamampixa jichhuru  
 awuturisasiun apt'asima, thakimata. Bien, akaxa  
 kunjamatixa aka muntu, muntu apirtunxaru, luriya  
 muntunxaru jumana chiqapa thaki nanakan  
 phuqhañaxataki. Jumar, intunsis qullam tata  
 Jisuristu serviñataki jumar. Entonses  
 awuturisasiun utjañamampix jumanakax  
 yanapt'apxitataw. Jichhuruman ukhamarakiwa ; luriya  
 anjila ti la wartiya! jumataw jichhurumanxa  
 jumasti kunjamatixa wartiyapxistax; ukhamaraki San  
 Juan san midikun tata, jichhurumasti jakañamampiw  
 mayt'anirapxma wiñay jakañamampisti jumaraki  
 kunanakats qullapt'allasipxitaxa.  
 ; Illampu, Illimani! Jumankta jichhurumansti,  
 apustul kankañan mayt'anirapxma. Juman intunsis  
 kunjamatixa qullqi tapa quri tapa  
 apanimskarapxmawa; intunsis suma jakañamampisti  
 mayt'asimkarapxmawa aka urun. Bien jichhasti  
 jichhuruman san salwaturu tata, ch'urawinitata  
 parlt'asimkarapxsmaw tata; mitiyarun salwaturu  
 tata jumankxaru mayt'asinipxmawa take  
 chuymamampiwa. Ukhamaraki Waqinkiri santi patrun  
 tata jumanakapxstaxay jichhuruman sulusiwun.  
 Uquñamampisti, taki chuyma phuqhañampi  
 katuqt'apxitatasti ,taqi ch'allamampi  
 ch'uwaremampix. Bien ukhanaraki matrisita, matri  
 mia jumxaru mayt'asinipxsmawa; jichhurun  
 Kupakawana, Kantilaria, ti la Pasa, inamama, k'intu  
 mama, quritap mama, santus mama, Natiwidad,  
 Mirsidis mama, ti las Nivis mama , Kunsipsiwun  
 mama ukharusti jumanakaspaw, Liniya... jumar  
 mayt'aninakamampiwa aka santu urun  
 mayt'asinipxsmaw. Kuntixa, aka muntu  
 pachamamanakaman, ukha puntus !puntu; jichhuruna  
 artñawimasti awuturisasiunamatakiw mayt'asma ,  
 riwilamintu jumaw churata taki chuymamampi , taki  
 wirtatirakankañamampi yanapt'añamatakiw.  
 Ukhamaraki jichhasti mayt'anirakimana, Q'apiqi  
 , Sampakachi ukharuxa pachjiris , wayna pachjiris  
 , awki pachjiris, wayna jipis awki jipis. Bien  
 juman akankarakispaw. Jichhurumax mä kapisa la  
 mata , intunsis mä mimuriamxaru mayt'anirasman.  
 Ukhamaraki akaxa tierra pachamamata,  
 pachatiramata , pachaqsiwunamata; bien,  
 uywirimarkanimata, kunturmamanimata; bien, santa  
 ch'allamata jumakpan jichhuru aka ch'uwa  
 ch'allaramasti. Bien taqi chuymampi, taqi  
 kusisiñamampiw , bien ch'uwallt'asipxata.

*;Uywirimarkani,pachamama,pachatira; ,taqpacha wawama wali sum churata.Jichhasti kunturmamani sirt'asim;suma chuyma churapxsma jumanakatakixa kusisiñamata,taqpacha taqi kunatsa aka pachan khäya pachan ch'alt'asipxma."*

("Entonces así a su nombre de Gerardo hoy ayúdenme San Felipe, San Jerónimo, San salvador España. Bien tú eres, oye buen señor, como espíritu salvador sobre el Espíritu Santo. Bien ,sobre el Espíritu Santo tú que a nosotros nos valoras hoy en día te pedimos una cabeza, una memoria para que nos ayudes. A tí entonces que nos observas sobre tu frente te pedimos hoy. Hoy ,en tu día, tal vez una equivocación puede haber, un error puede haber, si así fuera ,ustedes me van a perdonar, me van a disculpar con todo su corazón. Con todo corazón te ruego buen salvador Dios Padre. También tú ,por tu valoración, por esta valoración hoy te pido permiso. Tu camino en este mundo abierto sobre el mundo, sobre el mundo de la gloria; para que cumplamos nosotros por tu camino verdadero, padre salvador Jesucristo, para servirte a tí entonces, que haya autorización (permiso). Ustedes ayuden hoy en día. Así mismo Gloria Angel de la Guardia que nos vigilas ¿cómo es? Así también San Juan señor médico hoy te pedimos con tu vida con la vida eterna que tú de todo nos ayudes. Illampu, Illimani hoy en tu día como apóstol te pedimos, trayendo nido de oro, nido de plata ,buena vida. Ahora el señor de la sombra que hable ,señor salvador del medio, sobre tí te pedimos con todo tu corazón ;también al santo patrón de Guaqui (pueblo ribereño del lago Titicaca) ,ustedes son solución hoy en día; para cumplir de todo corazón recíbanos con la boca llena , con tu corazón de voluntad recíbenos la *ch'alla* completa con tu trago. Bien así mismo madrecita, madre mía a tí te pedimos , Copacabana, Candelaria, de La Paz, *Inamama* , *K'intu mama*, madre del nido de oro, madre de los santos, Natividad, madre Mercedes, madre de las Nieves ,madre Concepción, Línea. En este día santo te pedimos ,en este mundo de las *pachamamas* esos puntos ;punto! hoy en día ¿y tu grito? te pido por el permiso. Tu darás una revelación con toda la verdad que tiene tu corazón para que ayudes. Así mismo ahora te voy a pedir *Q'apiqi*, *Sampakachi*, sobre eso, *pachjiris*, el *Pachjiri* joven y el viejo, el *Jipi* joven y el viejo (montañas) , en tí pueden estar ,en su pensamiento sobre tu memoria te entregamos. Así mismo de la tierra *Pachamama*, de la *pachatira*, de las *pachaqsiunis* ;bien, del *uywiri*, del *kunturmamani* , de la santa *ch'alla* que sea tuyo hoy este trago que ofrezco. Bien con todo corazón, con toda alegría van a tomar. *Pachamama*, *pachatira*, todos tus hijos te entregamos corréctamente, sírvase con todo corazón.

Para el bien de ustedes les damos con alegría,  
todo lo que existe en este mundo, en aquel mundo  
, les estamos ofreciendo esta *ch'alla*." )

La preocupación primera de Carmelo es comprobar el tipo y número de ingredientes dulces con que cuenta para realizar la *mesa*. Una vez efectuada dicha revisión agrupa los caramelos , dulces y figuras azucaradas por tipos para facilitar el emparejamiento de las distintas clases de dulces (las llamitas juntas, las botellas juntas, los "misterios"...etc.). Ningún ingrediente dulce puede resultar "impar", todos tienen que tener su correspondiente pareja. Si sólo han entrado tres "llamitas" en la bolsa de los dulces (circunstancia que no suele ser frecuente ya que los propios comerciantes que preparan las bolsas de los ingredientes dulces para las *mesas* , se preocupan de que todo esté debidamente aparejado) Carmelo emplea alguno de los caramelos que sobren en su sustitución para que la ofrenda no resulte incompleta.

La *ch'alla* de vino efectuada incluye la aspersión de algunas gotas sobre el papel blanco ; las figuras que el líquido dibuja al impregnar la superficie constituyen indicios diferentes que el especialista interpreta, en relación con el trabajo que va a realizar.

La *mesa a pachamama* de Carmelo comienza a construirse por su "centro". Este centro de la *pachamama* lo configura un dulce en forma de rombo que se coloca encima de un terrón de azúcar (*tika*) secundado por dos "roscas" (caramelos que semejan nudos) que se sitúan a ambos lados del motivo central (9).

---

9.-El rombo es el *consenso* de la *pachamama*, su corazón. El corazón es el órgano de la sabiduría, de la memoria y de la "conciencia", es decir del saber reflexivo de las cosas en razón a su naturaleza benigna o maligna. Esta "conciencia" de la *pachamama*, que ocupa el centro de la ofrenda, es amarrada con los dulces roscados en forma de nudo para que no escape a ninguna parte. La construcción del recinto amurallado que efectúa el especialista se hace con las *tikas* (adobes) azucaradas que ubica en los esquinazos del recinto. Estas esquinas soportan el entramado de la *mesa* de igual forma que los adobes esquineros soportan la estructura de la casa. Mediante los amarros (nudos) y los adobes se consigue "unificar" a los ingredientes (materiales constructivos) y a los propios comensales invitados en el ofrecimiento, "...estas son *tikas*, estos son...; roscas! Estas roscas son para que se unifiquen porque tienen que estar unificados (unidos) pues, todas las familias, todos los digamos ...; que vengan! los este... *kunturmamani*, *uywirimarkani*, *pachamamas*, *pachatiras*, para que se unifique ¡todos tienen que servirse pues! , como amarrados" (Carmelo Condori).

