



ABRIR CAPÍTULO V

"*Llakipa, chijipa, tirsasiyas, inwitiyas, chijis, llakis, khitimpis luchir, jumax khitix maltisi ukhanakax akharu sarapxpan . Animupar, ajayupar, kurajipar, anjil ti la wartaparu, san salwaturu tata jumaw salwata, taqi ñanqhanakata qhispiyata, amín.*"

("Ahora, amargura, infortunio, desgracia, este Benancio Paucara, estamos salvando, señor salvador. Su infortunio, su pena, su desgracia de Benancio Paucara sobre esto (la ofrenda) le salvas. Señor san salvador, tú que libras de todo lo maligno; le vas a liberar de sus penas, su infortunio y desgracias. Señor san salvador libra a Petrona Quispe, líbrale de todo lo maligno, su pena, su infortunio, su desgracia, el destino, sobre esto (la ofrenda) vas a salvar. Salva su *animu*, su *ajayu*, su coraje, su angel de la guarda. Su pena, su infortunio, desgracias, envidias, penas, infortunios, ¿con quien lucha?, tú, el que maldice, esos que sobre esto (la mesa) se vayan. Señor san salvador, salva su *animu*, su *ajayu*, su coraje, su angel de la guarda, tu que libras de todo lo maligno, amén."

Sobre este "basamento" de especies herbáceas, frutos secos y semillas, Gregorio sitúa cada hoja de coca que Germán ha seleccionado, de pie, apoyada sobre el anillo negro y configurando un círculo completo trazado en sentido favorable a las agujas del reloj, dando prioridad a la "izquierda". Cada una de las hojas se refiere a una circunstancia concreta que afecta al propio cliente.

"*Amín tatay, luriya patri, luriya patri, yuqa, ispiritu santu, amín. Akhasti Winansiu Paukara, akhasti animu, ajayu, kuraji, anjil ti la warta; jichhasti akhasti llakipa, llaki, chiji, tirsasiyas akharu saraqapxta, san salwaturu tata akha wawamaru salwata. Tirawirjinas, tíus, achachilas, paramayachilas antawallachilas. Jichhasti akha Pitruna Qispi, ukharu salwata. Jichhasti animupar, ajayupar, kurajipar, anjil ti la wartaparu. Jichhasti, tíus, tías, luwaris, tirawirjina jumaru pastayaman ukhamaraki ukhat katuqasita, akha Winansiu Paukara ukhat katuqasita. Akhasti, llakipa, chijipa, tirsasiyapa, tistinu akharu sarjata. Jichhasti, pirtunami, jichhasti achachilas, luwaris tirawirjinas, akha wawanakamaru pirtunata; taqi ñanqhanakata qhispiyata, taqi kaminun achachilanakas. Jichhasti, maltisiwunis akharu saraqxarakita, inwitiyas akharu saraqapxata, animu, ajayu, kuraji, anjil ti la warta amín. Amín luriya patri, luriya patri, yuqa, ispiritu santu.*"

("Amén señor mío, gloria al Padre, gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, amén. Aquí está Benancio Paucara, aquí está el *animu, ajayu, coraje*, angel de la guarda (cada motivo una hoja); ahora, sus penas, pena, sus infortunio y desgracias aquí van a bajar (sobre la *mesa*) , señor san salvador, salva a tu hijo. *Tirawirjinas*, tíos, *achachilas, paramayachilas antawallachilas*. Ahora a Petrona Quispe aquí (sobre la ofrenda) vas a salvar. Ahora, su *animu, su ajayu, su coraje*, su angel de la guarda. Ahora, tíos, tías, lugares, *tirawirjina* te vamos a pasar (la ofrenda) , así mismo, por tu parte, eso vas a recibir, a Benancio Paucara vas a recibir. Ahora, sus penas, sus infortunios, sus desgracias, destino aquí vas (en la mesa). Ahora, perdóname, ahora, *achachilas*, lugares, *tirawirjinas* perdona a tu hijo, líbrale de todo mal, los *achachilas* del camino. Ahora las maldiciones, las envidias aquí, (sobre la ofrenda), se van a quedar, *animu, ajayu , coraje*, angel de la guarda, amén.")

Cada solicitud va "encarnada" en una hoja de coca.



Fig.25) Disposición de las velas negras sobre la ofrenda; adviértase la distribución de la coca.

Una vez que la coca ha sido dispuesta en la forma pertinente, Gregorio Mamani toma el cuenco de las resinas para situar "a cucharadas" la mezcla sobre la base de hierbas y semillas de la *ch'iyara misa*; cada solicitud, cada ruego, va acompañado de la dosis correspondiente.

"Kutiram, kutiram, kutiram, kutiram, llakipas, tistrasiyapas, kutiram, kutiram, kutiram, akha jichhasti Winansio Pawukara ukharu llakipa, chijipa, tistrasiyapa, ukha mala suwirti, akharu saraqata. Pitruna Qispi yakipa, chijipa, tistrasiyapa, tistinu akharu saraqata; san salwaturu tata akha wawamaru salwata, taqi ñanqhanakata qhispiata. Kutiram, kutiram, kutiram, kutiram, llakis, chijis, tistrasiyas; jichhasti akhasti, kajiyata luwaris, inwitiyanakas, jichhasti llaki ukharu saraqata. Sotalayas, inwitiyas ti Sotalaya, chijis, tistrasiyas akharu saraqapxta, san salwaturu tata akha wawamaru salwata, taqi ñanqhanakata qhispiata. Akha Winansiu Pawukara, Pitruna Qispi ukharu salwam, taqi ñanqhanakatas qhispiyam. Kutiram, kutiram, kutiram, llakis, chijis, tistrasiyas ukharu saraqapxta, amín."

("Que se vuelva, que se vuelva, que se vuelva (en el sentido de que se "desenrede" lo enredado, Cfr. De Lucca, 1987:85), sus penas, sus desgracias que se vuelvan, que se desenreden, ahora Benancio Paucara, sus penas, su infortunio, su desgracia, esa mala suerte aquí te bajas (sobre la mezcla de resinas de la ofrenda, es decir, en última instancia sobre la propia mesa). Petrona Quispe, sus penas, sus infortunios, sus desgracias, destino, sobre esto (la mesa) te apeas; señor san salvador, salva a tu hijo, líbrale de todo mal. Que vuelva, que vuelva, que vuelva, penas, infortunios, desgracias, ahora del lugar de Cajiata (comunidad originaria del paciente, Prov. Omasuyos), envidias ahora pena, aquí te bajas. Sotalaya (comunidad vecina, Prov. Omasuyos), las envidias de Sotalaya, infortunios, desgracias, aquí (sobre la mesa) os apeais, señor san salvador, salva a tu hijo, líbrale de todo mal. Salva a Benancio Paucara y Petrona Quispe, líbrales de todo mal, que se vuelva, que se desenrede, que se vuelva (que se deshaga lo torcido; el hechizo maligno), penas, infortunios, desgracias aquí (sobre la mesa) os apeais, amén.")

Después de cierta dificultad, consigue Gregorio fragmentar en dos pedazos la dura excrecencia resinosa conocida como incienso negro que sitúa sobre la ofrenda.

"Chijipa, llakipa jichhasti insinshu niwru, ukharu pertunayata; luriya patir, yuqa ispiritu santu, amín tata ristugullanawkixa".

(Su infortunio, su pena, ahora incienso negro sobre eso vas a perdonar; gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, amén señor Cristo, mi padre salvador).

Enciende dos velas negras e inicia un rezo prolongado en el que se suceden diversas inversiones con las velas , configurando cruces .

"Ñanqhanakata qhispiyasitam jamp'att'arapita nanakan awkixa amín.Ñanqhanakata qhispiyasitam jamp'att'arapita nanakan awkixa amín.Ñanqhanakata qhispiyasitam jamp'att'arapita nanakan awkixa amín. San salwaturu tata akha wawamaru salwata; taqi ñanqhanakata qhispiyata akha Winansio Pawukara ukharu salwam, akha Pitruna Qispi ukharu salwam ; san salwaturu tata akha wawamaru salwata. Llakipata, chijipata tistrasiyapata, achachilas , tíus, tías, luwaris tirawirjina akha wawamaru salwam, amín; llakis, chijis, tistrasiyas akha wawamaru salwata amín. Winansiu llakipa, chijipa , tistrasiyas, wruju, maltisiwunis akharu saraqapxta. San salwaturu tata akha wawamaru salwata , taqi ñanqhanakata qhispiyata ; animuparu ajayuparu kurajiparu . Pitruna Qispi llakipa, chijipa, tistrasiyapa akharu saraqapxata ; san salwaturu tata ukhanakan salwata. Urasionis katuqasita , tíus, qullqi tíus amín. Luriwa patir, yuqa, ispiritu santu, luriya patir, yuqa, ispiritu santu, luriya patir, yuqa , ispiritu santu, amín tata ristuqullanawkixay".



Fig.26) Inversiones de cruces.

