



Serie de materiales pedagógicos
para fortalecer la agrobiodiversidad

LAS CARTAS DE MARCELINA

Saberes y prácticas ancestrales
para la crianza de
la agrobiodiversidad

Compendio de saberes
Huancavelica

VOL. 5



Las cartas de Marcelina

Saberes y prácticas ancestrales para la crianza de la agrobiodiversidad

Compendio de saberes de las comunidades de Laria, región Huancavelica Vol.5

Material anexo: Calendario comunal agrofestivo y ritual de las comunidades de Laria, región Huancavelica.

Serie de materiales pedagógicos para fortalecer la agrobiodiversidad a través de la preservación de sistemas de agricultura tradicional, que permitan la gestión integrada de bosques, agua y recursos de la tierra y el mantenimiento de servicios ecosistémicos en las regiones andinas de Apurímac, Arequipa, Cusco, Huancavelica y Puno.

Noviembre 2023





PERÚ

Ministerio
del Ambiente

**Las cartas de Marcelina. Saberes y prácticas ancestrales para la crianza de la agrobiodiversidad.
Compendio de saberes de las comunidades de Laria, región Huancavelica. Vol 5**

Material anexo: *calendario comunal agrofestivo y ritual de las comunidades de Laria. región Huancavelica.*

© Ministerio del Ambiente (autor-editor)

Viceministerio de Desarrollo Estratégico de los Recursos Naturales
Dirección General de Diversidad Biológica
www.gob.pe/minam

Av. Antonio Miroquesada 425, cuarto piso
Magdalena del Mar, Código postal 15076
Lima, Perú

Las cartas de Marcelina es una serie de materiales pedagógicos para fortalecer la agrobiodiversidad a través de la preservación de sistemas de agricultura tradicional, que permitan la gestión integrada de bosques, agua y recursos de la tierra y el mantenimiento de servicios ecosistémicos en las regiones andinas de Apurímac, Arequipa, Cusco, Huancavelica y Puno.

Primera edición, noviembre 2023

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú n.º: 2023 - 11248

Dibujo de carátula: Orlando Tapia
Dibujos interiores: Julie Gissele Valladolid Cavero
Diseño y diagramación: Gladys Faiffer
Revisión de contenidos: Grimaldo Rengifo Vásquez, Gladys Faiffer

Este documento fue elaborado con la colaboración de The Global Environment Facility – GEF, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO, Profonampe, e implementado por el Ministerio del Ambiente, a través de la Dirección General de Diversidad Biológica, en el marco del Proyecto "Gestión sostenible de la agrobiodiversidad y recuperación de ecosistemas vulnerables en la región Andina del Perú, a través del Enfoque de Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (Sipam)".

Agradecemos al Ministerio de Cultura que, a través de la Dirección de Políticas Indígenas y el Área Funcional de Ciudadanía Intercultural – Sub Dirección de Interculturalidad de la DDC Cusco, ha participado en el fortalecimiento de capacidades para el registro y gestión de los conocimientos ancestrales con pertinencia cultural sobre la agrobiodiversidad y el paisaje en las 72 comunidades campesinas de las 5 regiones que se presentan en este documento.

Todos los derechos de autoría y edición reservados conforme a la Ley. No está permitida la reproducción total o parcial de los textos y fotografías, por ningún medio, sin la autorización estricta de los autores y editores de la presente edición.



LAS CARTAS DE MARCELINA

Queridos amigos y amigas que nos visitan en nuestras comunidades. Veo que muchos de ustedes vienen a acompañar a nuestros padres, madres, abuelos y abuelas en las labores chacareras. A muchos de ustedes los conozco, en especial a nuestros profesores, pero también a técnicos que vienen de diversas instituciones a conversar con nuestros padres y madres. A otros solo los vemos de vez en cuando. Les agradezco que vengan a la comunidad a animar nuestra vida. Realmente es agradable verlos saborear lo que comemos, valorar lo que tenemos y estimular a nuestros padres a seguir haciendo lo que siempre sabemos hacer.

Nosotros vivimos de los cultivos, de nuestros animales y de lo que nos brinda la chacra, y también de lo que colectamos de los ríos, lagos y de los bosques. Algunos de nosotros vivimos cerca al mar, y nuestra comida viene de esa fuente de agua.

Lo que les presento ahora es la sabiduría que todavía practican nuestras familias. Les pido que, aunque están escritas con pocas palabras, aprecien las conversaciones que hacemos con las aves, con los animales, con los astros y con todo lo que nos rodea.

Para sembrar, cosechar, almacenar nuestros alimentos, nuestros padres están atentos a lo que les dicen el canto de las aves, el aullido del zorro, el brillo de las estrellas, y hasta nuestros sueños. Nosotros, las niñas y los niños los escuchamos cuando hablan entre ellos, y también por las tardes cuando volvemos de la escuela, o cuando participamos en las labores agrícolas. Hablamos de los secretos, los paqapus, y las señas que hay que tener en cuenta para realizar una actividad.

Y así vamos aprendiendo todos los días. La chacra, el lago, el mar, los ríos, la casa son para nosotros nuestra primera escuela. Allí aprendemos a respetar y cuidar a la Madre Tierra. Aprendemos que, si queremos tener agua, semillas, animales y pastos tenemos que hacer las cosas con el corazón.