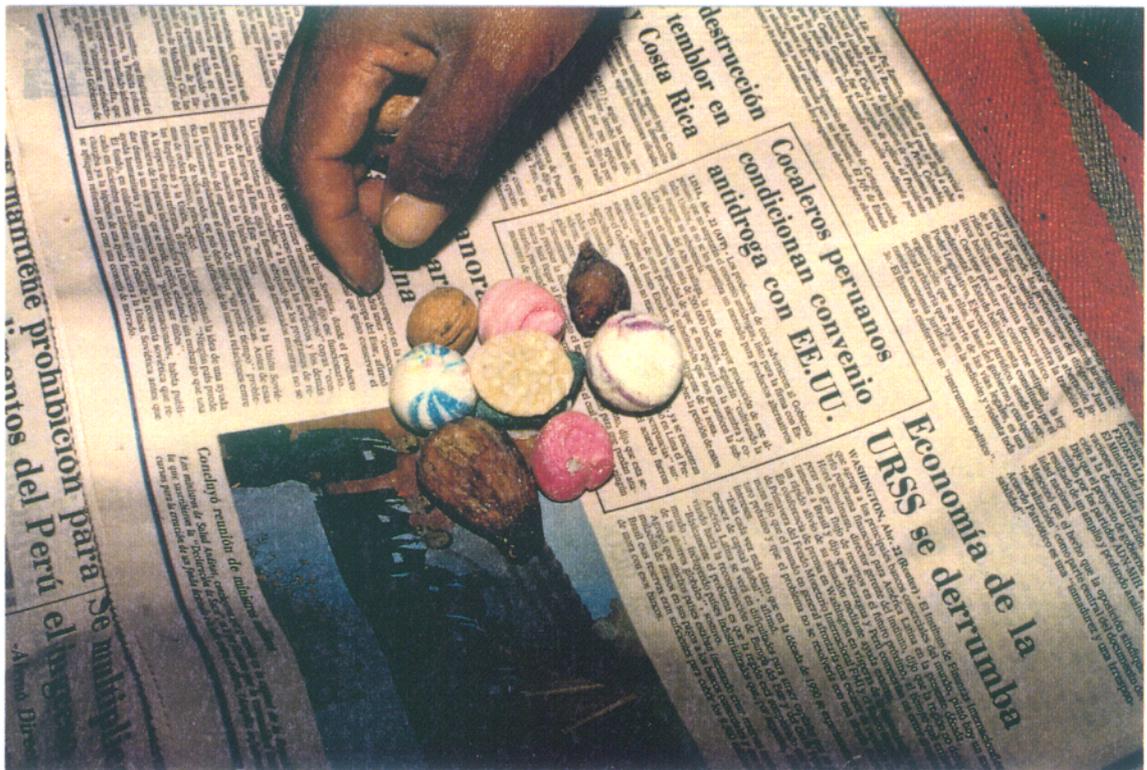


Fig.6) Disposición inicial de los dulces.

Una vez asegurada la "conciencia" de la *pachamama* amarrado su corazón con las roscas, para que no se vaya a ninguna parte, se construye un habitáculo "cerrado" con el resto de ingredientes dulces de la *mesa* empleando las nueces para afirmar la estabilidad de la estructura arquitectónica del complejo (10).

10.- Las nueces son *k'ullunchus*, bulbos duros que Carmelo identifica como los cimientos de la construcción que está efectuando con los dulces, "las piedras son este (las nueces) *k'ullunchus*, simiento (cemento) tiene este *kunturmamani* (la casa) desde comienzo con las piedras, para que defienda (para que proteja la construcción)". La nueces son las raíces de la construcción, sus cimientos. El lenguaje constructivo, arquitectónico es utilizado con frecuencia por Carmelo para referirse explícitamente al proceso de compactación de la *mesa*. Tendremos ocasión de comprobar que en las *mesas* ciudadanas las nueces se emplean como objetos de diagnóstico en el desarrollo de la ofrenda y no como material "constructivo".

La disposición pertinente de los dulces es, en cualquier caso, "por la derecha", en sentido contrario a las agujas del reloj (11).

Carmelo dibuja una estructura cuadrangular enmarcada en los "cimientos" de sus esquinas para ir poco a poco acondicionando su interior. Las *tikas* dispuestas sobre las esquinas del "rectángulo base" son respectivamente San Felipe, San Jeromino (derecha, arriba y abajo), mientras que a la izquierda se disponen San España e Illampu (igualmente arriba y abajo) (12). En la medida de lo posible Carmelo busca cierta simetría en la configuración interna del conjunto entre la derecha y su izquierda; no es una simetría perfecta, resulta casi "especular" y se establece mediante las figuras azucaradas y algunos dulces relevantes como las llamas, las botellas, los dulces envueltos en papeles brillantes y los "misterios" (13). Un caramelo envuelto en papel dorado se coloca a la izquierda, otro envuelto en papel plateado a la derecha (oro y plata respectivamente). Las llamitas se incorporan "paradas", de pie, sobre la vertical que recorre la ofrenda de arriba abajo; las botellas por su parte, igualmente de pie agrupadas dos a dos a derecha e izquierda del plato. Los "misterios" empleados en la ofrenda son cuatro uno de ellos con la representación de un cerro "Illampu" se coloca en el centro de la *mesa* sobre el corazón de la *pachamama* y rodeado de la *tikas*; los otros tres son "San España" (derecha), "San Felipe" (izquierda) y "kunturmamani" (representado por una "casa" en la parte superior izquierda de la ofrenda).

---

11.-El movimiento circular en sentido contrario a las agujas del reloj es decir "por la derecha", (otorgando prioridad a la derecha sobre la izquierda) es una práctica muy frecuente entre los especialistas aymaras; su pertinencia radica en que es la forma adecuada de invitar en la *ch'allas* a los seres tutelares, "cerrando" el convite de tal forma que ningún indeseable se introduzca en el círculo de invitados. La *mesa* reproduce constantemente este modelo para así garantizar su hermetismo y cierre respecto al exterior. Los círculos y movimientos en sentido contrario a las agujas del reloj no constituyen tan sólo movimientos inversos de rechazo o alejamiento sino también de cierre (Cummings, s/f:13). Watchel observó el mismo movimiento de "cierre" entre los chipayas (Cfr. Watchel, 1985:15-16)

12.-Las "esquinas" de la *mesa* son especialmente consideradas por su relevante importancia en relación con la estabilidad de la ofrenda.

13.-Platt ha desarrollado una teoría sugestiva sobre el concepto de *yanantin* y la importancia de la simetría especular entre los *macha* del Norte de Potosí (Cfr. Platt, 1980).

Finalmente se recubre la parte derecha de la mesa con *gullqi t'ant'a* (pan de plata, lámina de papel brillante plateado) y la izquierda con *quri t'ant'a* (pan de oro). Las láminas brillantes se disponen con auténtico mimo, "no vas a tocar siempre cuando están mojados ¡no hay que tocar! Recto...despasito".

Una vez configurada la parte dulce de la ofrenda hay que *ch'allar* con energía sobre el plato con vino convidando a los distintos comensales mediante el rezo pertinente de oraciones.

*"Tiwus patri, ispi'ritu santu , san salwaturu tata jichhurumasti, sasin, ¡bien! Santu San Filipi, San Jiruminu Santu Santiyawu Ispaña san salwaturu tata; bien jichhurumansti suma ch'alla ch'uwaru jakañamampisti, jumatakiw, kunjamatixa, kunjamasa. Jupana ch'uwarapa ch'allarapa taqi kunsinsiyamampiw jumaspichu aparinapxtata; ukhamarakiw q'ipañamatakiw mayisman. Mastru apustulu, qullam ispi'ritu santumxaru taqi chuymamampiw ch'uwalt'arasipxa. Jichhuruna kunti jumás sirwiñanakamanpisti, taki chuyma jakañamampixa aka amiwu jumana amparasiwuna awuturisasiwunakamapixa. ¡Bien!, salutupataki, riwilamintu juparu, suma riwilamintu auturisasiwunapataki. Jumjana, nayrakatamana, uñch'ukitanakamasti qullam ispi'ritu santu, jumankiw nayrakatamampi kuntixa yanapt'añamampi. Bien , qullam san salwaturu tata, jumatakiw intunsis, bien qullam ispi'ritu santumxaru jichhasti... ¡ya! Patri, ispi'ritu santu, bien ukharusti, patri ispi'ritu santu, bien patri ispi'ritu santu... ¡Ha! patri ispi'ritu santu, qullam ispi'ritu santu qullam espi'ritu santun tata".*

("Dios Padre Espíritu Santo (bendice) en tu día diciendo, bien Santo San Felipe, San Jerónimo , señor Santiago España, san salvador .Hoy en tu día, buena *ch'alla* , buen licor para tí ¿cómo es? Es su licor ,su *ch'alla*, con toda tu conciencia apadrinenlo; así también para tu carga te estamos rogando, maestro apóstol, con todo tu corazón (toda conciencia) sobre el sublime Espíritu Santo, a tí te estamos *ch'allando* .En tu día, tú con todo lo que te sirvas, con tu vida plena de corazón a este amigo concédele tu amparo , tus licencias. Bien, para saludo para sus licencias que le declares buenas revelaciones tuyas ,de tus ojos de tu vista escrutadora , sublime Espíritu Santo con tus ojos , con tu ayuda .Bien excelso señor san salvador , señor santo patrón , para usted; entonces sobre el sublime Espíritu Santo... ahorita... ¡ya! Padre Espíritu Santo... sobre eso Padre Espíritu Santo... ¡Ah! Padre Espíritu Santo... sublime Espíritu Santo, señor Espíritu Santo.")