("Padre nuestro, me lo vas a besar, líbrale de todo mal, amén. Padre nuestro, me lo vas a besar, líbrale de todo mal, amén. Padre nuestro, me lo vas a besar, líbrale de todo mal, amén. Señor san salvador, salva a tu hijo; líbrale de todo mal, sobre eso (la mesa) salva a tu hijo Benancio Paucara, sobre eso salva a Petrona Quipe; señor san salvador, salva a tu hijo. (Comienza el proceso de inversión de cruces,). Su pena, su infortunio, su desgracia, *achachilas* (cruz), tíos, tías (cruz), lugares, *tirawirjina* (cruz) salva a tu hijo, amén; penas, infortunios, desgracias, salvas a tu hijo, amén. Sus penas, sus infortunios y desgracias de Benancio, brujo, maldiciones, aquí (sobre la mesa) se apean. Señor san salvador libra a tu hijo de todo mal; su *animu*, su *ajayu*, su coraje. Petrona Quispe, su pena, su infortunio, su desgracia, sobre esto se apean; señor san salvador, aquí (sobre la ofrenda) vas a salvar. Que se reciban las oraciones, tíos, tío de plata, amén. Gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, amén señor Cristo mi padre salvador").

Concluida la oración, Gregorio Mamani sopla las dos velas y las incorpora a la mesa, una vez que han sido fragmentadas para poder empaquetar la ofrenda. Extrae de su bolsillo un ovillo de *ch'iqa ch'ankha* (hilado a la izquierda) de color negro que Gregorio fragmenta con violencia (*t'aqjaña*), a medida que formula cada uno de sus ruegos y peticiones (50).

"*Luriya patri yuqa, ispiritu santu, luriya patri, yuqa, ispiritu santu, amín. Anín tata ristuwullanawkixa. Akha Winansiu salwam, san salwaturu tata akha Winansiu salwata. Jichhasti akhasti wruju, maltisiunis, llakis, chijis tistrasias, kutiram, kutiram, kutiram, wruju, maltisiuna, kutiram, kutiram, kutiram.*"

("Gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, amén. Amén señor Cristo mi padre salvador. Salva a Benancio, señor san salvador, tú salvas a Benancio. Ahora, brujo, maldiciones, penas, infortunios, desgracias, que se vuelvan que se vuelvan, brujo, maldiciones que se vuelva, que se vuelva" (el daño es devuelto a quien lo causó, si bien el término aymara empleado hace referencia a que la devolución consiste en "desenredar" lo enredado con el maleficio).

50.-El término que en aymara expresa la acción de reventar un hilo es *t'agaña* o *t'aqjaña* que implica la idea de separar lo adherido, divorciar (De Lucca, 1987:160); en este caso, hay que conseguir apartar o "desprender" las penas del infortunado paciente.

Los fragmentos del hilado se colocan igualmente dentro de la ofrenda.

A continuación el paciente debe arrodillarse para que Gregorio Mamani le pase la ofrenda por encima de la cabeza trazando varios círculos en sentido contrario a las agujas del reloj al tiempo que insiste en sus ruegos y solicitudes (51).

"*Wruju, maltisiunis, llakis, chijis, tirsasiyas akharu saraqapxata*".

(Brujo, maldiciones, penas, infortunios, desgracias aquí se bajan).

Deposita la ofrenda en el suelo y vuelve a tironear del ovillo de *ch'iq'a ch'ankha* en torno al pescuezo del paciente; fragmenta el hilado con auténtica rabia, ofreciéndolo después al doliente para que éste sople sobre los hilos antes de colocarlos en la ofrenda (52).

"*Winansiun llakipa, chijipa, tirsasiyapas, wruju, maltisiwunis akharu saraqapxta. Kutiram, kutiram, kutiram, kutiram, kutiram, kutiram...*". La pena de Benancio, (un trozo), su infortunio (otro) sus desgracias (otro), brujo, maldiciones sobre esto (la mesa) vais a bajaros. Que se vuelva, que vuelva, que vuelva, que vuelva...

Una vez introducidos los hilos en la mesa, Gregorio solicita del paciente que levante su pie derecho por encima de la mesa para efectuar una vez más la fragmentación del hilado negro, "dos lados, uno por uno", es decir, primero el pie derecho y luego el izquierdo; efectúa los tirones describiendo círculos "por la derecha", en sentido contrario a las agujas del reloj, los fragmentos son ofrecidos al paciente para que los sople y después incorporados a la mesa.

"*Maltisiuna, llakis, chijis, tirsasiyas, kutiram, kutiram, kutiram...; wrujus, maltisiunis, llakis, chijis, tirsasiyas kutiram, kutiram, kutiram, kutiram....*".

(Maldición, penas, infortunios, desgracias, que vuelva, que vuelva, que vuelva... <fragmentando el hilo, recordemos hilado a su vez a la izquierda, en sentido contrario a las agujas del reloj, sobre el pie derecho>; brujos, maldiciones, penas, infortunios, desgracias, que vuelva, que vuelva, que vuelva... <efectuando idéntico movimiento, esta vez sobre el pie izquierdo>).

51.- Cuando el especialista le pasa la mesa por encima de la cabeza al cliente, describiendo los círculos acostumbrados, está limpiando lo que pueda permanecer de infortunio y mala suerte en su propio cuerpo, "enfermo" de contrariedades.

52.- Con los fragmentos en la mano derecha efectúa varios giros en sentido contrario a las agujas del reloj, tras lo cual ofrece los trozos a Benancio para que los sople, antes de incluirlos en la mesa.

Concluida la ofrenda , bendice el preparado tres veces,y ofrece una oración final mientras lo va empaquetando .

"Wruju,maltisiunis,llakis,chijis,tisrasiyas akharu saraqapxta;san salwaturu tatay akha wawamaru salwata ,taqi ñanqhanakata qhispiyata. Wrujuta, maltisiunata,llakipata chijipata salwam; kutiram, kutiram,kutiram....amín tata ristuqullanawkixa. Luriya patri,yuqa,isperitu santu,luriya patri , yuqa,isperitu santu,luriya patir ,yuqa ,isperitu santu amín."

"Brujo,maldiciones,penas, infortunios, desgracias, sobre esto (mesa) apearos;mi señor san salvador salvas a tu hijo,líbrale de todo mal.Brujo, maldiciones ,sus penas ,su infortunio ,sus desgracias sálvale;Gloria al Padre,al Hijo y al Espíritu Santo,gloria al Padre,al Hijo y al Espíritu Santo,gloria al Padre,al Hijo y al Espíritu Santo,amén."

El paciente debe de retener junto a su corazón por espacio de unos minutos la mesa, antes de ser definitivamente ofrecida.Germán Mamani solicita la ofrenda al paciente, para pasarle la mesa por todo su cuerpo,mientras efectúa los ruegos precisos .

"San salwaturu tata,akha Winansiun animu,ajayu, kurajipar, anjil ti la wartapa; llakipata, chijipata, tisrasiyapata,salwam tata.Khitimpir luchi,khitimpir luchi, chijipa,llakipa tisrasiyapa, ukha llakis,chijis purinakasas, inwitiyanakapa,atrasunakapas salwarakitataw ;akha Winansiu Pawukara,animu,ajayu,kurajiparu,anjil ti la wartaparu salwarakita.Nayramampi ,wistamampi uñjtani,kupi amparamampi wintisinimay.Jichhasti khitimpir luchi kutpan".

"Señor san salvador aquí está el animu,ajayu , coraje y angel de la guarda de Benancio ;su pena su infortunio,su desgracia ,sálvale señor.Con quien luce,con el que luce,su pena,su infortunio, su desgracia,esa pena,esos accidentes que se dan,esas envidias,sus atrasos,también vas a salvar ;el animu,ajayu,coraje y angel de la guarda de Benancio Paucara igualmente salvas.Con tu ojo,con tu vista le vas a mirar,con tu mano derecha bendíceme.Ahora vuelve (pena,desgracia) a su enemigo."

Después, Germán coloca la ofrenda sobre la pira de maderas que ha dispuesto con anterioridad, para quemar la mesa entre abundantes *ch'allas* de alcohol (88).

"*San salwaturu tata, akha Winansiu Pawukara, animu, ajayu, kurajipa, anjil ti la wartapa, llakipata, chijipata, tistrasiyapata salwarakita. Khitimpir luchi kutpan. Jupanakaru manq'am, tistrasiya, jupanakaru manq'am. Nairamampi, wistamampi uñjtani. LLakipata, chijipata, tistrasiyapata salwarakita. Pitruna Qispi ukhar luwara salwarakimay, llakipata, chijipata, tistrasiyapata salwarakimay, tiwus tata. Manuwil Pillku, Siwastiana Kunturi, jupanakax q'alax apachitas jiwarpan; ¡que esté en simintiriwu esos inimigus!*"

("Señor san salvador, el *animu, ajayu, coraje*, ángel de la guarda de Benancio Paucara, su pena, su infortunio, su desgracia, también vas a salvar. A su enemigo que se vuelva. Cómeles a ellos, desgracia, cómeles a ellos. Con tu ojo, con tu vista le vas a mirar. Su pena, su infortunio, su desgracia, igualmente le vas a salvar, señor Dios. Manuel Pillco, Sebastián Condori <los sospechosos de haber causado el daño, enemigos acostumbrados del paciente> que mueran en la cordillera desnuda; ¡que estén en el cementerio esos enemigos!")

Una vez que la *mesa* ha sido convenientemente *ch'allada*, Germán Mamani extrae un ovillo de hilo negro torcido a la izquierda, *ch'iqá ch'ankha*, de su bolsillo y se arrodilla sobre la hoguera, para efectuar con el huso del ovillo varias cruces que invierte con rapidez; finalmente fragmenta el hilo en varios trozos con violencia y los arroja a la hoguera.

