

TINKU Y TAYPI:
DOS RECURSOS CULINARIOS PERTINENTES EN LAS OFRENDAS
AYMARAS A LA PACHAMAMA

Gerardo Fernández Juárez*

* Universidad Complutense (Madrid).

“La tierra no da así no más” es una frase que frecuentemente se escucha en el altiplano boliviano y que ha servido como título de referencia a una densa publicación de Hans van den Berg (1989b), para que la tierra de, no basta con aplicar las técnicas agropecuarias pertinentes. Hay que “pagarle”, es preciso alimentarla y establecer un *ayni* productivo con ella, aspecto fundamental en ese compromiso recíproco que permite, “criar la vida” (Kessel & Condori 1992, P’axi et al 1988: 7)¹.

Las gentes del altiplano atienden y alimentan de forma periódica a sus seres tutelares y estos, a su vez, velan por el cuidado y la subsistencia de sus protegidos. Si el acuerdo mutuo se interrumpe, el orden en las relaciones entre hombres y “dioses” se ve igualmente alterado, la producción se vuelve rala, huraña, a la vez que la enfermedad amenaza a los infractores².

Uno de los rasgos que aparece con mayor frecuencia resaltado en los informes etnográficos relativos a los seres tutelares del mundo andino es su apetito constante, cuando no su peligrosa voracidad (Rasnake 1989: 20). Ya los textos coloniales reflejan la sorpresa de los primeros evangelizadores en tierras americanas por la persistente presencia del “demonio” en este tipo de tertulias y reclamos alimenticios que los naturales sostenían con sus “ídolos”,

-
1. Los trabajos de Juan van Kessel (1989: 1992), ponen de relieve la pertinencia del ritual aymara como fórmula tecnológica precisa en la producción de la vida.
 2. Daniel Caillanti, Secretario General de una de las comunidades del Cantón de Ajllata vincula la escasa productividad de los campos con la renuencia y el abandono de las gentes en el ofrecimiento de *mesas*. Cuando la *pachamama* no es alimentada ni satisfecha ceremonialmente con el pago de las pertinentes ofrendas, se “enfada” y aparte de perjudicar las cosechas, puede “coger” el *ajayu* de algún miembro de la familia olvidadiza y hacerlo enfermar, lo que se conoce como *kajjiata*, “agarrado”. El *ajayu* es una de las manifestaciones del alma que poseen los humanos, cuya pérdida provoca un proceso patológico que culmina con la muerte, si no se restituye a tiempo.

huacas y parajes sagrados³. Este tipo de manifestación religiosa andina capaz de establecer un vínculo recíproco con las “divinidades” mediante el empleo de ofrendas alimenticias ha permanecido en la práctica ceremonial aymara hasta nuestros días.

Los aymaras del altiplano boliviano establecen con los seres tutelares que pueblan su entorno físico, múltiples vínculos de reciprocidad mediante el agasajo específico de ofrendas⁴. Los deseos y necesidades más acuciantes de la gente se expresan culinariamente a través del sacrificio de ofrendas, con la intención de complacer, seducir y “cautivar” el apetito de estos seres excepcionales de quienes depende la consecución de lo deseado. Ofrecer un “plato” a los diversos comensales sagrados equivale a establecer un contrato o pacto de reciprocidad, un *ayni* entre los dolientes y los seres tutelares que se pretende agasajar. El deseo expuesto por el doliente es susceptible de ser tratado culinariamente por parte del especialista encargado del convite. Las aflicciones, deseos y carencias humanas adquieren de esta forma un tratamiento culinario que permite al especialista manipular el apetito seducido en los comensales, para hacerlos sensibles a las necesidades de los dolientes. No resulta extraño que sea en los momentos críticos de la existencia de los *jaji* aymaras cuando se realiza este tipo de “intercambio” recíproco entre hombres y “dioses” formulado en términos culinarios, en relación con problemas de salud, familiares y productivos.

* * *

Quiero presentar, a lo largo de las siguientes páginas los recursos alimenticios que los aymaras emplean para concertar un pacto de reciprocidad o *ayni*, mediante el cual fundamentan la eficacia de sus actividades productivas. Es por ello que voy a remitirme a las ofrendas relacionadas con la subsistencia en los términos en que ésta es definida por los propios aymaras, ya se tra-

-
3. Los naturales, en tiempos de la colonia, se quejan del mutismo e indiferencia de las imágenes de los santos católicos que ni hablan ni reciben ofrendas, circunstancia que imposibilita de forma evidente su relación con ellos. Así lo recoge Rostworowski (1986: 11) aludiendo a los legajos de Idolatrías del Archivo Arzobispal de Lima.
 4. El altiplano está “vivo”, no es un espacio inerte, sino poblado por personajes vigorosos que gustan de la comida (Albó 1992: 93).
 5. El término “residente” se aplica a los aymaras de origen campesino que afectados por el éxodo rural se instalan en las grandes ciudades. Sobre los motivos del éxodo y las dificultades adaptativas que impone el medio urbano es preciso consultar la serie sobre La Paz escrita por Albó, Greaves y Sandoval (1981; 1982; 1983; 1987).

te de campesinos o de “residentes” urbanos⁵. En este sentido voy a presentar de forma somera alguno de los materiales recogidos durante el trabajo de campo efectuado en el altiplano boliviano en diferentes fases entre 1988 y 1991 en las inmediaciones del Cantón de Ajllata Grande (Provincia Omasuyus del Departamento de La Paz) así como en la ciudad de El Alto, concretamente en las proximidades de Villa Dolores.

La producción depende de un proceso de colaboración mutua entre la tierra, los productos, los seres tutelares y los humanos (Kessel & Condori 1992: 17; Marzal 1992: 31). Las atenciones ceremoniales revitalizan este tipo de convenio plasmando una alianza permanente de los humanos y de sus seres tutelares, los hombres alimentan a sus “dioses” y estos, a su vez son alimentados por aquellos.

Si el pacto, una vez suscrito, se rompe por negligencia y “olvido” de los hombres, la producción decrece y la enfermedad amenaza a los infractores⁶.

Los campesinos aymaras ofrecen diversas “comidas” a la tierra en diferentes períodos del ciclo agrícola. La ofrenda compleja recibe la denominación de *mesa* y es el tratamiento culinario preciso cuando la tierra “hambrea” cada primero de agosto. Del mismo modo, es la *mesa* el plato predilecto de la *pachamama* con el que hay que servirle en los casos en los que la tierra “agarra” a la gente haciéndoles enfermar.

La *mesa* es una ofrenda culinaria “compleja”, como fue definida por Girault (1988: 156), que está constituida por ingredientes de diversa naturaleza, de cuya correcta articulación depende el gusto que mejor se ajusta a las preferencias culinarias de cada comensal que resulte invitado. Los ingredientes incluyen especies vegetales, excrecencias aromáticas, restos orgánicos,

6. Si la tierra está acostumbrada a “comer” periódicamente, para, a cambio, ofrecer sus frutos, resulta peligroso descuidar este tipo de atención porque va a reclamar su parte de todas formas y es probable que su apetito se cebe en algún miembro de la familia. Recuerdo el pánico producido por “mesas antiguas” conservadas en el interior de los hogares como testigo de acuerdos añejos cuya vigencia permanecía, a pesar de haber fallecido los pactantes. Por no atender las solicitudes y el compromiso que la mesa continuaba sellando, los miembros del hogar enfermaban. Para evitar el problema era preciso encontrar y eliminar el preparado o bien revitalizar en forma positiva la alianza. Para ello era preciso renovar algunos de los ingredientes de la ofrenda (los más afectados por el paso del tiempo que sólo el “maestro” podía manipular) y ofrecerle *ch'allas* periódicas, reanudando el acuerdo.

grasas de animales, minerales y dulces, resultando frecuente el empleo de fetos. En el altiplano aymara son diversos los comensales sagrados que exigen ser atendidos y alimentados por los hombres en diferentes circunstancias y atendiendo a principios gastronómicos distintivos que se recogen en *mesas* diferentes (Fernández 1992: 324-327; 1993: 16, 17)⁷.