El vino asperjado dibuja otra serie de motivos sobre el papel que el especialista interpreta; en esta ocasión, una espada (14). El conjunto de ingredientes dulces convenientemente rociados de vino y alcohol se envuelve con el propio papel blanco que ha sido utilizado como soporte; una vez empaquetado el conjunto se amarra con *ch'iqa Ch'ankha* (hilado "hacia la izquierda").

Preparados los dulces de la *mesa* en la forma pertinente hay que elaborar sus "complementos". Carmelo busca entre los diversos paquetes y envolturas, que siempre le acompañan, hasta localizar los ingredientes necesarios. Sobre un plato desmenuza tallos de *wira q'uwa*, rebana pedazos de *llamp'u*, arranca algunos pelos de *titi* y raspa el *mullu* sobre el conjunto que rocía posteriormente con un poco de vino (15). Con mucha paciencia hay que mezclar todos los ingredientes utilizados como complementos hasta formar una bola grasosa, perfectamente amasada, que se divide en doce pequeños bultitos (16). Las bolitas se envuelven en dos hojas de coca cruzadas y amarradas al conjunto con lana blanca de llama que se estira hasta anudar por completo cada una de las bolas correspondientes (17).

---

14.-"La espada te está entregando; le va a entregar eso, cuchillo". El cuchillo es un elemento necesario para el desarrollo del trabajo del *yatiri*; con él tiene que defenderse de los engaños de los *saxras* que tratan de hacerse con el plato preparado (aunque no les guste). No se trata de un "machete de monte", basta con manejar algún tipo de pieza puntiaguda como unas simples llaves para hacer frente a la amenaza de los demonios y recuperar el coraje necesario para enfrentarlos.

15.-Los "complementos" son, "como su sal de la mesa" responsables, por tanto de la condimentación del plato. Cada uno de ellos tiene unas características específicas en relación con el aliño de la *mesa*: *wira q'uwa* (orégano), *mullu* (sal), *llamp'u* (aceite y carne), *titi* (ají). Los "complementos" definen el sabor característico de la *mesa*.

16.-"Vamos a hacer coser pues ahora, ¡bien cosido tiene que estar!".

17.-"Este es para San Filipi (Felipe), este San Jiruminu (Jerónimo), San Ispaña (España). Estos dos *Illampu*, *Illimani* los dos, ahora sobre esto son *Q'apiqi* y *Sampakachi*, este es entonces wayna pachjiris y jipis a unos. San Filipi, San Jirumino, San Ispaña a dos siempre, ellos son jefes. Este son de los serros, a uno no más tocan siempre... entre hermanos ¿no?". Los cerros son hermanos y tocan a un complemento cada uno; los santos también son hermanos, pero como son "jefes" les corresponde dos complementos por barba.



Fig.7) Los "complementos"

El paquete de ingredientes dulces de la mesa y los complementos se *ch'allan* una vez más con alcohol describiendo círculos "por la derecha" antes de ser depositados sobre *waka phuru* (bosta de vaca) al lado del corral para ser finalmente quemados entre aspersiones de alcohol y convites a los seres tutelares .

"Ahora sí, *tiwus patri ispiritu santu, juman jakañamampisti, jichhuru juparu amparasiwuna ispallataki; ukhamaraki intunsis kumplimintu jakasiñataki, sasina juparu kunjamatixa; aka Girartu aka mä amparu taqxatañapataki; riwilamintupana, suwiñupana rawajañapataki jupaw aprasasana, rawajañamampisti jumaru qullam ispiritu sirwiñamataki. Jumansti kunjamatixa, patri ispiritu santu, jumaw amparata churakita, aka uruxa mä suma mullu. Mä suma capisa, mä suma upiniwuna irpxamarakiwa jumaxa taqi chuymamampiwa. Juray jakañamampisti, jupaw kupiya amparata alkansakita. Jichhurusti sirt'asim san salwaturu tata jumarakiwa tayksman, matrisita luriya anjila ti la wartiya, jumxaru kunjamaraki mirasmawa, Kupakawana, Kantilaria ,ti la Pasa ,Inamam, k'intumam ,Mirsidis mam, santus mam Kunsipsiun mam, ukhamarakiwa jumana yanapt'amarusti. Janiraki ñanqharanakasi qullampanti arupt'añamampisti taqi inwañumampix katuqtamay juparu kunsinsiyaparü."*

("Ahora sí, Dios Padre Espíritu Santo (bendice) con tu vida hoy ampárale para la *ispälla*, así también complemento para la vida a él diciéndole; ¿de qué manera? Aquí Gerardo, un amparo para trabajar, a lo que le vas a confesar, a su sueño abrazándole con tu trabajo, a tí sublime Espíritu Santo. ¿Y tú?, ¿de qué forma? Padre Espíritu Santo a tu mano entrego en este día un rico *mullu*; una buena cabeza, una buena opinión te hago llegar a tí, con todo corazón. Con la vida jurada, la copia de su mano te alcanzo. Hoy sírvase señor San Salvador, así también, su madre, madre cita Gloria Angel de la Guardia, sobre tí como también tú miras, Copacabana, Candelaria, de La Paz, *Ina mama*, *K'intu mama* (hijas de la coca); madre de los santos, madre Mercedes, madre Concepción también ustedes ayuden. Tampoco que los malignos con sus palabras, con sus engaños reciba en su conciencia.")

Al asperjar alcohol sobre los "complementos" de la ofrenda, Carmelo se entrega una vez más a sus oraciones.

*"Girartun kunsinsiyaparu, juparu irpkatawa platuma, jumaxa yanapt' anakamampi. Bien jumanakawa Ajllatan qullqi tapa quri tapa; bien, aka intunsis Inamamata, K'intumamata ukhamaraki Pachakawiltumasti yanapt' awayxata; thakimata, luriyamata, muntumata, muntuwawirtumasti, muntukawiltumasti, jumarakawa riwilapxañamampisti p'iqiparu, mimuriyapar churjata, taqi chuyma kunsinsiyampiw; jichhuru ch'uwaramampi ch'allamampi jumaw ch'allt'allarapxasma ch'uwamasti taqi chuyma; jichhurusti juparu, mä suma istutiwu kapisalapsti uñapt' awayxata, istutiw praktiku jakañamampixa. Akaxa jumatuqixa ch'alla ch'uwaramaxa sirt'asipxamay jumatuqirusti jumatakiwa, aka jupana kunjamatixa, taqi wuluntariyañanakampiw".*

("A la conciencia de Gerardo, a él vas a hacer subir (al cerro) tu plato (cargado), con tu ayuda. Tú eres nido de oro, nido de plata de Ajllata; *Inamama*, *K'intumama*, así también los *pachacabildos*, que ayuden. El camino, la Gloria, el mundo, ¿el mundo abierto?, ¿los cabildos del mundo? usted también, con tus revelaciones a su cabeza, a su memoria entrego con toda conciencia; hoy con tu licor con tu *ch'alla* a tí te estamos *ch'allando* tu licor de todo corazón; un buen estudio en su cabeza muéstrenle, estudio práctico con la vida. Aquí para los de ese lado (*ch'alla* algunos de los complementos) su licor, su *ch'alla* sirvanse también ustedes los de ese lado (el resto) de su parte ¿cómo resulta? Con todo el cariño".)

\* \* \*

Las mesas configuradas por Carmelo a la *pachamama* presentan diversas variantes que se expresan, según su finalidad, en el modo de concebir la organización pertinente del conjunto de ingredientes dulces de la ofrenda, así como en la articulación adecuada entre los dulces y sus complementos grasos, es decir, entre la parte "dulce" y la "sabrosa" de la *mesa*.

Cuando la comunidad de Toque Ajllata Alta efectuó una ofrenda completa a la *pachamama* con motivo de la construcción de la nueva escuela, Carmelo fue el encargado de articular los elementos dulces de la *mesa* configurando "la planta" de la propia estructura arquitectónica de la escuela, perfectamente "tabicada" para que ningún mal del exterior pudiera afectarla, protegiendo de esta forma el aprendizaje de los niños así como el criterio armónico preciso en las decisiones que los adultos tomaran en las reuniones desarrolladas en su interior (18).

Era necesario configurar con los dulces un conjunto bien "cerrado" que pudiera garantizar la preservación del orden interno expresado en la ofrenda. Una vez sugerido el contexto de significación de la ofrenda a través de sus elementos dulces, se prepararon los complementos correspondientes en la forma acostumbrada.

Las *mesas* que se ofrecen a la *pachamama* en relación con el ciclo agrícola, para propiciar la productividad de las tierras de cultivo, representan de forma simbólica el conjunto de especies que se esperan obtener tras la cosecha (19). Una vez reproducido este "granero" simbólico se introducen dos bolitas de "complementos" con *wira q'uwa, llamp'u, titi y mullu* humedecidos con vino y amasados según la costumbre.