"*Jichhasti akhasti, inwitiyanakamas, llakipa, chijipa, tistrasiyapas... Manuwil Pillkuna, akha jichhasti akha tistrasiyapa, simintiriwupa tiwus q'ala, frakasata; Siwastiana Kunturi, akha jichhasti tistrasiyapa, simintiriupa, tiwus q'ala frakasata.*"

"Ahora, tus envidias, su pena, su infortunio, sus desgracias... Manuel Pillco ahora su desgracia, su cementerio, vacío de Dios, fracasado; Sebastián Condori, ahora su desgracia, su cementerio, vacío de dios, fracasado."

El paciente salta tres veces por encima de la hoguera y tiene que marcharse, rápido, sin volver la vista hacia atrás, para que las penas y el infortunio, que han sido devueltas, no le persigan de nuevo.

* * *

El infortunio y el daño en la ciudad se previenen con la *ch'api misa*. Consiste en un conjunto diverso de especies queratinosas y espinos del altiplano que se hierven para que la persona interesada pueda bañarse los martes y viernes de la semana con el agua resultante y así evitar ser presa de la maldición. Los espinos sabemos que juegan un papel importante en las creencias sobre prácticas de brujería, por eso, como me indicaba en cierta ocasión Severino Vila "con lo que nos hasen, tenemos que devolver pues"; el espino, es pertinente como defensa terapéutica, capaz de "abrir" poros y extraer el mal del interior del organismo. Con frecuencia se utiliza éste preparado junto a la *ch'iyara misa*, combinando el efecto de ambos. El agua resultante de bañar al doliente una vez hervida la *ch'api misa*, (también se hace con frecuencia idéntico proceso con la *ch'iyara misa*, hasta el punto de que algunos especialistas, no consideran pertinente su ofrecimiento), es la "cerveza" del diablo, según Carmelo Condori, por eso hay que voltear ese agua en las quebradas, lugares oscuros y encrucijadas de caminos, para que reciba y no vuelva a nosotros.



Fig.26) *Ch'iyara mesa aspecto final*



Fig.27) *Ch'api mesa.*

Chullpa mesa. Al poco tiempo de regresar de *Ch'ajaya*, una vez recuperadas las fuerzas del agotador viaje en camión que separa el área kallawayaya de la ciudad de La Paz, visité a Gregorio Mamani. Al saludarnos Gregorio se fijó en una pequeña erupción cutánea que me había salido en un dedo. En seguida me preguntó si en mi visita a Charazani (capital de la Prov. Bautista Saavedra, al Norte del Departamento de La Paz) había visto *chullpas*. Le comenté que sí, que el maestrillo *kallawayaya* a quien acompañé (Severino Vila) había entregado una *mesa* a una *chullpa* (ñatita Carlita) cuyo cráneo conservaba en casa. Gregorio Mamani sacudió pesaroso su cabeza para recriminarme, "eso voy a bajar ¿ya?" .



Fig.28) *Chullpa mesa. Disposición inicial.*

Para la *mesa* de *chullpas* Gregorio selecciona una cuartilla de papel de calco negro cuyo espacio delimita con un anillo de lana de igual color .

"*Jichhasti ,luriya patri,yuqa,ispiritu santu, chullpa awichus ti Charasani,tíus,tías,luwaris , chullpa awichus, tíus,tías ,luwara anuqarachata , luwaran katjiata, akha Girartu ukharu jichhasti pirtunata. Awichus,chullpas,jichhasti akharu pirtunata akha wawamaru pirtunam. Animuparu, ajayuparu, kurajiparu,anjil ti la wartaparu pirtunam.*"

("Ahora ,gloria al Padre,Hijo y Espíritu Santo, abuelos *chullpa* de Charazani,tíos,tías, lugares que te burlas,agarrado del lugar,a Gerardo,sobre esto (ofrenda) ahora vas a disculpar. *Awichus, chullpas*,aquí vas a disculpar,perdona a tu hijo. Su *animu*,su *ajayu*,su *coraje*,su angel de la guarda ,perdónale.")

Algunos dulces, comprados de aquellas bolsas preparadas que apenas contienen unos pocos ejemplares de caramelos (Gregorio insiste en que para *chullpa* tiene que ser "poquito no más",el dulce empleado) que se disponen trazando un círculo ,en sentido contrario a las agujas del reloj.

"*Charasani, jichhasti riwu ti Charasani,siru ti Charasani,tíus,tías, luwaris,tirawirjina,akha wawamaru pirtunam;akha Girartu ukharu pirtunam. Akhasti Isthira ukhar pirtunam;animupar, ajayupar ,kurajipar,anjil ti la wartaparu , tíus,tías, luwaris, tirawirjina akha wawamaru pirtunata. Jichhasti,ukhamaraki qullqi tío, quri tío , chullpa awichu más qullarakita;munita, williti , hasta qullqi tío, quri tío,jumaw qullata,suwirti saluruparu*".

("Charazani,ahora,el río de Charazani,el cerro de Charazani,tíos,tías ,lugares, *tirawirjina* disculpa a su hijo;A Gerardo, sobre esto, discúlpale.Ahora a Esther (mi novia) ahí vas a disculpar (sobre la ofrenda);su *animu*,su *ajayu*,su *coraje*,su angel de la guarda,tíos,tías, lugares, *tirawirjina* perdonas a tu hijo. Ahora,así mismo , tío de plata,tío de oro y también la *chullpa awicha* así mismo le curas;moneda,billete, hasta...el tío de oro,el tío de plata, usted le curas,a su suerte y salud.")

A continuación coloca granos de cañahua ,(kañiwa), reproduciendo el mismo movimiento:

"Jichhasti kañaway mitiu tupu waxt'aman kañawampi mitiu tupu qullarakita. Akha jichhasti Girartu ukharu qullata, suwirti saluruparu. Chullpa awichus, tíus, tías, luwaris, tirawirjina , Charasani , ríwu Charasanis, siru Charasanis ; akhasti chullpa awichus , jichhasti akharu qullam, qullam, pirtunam, akharu pirtunata , akha Girartu ukharu pirtunata, jichhasti salwarakita. Jichhasti akhasti , katjiata anuqarachiyata , luwaran katjiata , tíun katjiata, antawallachilan katjiata , paramayachila katjiata, ríwunakan anuqarachiyata, luwaranakan katjiata, achachilanakan katjiatas, Girartu ukharu pirtunam . Jichhasti chullpa awichus, achachilas, tíus , tías, tirawirjina akha wawamaru pirtunata taqi ñanqhanakata qhispiyata; amín tata jichhasti akhasti sarapxam. Pirtunam, pirtunam, chullpa awichus, chullpa , chullpa jichhasti akha kañaway mitiwu tupu waxt'ama , ukhamaraki kañaway mitiu tupu qullarakita; akha Girartu ukharu qullata, animuparu, ajayupar , kurajipar, anjil ti la wartaparu amín".

("Ahora cañahua, media carga te regalo, con media carga , así mismo vas a curar. A Gerardo vas a curar aquí (sobre la ofrenda), para su suerte y salud. Chullpa awichus, tíus, tías, lugares, tirawirjina, Charazani, río de Charazani, cerro de Charazani; ahora, chullpa awichus, sobre esto (la ofrenda) cure, cure, disculpe, sobre esto perdona , sobre esto le disculpas a Gerardo. Ahora también le vas a salvar, ahora, agarrado , escarnecido, agarrado del lugar, agarrado del tío, agarrado por los antawallas, agarrado por los paramayus, embromado por los ríos, agarrado por los lugares, agarrado por los achachilas, a Gerardo, sobre esto (la ofrenda) vas a disculpar. Ahora chullpa awichus, achachilas, tíus, tías, tirawirjina vas a disculpar a tu hijo, líbrale de todo mal; amén señor ahora que se vayan. Disculpe, disculpe, chullpa awichus, chullpa, chullpa , ahora esta media carga de cañahua te entrego, así mismo sobre esta media carga de cañahua también le vas a curar ; a Gerardo, sobre eso le curas, su animu, su ajayu, su angel de la guarda, amén.)

Luego le toca el turno a las flores, coloca un ejemplar de jank'u panqara y algunas kantutas rojas, variedad de flor silvestre abundante en el altiplano próximo al lago titicaca, así como en los valles altos y en las regiones cálidas de los yungas .

"Akhasti panqara, jichhasti akhasti panqara mä churata. Jichhasti kantuta is , animu, ajayu kurajiparu, anjil ti la wartaparu wintisim".

("Ahora flor, ahora una flor te entrego. Ahora es kantuta, béndice su animu, su ajayu, su coraje, su angel de la guarda".)

Una vez colocadas las kantutas , Gregorio adorna convenientemente el feto de chancho con lanas de color .

"*Jichhasti mäv chanchitu, gullatpan, jichhasti akhasti jumaru gullatpan .Mä chanchitu churtamaw, jichasti chanchu churtam ukharu pirtunata akha Girartu animupar ajayupar kurajipar, anjil ti la wartaparu.*"

("Ahora un chanchito, vas a curar, ahora sobre tí vas a curar. Un chanchito te entrego , ahora te entrego un chanchito con afecto, sobre eso (el chancho ofrecido) vas a perdonar el *animu, ajayu, coraje* y angel de la guarda de Gerardo)."

Deposita *mutu, mutu*, en sentido contrario a las agujas del reloj.