La ofrenda característica de la pachamama relacionada con el ciclo productivo se conoce como “pagansia” o *wira manq’a*⁸ por su aspecto “graso”; complace a la *pachamama* así como a los productos, (ispällas), durante su crecimiento (Candelaria), y por último, en el festejo que sigue a la culminación de la cosecha, en las proximidades de la festividad de Pentecostés. La *wira manq’a o pagansia* es una ofrenda que responde al mismo contexto alimenticio de la mesa si bien resulta más sencilla y vinculada a la producción rural. Es una comida “fría”, propia de las labores campesinas; equivale, según las personas consultadas, a la “meriendita” o “fiambre” característico de las faenas agrícolas, mientras que la mesa es un plato “rico”, especial, apropiado para hechos de cierta relevancia.

La *mesa* de agosto, la *wira manq’a* de Candelaria y “ispiritu” así como la ofrenda de San Juan son los tres recursos alimenticios relacionados con la productividad que tiene que ver con la *pachamama*, bajo distintas advocaciones.

* * *

La *pachamama* como sabemos “hambrea” en distintas fases del proceso productivo; la víspera del primero de agosto y durante todo este mes, se incrementan las atenciones ceremoniales a la tierra. De esta forma, “pagando” a la *pachamama* se prepara ceremonialmente la tierra para el próximo ciclo productivo ante la inminencia de las faenas de la siembra en el mes de

-
7. La *mesa* y ofrendas semejantes con denominaciones diferentes como *despacho*, *iranta*, *pagapu* o *alcanso*, se encuentran con facilidad en sectores diversos de los Andes como muestran los informes etnográficos contemporáneos (Martínez 1987; Bastien 1978; Mayorga, Palacios, Samaniego 1976 226-241; Marzal 1971:116-128; 1992: 37; Contreras 1985: 91-119; Rössing 1990; 1991; Dalle 1969: 139-154) Valderrama & Escalante 1988). Este compromiso de atención recíproca entre las gentes andinas y sus seres tutelares que la *mesa* establece en forma de “comida”, contrasta con los usos recogidos en otras “mesas”, ya no de comer sino de “poder”, que con una disposición próxima al altar, utilizan los curanderos de las lagunas Huaringsas en la región peruana de Huancabamba para luchar contra la enfermedad (Polia 1988; Sharon 1980).
 8. Término mixto, quechuizado que significa “comida grasa”.

septiembre, circunstancia que ocupará buena parte del tiempo de los hombres y mujeres aymaras hasta que se presenten las primeras lluvias que se esperan coincidentes con la festividad de “Todos Santos”⁹. En este período de agosto, superado el exigente invierno altiplánico y terminada la trilla de los productos, la tierra está “seca” y se “abre”, recibiendo complacida las ofrendas tendientes a preparar a la *pacha* para el nuevo ciclo productivo¹⁰. En agosto, la *pachamama* tiene hambre y con ella, todo el altiplano “vivo” precisa de atenciones culinarias¹¹.

La familia campesina ofrece una *mesa* completa a la *pachamama* para asegurar con eficacia la bonanza del año. Las solicitudes afectan tanto al éxito productivo como a la seguridad del entorno familiar, rogando por cada uno de los miembros de la familia para que nadie se accidente ni enferme.

Esta *mesa* de agosto es preparada habitualmente por un “maestro” y se ofrece en la propia *sayaña* familiar, si bien algunos prefieren acercarse a los cerros de mayor significación sagrada con la creencia de que allí sus solicitudes son mejor atendidas¹².

Siempre hay que “pagar” a la *pachamama* su *mesa* de agosto. Si recibe complaciente su comida, es razonable considerar que, en justa reciprocidad, ella también se preocupe por “alimentar” a los donantes con una generosa co-

9. La festividad de Todos Santos, en el contexto aymara, muestra una marcada relación entre los difuntos, la semilla, el agua y el ciclo productivo (Berg; 1989a: 115-175;).

10. La *pachamama* es nombrada cordialmente como “la pacha”.

11. La *pachamama*, los *achachilas* de los cerros, las *apachitas*, el tío y los socavones de las minas son objeto de atenciones culinarias en esta época. Todos ellos reciben dones alimenticios, en forma de ofrendas y se espera que corresponda como merece su generosidad a lo largo del año. Existe una especie de “división gremial” en las atenciones rituales de agosto, como corresponde a los diversos caminos de producción existentes. Los campesinos celebran a la *pachamama* y a los *achachilas*; los chofercitos a las *apachitas*; los mineros al tío y al socavón; los comerciantes a los cerros “con plata”. Cada cual tiene en cuenta al personaje que resulta más próximo y afín, con mejores competencias, en su actividad productiva.

12. La *sayaña* es la parcela campesina donde se ubica la casa principal y algunos terrenos de cultivo. La chacra y el patio de la casa son lugares de especial significación por lo que respecta a los actos ceremoniales de la familia (Kessel & Condori 1992: 19; Berg; 1987: 73). En las inmediaciones de Achacachi, capital de la provincia Omasuyos, del Departamento de La Paz, campesinos y comerciantes de las comunidades vecinas ascienden a los cerros Pajchiri y Jipi para ofrecer, con el “maestro” pertinente, las *mesas* de agosto. Algunos “maestros” y *yatiris* de la ciudad se desplazan a estos parajes “fuertes” para realizar sus rezos, pedir recomendaciones y efectuar sus sacrificios.

secha. Cuanto más costosa resulta la ofrenda, más “cariño” inherente adquiere el sacrificio y mejor predisposición de la tierra, para corresponder¹³.

La *mesa* de *pachamama* efectuada en agosto consta de una serie de ingredientes estereotipados que se obtienen en los mercados de remedios, *jampi qhatu*, de las ferias campesinas. Sus ingredientes principales son: *llamp'u*, *wira q'uwa*, *mullu*, *titi*, *muxsa misa*, *coca*, *quri t'anta*, *qullqi t'anta*, *chiwchis*, copal, incienso y mixtura; en lo posible se ofrece un feto de llama, (*qawa sully*) así como frecuentes aspersiones, (*ch'allas*), de alcohol y cerveza¹⁴.

Una parte de los ingredientes (*llamp'u*, *wira q'uwa*, *titi*, *mullu*, *coca*), aquellos que no están moldeados ni contienen azúcar, se muelen y amasan pacientemente colocándose al lado de los ingredientes dulces que son los que tienen la capacidad de ser empleados por el “maestro” en la reproducción iconográfica de las imágenes y situaciones que se ajustan al cometido de la ofrenda¹⁵.

Durante la siembra no se prodigan, en exceso, las atenciones ceremoniales a la tierra, a excepción de ciertos ofrecimientos de *k'intus* de coca y libaciones de alcohol, así como más adelante, a finales de Enero para preser-

-
13. El *ayni* implica ciertas modalidades de cortesía asimétrica. Cuando se concierta en base a la donación de bienes, es preciso que el que devuelve un *ayni* incremente un tanto el monto que en su momento recibió; este hecho renueva prácticamente el acuerdo para ocasiones ulteriores. A mayor gasto, más “cariño” y a su vez, mayor “compromiso” en la parte receptora del don para la ocasión en que tenga que “devolverlo”.
 14. Cada “maestro” prepara la *mesa* según su estilo propio “como las mujeres sus platos”, si bien es posible distinguir aspectos comunes “de escuela” junto a otros particulares. El *llamp'u* es grasa del pecho de la llama, de su “centro”; la *wira q'uwa* identificada en Albó (1988:602) como *lepidophyllum terestiucutum* es una variedad arbustiva de gran fragancia; el *mullu* es una piedra blancuzca empleada para tallar talismanes; *titi* es cuero de gato silvestre; la *muxsa misa* es un conjunto de ingredientes dulces, azucarados que se encuentran con facilidad en los mercados de remedios ciudadanos así como en las ferias rurales; *quri t'anta* y *qullqi t'anta*, es el “pan de oro” y “pan de plata”, láminas de papel dorado y plateado, brillantes; los *chiwchis* son miniaturas de plomo y estaño que reproducen objetos relativos a la vida y cultura de los humanos así como otros de corte iconográfico (vírgenes, estrellas, soles, cóndores... etc.); el copal *Hymenea* (Girault, 1988: 174) y el incienso, *Clusia lineata*, (Girault 1988: 172) son diferentes excrecencias resinosas de carácter aromático; la mixtura está confeccionada con papeles brillantes de colores diferentes.
 15. Carmelo Condori, “maestro” rural en las inmediaciones de Ajllata, traza diferentes diseños iconográficos con los ingredientes de la *muxa misa*. Es capaz de esbozar un “dibujo” alusivo al caso o motivo que suscita la ofrenda. La casa, el corral de los animales, el cuerpo del doliente, el camino son configurados por el especialista, según la naturaleza del problema que origine el ofrecimiento (Fernández 1992: 245-273).

var los cultivos del granizo y la helada (Berg 1989b: 75-79; Carter & Mamani 1982: 103; Fernández 1992: 87-89)¹⁶.