Con ocasión de largos desplazamientos, Carmelo prepara para los viajes una mesa que compete igualmente a *pachamama*, no en vano son las cumbres y los cerros los destinatarios de la ofrenda junto al propio camino identificado como "*pacha aqsionis*" (20).

---

18.- Los problemas y agrios enfrentamientos suscitados en el edificio de la antigua escuela, lugar de reunión del sindicato, se pensaba que eran provocados por los *chullpas* descubiertos en las proximidades.

19.- Se entrega a la *pachamama* precisamente aquello que se desea recoger luego. "De la tierra, todo produce biensito; hemos invitado biensito, entonses nos da" (Carmelo Condori).

20.- "Pacha acción", acción de la *pacha*. Conjunto de estructuras, montículos, cercos y relieves que luce la *pacha* sobre su superficie. La *Pachamama* posee, según Carmelo cuatro advocaciones, *pachamama, pachatira, pacha aqsiwunis, pacha kawiltus*.

En este caso el especialista diseña con los elementos dulces de la *mesa* un "camino perfecto", bien ordenado, libre para que no haya "trancas" o impedimentos. La forma de conseguirlo es asegurar las vertientes del camino diseñado con los dulces, para lo cual se amuralla con insistencia los límites configurativos del camino evitando la caída de materiales que puedan obstruir el normal desarrollo del viaje. En este caso se configura un camino "cerrado" al exterior "por la derecha", es decir en sentido contrario a las agujas del reloj sin ningún tipo de complementos (sin "riesgos"; el sazonado de los platos que corresponde a los complementos es, sin duda lo más difícil de conseguir, lo más arriesgado en el convite a los seres tutelares. El dulce se acepta como bueno en la mayoría de los casos).

La víspera de San Juan Carmelo acostumbra ofrecer una *mesa* para las *illas* (los encargados de la reproducción de los ganados). La *mesa* configurada resulta sustancialmente semejante a la de *pachamama*, no en vano la propia *pachamama* está implicada en el proceso de reproducción del ganado que se expresa metafóricamente a través del papel verde (como el pasto) sobre el que se efectúa la ofrenda. En este caso, las figuritas dulces de la *mesa*, las *llamitas* y los diferentes "misterios" (con grabados que representan las distintas especies de animales que el cliente posee y desea incrementar, oveja, vaca, chancho ...etc.) se ubican en el interior de una estructura amurallada con los recursos arquitectónicos que Carmelo Condori emplea al articular los dulces. Esta estructura amurallada, "por la derecha", en sentido contrario a las agujas del reloj es el corral.



Fig.8) *Mesa de ispalla.*

**Salutu mesa;** La mujer de Andrés Gutiérrez acudió en cierta ocasión a visitar a Carmelo Condori ,su hija estaba embarazada de varios meses y querían asegurar el normal desarrollo del proceso de gestación y el parto consecuente. El marido trabaja en La Paz y acude a visitar a su mujer en la comunidad en raras ocasiones,por esta circunstancia ,aprovechando que el yerno iba a pasar unos cuantos días con ellos,la mujer se apresuró para visitar a Carmelo e informarse mediante la coca de lo que sucedía entre ambos. La coca confirmó el presentimiento ,el matrimonio estaba atravesando una mala racha y había que preparar una *salud mesa* para evitar el paulatino distanciamiento de los cónyuges.



**Fig.9) Mesa de salud.La familia "amurallada"**

Para la *mesa de salud* Carmelo selecciona los diversos ingredientes dulces que tiene la ofrenda construyendo en primer lugar lo que será el centro de la *mesa*.Para ello coloca las cuatro *tikas* (terrones de azúcar) en disposición cruciforme situando, en el espacio interior que conforman, un "misterio" con la efigie de San Felipe (personaje ecuestre) de pie, dos *llamitas* y dos corazones de azúcar situados a derecha e izquierda del santo.

Por encima de los corazones, dos dulces negros y por debajo, dos panes de San Nicolás y dos caramelos roscados que conforman la estructura significativa que hay que proteger con el resto de ingredientes dulces situados por la derecha y cerrando un círculo infranqueable (21). El recinto configurado es la casa del paciente salvaguardando, de esta forma, el orden familiar (22). Se coloca lana de color verde o amarillo sobre la superficie de la *mesa* ("sus pelos, sus ropas de la *mesa*") que la protegen en su superficie del exterior.

---

21.- "San Felipe, lo colocas así con estas *tikisitas* en su sentro (centro). Siempre dos corasones tiene que ser siempre ; mujer e hombre son estos ( un corazón es mujer, el otro hombre). Para un saludo, para vivir así... tranquilidad en nosotros, hombre y mujer siempre tiene que estar. Este es del mujer , a la derecha ¿no?, este es hombre (...) Con este corasón tenemos que recibir nuestro pan (representado en el pan de Nicolás ) , nuestra *grasia* (gracia) . Los corasones siempre, de las *tikas* tienen que estar siempre (encima). Este ya significa (dulce oscuro) de la *ispälla*, sino es del *ch'uñu* sino es del papa ; de cualquiera es! (productos de la tierra). Sus rosquitas tienen que estar ambos lados siempre. Las *k'isas* (higo seco) para que tengan todos lo familiares tienen que estar en su corasón tranquilidad ; llenitos!, que no nos molesten a nadie , nosotros que estamos tranquilos como un defensamento (una defensa) va a ser eso (defensa preparada con las nueces). Este ya son colores (caramelos de color), con tranquilidad nos vivimos, tranquilidad..... felicidades para eso es el color ¿ya? para que nos vivimos tranquilidad y nuestra felicidades, para que no enfermemos. En las esquinas siempre para que todos los familiares *salutu* es eso. Ahora tienes que llamármelo para que venga la plata de oro a nosotros que nos acompañe, en este que tenemos nosotros nuestros corasones nuestras familias que haiga dinerito y plata. Por eso nosotros es que estamos por este invitado a nuestro consensamento y así, llamando siempre, para que haiga mismo en las casas y mismo en los bolsillos para eso hay que llamarse siempre".

22.- A medida que Carmelo configura con los dulces el recinto familiar perfectamente tabicado, " vamos a haser la casa ; ya al final ya tiene que desirme entonses, en la casa no tiene que faltar nada, también las bendiciones de dios también haiga, que nos pedimos tranquilidad. En esta casa que tenemos familiares que no haiga problemas en consensamento que no haiga enfermedad, para enfermar nada, tenemos un *salutu*, toda confiansa nosotros confiamos a *kunturmamani uywirimarkani*".

Configurado el conjunto de elementos dulces se *ch'allan* intensamente con vino al tiempo que Carmelo acentúa sus ruegos y solicitudes.

"En este *salutu*, para mi consenso, para mis hijos, mis hijas totalmente tengo un cariño. Así vas a llamar con la mano derecha, llamando, llamando, llamando (describiendo círculos en sentido contrario a las agujas del reloj). Este *salutu* invitamos a usted entonse *kunturmamani uywirimarkanis*, *pachamamas*, *pachatiras* en este valorizado ("certificado", se refiere a la *mesa*) nosotros tenemos un cariño para nosotros vivir tranquilamente que no haiga nada, no haiga consensamentos que no haiga ningún problema entonses en esta vida tenemos que vivir nosotros tranquilos, felicidades y bien colorado (coloreado) y bien tranquilo en nuestro consensamento. Padre, del hijo del Espíritu Santo. Padre te pido a usted señor en este día tenga su consenso (conciencia), tenga su gracia a nuestros consensos a nuestro humano y cristiano para vivir tranquilamente nosotros estamos pidiendo con estas palabras. Dios padre yo te confío a usted totalmente, yo te confío a usted nuestros hijos y nuestras esposas, ¡ todos los familiares! los estamos confiando nosotros; con tu ojo, con tu vista a nosotros tiene que mostrar a consiense padre. Con esto (la *mesa*) tenga sus bendiciones que tengamos nosotros, con los panes a nosotros danos panes. Queremos pan cada día. Agradesco a Dios padre, nosotros servimos plato y para usted también así. Resibirás con este plato a tu vida y conformamento estará digamos años y años".

Los "complementos" de la *mesa* se preparan esta vez en menor cantidad; *wira q'uwa*, *llamp'u*, *titi* y *mullu* bien rociaditos con vino, tal y como es costumbre, se amasan conformando dos bolas grasas envueltas en lana blanca (sin coca) que se colocan sobre los corazones dulces de la *mesa*. A continuación pan de oro (*quri t'ant'a*) y pan de plata (*qullqi t'ant'a*) se colocan sobre el centro repitiéndose la *ch'alla* anterior del vino. Se prepara el paquete de la ofrenda y se le coloca al doliente (Petrona, la chica embarazada, "enferma" por tanto), aunque el paquete se puede colocar también a la casa durante un tiempo para después quemarlo (23).

23.- "Entonses ya puedes colocar a una persona, mismo a la casa no más, casi igual no más es (el problema del paciente se identifica con el hogar)! *salutu* no más es; *Salutu* para vivirnos tranquilidad, para que no haiga enfermedades. Para eso *salutu* no más es. Ahí entonses esos palitos ese tantito siempre montonsito hartito tiene que ser, hartito no poquito siempre, con poco no pasa esto" (a ofrenda no "pasa" con poca madera para quemar, para que "pase", es decir para que se consuma por completo y sea bien recibida es preciso proveerse de un buen montón de palos secos).