"*Jichhasti, akhasti ,chullpa, chullpa akha wayk'ama , akha jalluma , wayk'amaraki, chullpa awichu, wayk'ama. Mutu mutu, ukharu jichhasti pirtunam akha Girartu animupar ajayupar, kurajipar, anjil ti la wartaparu pirtunata, taqi ñanqhanakata qhispiyata amín tata ristuqullanawkixa, tirawirjina, amín.*"

("Ahora *chullpa* este es tu *ají*, tu *sal*, también tu *ají, chullpa awichu*, tu *ají. Mutu mutu* , sobre eso, ahora perdona el *animu, ajayu, coraje*, angel de la guarda de Gerardo, líbrale de todo mal, amén señor Cristo mi padre salvador, *tirawirjina, amén.*")

Trocea varios fragmentos de *millu*, alumbre que incorpora en la ofrenda, siguiendo idéntico desplazamiento al de los anteriores ingredientes.

"*Akhasti ,millus, millus, jichhasti akharu millurata , jichhasti milluram, milluram Giratun animupar, ajayupar, kurajipar, anjil ti la wartapar, milluram ; jichasti anuqarachata, luwaran katjiata, chullpan katjiata, achachilanakan katjiata , jichhasti luwaranakan katjiata, ríwunakan katjiata, amín luriya patri, yuqa, ispiritu santu, amín tata ristuqullanawkixa. Chullpa ,awichus, tíus, tías, luwara, tirawirjina , jichhasti, pirtunam, pirtunam, animupar, ajayupar, kurajiparu, anjil ti la wartaparu ;awichus, chullpa awichus akha Girartu*".

("Ahora, *millus, millus* ahora vas a *millurar* (limpiar con el *millu*, curar), ahora *limpias, limpias* con el *millu* el *animu, ajayu, coraje*, angel de la guarda de Gerardo; vas a limpiar ahora , escarnecido, agarrado del lugar , agarrado por la *chullpa*, agarrado por los *achachilas*, agarrado por los lugares, agarrado por los ríos, amén , gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, amén señor Cristo mi padre salvador. *Chullpa ,awichus, tíos, tías, lugar, tirawirjina* ahora *disculpa, disculpa*, su *animu*, su *ajayu*, su *coraje*, su angel de la guarda; *awichus, chullpa awichus*, aquí está Gerardo").

Gregorio Mamani emplea tres preparados de *chiwchis* que coloca sobre la ofrenda, uno para los *chullpas* y los otros dos para cada una de las localizaciones más frecuentes de los *chullpas*, a saber, el "río" y el "cerro".

"*Chiwchi misa, chullpa mesa, chullpa , chullpa, chullpa , chullpa, chullpa anuqarachata Girarturu jichhasti pirtunamay. Luwaran katjiata, Charasani, tíus, tías, luwaras, tirawirjina, Girartu ukharu pirtunam. Riwu ti Charasani, siru ti Charasani , anuqarachata lugaran katjiata, amín. Luriya patri, yuqa, ispiritu santu, luriya patir, yuqa , ispiritu santu, luriya patir, yuqa, ispiritu santu , amín. Anuqarachata , luwaran katjiata, akha Girartu ukharu pirtunawayllata. Jichhasti akhasti mä akulli waxt'asmay . Charasani sirru, jichhax riwu ti Charasani, sirru ti Charasani, akha Girartu, ukharu pirtunata; jichhasti akha animupar , ajayupar, kurajipar, anjil ti la wartapar. Amín, luriya patir, yuqa, ispiritu santu, luriya patir , yuqa, ispiritu santu, luriya patir, yuqa, ispiritu santu tiwus tata amín"*.

("Chiwchi mesa, chullpa mesa, chullpa, chullpa, chullpa, chullpa, chullpa que te has burlado de Gerardo ahora le vas a disculpar. Agarrado por el lugar, Charazani, tíos, tías , lugar, tirawirjina sobre eso, disculpa a Gerardo. Río de charazani, cerro de Charazani, burlado, agarrado del lugar, amén. Gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, amén. Burlado, agarrado del lugar, a Gerardo , sobre eso vas a disculpar. Ahora un *akulli* (término aplicado a las hojas de coca que se van mascar) te regalo. Cerro de Charazani, ahora río de Charazani, cerro de Charazani, a Gerardo, ahora, sobre eso vas a disculpar; ahora, a su animu, ajayu , angel de la guarda. Amén, Gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, gloria al Padre, al Hijo y al Espíritu Santo, señor Dios, amén.")

Me inclino sobre la *mesa* a indicación de Gregorio para que éste fragmente con violencia trozos de hilo, de color negro, porcedentes de un ovillo completo de *ch'iqá ch'ankha* (torcido a la izquierda) que tironea sobre mi cabeza y alrededor del cuello .

"*Chullpas, chullpa awichu, chullpas, riwun katjiata, sirun katjiatas, anuqarachata, luwaranakan katjiata, akha Girartu ukharu pirtunamay"*.

("Chullpa, chullpa, awichu, chullpas, agarrado por el río, agarrado por el cerro, burlado, agarrado por los lugares, a Gerardo sobre eso vas a disculpar.")

Después me indica que me levante y coloque el pie derecho por encima de la mesa, mientras Gregorio vuelve a reventar el hilo negro en torno al pie suspendido; a continuación, idéntica medida respecto al pie izquierdo, repitiendo las mismas solicitudes a cada trozo (53).

Vuelve a rezar, una vez más sobre la mesa a modo de conclusión, a cuyo término me recomienda que coloque la ofrenda al lado de mi corazón.

"Akha Girarturu pirtunamayata, jichhasti anuqarachata, luwaran katjiata, tíun katjiata, antawallachilan katjiata, riwu ti Charasani, siru ti Charasani."

("Disculpa a Gerardo, ahora burlado, agarrado por el lugar, agarrado por el tío, agarrado por el antawalla, río de Charazani, cerro de Charazani.")

Germán Mamani me solicita la ofrenda, me la pasa por la cabeza y el resto de mi cuerpo, antes de colocarla sobre la pira de madera que ha preparado con anterioridad; sitúa la mesa abierta y efectúa una breve *ch'alla* de alcohol.

"Chullpa mesa, chullpa mesa, akha Girarturu, animupar, ajayupar, kurajipar, ajayuparu, anjil ti la wartaparu akharu pirtunata. Jichhasti, chullpa mesa, tíus, tías jumaru gullata".

"Chullpa mesa, chullpa mesa, el animu, ajayu, coraje, angel de la guarda de Gerardo perdona. Ahora, chullpa mesa, tío, tías sobre tí vas a curar"



Fig.29) Chullpa mesa, aspecto final.

53.-Existen lugares "malos", sobre los que el hombre nunca ha pisado, que tienen la capacidad de afectar a quien lo haga.

* * *

En la ciudad es frecuente encontrar *mesas* que precisan del preparado combinado de varios platos. En los casos de "maldición", la *ch'iyara misa* se combina fácilmente con el baño de *ch'api misa* para alejar las penas del paciente, devolviéndoselas al agresor clandestino. Otras veces, resulta pertinente, a criterio del especialista, combinar el servicio a *pachamama* y a "gloria", o bien determinados comensales específicos que el "anfitrión" considera adecuado invitar, en relación con el asunto expuesto por su cliente. Ofrecer varias *mesas* a las divinidades, refuerza el valor del *ayni* convenido con ellas; a mayor gasto, que implica una superior demostración de "cariño" hacia los comensales, mejores expectativas de éxito en la empresa solicitada por la lógica y generosa reciprocidad inmersa en el proceso, por parte de los invitados una vez que la comida ha sido aceptada por ellos.



Fig.30) *Mesas combinadas.*

El último día de Julio de 1991, en la cumbre del sagrado cerro de Pachjiri, varias familias, con sus correspondientes yatiris, procedentes de diversos sectores del altiplano paceño, pero especialmente de la capital de la Provincia de Omasuyus, Achacachi, esperaban pacientemente a que los que habían llegado en primer lugar fueran terminando de entregar sus ofrendas. Los devotos eran en su práctica totalidad comerciantes. El yatiri principal del santuario achacacheño de Surucachi invocaba a grandes voces a los achachilas ispa (mellizos) del lugar sobre el altar pertinente; entregó a la hoguera, doce mesas especiales, con sus correspondientes fetos, media docena a cada uno de los hermanos, despertando la admiración de todos los presentes. En cualquier caso, la presencia de unos comensales u otros así como la presentación adecuada del banquete en uno o varios platos, depende en última instancia de lo que el anfitrión considere preciso utilizar, como veremos, en relación directa con la complejidad de la aflicción que el doliente sufre y el tratamiento que precisa.

Anexo: Alma tispachu.- Paseando por los mercados de remedios (jampi qhatus) permanentes que existen en La Paz así como en El Alto, en diferentes épocas del año, se observa a simple vista una marcada periodicidad en la presencia constante sobre los mostradores de *muxa mesa*, es decir el conjunto de figuras dulces habituales en la realización de las ofrendas. Este conjunto de figuras azucaradas acompañan el desarrollo ritual del ciclo productivo de tal forma que, según el criterio de doña Olga Flores, Leonor Saíco y Marta Huarachi, la venta de mesas resulta especialmente importante en agosto, Todos Santos, Año Nuevo, Carnaval, Espiritu y San Juan; fechas todas ellas de especial significación ritual en relación estrecha con el desarrollo correcto de la producción campesina. Me sorprendió el incremento de la venta en la fecha de Todos Santos, ya que la forma habitual de pago a las "almas nuevas" (aquellas que se encuentran en el tránsito ceremonial de los tres años consecutivos a su defunción) precisa, como sabemos de alimentos cocinados, niños de pan, *t'ant'a wawas*, caballitos, dulces, platos preparados y trago con el que se agasaja al alma así como a todos aquellos que se presentan para rezarle, al día siguiente en el cementerio.