Cuando la simiente comienza a florecer, la tierra y los productos son nuevamente agasajados la víspera de la festividad de Candelaria; se acompaña la buena nueva de su floración con un “cariño” que el ofrecimiento de la “pagansia” implica. Tras la “pagansia” de Candelaria, ya en pleno carnaval, hay que visitar y festejar a la chacra extendiendo por su superficie mixtura, cintas de colores y algún que otro confite. Más tarde, cerca ya de la festividad de Pentecostés, concretamente el día de “ispiritu”, se ofrece el “pago” de acción de gracias por los productos concedidos en la cosecha.

La elaboración de este tipo de ofrendas requiere una destreza así como un conocimiento exacto de los caprichos y debilidades culinarias que la *pachamama* presenta. La *wira manq'a* o *pagansia* es preparada por algún miembro de la familia frecuentemente mujeres, avezadas en el trato a la tierra y próximas a ella como sujetos responsables de la fecundidad familiar. La *mesa*, sin embargo, precisa de la actuación de un “maestro”, un especialista hábil en distinguir los gustos culinarios de los participantes que son convidados en cada *mesa* complaciendo sus “caprichos” mediante la articulación pertinente de los ingredientes que integran cada “plato”¹⁷.

La *pagansia* de acción de gracias, así como la propia de Candelaria constan de una serie de ingredientes que se articulan con cuidado para mejor satisfacer los gustos culinarios de la *pachamama* y de los productos, (*ispallas*), festejados¹⁸.

16. Gabriel Mamani Tallacahua, “maestro” de la comunidad de Cajjata (Prov. Omasuyos) considera conveniente “pagar” con una pequeña *mesa* a la *pachamama* durante la siembra, pero no parece ya demasiado frecuente, sólo algunos lo hacen.

El *k'inu* es un conjunto de tres o cinco hojas de coca, escogidas entre las mejores, jugosas y brillantes.

17. Entre los diferentes especialistas rituales que trabajan en el área aymara, el más característico es el *yatiri*, “el que sabe”. Es competente en las consultas de coca y en la realización de ofrendas. El *ch'amakani*, como el *yatiri*, lee la coca y prepara *mesas*, pero, además “habla” con los seres tutelares en la resolución de los casos que los dolientes le plantean.

18. La costumbre de hacer bailar y celebrar los productos tras la cosecha, en los Andes, está suficientemente contrastada en crónicas coloniales como la de Guamán Poma (1987:234) e informes etnográficos contemporáneos (Ochoa 1976: 9; 1979: 6, 7; Tschopik 1968: 273, 318. Llanque 1990: 125-137).

Los ingredientes que configuran las “pagansias” de la tierra son *llamp’u*, *coca*, *wira q’uwa*, *titi*, *mullu*, vino y azúcar. La forma habitual de elaboración de la ofrenda consiste en realizar con los diferentes ingredientes una pasta moldable de textura blanda y aspecto graso. Los diversos ingredientes se trocean sobre un plato mezclándose con paciencia a la vez que se configura una masa blanda, de cuya textura depende el cocinado de la ofrenda: “Cuando cocemos así igual todo suave se vuelve”, comenta Pedro Chura.



FIG. 1: Amasando los ingredientes.

El azúcar se extrae de las figuras que integran las bolsas preparadas para la realización de *mesas*, raspando su superficie sobre la mezcla de ingredientes del plato. Una vez que los ingredientes se han ablandado y homogeneizado de la forma pertinente hasta configurar una esfera de “unto” (grasa), se desgajan varias parejas de pequeñas esferas que constituyen la comida ceremonial.

La tierra y cada uno de los productos celebrados, *ispällas*, reciben un par de esferas pequeñas excindidas de la principal¹⁹. De esta forma, los ingredientes, bien “cocinados” y blandos se envuelven en vellones de lana que

19. Las *ispälla mamas* son las responsables de la germinación de los productos (Albó 1992: 96). El trato que los humanos tengan con los productos resulta fundamental en la actitud que aquellas muestren. Si no tratan con respecto a los productos cosechados (por huraña que haya sido la cosecha), la *ispälla mama* se marcha a otras chacras y familias donde la traten mejor. Por esta circunstancia hay que conformarse con lo que la tierra

se depositan sobre un *tari*²⁰. El aspecto de la comida ceremonial que constituye la *pagansia* campesina es semejante a la comida fría, la característica “meriendita”, de presencia constante en el dominio rural acompañando, como ya he dicho anteriormente, las labores agrícolas debido a la facilidad de su transporte, lo que permite comer aprovechando un ligero descanso en las proximidades de la parcela donde se desarrolle la faena.



FIG.2: La *pagansia* dispuesta sobre el *tari*.

De hecho, la *wira manq'a* se transporta en su correspondiente tejido *tari*, como hacen las personas con la comida utilizando las *inkuñas*²¹. Finalmente, la comida ceremonial es quemada y ofrecida utilizando brasas de *waka phuru* (bosta de vaca, seca) para alentar su combustión. Una vez que la “*pagansia*” está encendida hay que dejar que los comensales agasajados coman tranquilos²².

de, mostrarse agradecido y no despreciar una papa, por pequeña que resulte, ni botarla a los perros (circunstancia de la que comunmente se queja *ispälla*).

20. El *tari* es un tejido rectangular empleado habitualmente para llevar la coca sobre el *tari* los “maestros” leen la “suerte” y las aflicciones que sus pacientes les consultan. Es ejemplo de cortesía en la parte de Omasuyos el ofrecer, cada jefe de familia, el *tari* abierto con hojas de coca y *lluji'a* (lejía preparada a base de ceniza de quinoa), al acudir a una asamblea comunitaria para que se sirvan los presentes a su gusto.
21. La comida preparada para degustar junto a los campos de labor o en las festividades colectivas se transporta en *inkuñas*, (también *unkuña*) prendas tejidas de cierta similitud con el *tari*, pero más grandes.
22. No hay que mirar descaradamente a quien está comiendo; es preciso respetar el carácter íntimo y privado de la comida.

Este tipo de comida “frugal” que acompaña la madurez de los cultivos hasta su eclosión en la cosecha, contrasta con el plato “rico” y especial, predilecto de la *pachamama* y servido la víspera del primero de agosto. La comida sabrosa y preferida de la *pachamama* es la *mesa*. Frente a la “mericienda” fría del campo cuya apariencia semeja la “pagansia” rural relacionada con el ciclo productivo, la *mesa* resulta de mayor realce y calidad; es un plato que seduce completamente los caprichos culinarios de la *pachamama*, así como de los comensales afines a ella que, normalmente, comparten su plato.

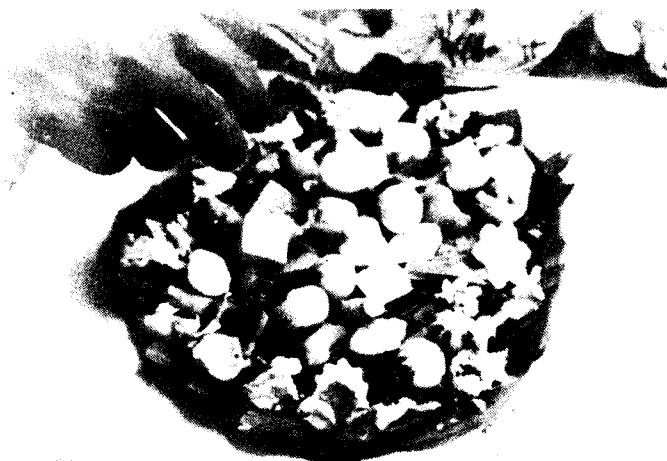


FIG.. 3: Mesa de pachamama.

La víspera de la festividad de San Juan algunos campesinos del Cantón de Ajllata Grande recuerdan la conveniencia de ofrecer una mesa a las *illas* del ganado.