Al quemar la ofrenda se repiten las solicitudes y convites a los seres tutelares (24).

Con la *mesa* de salud, se reproduce una estructura familiar correcta, bien ordenada y protegida, una vez más de las injerencias externas. La armonía de la casa se establece por la correcta posición de cada uno de sus miembros sin que se menosprecien en la solicitud los bienes económicos imprescindibles para el desarrollo de una vida doméstica apacible. El orden de la *mesa* que configura el formato pertinente del plato conlleva la solicitud concreta que el oferente precisa plasmada, en forma gráfica, mediante el convite que el anfitrión organiza en el banquete de la ofrenda.

Las ocasiones diversas en las que una persona enferma, a causa de una impresión fuerte recibida o por caminar de noche en sitios apartados, puede precisar de la aplicación de una ofrenda semejante a la *salutu mesa*, si bien, varía la significación del objeto representado a través de los dulces. Carmelo contruye con su mano izquierda una estructura cruciforme con dos *tikas* blancas y dos negras en cuyo interior ubica dos corazones de colores completando la planta rectangular de la mesa con los caramelos roscados y las nueces. Los caramelos cilíndricos de color levantan las paredes del habitáculo para introducir finalmente al "misterio" que representa a San Felipe. Esta estructura rectangular se "encierra" en un círculo trazado por los caramelos y confetis gruesos que se disponen, una vez más "por la derecha", en sentido contrario a las agujas del reloj.

---

24.- "Bien nosotros que hemos venido así a haser una *asucara* (azúcar) para nosotros *salutu* y más su complemento (azúcar y su complemento, eso es la *mesa*) que tenemos un cariñito para usted en este resibirás a nosotros para trabajo para estudio...; todas esas cosas! ¡ya recomendar con nuestra *ch'allita* así *ch'allando* bien recomendado... ; listo! Con mano derecha siempre hay que *ch'allar* por este lado (por la derecha). Sírculo siempre hay que *ch'allar* que vengan los *kunturmamanis*, bien gracias, servite. Hay que caminar ya .Ya no hay que estar en ahí siempre ¿no? Que coman tranquilos hay que dejar, Hay que llegar a la casa, *pijchar* (mascar coca) otra vez ,te has resibido biensito para mi salud, para mi esposa para mis hijos entonses que hemos invitado este platito, otra vez hay que *ch'allar kunturmamani uywirimarkani* entonses qué bien que me has resibido este platito digamos a las cuatro caras siempre, a una casa, de las esquinas siempre, de las esquinas. Hay que tomar coquita sacar ahí un vinito entonses colocar su crusito siempre ¿no? (se bendice el vino antes de beberlo) como de Dios su sangre ¿no?. Entonse invitar digamos nuestros hijos, nuestros familiares así unas gotitas no más siempre a todo el personal siempre, no hay que estar uno no más ; a todos los presentes hay que haser tomar siempre. Usted seguro no vas a haser...no no es ese tal sagrado de Dios va a decir el Dios mismo .A todos tenemos que haser tomar un poco agua disiendo y vino y agua, entonses usted tienes que desir ;su sangre! Todos tienen que probar eso, todos voluntariamente."

El Plato se *ch'alla* con vino y se preparan dos bultitos con los "complementos" habituales (*wira q'uwa*, *llamp'u*, *titi*, *mullu*) rociados con vino y amasados que se colocan en la periferia del plato, amarrando el conjunto del paquete con *ch'ika ch'ankha* (hilo torcido la izquierda) listo para su entrega, mientras Carmelo insiste en sus ruegos.

"Entonces vamos a defender (de la enfermedad) con este plato. Padre, del Hijo, del Espíritu Santo (bendiciendo). Yo Padre, te pido a usted; usted que me has dado este ojo, estas manos para salvar, para defender a nuestro humano este cristiano (el doliente); yo tengo mano para usted librar y mi consenso. Salvarás su espíritu a nosotros como un cristiano humano. San Felipe, San Jíromino Santísimo San España y Copacabana y Candelaria y de La Paz, de una vez entonces Carmen después Santa Rosa de Lima. De ahí *Illampu*, *Illimani*, *Pachjiri*, *awki pachjiris*, *wayna pachjiris*, *Jipi*, *wayna jipi awki jipi*. Librenos a nosotros, con este consenso pedimos. Pedro (el paciente) su consenso, su corazón, su pie, su cabeza totalmente entregamos a su cuerpo humano; a nosotros defiendenos con este libramento, yo tengo para salvarme con esta palabra. Yo voy caminando por ese lado, por este lado. Los que han engañado ¡desampáramelo! con esta gracia del plato; con este plato totalmente cumplimos a usted para que te sirvas voluntariamente (al personaje que amarró el espíritu del paciente). Usted me lo alcanzas a todos los personales, me lo partes y me lo divides este platito. Yo estoy con este consenso a Pedro Chura, su espíritu, entregamos a su cuerpo humano. Su cuerpo ahora sí que totalmente como un pañuelo blanco ¡lo limpias!. El enfermo, su *ch'alla*, este es su sangre totalmente alcanzamos desde pie hasta cabeza, desde cabeza hasta pie. Entonces con este consenso a usted estamos alcanzando los platos hasta que servimos con esto. Ahora sí, cual estaba amarrado su espíritu, sus cuerpos desampáramelo. Entonces ¡suelte el Pedro! su espíritu traémelo aquí. Este consenso está en tu plato, está en tu poder. Entonces... del Padre, ... del Hijo, ... del Espíritu Santo nosotros estamos entregando. A nosotros que nos defiende Padre. Nosotros tenemos voluntariamente para preparar plato con usted, con este consensamiento a su corazón entonces a su cuerpo humano... ¡listo!."

La recuperación del ánimo del paciente exige que el especialista se preocupe de llamarlo para que pueda volver a su cuerpo.

El "maestro" emplea ropa del doliente así como algo de sal o un pan como reclamo para atraer el alma hacia su ropa y poder recuperarlo, una vez que los seres que lo habían retenido se conforman con la ofrenda (25).

---

25.-"Para los que han enfermado son estos platos;para estos ya son un cambio;como podemos hase: cambiar un ropa podemos hase: cambiar ,así es pues esto pa que nos desampare pa que nos defende pa que nos saca nuestros espíritus a nosotros que nos está afectando;para eso es pues esto.Ahora totalmente aquí tienes plato (*ch'allando* con alcohol) ,en tu consensamento sírvase usted;entonses al Pedro no tienes que atacármelo ,entonses con este puro (alcohol) me resibes ,entonses servite ya ,con alcohol servite .Ahora ya sí que tienes un cariño ;resíbime!. Ya vas a entregar el plato con mano izquierda ya vas a entregar así vas a quemar siempre ya tienes que *ch'allarmelo* siempre de este lado...de este lado ;todo! vuelta así ,sírculo todo tienes que desamparármelo . No tiene que estar así agarrado (el doliente) haciendo sufrir así...atacando.Tienes que desampararme de este lado...de este lado ;todos los lados! Su ropa del enfermo tienes que llevármelo,entonses caminito lo colocas un nudito,ahora sí Pedro,te hemos invitado la plato,su espíritu ¿dónde estará corriendo? Que venga su espíritu que vengan animos ,corajes que vengan,aquí está tu ropa...sírculando ( sentido contrario a las agujas del reloj) colocas ahisito.Cualquier cosa tienes que llevarte ,pan ,sino es salsito (sal),que venga Pedro disiendo, animos, animos que vengan...;ya!.Ahora con vino,animos corajes que se apure,que se apure,entonses ahí no más tiene que estar ya. Purito (alcohol ) no tienes que soltarte ,puro tienes que estar *ch'allando*.La *mesa* hemos entregado ahorita van a estar quemándose,comiendo ¿no? en ese rato hay que llamar pues al espíritu (hay que aprovechar el despiste de los captores entretenidos con la comida).Ahora tienes que fijar bien qué cosa viene ;algo llegará ahisito.Tienes que fijarte,recoges con su ropita... ;cabalito! se llega.Recoges la ropa ,atrás ya no tienes que mirar, a la casa tienes que llegar con el espíritu ,cuerpo humano ,para estar sanito siempre."

Con las últimas recomendaciones a la familia sobre el cuidado del enfermo termina el especialista su trabajo.

"Ahora totalmente no va a atacar nadie. Nadie tiene que atacar esta noche. Desde mañana en adelante va a estar mejorando día por día. Ustedes tienen que cuidar. Depende de ustedes, tienen que cuidar este personal. Como un curandero he curado, he defendido. Depende de ustedes cuidar no más a este señor ¿van a cuidar siempre?. Entonses puro te vas a pedir siempre y tienes que caminar no más con mano izquierda *ch'allando* (el especialista, una vez efectuado el trabajo se retira a su casa *ch'allando* y protegiéndose de la enfermedad) pa que no te exija a usted. Hablando hay que ir siempre. Cuando llegues a casa, descansas, te *ch'allas* bien, ¡nadie tiene que atacarme a mí, nadie ni a mis hijas ni a mis hijos ni a mi esposa!, nadie señor; porque a vos te puede atacar, persigue pues eso (la enfermedad) ¡carajo!".