Fig.31 *Alma tispachu.*

Marta Huarachi me comentó que algunas personas hacían pasar en Todos Santos, especialmente la víspera del "domingo de *kacharpaya* (despedida)" de difuntos, un alma tispachu. El *alma tispachu* (despacho del alma) presenta el formato sensible de una gloria mesa urbana, con la particularidad de que los "misterios" elegidos representan a las almas que el cliente desea "despachar" hasta el año próximo. Es un simple recordatorio de las almas, cuando su antigüedad excede los tres años que obligan a la celebración y agasajo del difunto. El *alma tispachu* sirve para cualquier alma, de forma especial, para las "olvidadas". El doliente ruega, solicita encarecidamente a las almas, en la fecha de su retorno al "cielo", ese lugar poco concreto en que permanecen trabajando, para que le colaboren en la resolución de sus problemas, o en su caso, para que hagan llegar sus peticiones a las máximas autoridades del cielo.



Fig.32) Alma tispachu; coca y dulces

La forma de invitar a las almas en el alma tispachu ,utilizando el formato habitual de los comensales sagrados ,otorga al propio alma el día de su despedida,un rango especial;mientras ha permanecido junto a los hombres el alma ha sido agasajada con sus alimentos preferidos en vida ;con los hombres ha comido "como los hombres",ahora que debe volver con los "dioses",se le ofrecen las excelencias de la comida ritual que aquellos apetecen.

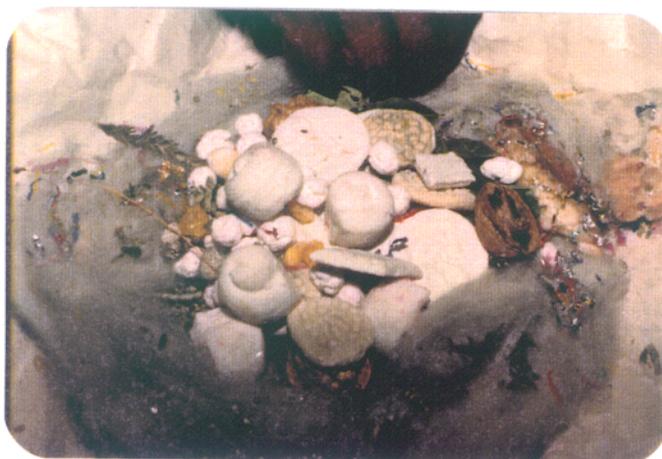


Fig.33 Alma tispachu;calaveras de azúcar:las almas.

El alma tispachu incluye una variada selección de *k'intus* de coca con los que Agustín Flores Mamani yatiri de Escoma (provincia Camacho;Departamento de La Paz) invita a las almas pidiendo por el trabajo ,el negocio y la suerte del oferente mientras sitúa los *k'intus* sobre un "alfombrado" de wira q'uwa que ha dispuesto en primer lugar sobre la ofrenda;del mismo modo convida a Dios expresando idénticos ruegos ,a la vez que solicita a las almas que intercedan por él.Ruega a las almas que pidan a Dios por la salud ,la tranquilidad,el éxito y la suerte del oferente.

El especialista reclama la suerte por intermediación de las almas para su cliente por cuanto considera que son éstas las que poseen un acceso privilegiado a los seres del "cielo"; esta solicitud se repite a lo largo de la configuración del plato , así como en las *ch'allas* de alcohol previas a su quema y ofrecimiento definitivos.

VI- LA SIMBOLOGIA DEL GUSTO

VI- LA SIMBOLOGIA DEL GUSTO.- La *mesa* aymara es ,ante todo, un objeto de seducción. Algo posee en su configuración interna que resulta "tentador" para los seres invitados a su consumo. Por ello, trataré de efectuar la "prueba gastronómica" más pertinente ,capaz de configurar un código que se ajuste a los caracteres propios de cada uno de los platos en relación con los destinatarios a los que van dirigidos. De esta forma estaremos en condiciones de concretar las preferencias de los comensales, es decir qué es lo que a cada uno de ellos le "gusta".

Para ello voy a referirme a los cuatro comensales titulares de cada plato, a los que vengo aludiendo a lo largo del texto, a saber, *gloria, chullpa, saxra y pachamama*.

Gloria.- Gloria posee un paladar refinado; sus platos no presentan los componentes responsables de la condimentación propios de *pachamama*. Las apetencias culinarias de *gloria* se decantan por lo "delicado" ; sus platos muestran una preferencia característica por el azúcar sin el consiguiente equilibrio que en *pachamama* logran los condimentos sabrosos. Tampoco exhibe especial predilección por el alcohol ; su bebida favorita es el vino dulce, que los especialistas denominan *qachu ch'uwa* (bebida "hembra") , femenina, ...suave. Se identifica por la presencia dominante de ingredientes blancos, si bien admite igualmente , ciertos componentes cromáticos, pero nunca en relación con los dulces que conforman sus platos. El color blanco, aporta cierta apertura y luminosidad estética a la *mesa*. Su comida está adornada por una fragancia peculiar, la producida por el incienso "puro" característico de los ruegos de perdón con que las gentes solicitan encarecidamente la protección divina. Es mediante el incienso "puro" que el *yatiri* "recomienda" a los seres del *alax pacha* el cuidado de los familiares del doliente.

Si hiciéramos una breve reseña de los caracteres que adornan la comida de *gloria* tendríamos que resaltar, por un lado, la blancura y luminosidad de sus viandas; la textura blanda de los ingredientes, la fragancia aromática de sus platos y la suavidad "insípida" que caracteriza a su comida, estrictamente "dulce" como corresponde a las exigencias y refinamiento de su delicado paladar.

Chullpa.- Diríase que los platos de *chullpa* aluden a los característicos de la *pachamama*, platos ricos, sabrosos , y bien balanceados en sus especies y requerimientos culinarios...pero ¿qué ocurre? Sus platos "parecen" de *pachamama*, pero distan mucho de serlo. Tan sólo cuentan con especies vegetales que "aluden" a los ingredientes ricos de la *pachamama*, sin serlo. El feto seco de *chancho* , o de oveja, completa sus preferencias culinarias. Hoy los *chullpas* comen...crudo. Diríase que los hombres, "olvidaron" hace tiempo sus recetas. *Chullpa* come grasas crudas, sin colores específicos que se le atribuyan (*ch'uqi*); a veces son los colores naturales los que se consideran pertinentes para sus preparados .

Sus platos no poseen ingredientes propiamente olorosos capaces de desatar el apetito de sus comensales.

Aparentemente, la prueba gastronómica de los *chullpas*, se caracteriza por gustar de platos, sin colores específicos, sin fragancias aromáticas, sin sabores concretos, sin textura homogénea (blandos y recios a la vez). Comen sin aliñar, especies vegetales crudas, aunque el anfitrión trata de "convencer", mientras convida a los *chullpas*, de la exquisitez del plato que les está ofreciendo.

Saxra.- Configura el "exceso" culinario. Le gustan los sabores fuertes, amargos, picantes... Apenas prueba el azúcar; su paladar está habituado a los sabores recios de los condimentos más fuertes; igualmente, su bebida preferida es el alcohol "puro", sin ningún tipo de rebaje o mezcla. Algunos especialistas utilizan incluso *querosene* (gasolina) para *ch'allar* sus platos. Prefiere los alimentos duros de textura áspera, sin uniformar convenientemente; su plato parece la reunión de diversos desperdicios (basura). El olor de su comida es igualmente fuerte, penetrante, caracterizado por la presencia de resinas diversas y plantas aromáticas (copal, incienso negro, *q'ili q'uwa...* etc) e incluso animales "podridos" (perros y gallos desollados que en ciertas ocasiones se dejan junto a la ofrenda una vez "limpiado" el paciente). El color que identifica sus *mesas* es el negro.

Por tanto, color negro, sabor picante, textura áspera y fragancia ácida constituyen las particulares señas de identificación gastronómica de los *saxras*.

Pachamama.- La *pachamama* gusta de los platos sabrosos, perfectamente condimentados, armónicos y con un formato pertinente que se ciñe al equilibrio fundamental del aderezo simbólico. El sabor bravío de las especies tradicionales (*wira q'uwa*, *titi*, *mullu*, *llamp'u*) que constituyen los "complementos" del plato y que son parte esencial de su propia condimentación (ají, orégano y sal), constituyen el "complemento" a su vez, de otra especie "delicada", nueva y de carácter refinado: el azúcar. El *tinku* (encuentro) establecido entre estas especias *awkas* (contrarias) formulado genericamente por el choque establecido entre "dulce" y "salado" configura el aspecto culinario característico del plato de *pachamama* así como de los seres que junto a ella comparten el espacio doméstico (1). Admite la inclusión de algún feto de llama seco, apropiadamente decorado.

1. Resulta particularmente semejante el "encuentro" entre lo dulce y lo salado de las ofrendas gastronómicas, al que se establece en ciertos tejidos aymaras entre el área de sombra y de luz, definido como *allka* (Cfr. Cereceda, 1978: 1033).

El color es uno de los atributos específicos de los platos de *pachamama*. El conjunto de colores diversos de los ingredientes empleados en la configuración de los platos, especialmente las lanas, forman una serie cromática semejante a la distribución de los colores en el arco iris, como si de una *k'isa* se tratase (2). Esta "familia cromática" de colores diversos cuyos bordes apenas se muestran, configuran un conjunto solidario más que propiamente individualidades específicas. Este "color" definido por un conjunto diverso de colores, es un rasgo característico del plato de *pachamama*.