La *mesa* propia de las *illas*, según criterio del “maestro” Carmelo Condori reproduce la situación habitual del ganado encerrado en su corral (las figuras dulces y “misterios”) y rodcado de pasto verde (el papel coloreado)²³. El preparado se quemaba en el interior del corral; si las *illas* aceptan la

23. Las atenciones rituales al ganado parecen más propias de pastores que de sectores propiamente agrícolas donde no existen auquénidos, sin embargo, en el Cantón de Ajllata Grande (Omasuyos) se practica el “señalado” de los animales y no falta quien considera pertinente ofrecer una *mesa* a las *illas* del ganado, circunstancia que al parecer, se va perdiendo y no resulta generalizable. La *illas* son los encargados de la reproducción del ganado. La forma iconográfica de estos personajes son pequeños talismanes efectuados

ofrenda, es razonable pensar que el ganado va a multiplicarse; para ello es preciso invitar a todas las *illas* de las diferentes especies animales que posee la familia e incluso de aquellas otras que desee conseguir.



FIG.4: El "corral" de las *illas*.

* * *

La atención constante que merece el desarrollo correcto del ciclo productivo canalizado en la forma pertinente a través del sistema de ofrendas culinarias en el dominio rural coincide en su fundamento con lo que resulta, así mismo, pertinente en el contexto ciudadano. La *pachamama*, en esta advocación de "madre tierra" recibe los platos y *mesas* que la gente le ofrece, como garante de la fecundidad y del éxito de las empresas productivas. La producción, el sustento, la subsistencia y el cuidado de los hombres y mujeres aymaras, ya sean "campesinos" o "residentes", es competencia de la *pachamama* y de los personajes que como los "cerros" (*achachilas*) y el "hogar" (*kunturmamani*; *uywiri*) le resultan afines²⁴.

en piedra (*mulla*) que representan diversas especies animales o actividades relacionadas con su cuidado y crianza. En la ciudad de La Paz es posible localizar *illas* competentes en la consecución de "plata".

24. Los comensales que guardan cierta afinidad con la *pachamama* son los *achachilas*, *kunturmamani* y *uywiri*, de hecho comparten habitualmente con ella un mismo plato. Los *achachilas* son los personajes que habitan en las cumbres de los macizos montañosos; son los propios cerros que cuidan de las posesiones comunitarias con cuyos miembros les une un lejano parentesco (Intipampa 1991:30) y cuyo culto en los Andes se en-

El entorno orgánico y vital en el que el aymara se desenvuelve contiene otros comensales distintos de *pachamama*, con caracteres y preferencias culinarias específicas que son satisfechas mediante diferentes tipos de *mesas* (Fernández 1992: 240-322; 1993: 8-15).

Los “residentes” aymaras, a pesar de las presiones recibidas en la ciudad, generalmente no abandonan su contacto con la comunidad y utilizan el mismo criterio de reciprocidad con los seres tutelares para conseguir logros diferentes, adaptados a la naturaleza de sus deseos y aflicciones propias del contexto urbano en el cual desarrollan su vida²⁵.

En La Paz, los aymaras que viven en sus barrios populares, muchos de ellos emigrantes por el importante éxodo rural que ha afectado al altiplano en los dos últimos decenios (Sandoval & Sostres 1989: 23, 24), denominados “residentes”, cumplen con los pagos a la *pachamama* ofreciendo las *mesas* por motivos que atañen igualmente a su subsistencia. En la ciudad el éxito productivo depende de “la plata” y su logro resulta del azar, del destino; es cosa de la “suerte”²⁶. Los comerciantes piden por la abundancia de clientes

cuenta muy extendido (Martínez 1983: 85-115).

Kunturmamani es una entidad hogareña, la propia casa que “vive” y precisa de alimentos una vez que ha sido “bautizada” y celebrado el techado de su configuración arquitectónica. *Kunturmamani*, según Albó (1992: 93) es un protector masculino vinculado al techo de la construcción que contrasta con la protectora femenina *qhiri awichu* asociada al fogón campesino; sabe mejor que nadie lo que pasa en sus inquilinos desplomándose sobre ellos, por algún tipo de infracción cometida. Es recomendable considerar siempre al *kunturmamani* en las *ch'allas* a la *pachamama* por este motivo; los comensales son bastante envidiosos entre sí y se molestan con los “olvidos” de que son objeto en las atenciones ceremoniales. El *uywiri* es el “criador”, el responsable de los productos almacenados en el troje campesino. Martínez (1989:33) indentifica a los *uywiri* con ciertos cerros “criadores” de cada comunidad. Estos seres “afines” a la *pachamama* comparten idénticos gustos alimenticios y participan de las *mesas* relacionadas con la productividad y el bienestar de la familia.

25. En este sentido, la costumbre de ofrecer un pago a la tierra cada primero de agosto encuentra entre las élites paceñas numerosos adeptos que ofrecen una *mesita* por el bienestar de sus negocios y familias; este concepto de reciprocidad según el cual es preciso dar algo primero para recibir “incrementado”, según las reglas del *ayni*, constituye un logro “andino” de una calidad excepcional. Es a través de estas celebraciones rituales y en el desarrollo de ceremonias festivas como *Chukiyawu Marka* (nombre aymara de la ciudad de La Paz) consigue imponer su autoridad, aunque sea de forma breve, sobre su contraparte criolla y altanera, La Paz, burocrática y administrativa, quien salvo en estas ocasiones ejerce el dominio y el poder sobre *Chukiyawu* de una forma despótica (Albó, Greaves, Sandoval 1983: 63; Albó / Preiswerk 1986).
26. El “azar”, el destino y la suerte (*swirti*) marca la diferencia de la posibilidades entre las

para sus negocios, los “chofersitos” *ch'allan* su carro y ofrecen una *mesa* en las *apachitas* con la intención de que no se averíe ni accidente. Un furor místico ceremonial se apodera de buena parte de los grupos sociales de la ciudad. *Pachamama* se hace benefactora de la productividad “ciudadina” a través de la “plata” indispensable medio de subsistencia en los núcleos urbanos²⁷. El mundo del “querer” con todos sus dones implicados, se reproduce en la ofrenda de la *mesa*; una ofrenda indudablemente “compleja” si la comparamos con el carácter y sentido de la *pagansia* (*wira manq'a*) rural, aspecto razonable si atendemos a las solicitudes y deseos pertinentes en uno y otro dominio.

Las *mesas* urbanas son “platos” de una calidad superior a la de las “pagansias” rurales; en el campo, *pachamama* come como los campesinos, su comida fría (*pagansia*) y sus platos especiales propios de algún acontecimiento de relieve (*mesa*). En la ciudad, *pachamama* se ha “adaptado” a los gustos de los “residentes” aceptando platos que los especialistas rurales definen como “sucios”, por la mezcla indiferenciada de ingredientes que provoca la premura de tiempo con que son elaborados así como por la falta de intimidad que domina en su ofrecimiento²⁸. Esta forma aparentemente “sucia” de trabajo por parte de los especialistas urbanos, pone de relieve la apropiación de los usos ceremoniales del campo por parte de los “residentes”, a pesar de las dificultades adaptativas que la urbe impone. La Paz sigue siendo capital del mundo aymara y la presencia creciente de “maestritos” en sus arrabales

personas (Urbano 1993b:295-298). El acceso al éxito está limitado a unos pocos quienes lo han recibido como un don. En los Andes es frecuente este discurso explicativo entre “suertudos” y “desgraciados” que explica los aciertos de unos (negocios, amor, salud), frente a los fracasos de otros.

Según Harris (1987: 64-78) en el Norte de Potosí, la “plata” es considerada como fuente de intercambio de bienes y no de “atesoramiento” en sí. En este sentido su valor se adhiere al criterio andino de reciprocidad productiva.

27. “En la Paz, hasta para “hacer baño” se necesita plata”, me contaba un padre de familia exasperado.