La estructura de la *mesa* reproduce en este caso el cuerpo del enfermo; un cuerpo perfecto, ordenado "cerrado" al exterior como si de una piedra se tratase (26).

---

26.- "Como un pedra (piedra) grande siempre. No plano, sobresalida tiene que estar siempre por que nos defiende, de ese lado, de este lado tiene que atajar siempre (el cuerpo tiene que estar protegido desde cualquier flanco, es decir herméticamente "cerrado", como una piedra). Como nuestro cuerpo, todo el cuerpo tiene que estar así ya es eso. Nuestro cuerpo está junto pues. Todas las cositas. Nuestro cuerpo todo tiene que sacar jalonear pues. Como cuerpo nuestro es pues eso (la *mesa*). A nuestros cuerpos nos ataca cualquier enfermedad, entonses esa enfermedad tiene que salir, a la *mesa* tiene que salir (la *mesa* receptáculo corpóreo de la aflicción). Así, esa *mesa* tiene que ir a ... partes, el serro, los ríos ¿a dónde será? para desampararlo (liberar al enfermo). Como un cambio es pues ya para los enfermos. Así se prepara."

El cuerpo aymara, la piedra cerrada a todo intercambio externo y resistente, contrasta con los refinados conceptos *kallawayas* sobre los procesos hidráulicos de intercambio de fluidos que describe Bastien (Cfr. Bastien, 1978a; 1978b: 87-103; 1985: 595-609; 1986: 14-22; 1989: 92, 93). Kessel (1983: 165-176) considera la pertinencia del "ayllu-cosmos" y su incidencia en la configuración del ayllu como "cuerpo" social de gran incidencia en los procesos terapéuticos. Albó, (1972: 788-790) constata la existencia de una relación entre las comunidades de Jesús de Machaca concebidas, como partes de un mismo cuerpo felínico. Por su parte Grebe (1983: 155-164) resalta la relación existente entre orden universal y orden corporal que muestra en relación con ciertos ritos terapéuticos astrales, practicados por los aymaras de Isluga.



Fig.10) El cuerpo "cerrado", protegido del exterior.

**Ch'iyara mesa.**- La *ch'iyara mesa* o *mesa negra*, como también se le conoce en castellano es el plato preferido de los seres maléficos aymaras, *ñanqhas*, *saxras*, *anchanchus*, *ñaxos*, *antawallas* y *paramayus*, entre otros, responsables del daño que ocasionan a las personas cuando amarran el *animu* de la gente o les "raspan" al pasar a su lado. Para conseguir liberar el espíritu capturado del doliente, el especialista invita al ser maléfico raptor a su banquete predilecto, una *ch'iyara mesa*, con la intención de conseguir "a cambio" liberar el alma de la persona afectada. Un vez más el contexto esencial en el que se desarrolla el proceso es el del intercambio recíproco de bienes entre ambas partes interesadas en la resolución del conflicto.

Carmelo Condori utiliza para la configuración de la "mesa negra" todos aquellas variedades de especies herbáceas presentes en el envoltorio que ha adquirido en el mercado. Para configurar la estructura de la *ch'iyara mesa* emplea los frutos secos y semillas del paquete; estos elementos son los útiles que el especialista manipula para diseñar la estructura de la *mesa negra*. Los dulces característicos de las *mesas* anteriores, son sustituidos por los frutos secos y semillas duras de la *ch'iyara mesa*; la naturaleza de los materiales configurativos cambia así como también el "gusto" y el propio carácter del plato, "los *timunius* esos satanases no saben comer rico, ¡hierbas no más comen! Ese *tulsi* (dulce), rico ¡qué van a comer!" (Carmelo Condori).



**Fig.11) Mesa negra; "planta" de la casa del diablo, con los dos recintos correspondientes.**

La configuración de la mesa negra comienza con un suave trazo rectangular que Carmelo efectúa con el material más menudo de la ofrenda a base de especies herbáceas secas que reproducen dos habitáculos o recintos en la planta configurativa de la *mesa*. El espacio de la derecha es el lado del *timuniwu capital* (Satanás), mientras que el de la izquierda es el del *sirinu* (ser maléfico dueño de la música relacionado con las corrientes acuíferas; para Carmelo es la pareja femenina de Satanás). Carmelo Condori selecciona las diferentes semillas frutos secos y cortezas tropicales del paquete para situarlos en los recintos correspondientes diferenciando los "machos" que se colocan a la derecha de los "hembras", situados a su izquierda. Estos elementos son las figuras "naturales" de las *mesas negras* que ocupan el lugar de las figuras dulces características de las mesas de *pachamama*. En cada uno de los recintos se colocan dos "calaveritas" o *ch'imi*, que representan a los dolientes capturados. Una vez colocadas las figuras de la *mesa negra*, se coloca "por la derecha", en sentido contrario a las agujas del reloj el conjunto completo de especies herbáceas que han sobrado del paquete adquirido en el mercado; la periferia en torno a los recintos plasmados por el especialista se refuerzan con un círculo de protección configurado por las especies herbáceas de la *ch'iyara misa*. El alma del doliente está capturada en el interior de la casa del demonio y no puede escaparse (27).

27.-Al quemarse la *ch'iyara mesa*, que reproduce la casa del diablo, la puerta del recinto se "abre" y como los demonios están entretenidos comiendo el plato, los prisioneros pueden escapar. Esta es la interpretación escénica que otorga Carmelo Condori a la eficacia de la *ch'iyara misa*.

Sobre cada uno de los recintos se coloca un "misterio" el de la derecha representa un diablo ,el de la izquierda una serpiente. Encima de los "misterios" se derraman *chiwchis* (figuritas diminutas de plomo) con sus correspondientes semillas de *wayruru*, de tal forma que la mayor parte del *chiwchi* quede en el centro de la ofrenda (28).

---

28.-La utilización del *chiwchi* en las *mesas* provoca diferentes opiniones entre los diversos especialistas quienes matizan, con agudeza, su pertinencia en la configuración de las ofrendas o, por el contrario, desapruueban su inclusión. Carmelo Condori utiliza el *chiwchi* exclusivamente para cumplimentar a los diablos por la serie de animalitos que entran en su configuración <animales silvestres> cuya presencia en las noches siempre vaticina la proximidad de estos seres malignos. Los animales van a todos los sitios, por todas las partes andan "husmeando", vigilando a las personas. Severino Vila sustituye el *chiwchi* por fragmentos de metal (domino estricto de los diablos). Julio Quispe , un veterano *yatiri* de Santiago de Huata (Prov. Omasuyos) , considera que los *chiwchis* son de los diablos porque "toda cosa tienen, ¿no ve?", es decir el conjunto de miniaturas que aluden a los utensilios imprescindibles en el normal desarrollo de la vida de las personas, yunta, arado, animales de tiro y carga, charango, flauta, catre, escalera , olla, tenedor, cuchillo, cuchara, escudilla, pico, pala ; así como figuras estelares, sol, estrella , luna, cóndor ...etc. Carmelo no utiliza los *chiwchis* para efectuar las *mesas* de *pachamama* , por cuanto considera que los que usan del *chiwchi*, perjudican el tamaño de los productos al propiciar un tamaño minúsculo de los mismos en las cosechas. El tamaño reducido de los *chiwchis* influye sobre el desarrollo de los productos dando lugar a ejemplares igualmente pequeños; sin embargo, como tendremos oportunidad de constatar, los especialistas rituales de la ciudad sí consideran pertinente el uso de los *chiwchis* en las ofrendas propiciatorias a la *pachamama* en esa versión citadina preocupada por reunir plata y el éxito de los negocios. El *chiwchi* aporta "brillo" a la ofrenda y buenas expectativas de reunir plata, precisamente por la abundancia de dones que presenta .

El preparado se *ch'alla* con el vino, asperjando con la mano izquierda en sentido contrario a las agujas del reloj .

"Bien totalmente, este capital, *timuniu* (demonio), *sirinu* (sereno) aqué están y *ñaxus* (seres malignos, feos y desagradables). En este caso , nosotros cumplimos, este complemento tenemos , entonses servite con esta consiensa. Bien, servite , Satanás , diablo; en este, causas e los enfermos, causas que has engañado de su corasón, de su consensiamiento , entonses nosotros queremos libralo. ; Desampáramelo!. Por desamparamiento, aquí tienes complemento pas (paz) humano, pas (paz) cristiano , para que entonses no tengan más causas y más problemas , si es por la maldisiór , si es por la envidiamiento, si es por los ... *aphalla*, si es por brujeada , si es por causa que han hecho jueguito las gentes (brujería) con ese puedes conformarme. Este conformaciones que te han ocurrido de sus cuerpos de sus sangres, de sus cabezas , de sus cuerpos, totalmente humano, cristiano nos defendimiento tiene que estar con ese consensiamiento con la *ch'alla* siempre (*ch'alla* con la mano izquierda). Tratado por padre y después, padre y madre a nosotros que nos desamparamiento. Ahora queremos aquí el gatito, el perrito, después tenemos tingresillo (tigrecillo ; felino silvestre), tingre, después lomparado (leopardo), después tenemos ; *timuniu!* *timuniu* tenemos aquí, animales silvestres ya van a comensar; entonses tenemos *phuku*, *ch'usiqá* (lechuza), *qiptiri*, *ñakajaqi* , *lurinsu*, *wayichiñu* (especies diversas de aves acuáticas del Lago Titicaca y pajarillos del altiplano) . Ahora comenzamos también, lagarto, después gatito, sapito, *finu* (víbora). Ahora sí que ustedes *sirinu* mayor y menor ahí usted que me recibes con este plato sinseramente entonses *qachu sirinu* (sereno hembra), *qachu anchanchu* (anchancho hembra), mujeres, las tres hermanas ¿no? Las hermanas, los enfermos que andan, engañan a las gentes. Mujeres cuando se aparecen un cambio ya son esos. Usted que has conformado entonses ; desampáramelo! Tienes aquí con este consensiamiento , tu plato que te servimos. Tu plato tiene que estar en tu corasón, en tu consenso desde pie hasta cabeza, desde cabeza hasta pie. Entonses este plato es para usted que te servimos. Ahí en este desamparamiento tienes que dar me tu gracia (gracia) tu grasiamento tiene que estar unificado en este plato; bien agradesemos a usted." (29)

29.- Andrés Limachi efectuó en cierta ocasión una *ch'iyara misa* para unos compadres suyos naturales de yungas. La comadre estaba afectada por el daño ocasionado por un vecino de la comunidad.