El aroma penetrante de la *wira q'uwa* junto con el azúcar quemado, identifica el plato preparado para *pachamama* (3). Es un olor definido por los especialistas como "agradable". Debe ser apetitoso para los destinatarios a los que se dirige el plato. La textura de los ingredientes es blanda, se trata de elementos "cocinados" al ser amasados, por tanto, suaves, sin llegar a los remilgos y sibaritismos de gloria.

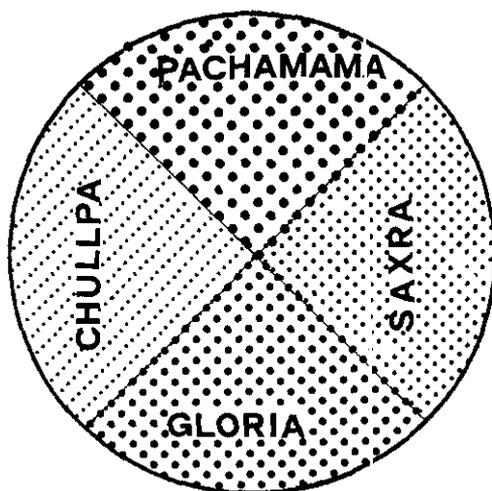
Color, brillo, sabor equilibrado, suavidad y fragancia constituyen las claves gastronómicas principales del plato de *pachamama*. Los extremos e intransigencias culinarias de los otros comensales contrasta con el acomodo de *pachamama* quien parece supeditar todo a la consecución del equilibrio, el orden y la armonía pertinentes que presiden sus banquetes; dicho de otro modo, a *pachamama* le gusta comer "en su punto".



Fig.1 Un plato apetitoso, al gusto de *pachamama*

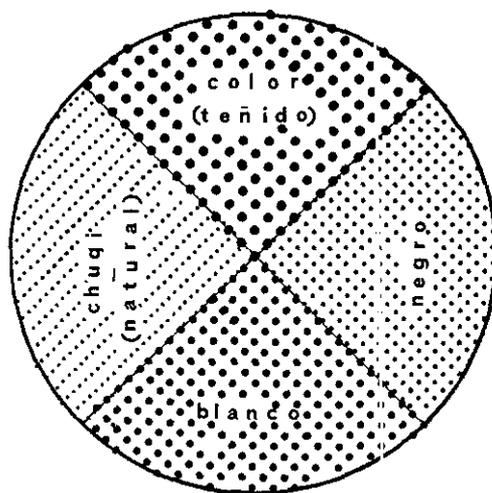
2.-Una *k'isa* es un recurso estético textil caracterizado por la degradación de color que permite transitar de un tono a otro, de manera continua, a través de un golpe de brillo perfectamente urdido con los colores, (Cfr. Cereceda, 1987:184).

3.-Gabriel Martínez considera que el azúcar no es apropiado para *pachamama* yo creo que sí, por cuanto *pachamama* no representa la naturaleza, sino el marco en el que se produce el encuentro entre naturaleza y cultura (Cfr. Martínez, 1987 :31).



En el gráfico A, *pachamama* y *chullpa* ocupan una posición respectivamente inversa entre sí, y lo mismo sucede entre gloria y *saxra*. *Pachamama* es el equilibrio culinario personificado; la exquisita condimentación de sus platos produce una "cocción" armónica de sus ingredientes que contrasta con la ausencia aparente de elaboración de los platos de *chullpa* (come crudo). Por su parte, gloria y *saxra* muestran tendencias inversas respecto a la condimentación de sus platos; mientras gloria prefiere los platos delicados y suaves (aderezo reducido), *saxra* apuesta por los sabores toscos, fuertes y bravíos (exceso de condimento).

El carácter de cada comensal guarda una homología con las particularidades de sus gustos culinarios específicos, que expreso mediante los siguientes cuadros.



Sabemos la importancia que tienen los colores en la definición de rasgos culturales propios de las diversas sociedades humanas (4). Teñir, en el aymara antiguo equivale a cocer y está vinculado al término tradicional que designa el ají (Bertonio, 1984, TII:155-156). Igualmente, para el aymara contemporáneo, encontramos el término polisémico *ghatita* que se aplica tanto a lo teñido como a lo cocido (De Lucca, 1987:138).

4.- Recordemos el trabajo clásico de Turner entre los *ndembu* y sus esfuerzos por encontrar cierta significación universal en los colores empleados (Cfr. Turner, 1980:65-101; 1988:63).

De esta forma lo teñido se vincula a lo cocido, a lo "sabroso"; los colores teñidos están "cocinados", frente a los naturales que resultan crudos. Lo natural, sin teñir, está *Ch'uqi*, sin cocer, "crudo", es decir, pertenece a la "naturaleza" como los antiguos *choquelas* (5).

Los *chullpa*, los antiguos, permanecen fieles a esa tradición, no así la "actual" *pachamama* que gusta de los colores teñidos, de los platos sazonados y del expresivo equilibrio entre los condimentos opuestos.

El color, la armonía, la perfecta conjunción entre los diversos elementos, cromáticos unidos disimulando sus bordes, como si se tratase de una serie completa engarzada de forma natural cuyo modelo paradigmático es el propio arco iris (6).



Fig.2) Altar patrio, la armonía hecha "color".

Colores diversos cuyos límites se "confunden", se disipan, fundamento de las *k'isas* de los tejidos que facilitan el tránsito por su superficie unificada, de forma semejante a como el arco de colores da la bienvenida a los visitantes, delimitando el tránsito por la comunidad y estableciendo una unión solidaria entre los participantes. El color, sazona, cuece, integra...une.

5.- "*Choqela*, gente cimarrona que vive en la puna sustentándose de la caza" (Bertonio, 1984, TII:89).

6.-El arco iris se define por la serie completa de los colores que le componen; lo mismo sucede con los colores de *pachamama* y las *k'isas* que contiene (Cfr. Cereceda, 1987:188)



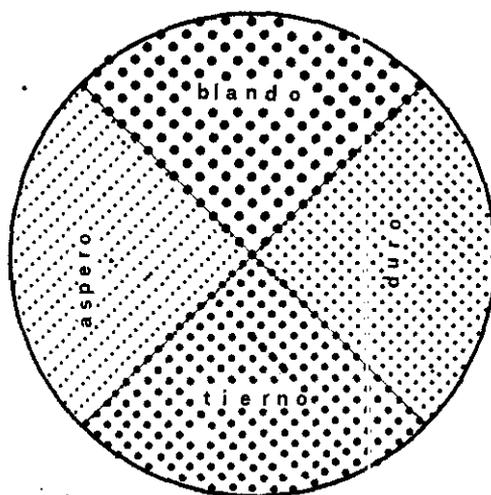
Fig.3) *El arco ;recurso cromático de conciliación "tránsito".*

El blanco es el color del *alax pacha* y tiene un carácter protector como la misma *gloria* (Crankshaw,1980:89). Caracteriza a lo "limpio", es el color de la pureza, la luz, la apertura, la fecundidad, el agua ,conjunto de valores todos ellos, "delicados", femeninos (Girault,1988:139; Bertonio,1984,II:118;Cereceda,1978:1035). El blanco es la tonalidad propia de la "pureza", del estado no contaminado y ,por lo tanto "saludable", así como el que expresa el éxito de los ofrecimientos ceremoniales (Cummings,s/f:35). El negro encarna, la desgracia, la pena, la amargura el fracaso, el luto, la envidia, el mal, la suciedad, lo antiguo, lo cerrado, lo oscuro; expresa un hermetismo completo. Su naturaleza radica en la "ausencia de color"; en este sentido resulta individualista y caprichoso, su presencia implica frecuentemente "carencias" importantes para los hombres.



Fig.4) *Mesa negra*

La textura del plato, es un rasgo esencial que alude al código moral pertinente en la realización de las ofrendas. El *llamp'u*, unto de llama, es un término que hace referencia a la suavidad, no sólo de los ingredientes utilizados, sino al tipo de relación precisa que debe dominar el ofertorio de la *mesa*. Los ingredientes de la *mesa* son ablandados, troceados, molidos, amasados, en definitiva "cocinados" al incorporarse al plato; esa textura blanda es la que se precisa para satisfacer a los comensales e incluso para tratarles. Las ceremonias colectivas en las que participa la comunidad incluye con frecuencia repetidas ceremonias de perdón entre los comuneros (Ochoa, 1975d:1-24). De rodillas, las autoridades, solicitan disculpas al resto de participantes en el acto. Su acción es repetida por las demás personas de la comunidad respecto a cada uno de sus componentes.