28. En los “centros ceremoniales” de Sagrado corazón y Faro Murillo de El Alto de La Paz, donde los *yatiris* realizan sus sacrificios hacia los *achachilas* de la cordillera Real (Illimani, Mururata, Huayna Potosí... etc.) a tiempo completo, se trabaja con plena dedicación y urgencia; especialmente en los períodos de máxima atención ritual (agosto), cuando los clientes tienen que esperar a que el “maestro” concluya con el trabajo que está realizando previamente. “Algunos no tienen tiempo, así no más quieren”, comenta el “maestro” Modesto Capcha. Por otro lado, si bien la elaboración de la ofrenda se realiza en la intimidad de la “carpa” donde el “maestro” atiende, el “pago” y ofrecimiento de la *mesa* se realiza en el exterior, a la vista de los transeúntes, sin la intimidad y el respeto que los “maestros” rurales estimán imprescindible.

muestra la importante demanda de que son objeto. Albó, Greaves y Sandoval (1983:71-78) señalan la pertinencia de este tipo de prácticas rituales como paliativos del importante desamparo simbólico que el “residente” sufre al incorporarse al espacio urbano.

* * *

Las diversas ofrendas con las que los aymaras alimentan y establecen vínculos de reciprocidad con los seres tutelares del altiplano presentan una serie de caracteres sensibles que son los responsables de la seducción culinaria que opera en los invitados y que expresan, a su vez, aspectos relevantes de su propia naturaleza (Fernández 1993: 15-19).

La *mesa de pachamama* resalta por la riqueza cromática de sus ingredientes; es un plato atractivo, “lindo” que entra por los ojos²⁹.

El color forma parte de la naturaleza de los platos de *pachamama*, por cuanto ella misma es “flor”³⁰. Este color fructífero de la *pachamama* como flor es uno de los rasgos característicos de la estética festiva aymara vinculada con el concierto social, el teñido de los textiles y el aderezo de la comida. Lo galano, lo bello lo aderezado, pertenece al ámbito del color (Bertonio 1984, TII: 45). Esta estética “sabrosa” del color utiliza la degradación cromática y el matiz de brillos y sombras semejante a los que Veronica Cereceda (1978: 1017-1035) analiza en los textiles de Isluga; son colores *k’isados*³¹. El color de los vellones de lana teñida, así como el de los ingredientes azucarados, la *mixtura*, el *chiwchi* recado y el *q’uri t’anta, qullqi t’anta* conforma un conjunto cromático que se completa con las hojas de coca, el *llamp’u* (grasa del pecho de la llama), la *wira q’uwa*, así como los

29. El componente estético que presenta la *mesa* tiene que adecuarse a los gustos del comensal destinatario. En cualquier caso, el “maestro” tiene que ser capaz de realizar platos “lindos”, y atractivos. El hacerlo lindo o bonito es uno de los valores de reconocimiento que más frecuentemente se aplica al saber de los “maestros”: “Capo es pues, bien lindo sabe hacer”. Martha Huarachi vendedora de remedios, La Paz.

30. “*Pachamama es panqara*”, “*pachamama es flor*”, me indicaba con respecto a la pertinencia del color en las *mesas* de *pachamama* el “maestro” Gregorio Mamani. La comida de *pachamama* es “color” por cuanto este es uno de sus atributos personales; ella misma es flor y, por tanto “color”.

31. La *k’isa* es un recurso decorativo textil que se caracteriza por el empleo de colores degradados en matices sutiles a la vez que emplea una combinación equilibrada de “luces y sombras” en los tonos (Cereceda 1987: 184-216). Recuerdo una conversación con el “maestro” Modesto Capcha respecto al uso de vellones de lanas “rojas” en la ofrenda a



Mesa de pachamama.



Pachamama

fragmentos de *titi* y *mullu*. Por otro lado, el feto de llama (*qarwa sullu*), siempre que el especialista lo considere oportuno, se trata previamente con *unto* (grasa de llama, *llamp'u*) y se cubre con lanas de colores para que adquiera una expresión “vital”³².



FIG.5 El feto de pic, “vivo” sobre la ofrenda.

Junto al cromatismo *k'isado* de la *mesa* de *pachamama* resalta la suavidad en el tratamiento de los ingredientes de la ofrenda; esta suavidad manifiesta en el troceado, molido y amasado de ingredientes, alude a ciertas convicciones morales cuya presencia resulta imprescindible en el desarrollo de la ofrenda. Bertonio (1984, TII: 201) muestra este aspecto en relación con el carácter del término *llamp'u* así como del “dulce” *muxa*, ingredientes de gran importancia en el desarrollo de la *mesa*. Uno y otro hacen referencia expofesa a la “blandura”, aspecto que debe imperar entre los convidantes y los comensales del banquete. Los ingredientes dulces de la ofrenda se adquieren en los mercados de remedios (*jampi qhatu*) debidamente empaquetados configurando el conjunto de *muxa misa*, “ofrenda dulce”. Este grupo de

pachamama; sorprendido por mi terquedad y “ceguera” Modesto no hacía sino repetirme que no eran rojas, eran “color” no más. Efectivamente no era exclusivamente “roja”; la presencia mayoritaria del rojo estaba contrareastada por otras muchas tonalidades “degradadas”. El conjunto no era “rojo” sino “color”, no más.

32. Los fetos no se ofrecen “secos”, muertos. Se embadurnan con *llamp'u* y se cubre con lanas de colores, generalmente *k'isados*. Se colocan flores en las sienas del feto y se le hacen unos aretes de lana para las orejas. Así, galano y “vivo”, cargado de oro y plata y “parado”, habitualmente sobre el centro de la *mesa*, el feto se sacrifica.

ingredientes azucarados está constituido por caramelos de diferente tipo, dulces “roscados” en forma de nudo, “misterios” *k'isas*, nueces y pan de San Nicolás³³.

El empleo de excrecencias resinosas como el copal y el incienso, el aroma característico de la *wira q'uwa* y del azúcar de los ingredientes dulces al quemarse, hacen del plato de *pachamama* una ofrenda sumamente olorosa, fragante. El conjunto de la ofrenda se *ch'alla* ofreciendo una libación de alcohol a todos los comensales invitados y en todas las direcciones del espacio. Cuando el bolsillo alcanza se efectúa, al finalizar el proceso junto cuando la *mesa* se quema, es decir cuando está “pasando” y los comensales complacidos por el “sabor” desean una bebida de mayor claridad, una intensa *ch'alla* de cerveza. Por tanto, la *mesa* de *pachamama* se caracteriza por su color *k'isado*, su aroma fragante, la textura blanda de sus vianda y el sabor mesurado de sus ingredientes. Un plato “rico” y equilibrado.

* * *

De los caracteres sensibles que presentan las *mesas* se pueden extraer datos sobre la personalidad de los comensales. El valor “sabroso” y equilibrado de los platos de *pachamama* y sus afines definen una personalidad estable, como corresponde a la madurez exigible a los *jaqi* aymara en sociedad,

33. El conjunto de ingredientes “dulces” de la *mesa* está constituido por una suerte de figuras, caramelos y confetis destacando algunos de carácter especial. Junto a las figuras de botellas, llamas, y “santitos” (siempre emparejados, en número de cuatro, uno para cada “esquina” de la ofrenda), destacan unos objetos rectangulares hechos de azúcar y cal en forma de galletas, de colores diferentes y con grabados en bajo relieve; son los “misterios”. La presencia de unos “misterios” u otros, tiene que ver normalmente con el motivo del ofrecimiento y el “maestro” indica al paciente el tipo de “misterio” que tiene que traer para la elaboración del plato; otros “maestros” no eligen los “misterios” y consideran que la presencia de unos u otros en la bolsa de *muxa misa* adquirida en el mercado, depende de su “suerte”. Es probable que el término “misterio” tenga que ver con el “misterio” de la Eucaristía, con Jesucristo hecho pan y vino, y en este sentido, con la oblea u hostia de la misa católica. Néstor Homero Palma (1978: 235) recoge el término “pan bendito” aplicado a los “misterios” en el Noroeste argentino. En relación con el problema de la misa católica y su vinculación con la *mesa* aymara, Fernández (1992: 373-375; 1993: 19).

Las “roscas” son caramelos con forma de nudo que, según los maestros tienden a “unificar” articular el resto de las viandas. Aparece otra galleta redonda con una imagen de una virgen o estrella grabada en su superficie, es el pan de San Nicolás, igualmente uno para cada “esquina”. Suelen formar parte de los dulces, cuatro terrones de azúcar blanco y cuatro negros que son las *tikas* (adobes) de la construcción. Nueces (cuatro), confites y alguna fruta “pasa” denominada *k'isa*, completan el conjunto.

debidamente “cocinados” y ligados a la maraña de derechos y deberes que la comunidad exige³⁴.