Recojo a continuación la *ch'alla* de alcohol que efectúa por los detalles que incorpora al contexto específico de la *ch'iyara misa*.

"*Jank'umas, waynaqilimas, nayaxsiyumas ukharusti akasti jumataki urqu ch'uwama chiqa ch'uwana. Akaxa miriquriyumas. Jumataki jichhurumansti kunjamatixa jichhuru qullan qhixullumanta ukha rawaju jichhurumanta; ven munti achachilamanta, muntikapitalamata rinuwara thantha anumata, saxra anumata wirtiñasita mama tirapampi ti pampa sutipani y awichas, ven jutankiwa pacha qala, suti qalas juwipi qalas wina chullpa qalas, ukhamaraki chulipa awichas Satanás awichas, ven uta qala, jank'u qala, ch'inta qala ch'iyara pantaxitu; ukharu sasina jichhurumana tumukumana awkisamata, ñaxumata tuqjisiñasina qullasiña, taqiyasiña akankanchitu. Juman, ven rankumas, ven parajis, ven suturuquman uranakaman ;kawiltus, kawiltus kawiltasiunis! Ven tus kapitalistas, ven intunsis ukhamaraki ñaxus, ven timunius, ismachi jumjana pachjasiri, luxtasiripa; ven pacha wayras, kuntara wayras, surti wayras, nayampisti, nayxaru uñtsma jumxaru janiraratix, junjama. Kunjamatixa ispiritu santun kunjamatixa aka taypina kulturastaypina juman katuqtañamataki. Aka aluwansti chinuñamampisti Suapi kawkiritixa; intunsis jumana aka ñanqha arunakama, ñanqha palawranakama. Thaqatanakamampixa jumxaru kumplimintupana kumisiunapxaru inwitasiunamampisti. Aka urumana kumpirasiunamampisti isriturapxaru tukuñapampi kunjamatixa jumxaru jiskt'añ munsmaw. Jichhaxa kunjamtixa watiqañanakamampi watiqtataw, wanqasinakata rayu sullumatan y jumansti taqitamata suyt'awinakamana; ukhamaraki sarnaqawinakamana inwañanakamampisti kunjamatixa juman pirsunaman utxiwa. Munat isch'uqiñamampixa jumax aychapuni uksat aksata atakamintunaka taqaña muntaxa; ukhamaraki kurinti sukamatan ñiqixay jumax jichhaxa jumxaru ch'allart'asim "*

("Jank'umas (cerro nevado) waynaqilimas, nayaxsiyumas (cerros) sobre eso, ahora para usted alcohol puro tu trago verdadero. Miriquriyumas (cerro), para usted, hoy en tu día con tu venerable trueno ese trabajo en tu día. Vengan los achachilas del monte, de tu monte capital. De tu monte capital que renueve a tu perro viejo, tu perro maligno, madre de la huertecita, con la tierra, el nombre de la pampa y las *chullpas* (awichas), ven también piedra del tiempo, piedras del nombre, piedras de la helada, piedras de las *chullpas*; así mismo también que vengan las awichas de las *chullpas*, awichas del diablo, piedra del hogar, piedra blanca, piedra hendida camuflada de negro (equivocada, confundida). Sobre ahí, hoy en día diciendo, dentro del agua, de tu padre descansado (muerto) del maligno, curar de lo reñido todo saber que venga aquí. Que venga *trancumas* (el lugar de la "tranca", una barrera policial), *parajes* (lugares) a la hora de la entrada; *cabidos, cabildos*! (cabildo equivale a reunión; está convocando un cabildo, una reunión entre todos los seres ligados a la mesa negra).

Una vez configurada la estructura de la *mesa negra* hay que preparar los correspondientes "complementos". En este caso se utilizan grasas de diferentes animales domésticos en porciones apenas relevantes (vaca, cerdo, oveja, gallina y conejo). Estas grasas denominadas *ch'uqi lik'is* (grasas crudas) se disponen sobre dos pequeños fragmentos de papel periódico (30). Además de porciones pequeñas de cada una de las grasas, Carmelo Condori emplea en la configuración de los complementos de la *ch'iara misa*, *q'ili q'uwa*, copal, copal rojo e incienso negro raspado sobre cada uno de los papeles, "es como su sal". Cada uno de los paquetitos hay que *ch'allarlo* con alcohol puro.

"*Pachamama, pacharayu, timuniwus antawallas, saxranakas, pacha awichas, jawira awichas, riwus, kaminu awichas, suma ch'allama ch'uware sirt'asim; q'apiqisitus, suma ch'alla ch'uware jichhuru; kunjamatixa, ñanqha rayu jumaw intunsis aksaru, ukhsaru kunasa, kunjama, kunasa. Kaminu umjatan, kawiltu umjatan ukhamaraki ñanqha kawiltunaka, ñanqha pacha umata. Ukhamaraki paramayus, thantha achachis, qhaqhaqha achachis, jumampan jichhurumasti sarxamata paramayu achachis, jank'u sirinu, wawa sirinu; awichus, galas, wak'a qala, pacha galas que no haiga tranca en los caminos que no haiga pajaritos, no tienen que reirse ¡nada! Con ese consensamento nosotros te ch'allamos.*"

---

Ven tus capitalistas (principales demonios), ven así también los *ñaxos* (seres feos, desagradables), ven demonios te he dicho, el repartidor, el que pasa braseros; que vengan los vientos del tiempo, los vientos contrarios, los vientos de la fortuna, conmigo, que miren por encima de mí. Sobre vos todavía no, ¿cómo es? del Espíritu Santo. ¿Cómo es? En este centro (dentro del hogar), en el centro de nuestra cultura (dentro de nuestra cultura) para que te recibas. En esta madrugada con amarro "Suapi" (comunidad yungueña a la que pertenece el paciente) sobre tí, tus malas lenguas, tus malas palabras con lo buscado sobre tí, su complemento (*mesa*) de su comisión (los seres que han llegado "comisionados") con tu invitación en este día con tu convite sobre su escrito figurado (firmado con falsedad), quiero preguntarte ahora ¿cómo es? con tu curioso (engaño) lo que dices con falsedad (interroga al sospechoso de quien se piensa que ha originado el daño), las verdades del feto del rayo. Y ustedes, a todo el grupo, con lo que esperan (la *mesa*, su comida), con sus caminatas, con sus engaños. Hay una persona en tí, querido que me estas escuchando, siempre buscas los ataques de cualquier lado. Bien, como corriente vienen ya que tú ahora, sobre tí que *ch'alle*".

30.- Los *ch'uqi lik'is* que Carmelo utiliza como complemento de la *ch'iara misa* son característicos de los *chullpas*. Si bien, Carmelo incluye a los *chullpas* dentro del campo genérico de los demonios por lo que no resulta raro que incluya los *lik'is* en la ofrenda.

( "*Pachamama, pacharayu*, demonios, *antawallas*, los malignos, *pacha awichas*, abuelas del río (*chullpas*) , ríos, abuelas del camino (*chullpas*), rica *ch'alla* , tu trago sírvete hoy; *qhapiqisitus* (cerro) buen licor de *ch'alla* hoy ¿cómo es ? rayo maligno , tu entonces de este lado, de ese lado ¿qué , cómo es? del camino emborrachado, del cabildo beodo , el *ñanqha pacha* bebido (mareado), los abuelos andrajosos (muy viejos), los rayos antiguos, de tí (el cerro donde se va a entregar la ofrenda) hoy que se vayan; viejos *paramayus* , el sereno blanco, el sereno niño, abuelos, piedras, piedra sagrada que no haya barreras en los caminos que no se rían los pajaritos (el silencio tiene que ser completo al efectuarse la ofrenda; si se escuchan ruidos de perros y aves , la ofrenda se cree que resultará ineficaz), con esa conciencia, te *ch'allamos* ."