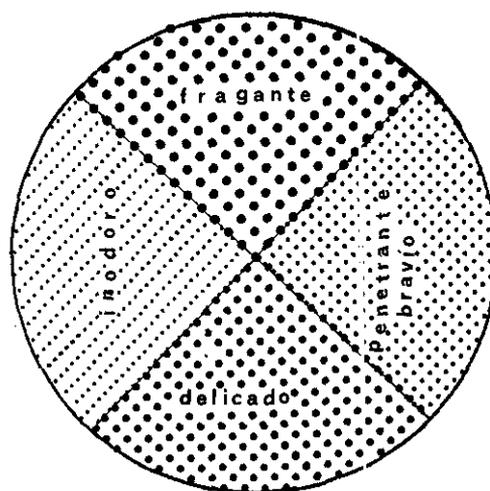


Es imposible llegar a una correcta reconciliación si los oponentes no se "abuenan" primero; la propia comunidad obliga a los enemistados a "ablandarse" delante de la autoridad (*llamp'uchaña*). Una vez abuenados se encuentra fácilmente la solución. De igual modo, la comunidad, previa solicitud de perdón a todos sus miembros, está en condiciones de solicitar la compasión de los seres sobrenaturales (especialmente en época de sequías). La blandura de corazón es imprescindible para el ofertorio de las *mesas*. Hay que tratar a los comensales con delicadeza y humildad, sabiendo que cualquier desliz o torpeza puede hacer que se "molesten" y no colaboren con la resolución del problema. Es preciso rogar una y otra vez, solicitar disculpas, pedirles permiso para efectuar el ofrecimiento, "humillarse" repetidas veces como corresponde a un hijo con su padre, tal y como obligan las normas de cortesía en el trato con alguien de estatus superior. La altanería y el orgullo que muestra el engreído, la dureza de corazón del que no se aviene a razones en bien de la comunidad, resultan absolutamente ineficaces e impertinentes en el trato con las personas e igualmente en relación con los convidados de las *mesas*.

El carácter "blando" que implica el término *llamp'u* está reforzado en la *mesa* por el propio término *muxa*, delicioso, agradable, dulce, e igualmente "suave" (Bertonio, 1984, II: 221; De Lucca, 1987:199).

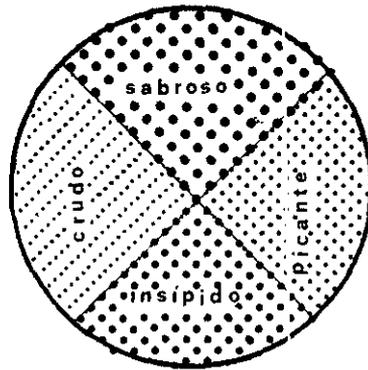
Gloria es "tierna" y delicada; muestra una preferencia ostensible por el azúcar (máxima apertura) que contrasta con la mezcla heteróclita y dura de los ingredientes preferidos por *saxra* (máximo hermetismo) cuyas semillas, frutos y espinos queratinosos aparecen disgregados, individualizados en el propio plato, sin aparente articulación. Por su parte, los ingredientes característicos de *chullpa* no son tan duros como los de *saxra*, en realidad, aunque aluden en su configuración a los ingredientes propios de *pachamama*, sus platos son ásperos y sin condimento alguno. Por su parte, *pachamama* resulta "suave", por doble razón; los componentes responsables del sabor de su plato son meticulosamente amasados y se equilibran con los componentes *muxa*, dulces, que obligatoriamente entran a formar parte de su comida. Su "blandura" afecta tanto a la selección de las viandas como a la articulación precisa de sus especias "contrarias" (sal y azúcar). La suavidad que *pachamama* exige en sus comidas permite "conciliar" a los contrarios, incluso, dentro del propio plato.

El aroma resume la esencia culinaria del plato. A través del olfato, los comensales identifican el sabor correspondiente de sus comidas. Algunos especialistas, consideran que es a través del olor la forma en que los comensales satisfacen su apetito; el aroma del plato les "llega" y consigue seducirles de tal modo que degustan complacientes la ofrenda.



Gloria posee un aroma delicado, sugestivo, casi... "perfumado". El azúcar y el incienso quemados constituyen los ingredientes responsables de su fragancia. Esta "exquisitez" aromática de *gloria* contrasta, una vez más con el aroma penetrante de *saxra* cuyo plato combina resinas y cortezas aromáticas variadas que configuran una poderosa mezcla odorífera.

Por su parte, *chullpa* acepta, según los diversos anfitriones, la inclusión de *q'ili q'uwa* (propia de los *saxra*) o incluso *q'uwa* silvestre de la que se utiliza para la condimentación del *wallaqi* (sopa de pescado), lo que constituye un bagaje aromático reducido, prácticamente... inexistente. *Pachamama* articula una vez más las posibilidades aromáticas que poseen las especias que se "encuentran" en su comida; de un lado la *wira q'uwa*, de otro el azúcar (en la ciudad su aroma se sofisticó con la inclusión de incienso y copal). El resultado es un plato "agradable", rico caracterizado por un aroma fragante que hace las delicias del comensal invitado.



¿Cuales son , en definitiva los gustos predilectos de los comensales?

A *gloria* le gusta la comida refinada, especialmente adecuada para la sensibilidad y delicadeza de su paladar... femenino. Su plato, "perfumado", aromático de textura blanda, y condimentado casi exclusivamente con azúcar, renuncia a los "riesgos" que el sabor de las especias implica. Es un plato "rico", tierno, de extremada "dulzura". Algunos especialistas disponen el plato de *gloria* sobre carbones incandescentes para que se vaya haciendo "lentamente", con suavidad. Su renuncia a los picantes y las especias hacen de su plato un conjunto ciertamente desabrido e insípido, como comenta Pedro Chura, "comer sin picante no es comer".

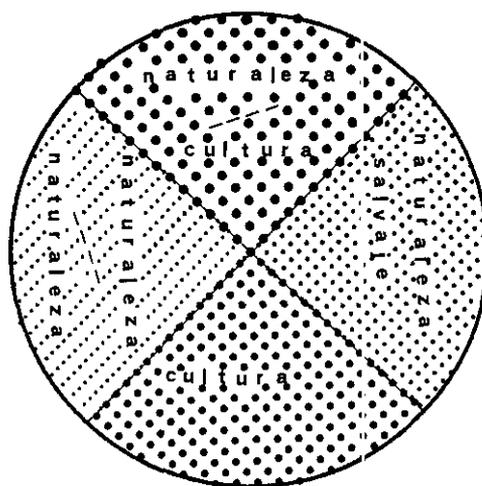
Chullpa se caracteriza por una presencia prácticamente completa de ingredientes naturales. Sus viandas y condimentos aluden a los que se emplean para la *pachamama*, ricos, plenos de sabor, pero son especies herbáceas del altiplano las que configuran sus *mesas*.

Chullpa come "crudo" aunque sus platos "recuerden" las especias que actualmente se destinan a la *pachamama*. El anfitrión trata de "consolar" al convidado con alimentos "sucedáneos" que recuerdan otros sabores a los que quizá no hace mucho, estaba también habituado. Sus platos, sin colores propiamente atribuibles (incluso, naturales), de textura áspera y escasamente aromáticos están... crudos. Por si fuera poco a *Chullpa* le gusta el feto de chanco así como el de oveja "sus animalitos son", comenta Modesto Capcha. El *chancho* y la oveja son animales "voraces", glotones, que esquilman, si les dejan, los pastos y sementeras.

El *chancho* es "clavado" en la zona de pasto para evitar que "levante" y eche a perder los sembradíos, propios o ajenos, motivo frecuente de disputa. Es un animal "anticultural", chillón y egoísta, como la oveja; por si fuera poco, denominado en broma *wiraxucha*, (caballero, antiguo) y además "hiede" en exceso. Es un animal física y formalmente "crudo" (Muñoz-Bernand, 1986:152).

Saxra personifica el "exceso" culinario. Le gusta, ante todo el sabor fuerte. Sus platos son amargos, muy picantes (*wali jaxuwa*), sin ningún tipo de "refino" azucarado. No come "rico"; sus platos semejan "desperdicios", restos de plantas y animales "podridos", basura putrefacta, detritus.

Pachamama se caracteriza por el sabor equilibrado de sus platos. Le gusta la comida en el punto exacto de cocción y sabor, de ahí la dificultad del éxito culinario que sus comidas implican. Los colores vivos, la textura suave de sus ingredientes, el aroma fragante y el equilibrio armónico entre los condimentos especiados que integran el plato y el azúcar, consolidan sus preferencias culinarias en la definición de un plato sabroso, pero "moderado". Sus platos se ofrecen acompañados de violentas *ch'allas* de alcohol que producen lenguas de fuego y sonoras crepitaciones; los comensales "llegan" pronto y consumen con rapidez la ofrenda. El "encuentro" que se establece, en el seno del plato de *pachamama* entre los condimentos tradicionales (*wira q'uwa*, *titi*, *mullu*, *llamp'u*, *coca*) y el azúcar, establece un *tinku* culinario de gran trascendencia.



El plato de *pachamama* es sabroso porque equilibra a la perfección los condimentos (sal, orégano, ají) y el azúcar, lo masculino y lo femenino, lo antiguo y lo moderno, lo natural y lo cultural.

Lo "dulce" expresa el valor del modernismo y de la cultura, por su carácter refinado; lo "salado", los condimentos responsables del sabor y el picor del plato, representan la tradición, lo antiguo, así como el aspecto bravío de la naturaleza culinaria. Ambos modelos se reflejan en la preferencia de "la pacha" por el feto de llama, animal de "prestigio" y habitual consideración simbólica que encarna el éxito de la domesticación "cultural" aymara, pero que conserva en su carácter el genio y la bravura de sus añoradas andanzas "salvajes", como es fácil comprobar, en pleno rostro, cuando es molestada en exceso (escupe con endiablada puntería).

Cada una de las *mesas* muestra una inclinación propia respecto a una u otra especie por parte de los comensales a los que se destinan:

Gloria, se decanta por lo "nuevo" y la cultura, encarnado en su preferencia por el azúcar. *Gloria* es, como su paladar muestra, delicada, femenina, *warmi* (mujer casada) en toda su extensión. Luminosa, pura y abierta, es una mujer protectora, una "virgen" a quien le compete el amparo, auxilio y ... perdón de sus hijos.