El análisis de la figura andina y su simbolismo ha sido causa de imprecisiones y generalizaciones en las que es posible incurrir sin apenas percatarse (Urbano 1993a: 7-50). Teniendo en cuenta este peligro sí creo pertinente mostrar algunas reflexiones sobre los modelos de articulación imperantes en las ofrendas a la *pachamama* así como el sentido simbólico de su configuración, amparado en los comentarios de diversos *yatiris* y especialistas en el arte del “saber” aplicado a la elaboración de las *mesas* y *pagansias*.

El proceso de articulación de los ingredientes merece ahora una atención particular en el análisis sobre las *mesas*. En las inmediaciones de la península de Huata, cerca del Cantón de *Ajllata* en la provincia Omasuyos (Departamento de La Paz), varios “maestros” rurales que tienen su propia clientela en el campo y que sólo de forma ocasional trabajan en La Paz preparan la *mesa* estableciendo una división categórica entre los ingredientes. En el caso de la *mesa* de *pachamama*, aquellas substancias especialmente reflejadas en las crónicas como objeto de sacrificio entre los naturales, caso de la coca, *llamp'u*, *mullu*, *titi*, *wira q'uwa* (planta aromática) y los vellones de lana, reciben el calificativo de “complementos” de la *mesa*, identificados culinariamente como su “sal” (también el ají) de la ofrenda y por tanto, responsables del aderezo y articulación del plato (Gutiérrez 1988: 298)³⁵. Estos ingredientes se trocean para mezclarlos luego de forma conjunta y finalmente, se amasan con meticulosidad hasta configurar una pasta blanda y homogénea que semeja una esfera grasa. Luego se trocean tantos fragmentos igualmente redondeados en forma de pequeñas bolas de “unto” que agrupan por “parejas” dependiendo del número de comensales agasajados; a cada comensal le corresponde su par de “complementos”³⁶.

34. El concepto aymara de *jaqi* se aplica a la persona madura, casada e independiente de su hogar paterno. El *jaqui* goza de los derechos que la comunidad ofrece y cumple con los deberes que le solicita.

35. Las ofrendas de coca, mullu, lanas y textiles, carneros “de la tierra”, maderas “aromáticas”, grasa de llama y otras especies, se encuentran reseñadas en las crónicas relativas a las creencias populares andinas y los procesos por idolatría (Arriaga 1968: 209-211; Cobo 1964, T II: 203; Guaman Poma 1987: 258-266; Valera 1992: 51-56).

36. Los “complementos” de la *mesa* se ofrecen emparejados. En el mundo aymara nada está solo, aislado, todas las cosas tienen su contraparte, su “pareja” (P'axsi et al 1988:7). Lo que va solo sin su contraparte natural se dice *Ch'ulla* y siempre muestra un grado importante de imperfección.

Estos “complementos” grasos que constituyen la “sal” de la *mesa* se enfrentan culinariamente con los ingredientes “dulces”. En el proceso de elaboración de la *mesa* de *pachamama* sal y azúcar definen un *tinku*, un enfrentamiento de contrarios especialmente significativo. Hemos mencionado la relevancia “masculina” de la sal y el picante (responsables del sabor) frente al carácter predominantemente femenino del azúcar. El encuentro entre sal y azúcar en el *tinku* establecido por el “maestro”, como recurso articulador del plato, consolida un choque simbólico de gran fertilidad en los Andes (Molinié 1988: 49-70). El *tinku* propicia un equilibrio basado en la alternancia complementaria de los contrarios, de esta forma, hombre y mujer encuentran, en las ofrendas rurales de *pachamama*, una representación sensible como corresponde al valor configurativo del núcleo familiar consolidado en torno a la dualidad complementaria masculino-femenino que definen una tendencia a la simetría especular defendida por Platt (1980:164) en el término *yanantin* (el hombre y la mujer tienden a una relación tan perfecta como si en efecto constituyera por naturaleza un “par”). Hombre y mujer deben participar del ofrecimiento para que la ceremonia resulte eficaz (P’axi et al 1988:6). Por otro lado, los complementos “históricos” vigentes en el pasado se enfrentan en idéntico *tinku* a la prevalencia de un condimento “nuevo”, moderno como es el azúcar, vinculado al mercado monetario y al refinamiento de la cultura³⁷. Las viandas “antiguas” y enmarcadas en la naturaleza (grasa de llama, piedras, plantas aromáticas, pelo de gato, coca, oro, plata y vellones de lana) se oponen en este *tinku* conciliatorio al modernismo del azúcar y a su industrializada cultura de mercado. Sal y azúcar establecen de esta forma un encuentro que, definido en los intersticios de la comida ceremonial aymara, plasma de la forma más enriquecedora posible el combate y al mismo tiempo el acuerdo entre el pasado y el presente, así como entre naturaleza y cultura. Esta reproducción simbólica del *pacha* andino en el seno de la ofrenda de *pachamama* otorga a ésta un carácter cosmológico ya apuntado por un informante de Aguiló (1981:165): “Según mi pensamiento, la *Pacha Mama* es esta tierra (...) Yo diría que la *Pacha Mama* es esta tierra donde estamos viviendo”³⁸.

37. El dulce característico en los Andes, antes de la llegada de los españoles, lo constituían las *k’isas*, es decir las frutas secas o “pasas” cuyo consumo resulta todavía característico en ciertos sectores de los Andes promoviendo redes de producción e intercambio (Manrique 1991).

38. El espacio y el tiempo se ven reflejados en la *mesa* no sólo en la naturaleza característica de los ingredientes, sino en el modo de su articulación. Los círculos cerrados “por la derecha”, en sentido contrario a las agujas del reloj, reproducen el ciclo diario del sol sobre el espacio, que a su vez va originando, de la ofrenda. Tiempo y espacio son pues los ingredientes fundamentales de una ofrenda que adquiere una plasticidad cosmológica referente a la representación del *pacha* andino (Fernández 1992: 286-391; 1993: 19-22).

Los “maestros” ciudadanos que atienden a su clientela en las carpas extendidas a lo largo del sector de “Sagrado Corazón” y “Faro Murillo” en las inmediaciones de la línea férrea “La Paz Arica” de El Alto de La Paz, adolecen de una frecuente premura en su trabajo.

Las fórmulas “artesanas” que utilizan los “maestros” rurales en la preparación de las ofrendas como la manipulación y amasado de los ingredientes (que aluden entre otras cosas a ciertos refinamientos morales, como hemos visto) no resultan especialmente propicias en los casos en los cuales los doctores no disponen del tiempo preciso y exigen cierta rapidez en el ofrecimiento. En estos casos, los ingredientes se trocean y se van incluyendo en el plato conformando círculos concéntricos hasta completar el “centro” de la *mesa*. Este sistema de círculos trazados “por la derecha”, en sentido contrario a las agujas del reloj buscan la definición del *taypi* (centro) culinario de la ofrenda, recurso que permite articular los ingredientes aparentemente “mezclados” y confundidos en el plato. El “centro” de la *mesa* suele estar definido por la piedra “mullu” o el feto de *llama* (*qarwa sullu*) quienes parecen competir por el papel protagónico de la ofrenda. Estos platos ciudadanos que prescindan del “toqueteo” y del ablandado artesano de los ingredientes, son definidos como “sucios” por los “maestros” rurales (“por no mancharse no hacen ablandar”) quienes consideran que difícilmente pueden estos platos resultar gustosos a los comensales sagrados; sin embargo así parece.