El paquete de la *ch'iyara misa* amarrado con *ch'iqa ch'ankha* y los dos "complementos" amarrados de forma idéntica se colocan sobre la parte dolorida del enfermo durante cierto tiempo antes de llevarlo al lugar pertinente señalado por la coca para su ofrecimiento final.

Manuela Pillco llegó a la casa de Carmelo Condori acompañada de su marido Manuel Mamani, compadre de Carmelo y vecino del núcleo cantonal de Ajllata, una fría y desapacible noche de Julio . Envuelta en una recia manta que le cubría la cabeza por completo y sobre la que apoyaba en un equilibrio inestable el hongo característico de su sombrero. Sus quejidos constantes se confundían con el poderoso silbido del viento. Unos días atrás habíamos visitado a esta familia para socorrer al hijo menor aquejado de unos intensos dolores estomacales. Manuel Mamani es también *yatiri*, pero no tiene *aphallas* ; no tiene capacidad ni poder para hablar con los poderosos personajes tutelares aymaras. Por esta razón había solicitado a Carmelo su ayuda. El chico parecía afectado por el terrible *operador* (*operador, kharisiri*, saca grasas). Carmelo preparó una *salutu mesa* y le aplicó la medicina característica para contrarrestar la acción del *kharisiri* (31).

---

31.-Medicina cremosa cuya composición nadie explícitamente dice conocer <sólo los *kharisiri* conocen> aunque el huevo batido parece constituirse en uno de los componentes principales. Tiene un aspecto lechoso, "graso", capaz de restituir al organismo la grasa que supuestamente le ha sido extraída , aunque la dosis medicinal sea sustancialmente pequeña, apenas representativa; es una medicina especialmente cara. Cada familia guarda en la casa este remedio que hay que hacer tomar al enfermo sin que sepa el motivo exacto de su dolencia ya que , de ser así, su muerte resultaría segura; el "operador" o *kharisiri* jamás puede ser nombrado como causa de la enfermedad que el enfermo padece, delante de él. El especialista , una vez que conoce el motivo de la enfermedad mediante la lectura de la coca, llama a parte a los familiares para comunicarles el resultado, jamás delante del paciente.



Fig.12) Los habitáculos de la ch'iyara misa una vez configurados.

Manuela Pillco había entrado de noche en el lago y al día siguiente se sintió afectada por una persistente diarrea. La coca no señalaba de una forma clara el motivo del mal...ya era más de media noche (32). Carmelo consideró que podía haber sido raspada por el *antawalla* (*qutan achachila*, *achachila* del lago), por lo que preparó todo un conjunto de remedios del lago, (agua del lago, caracoles y algas) que se preocupó de hervir convenientemente separando una parte para que la enferma tomara a modo de infusión y con el resto el marido mojó la cabeza, los brazos, el estómago y los pies a modo de "limpia" para sacar la enfermedad. Carmelo Condori encargó a su mujer hervir algunos espinos, *ch'api*, que había recogido de las proximidades con *q'ili q'uwa* y un puñadito de especies herbáceas de la *ch'iyara misa* que iba a preparar a continuación, para efectuar una vez más un nuevo baño ritual a Manuela antes de configurar la *mesa negra* con la que pagar a los diablos como causa probable del mal que estaba padeciendo al capturar aquellos su *animu* la noche que se introdujo en el lago.

32.-Pasada la medianoche la coca no avisa bien, el diablo trata de engañar y entorpecer la consulta.

Siempre que las características del caso lo aconsejen, el especialista está capacitado para combinar las estrategias terapéuticas que considere pertinentes. Los lavados y baños rituales son habituales como prevención y cura del daño (Rösing, 1990). Es frecuente combinar *ch'iara misa* con baños de espinos (*ch'api*) e incluso cumplimentar alternativamente una *mesa salutu* (para fortificar el dominio familiar) y una *ch'iyara misa* para "atajar" la enfermedad y cambiarla por el plato que se ofrece (33).

**Chullpa mesa** .- Modesto Capcha diferencia con claridad las preferencias culinarias de los diablos (*ch'iyara misa*) de la de los *chullpas*. Los *chullpas* consumen "otras cosas" diferentes de las que apetecen los *saxras*.

Después de una *ch'alla* generalizada de alcohol convidando a las *chullpas* de diversos lugares. Pide permiso para comenzar el trabajo. Observa los diferentes paquetes y sus contenidos; extiende el papel blanco cubriendo la superficie que va a ser ocupada con lana de colores ("otros *hasen blanca*", insiste Modesto). "Bonito vamos a preparar, *jiwitaki* (de morirse)". Recubriendo por completo la superficie de lo que es el plato distribuye hojas de *ak'ana* acompañando sus solicitudes.

"*Kunturmamani, patiwus, chullpa awichus, tirawirjinas, chullpa awichus... animupataki, kurajipataki yakipacha chullpa awichus.*"  
(*Kunturmamani, patios, chullpa awichus* (abuelos *chullpa*), las *tirawirjinas* (vírgenes de la tierra), *chullpa awichus*, para su ánimo, su coraje, los tiempos de pena, *chullpa awichus*).

Bendice el plato y coloca a continuación *mutu mutu* sobre la periferia de la *mesa* configurando un círculo completo "por la derecha" en sentido contrario a las agujas del reloj. Los tallos de *mutu mutu* son ubicados en el margen de la *mesa*, agrupados de tres en tres, como si estuviera ofreciendo *k'intus* de coca.

"*Chuqiyawu Markana chullpa awichus, chullpa awichus... este es su coca del chullpa awichus pues. Chullpa awichus sutalayankiricha chullpa awichas, rayu puritas chullpa awichas, rayu puritas chullpa awichas, wak'as; ukhamaraki, wak'as chullpa awichus, sirinus, anchanchus, pirtuna chullpa awichas; ukhamaraki anchanchus, sirinus chullpa awichus, martis puritas, wirnis puritas chullpa awichas pirtunamay.*"

---

33.-Las posibilidades de combinación de las diferentes mesas y remedios depende de la naturaleza del problema y de la pertinencia expresiva de cada uno de los preparados. El lenguaje simbólico de la *mesa* puede así ampliarse para la apropiada definición del problema.

("Los abuelos *chullpas* de La Paz, los *chullpa awichus*, esta es su coca. Los *chullpa awichus* de Sotalaya (comunidad de la Prov. Omasuyos), las *chullpa awichas* del rayo que ha llegado, *wak'as*, *chullpa awichas* de las *wak'as* (lugares sagrados, ruinas), *sirinus*, *anchanchus*, *chullpa awichus*, disculpen; así también los *anchanchus*, los serenos, las *chullpa awichas*, los que llegan el martes, el viernes (rayos), *chullpa awichas*, disculpen".)



Fig.13) *Chullpa mesa*.

Otro nuevo círculo concéntrico respecto al anterior, pero más interno, efectuado con *khariwa* en cuya disposición el especialista alude a los ingredientes propios de la comida de *pachamama*.

Las hojas de *khariwa* se ofrecen como si fuera su *untu*, su *mullu* o su *titi* (34).

"*Titipataki, mullupataki, tulsimisapataki chullpa awichan manq'ata*" (Para *titi*, para *mullu*, para dulce *mesa*, la comida de la *chullpa*). "Todito es *chullpa mesas, k'isas* todos son *asucara* (azúcar); esto es pues, su comida es pues, *untitos*, *untitos* todo es esto".

34.- En este caso, las variedades herbáceas que Modesto Capcha utiliza para configurar el plato de los *chullpas* aluden a los ingredientes propios de los platos "ricos" de la *pachamama*.

Finalmente *q'uwa* (*ch'alluwa q'uwa*), variedad empleada para condimentar el caldo de *wallaqi*, pero que constituye la *wira q'uwa* del plato de la *chullpa*. En el centro se coloca un feto de chanco, *khuchi sullu*, convenientemente decorado con lanas de color (35).

Dos pedazos de *llujt'a* situados a izquierda y derecha del chanchito y cuatro piezas de alumbre, (*qullpa, millu*) que enmarcan en forma de cruz el lugar central ocupado por el feto. La superficie del plato se colma de *mutu mutu* (36).

"*Qullpa, untupataki, ukhamaraki tulsí misa  
ukhamaraki llamp'upata, ukhamaraki kuka  
akullt'asim chullpa awichus.*"

(Alumbre para su unto, así también dulce mesa, así mismo para el *llamp'u* igualmente, masquen coca *chullpa awichus*).

El plato hay que situarlo en la parte afectada del paciente y entregarlo después de una *ch'alla* completa en el lugar donde las *chullpas* reciban con facilidad.

\* \* \*

---

35.-Respecto a la decoración del feto con lanas de colores Modesto Capcha considera que " así siempre hay que *ch'allar* pues. Para que esté bien pues, para que esté vivo, como florsito siempre". El color y la belleza estética forma parte consustancial de la vida.

36.-"El *mutu mutu* es como el *llamp'u, untu, chiwchi mesa, qullqi t'ant'a, quri t'ant'a, ¡todiiiiito, igualiiiiito!*". Para Modesto Capcha, las *chullpas* comen especies silvestres altiplánicas que cumplen las veces de ingredientes "más sofisticados", propios de las *mesas* "ricas" de la *pachamama* y los seres ligados al espacio doméstico .

**ABRIR CONTINUACIÓN CAP. V**