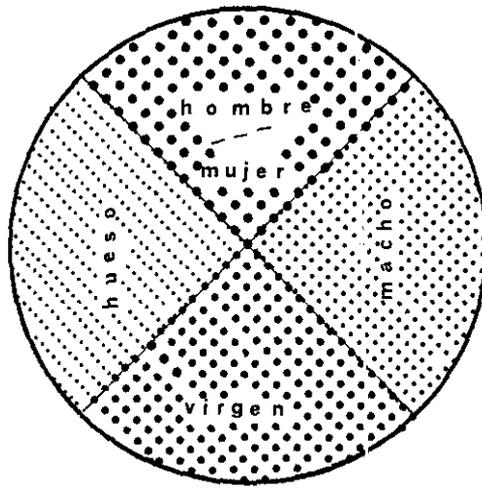
Saxra: Prefiere lo tradicional y la naturaleza. Es varonil en exceso, macho, tosco, rudo, bravío, embaucador y mentiroso. Hace y deshace a su capricho sin aparente responsabilidad. Su despreocupación por las consecuencias que sus actos pueden tener le desligan de los atributos propios del *chacha* (hombre casado). Es fundamentalmente *urqu*, "macho" que establece sus dominios en los límites comunitarios y en las quebradas apartadas, en plena naturaleza.

Chullpa: La comida de los *chullpa* se fundamenta en un importante equívoco. El anfitrión que convida a los *chullpa* les seduce con tiernas palabras, "aquí está tu sal, aquí está tu ají, tus dulces", pero tan sólo recibe plantas de *mutu mutu* y otras especies herbáceas del altiplano.

El encuentro entre los condimentos y el azúcar, está reproducido de una forma alegórica; es un encuentro situado en los dominios de la naturaleza, "crudo" (*ch'uqi*) y antiguo (como el *choquela* de Bertoni).

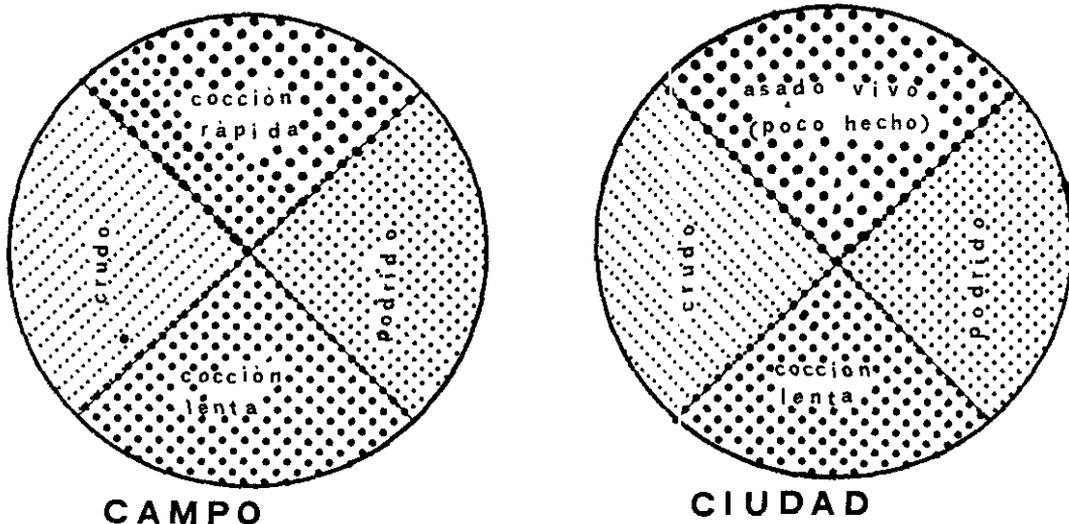
Chullpa reproduce el enfrentamiento entre las diferentes especias, de una forma figurada; encarna la variante "natural" de *pachamama*, la *pachamama*... del pasado, expresión culinaria que corresponde a los "jintiles", los *jaqi* (hombres) del pasado.

Pachamama: La *pachamama* muestra, unos gustos acordes a la realidad contemporánea que le toca "vivir". Su "gusto" culinario expresa de forma metafórica el encuentro pertinente de un conjunto de categorías esenciales en la definición del pensamiento simbólico que construyen en la actualidad las sociedades aymaras.



La articulación de lo dulce y lo salado, el oro y la plata, el alcohol y el vino constituyen formas metafóricas de expresión reiterativa de lo que es el *jaqi:chacha/warmi*, hombre y mujer expresados de tal forma que consolidan una misma unidad como si efectivamente configuraran una pareja perfecta, madura (Platt, 1980:164; Harris, 1978:1.114; 1985:18). Hombre y mujer articulados culinariamente a través de una receta simbólica sumamente eficaz. *Pachamama* es punto esencial de articulación porque ella misma es *chacha/warmi* (los cerros también son *pachamama*, "todo" es *pachamama*); la *pachamama* encarna la máxima aspiración del *jaqi*, es decir esa unión perfecta anhelada entre hombres y mujeres maduros.

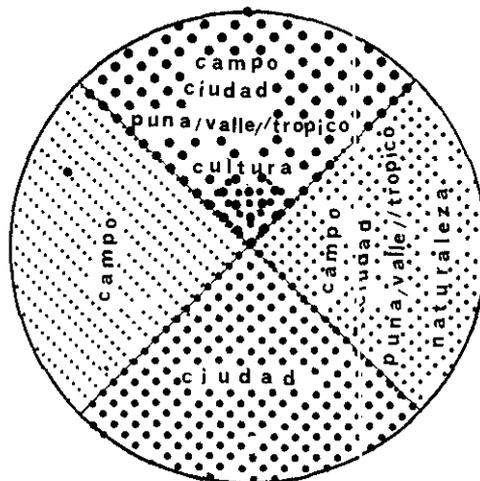
El tratamiento culinario de los platos campesinos se decanta por los alimentos cocidos, tiernos, frente a los poco hechos y más duros, de la ciudad (Ossio, 1988:109). En el primer caso, las *mesas* "pasan" suavemente, en el segundo, "se queman" con violencia.



Por otra parte, la confrontación entre naturaleza y cultura expresada por el enfrentamiento complementario de los condimentos identificados por el especialista respectivamente como azúcar y "sal" conlleva otro tipo de complementación de carácter espacial.

Ossio (1988:105) alude a la significativa oposición tradicional entre el ají y la sal vinculado a la complementariedad existente entre el valle y la puna. El conjunto de ingredientes que Carmelo Condori define como "complementos" y que identifica como la "sal" y el ají de la *mesa*, los condimentos antiguamente opuestos parecen "aliarse" de forma conjunta, muestran en su propia configuración una oposición complementaria de la que participan coca, grasa de llama, *mullu* y *wira q'uwa*. Los ingredientes característicos del valle y del altiplano se fusionan, definiendo de forma precisa el hábitat complementario característico del aymara. El azúcar, sin embargo procede de la manipulación industrial de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*, Girault, 1988:122) procedente de las tierras bajas, de difícil acceso y escasa injerencia en la vida del altiplano.

La caña de azúcar de Caranavi en los valles yungueños orientados hacia Alto Beni, así como la "camba" de Santa Cruz, constituyen la evidencia plástica de un espacio "oriental" cada vez más conocido por el aymara en sus incursiones laborales periódicas. El azúcar originario de un espacio "extraño", e identificado con los mercados existentes en los núcleos urbanos, ha adquirido un prestigio dominante que se hace patente en el dominio simbólico. Si el *llamp'u* es un producto de puna, y la coca de valle, el azúcar de caña, lo es de las tierras bajas tropicales. Puna, valle y trópico se engarzan en un *tinku* "novedoso" propuesto de forma simbólica en la realización de la *mesa*. Puna y valle, los elementos complementarios habitualmente enfrentados en la definición del espacio simbólico andino, se alían para "complementar" y equilibrar el poder que ostenta el azúcar tropical, urbano; el espacio simbólico aymara sufre de esta forma una "ampliación" considerable.



La ciudad y el "oriente" (término aplicado a las tierras bajas cruceñas y al propio departamento beniano) son cada vez mejor conocidos por los aymaras; el *tinku* propuesto por la *mesa* establece un nuevo pacto complementario entre la dualidad tradicional "puna-valle", por un lado y el poderoso sector comercial modernizante que encarna tanto la ciudad como el "oriente".

Puna y valle, se oponen a los llanos cruceños estableciendo en el campo metafórico un nuevo *tinku* complementario que se expresa de forma diferente en cada una de las ofrendas. *Gloria* establece una relación de vasallaje entre el azúcar, y sus "complementos" quienes le rinden pleitesía; es un *tinku* asimétrico en el que el azúcar detenta el poder absoluto como corresponde al carácter "mestizo" del comensal. *Chullpa* continúa rigurosamente aferrada a la naturaleza de la puna sin aceptar las proposiciones "orientales". Por su parte, *saxra* realiza el pacto pertinente entre altiplano, valle y tierras bajas, pero con cartas propias; define la articulación espacial con ingredientes naturales de cada uno de los ámbitos, semillas y frutas secas de trópico y valle, así como espinos, pluma de ñandú y algunas especies altiplánicas; el acuerdo se estipula en el dominio la naturaleza. Finalmente, *pachamama* encarna la redefinición del espacio en el enfrentamiento entre naturaleza y cultura. *Pachamama* y *saxra* son los únicos que aceptan el reto de una nueva definición espacial simbólica, la primera estableciendo el choque complementario de culturas propias de ambos medios, el segundo, enfrentando sus "naturalezas" respectivas.

ABRIR CAPÍTULO VII