En La Paz, un alto porcentaje de la población come en la calle, en los propios puestos de trabajo así como en las pensiones económicas que ofrecen un succulento “almuercito” por un par de bolivianos. Este tipo de “comida rápida” característica de los medios urbanos parece haber afectado a los comensales sagrados de la ciudad, cuyo carácter y atributos, defieren un tanto de los que le son propios en las áreas rurales. Estos comensales cuyos platos son ofrecidos por los “residentes” *aymaras* se han adaptado, como ellos, a las exigencias del medio urbano, modificando el tratamiento culinario de los platos al que resulta pertinente en la ciudad. En este sentido, la preferencia por la definición de un modelo articulatorio de los ingredientes de la *mesa* basado en el *taypi* frente al *tinku* rural, ofrece un sentido y un orden a la “mezcla” de la ofrenda ciudadana procurando un equilibrio entre los ingredientes³⁹. De esta forma los “maestros” ciudadanos resuelven con facilidad los problemas rituales derivados del contexto urbano sin olvidar los principios que rigen sus propias reglas intelectivas. Ese *taypi* trazado con los ingredientes de la *mesa* desde

39. El *taypi* es un elemento de articulación que ha sido empleado según Bouysse (1987: 225, 226) en la definición del propio espacio aymara. Es un recurso versátil en el establecimiento de equilibrio entre contrarios (Bouysse-Cassagne & Harris 1987: 21).

su periferia a base de círculos concéntrico sucesivamente más internos y trazados “por la derecha” realzan el papel estabilizador que las sociedades andinas otorgan al “centro” en un medio como el urbano donde el equilibrio resulta casi siempre frágil y comprometido.

El encuentro conciliatorio que establece el *tinku* ente las partes “masculina” y “femenina” de la *pagansia* y la *mesa* campesinas así como entre el pasado y el presente, articulado sobre un espacio concreto (el plato), otorga a la ofrenda rural un cariz cosmológico capaz de formular culinariamente los requisitos plásticos de un universo sabroso.

El *pacha* del querer conformado con el conjunto de dones y atributos que conforman “este mundo”, *aka pacha*, constituye la preferencia culinaria de la *pachamama* y, en este sentido, la *mesa* se ajusta a su representación metafórica.

Es frecuente encontrar en diversas sociedades indígenas la referencia a que el cuerpo está conformado de lo que uno come⁴⁰. La *pachamama* es el resultado físico, “corpóreo” del conjunto de especies y dones que constituyen su comida. La *pachamama* está configurada como “mundo” y a la vez como madre, por el conjunto de los dones que los hombres apetecen; son los propios hombres los que se entregan a sí mismos en el sacrificio de la *mesa* como alimento del “mundo”, como alimento de la *pachamama* a quien pertenecen (concretamente al *achachila*) en el momento de nacer (Albó 1992: 89)⁴¹.

40. Severino Vila, joven “maestro” *kallawaya* residente en La Paz considera que buena parte del aspecto endeble y enjuto de los campesinos aymaras se debe al consumo indiscriminado de *ch'uñu* (papa deshidratada). Su cuerpo “seco” sería la consecuencia del consumo frecuente de papas “secas”. Los aymaras del campo realizan, sin embargo, otra lectura diferente. Presumen de no conocer la enfermedad y de su resistencia en el trabajo, precisamente por comer *aku* (harina de cebada), *ch'uñu* y *muti* (sancochado de maíz o habas); su cuerpo es resistente por comer sustancias secas. Consideran que la frecuencia con que las gentes de la ciudad van al doctor se debe a la calidad de las cosas que comen, aparentemente más sabrosas que las suyas, pero de carácter “endeble”. Las carnes y grasas, producen cuerpos endebles y vulnerables, como son los *q'aras* (blancos y mestizos) ciudadanos. Ya en la crónica de Arriaga encontramos referencias alusivas a la “materia” diferente de que los blancos y los indios están hechos. El derecho a la ropa y comidas propias son reivindicados como valores de identidad que se reclaman en movimientos de corte mesiánico como el *Taki Onqoy* (Millones 1990: 178). Entre los mayas yucatecos se produce igualmente esta relación entre comida y cuerpo, un cuerpo hecho de frijol y maíz (Pedro Pitarch: comunicación personal).

41. El “maestro” incluye al elaborar la ofrenda como ingrediente principal del plato al propio paciente (sus entidades anímicas *animu*, *ajayu*, *kuraji*, su pareja, su familia, su ho-

La *pachamama* es piedra, grasas animales, metales, resinas, dulces pero igualmente, ese mundo del querer que los hombres anhelan y del que también forman parte. Sin embargo, el modelo culinario pertinente en la representación de la *pachamama* varía si comparamos los modelos ciudadano y rural. En la ciudad todo está terriblemente “mezclado”, resulta difícil distinguir quien es quien (amigo o adversario) “no hay como confiar”.



FIG. 6 *Pachamama*

Los ciudadanos compiten entre sí en busca de suerte, poder y prestigio. La *mesa* urbana, en esa forma precaria (según los “maestros” rurales) de mezclar sus ingredientes, reproduce esa lucha de poder entre los materiales que la integran por alcanzar el privilegio protagónico del centro, (*taypi*), única forma de conseguir equilibrar el conjunto de su estructura. La ofrenda rural, por su parte, procura la unidad de sus ingredientes de forma distinta; establece la separación precisa de las viandas (sal y azúcar) para enfrentarlas en el proceso de articulación del plato. El *tinku* permite tras la separación previa y el consiguiente encuentro, la unidad del conjunto de litigantes.

El equilibrio que persiguen ambos modelos culinarios muestra el abatimiento y la frustración que la subsistencia conlleva en medio de aflicciones, carencias y necesidades, capaces de hacer tambalear el mundo. Es preocupación y responsabilidad tanto del “residente” como del “campesino” velar por la fortaleza de este mundo alimentándolo y fortaleciéndolo con lo mejor de sí mismos, con platos sabrosos que muestran la naturaleza precisa de un mundo que se desea “florido” y repleto de fortuna.

gar... etc.), reproduciendo la aflicción que padece (Fernández 1992: 372-381). El paciente es ofrecido a la *pachamama*, forma parte de ella y, en este sentido, el hombre constituye una porción fundamental de su dieta alimenticia.

BIBLIOGRAFIA

AGUILO, Federico

- 1981 *Religiosidad de un mundo rural en proceso de cambio*. Sucre.

ALBO, Xavier

- 1992 "La experiencia religiosa aymara". En, MARZAL (Coord.) : *Rostros indios de Dios*. pp. 81-140. CIPCA/ HISBOL/ UCB. La Paz.

ALBO, Xavier (Comp.)

- 1988 *Raíces de América: El mundo aymara*. Alianza América / UNESCO, 13. Madrid.

ALBO, Xavier; GREAVES, Thomas; SANDOVAL, Godofredo

- 1981 "CHUKIYAWU. La cara aymara de La Paz. I-El paso a la ciudad". En, *Cuadernos de Investigación* CIPCA, 24. La Paz.

- 1982 "CHUKIYAWU. La cara aymara de La Paz. II-Una odisea: Buscar "pega"". En *Cuadernos de Investigación* CIPCA, 22. La Paz.

- 1983 "CHUKIYAWU. La cara aymara de La Paz III-Cabalgando entre dos mundos". En *Cuadernos de Investigación* CIPCA, 24. La Paz.

- 1987 "CHUKIYAWU. La cara aymara de La Paz. IV-Nuevos lazos con el campo". En *Cuadernos de Investigación* CIPCA, 29. La Paz.

- ALBO, Xavier; PREISWERK, Matías
 1986 *Los señores del Gran Poder*. Centro de Teología Popular. La Paz.
- ARRIAGA, Pablo José de
 1968 "La extirpación de la idolatría en el Perú" (1621). En, *Crónicas Peruanas de interés indígena*. Biblioteca de Autores Españoles. Madrid.
- BASTIEN, Joseph
 1978 *Mountain of the condor. Metaphor and ritual in an Andean Ayllu*. St. Paul: West Publishing.
- BERG, Hans van den
 1987 "Los ritos agrícolas de los aymaras: Cuestiones de fondo y constantes". En, *Reunión Anual de Etnología*, Tomo IV pp. 71-79. MUSEF. La Paz.
- 1989a "La celebración de los difuntos entre los campesinos aymaras del altiplano". En, *Anthropos. Revista Internacional de Antropología y Lingüística*, 84. pp. 155-175. Sankt Augustin.
- 1989b *La tierra no da así no más. Los ritos agrícolas en la religión de los aymara-cristianos*. CEDLA, 51. Amsterdam.
- BERTONIO, Ludovico
 1984 *Vocabulario de la lengua aymara*. (1622). CERES / IFEA / MUSEF. Cochabamba.
- BOUYASSE-CASSAGNE, Thérèse
 1987 *La identidad aymara. Aproximación histórica (Siglo XV, Siglo XVI)*. HISBOL. Biblioteca Andina, 3. La Paz.
- BOUYASSE-CASSAGNE, Thérèse; HARRIS, Olivia
 1987 "Pacha: en torno al pensamiento aymara". En, *Tres reflexiones sobre el pensamiento andino*. pp 11-59. HISBOL. Biblioteca Andina, 1. La Paz.
- CARTER, William; MAMANI, Mauricio
 1982 *Irpa Chico. Individuo y comunidad en la cultura aymara*. Librería Editorial Juventud. La Paz.

- CERECEDA, Verónica
- 1978 "Sémiologie des tissus andins; les talegas d'Isluga". En *Annales*, 33 *année*, pp. 1017-1035. Nº 5-6. París.
- 1987 "Aproximaciones a una estética andina. De la belleza al tinku". En *Tres reflexiones sobre el pensamiento andino*. pp 133-231. HISBOL. Biblioteca Andina, 1. La Paz.
- COBO, Bernabé
- 1964 "Historia del Nuevo Mundo" (1653). En *Obras del padre Bernabé Cobo de la Compañía de Jesús*. Biblioteca de Autores Españoles. Madrid.
- CONTRERAS, Jesús
- 1985 *Subsistencia, ritual y poder en los Andes*. Edit. Mitre. Barcelona.
- DALLE, Luis
- 1969 "El despacho" *All panchis Phuturinga*. Vol. I. pp 139-154. Instituto de Pastoral Andina. Cuzco.
- FERNANDEZ, Gerardo
- 1992 *Simbolismo ritual entre los aymaras: Mesas y Yatiris*. Edit. Univ. Complutense (En prensa). Madrid.
- 1993 "El banquete aymara: Aspectos simbólicos de las mesas rituales aymaras". Ponencia presentada en el *V Coloquio Internacional: "El siglo XVIII en los Andes."* Chantilly (París) 26-29 Abril 1993. Association Bartolomé de las Casas.
- GIRAULT, Louis
- 1988 *Rituales en las regiones andinas de Bolivia y Perú*. CERES / MUSEF / QUIPUS. La Paz.
- GUAMAN POMA, Felipe
- 1987 *Nueva crónica y buen gobierno* (1615). Historia 16. Madrid.
- GUTIERREZ, Manuel
- 1988 "Hipótesis sobre la significación de la mama-huaca". En GUTIERREZ, Manuel (Comp.) *Mito y ritual en América*. pp. 286-323. Edit. Alhambra. Madrid.

- HARRIS, Olivia
 1987 *Economía étnica*. HISBOL. Breve Biblioteca de bolsillo, 3. La Paz.
- HOMERO, Néstor
 1978 *La medicina popular en el Noroeste argentino*. Edit. Huemul S. A. Buenos Aires.
- INTIPAMPA, Carlos
 1991 *Opresión y aculturación. La evangelización de los aymara*. CEPITA / HISBOL / ISETRA. La Paz.
- KESSEL, Jan van
 1989 "Ritual de producción de los aymaras". Boletín del Instituto de Estudios Aymaras 2 (31); pp 32-42. Chucuito.
- KESSEL, Jan van; CONDORI, Dionisio
 1992 *Criar la vida: Trabajo y tecnología en el mundo andino*. VIVARIUM. Santiago de Chile.
- LLANQUE, Domingo
 1990 *La cultura aymara. Desestructuración o afirmación de identidad*. IDEA / TAREA. Lima.
- MANRIQUE, Nelson
 1991 "El "otro" de la modernidad: los pastores de puna". *Encuentro de Americanistas Españoles*. Instituto Ortega y Gasset (Madrid).
- MARTINEZ, Gabriel
 1983 "Los dioses de los cerros en los Andes". *Journal de la Société des Américanistes*, 69 pp. 85-115. Paris.
- 1987 *Una mesa ritual en Sucre. Aproximaciones semióticas al ritual andino*. Biblioteca Andina, 3. HISBOL / ASUR. La Paz.
- 1989 *Espacio y pensamiento I. Andes meridionales*. Biblioteca Andina, 5. HISBOL. La Paz.

MARZAL, Manuel

1971 "¿Puede un campesino cristiano ofrecer un "pago" a la tierra?". *Allpanchis Phuturinga*, vol. 3; pp 116-218. Instituto de pastoral Andina. Cuzco.

1992 "La experiencia religiosa quechua". En, MARZAL, Manuel (Coord.): *Rostros indios de Dios*. pp 27-80. CIPCA / HISBOL / UCB. La Paz.

MAYORGA, Silvia; PALACIOS, Félix; SAMANIEGO, Ramiro

1976 "El rito aymara del despacho". *Allpanchis Phuturinga*. Vol. IX pp. 225-241. Instituto de Pastoral Andina. Cuzco.

MILLONES, Luis (comp.)

1990 *El retorno de las huacas. Estudios y documentos del siglo XVI*. Instituto de Estudios Peruanos / Sociedad Peruana de Psicoanálisis. Lima

MOLINIE, Antoinette

1988 "Sanglantes et fertiles frontières. A propos des batailles rituelles andines". *Journal de la Société des Américanistes*, LXXIV; pp 49-70. París.

OCHOA, Víctor

1976 "Ritos de cosecha (Pentecostés)". *Boletín Ocasional*, 33; pp 1-16. Instituto de Estudios Aymaras. Chucuito.

1979 "La cosecha en la cultura aymara". *Boletín del Instituto de Estudios Aymaras* 2(5); pp 1-11. Chucuito.

P'AXI, Rufino; QUISPE, Calisto; ESCOBAR, Néstor; CONDE, Ramón

1988 "Religión aymara y cristianismo". *Fe y Pueblo*, 13; pp 6-13. Centro de teología Popular. La Paz.

PLATT, Tristan

1980 "Espejos y Maíz: el concepto de Yanantin entre los Macha de Bolivia". En MAYER E.; BOLTON R. (Edit.) *Parentesco y matrimonio en los Andes*; pp. 139-182. Pontificia Universidad Católica del Perú. Lima.

- POLIA, Mario
1988 *Las lagunas de los encantos. Medicina tradicional andina del Perú septentrional.* GEPESER. Piura.
- RASNAKE, Roger
1987 *Autoridad y poder en los Andes. Los Kuraqkuna de Yura.* HISBOL. Biblioteca Andina, 6. La Paz.
- RÖSING, Ina
1990 *Introducción al Mundo Callawayá. Curación ritual para vencer penas y tristezas. Vol. I. Estudios Callawayas I.* Cochabamba / La Paz.
1991 *Las almas nuevas del Mundo Callawayá. Análisis de la curación ritual callawayá para vencer penas y tristezas. Vol. II Estudios Callawayas I.* Cochabamba / La Paz.
- ROSTWOROWSKI, María
1986 *Estructuras andinas del poder. Ideología religiosa y política.* Instituto de Estudios Peruanos. Historia Andina, 10. Lima.
- SANDOVAL, Godofredo; SOSTRES, Ma. Fernanda
1989 *La ciudad prometida. Pobladores y Organizaciones Sociales en El Alto.* ILDIS / SYSTEMA. La Paz.
- SHARON, Douglas
1980 *El Chamán de los cuatro vientos.* Edit. Siglo XXI. Madrid.
- TSCHOPIK, Harry
1968 *Magia en Chucuito. Los aymaras del Perú.* Instituto Indigenista Interamericano. México.
- URBANO, Henrique
1993a "Introducción al estudio del espacio simbólico andino". En, URBANO, Henrique (comp.) *Mito y simbolismo en los Andes. La figura y la palabra.* pp 7-50. Centro de Estudios Regionales Andinos Bartolomé de las Casas. Cuzco.
1993b "Las tres edades del mundo. La idea de utopía e historia en los Andes". En, URBANO, Henrique (Comp.) *Mito y simbolismo en los Andes. La figura y la palabra.* pp 283-

304. Centro de Estudios Regionales Andinos Bartolomé de Las Casas. Cuzco.

VALDERRAMA, Ricardo; ESCALANTE, Carmen

1988 *Del Tata Mallku a la Mama Pacha. Riego, sociedad y ritos en los Andes peruanos.* DESCO. Lima.

VALERA, Blas

“Relación de las costumbres antiguas de los naturales del Perú” (1594) En URBANO, Henrique y SANCHEZ, Ana (Edit.) *Antigüedades del Perú.* pp 45-122. Historia 16. Madrid.