Las familias en nuestra comunidad siempre hacen las cosas juntándose con otras familias en grupos de *ayni*. Estas cosas no las olvidamos, porque nosotros también entre niñas y niños aprendemos a hacer las cosas ayudándonos y compartiendo todo. Así todo nomás alcanza, así no le falta a nadie, porque entre todos y todas nos amparamos.

Sabemos que las semillas se van si no les damos cariño. Vemos con tristeza que ya no se hacen los rituales como antes. Eso dicen los abuelos y abuelas. A veces la comunidad está triste, y nuestros padres nos piden a los hijos e hijas que volvamos al respeto y al cariño por nuestra Madre Agua, por nuestra Madre Tierra y por nuestras madres que son todos los cultivos. Nuestras familias ven que la vida de la ciudad nos está ganando y que nuestras semillas no tienen quién las críe.

Por eso les pedimos a nuestras autoridades, a nuestros maestros, a los técnicos que nos visitan que valoren y apoyen la sabiduría de nuestras comunidades que viene desde antes. Que lo nuevo no oculte lo que tenemos, y que cada uno de nosotros y nosotras se sienta orgulloso y orgullosa de lo que tenemos. Eso nomás les pido.

No quiero irme sin agradecer al Proyecto GEF Agrobiodiversidad - Sipam que hace posible que la voz de nuestras comunidades llegue a todos ustedes mediante estos libros, que espero lean y sean de utilidad para seguir criando nuestros saberes y nuestras semillas.

Gracias

Marcelina Chambí

Desde mi comunidad, un día de siembras del año 2023



Agricultoras de la región Huancavelica que brindan sus saberes:

Acuña Chocca, Gloria
Acuña de Trucios, Juana
Alanya Asto, Antonia
Allpocc Escobar, Estela
Alpilima Ramos, Felicia
Arias Quispe, Aurely
Asto Ccente, Felipa
Asto Corilla, Bonifacia
Asto de Huarohuar, Manuela
Asto de Osorio, María
Asto Huarcaya, Macaria
Barra Huarohuar, Raquel Rayda
Castro Ramos, Máxima
Ccanto de Meza, Alejandra
Ccente Yauri, Guillermina
Chocca Casqui, Rosalina
Claudio Padilla, Marisol
Corilla Sinche, Antonia
Cuicapuza Huamancaja, María Reyna
Espinoza Zuasnabar, Eufemia
García Muñóz, Remedía
Gaspar Arriaga, Marina
Hilario Gómez, Agustina
Hilario Huarcaya, Maruja
Huaccachi Ramos, Felicia
Inga Huamán, Hermelinda
Mendoza Asto, Norma
Mendoza Crucios, Antonia
Mendoza de García, Olga
Mendoza Huarcaya, Norma
Mendoza Pariona, Inés

Mendoza Torres, Teodora
Mercado de Torres, Anita
Meza Cárdenas, Margarita
Morán de Hilario, Damiana
Muñoz Arana, Fidencia
Ñahuinripa Huarohuar, Catalina
Pallarco Rojas, Doloria
Pariona Mendoza, Juana
Pomalla Barra, Adela
Puente Olivares, Digna
Quinto Seguil, Nancy
Quispe de Clemente, Celestina
Quispe Huamhua, Segundina
Quispe Soto, Gloria
Ramos Bonifacio, Dominga
Raymundo de Mendoza, Felicia
Reyes Soto, Eulogia
Rojas Quispa, Ydeliza
Romero Alanya, Julia
Since Antonio, Florinda
Sinche Mendoza, Clariza
Sinche Romero, Eduarda
Solano Huamán, Benilda
Solano de Cuicapuza, Hermenegilda
Vivias Gaspar, Hermelinda

Comunidades de la región Huancavelica, provincia y distrito de Huancavelica:

Laria, Conayca, Zunipampa, Nuevo Occoro, Occoro Viejo, San José de Belén.



Cláusula de salvaguarda sobre saberes y prácticas ancestrales y tradición vigentes en las comunidades participantes del programa.

La presente publicación ha sido elaborada en el marco del Proyecto Gestión sostenible de la agrobiodiversidad y recuperación de ecosistemas vulnerables en la región Andina del Perú, a través del Enfoque de Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (Sipam) y en estricto cumplimiento con las disposiciones establecidas en las normas internacionales y nacionales tales como:

- a) La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO del 2003, ratificada por el Perú mediante Resolución Legislativa N° 28555.
- b) El artículo 5 del Convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo -OIT sobre los Pueblos Indígenas, ratificado por el Perú mediante Resolución Legislativa N° 26253 .
- c) El artículo 8 inciso j) del Convenio de Diversidad Biológica -CDB ratificado por el Perú mediante Resolución Legislativa N° 21681.
- d) Los artículos 23 y 24 de la Ley N° 26839 -Ley sobre la Conservación y Aprovechamiento Sostenible de la Diversidad Biológica.

En este contexto, el Proyecto GEF SIPAM Agrobiodiversidad declara lo siguiente:

- 1) Que la información colectada y sistematizada sobre saberes asociados a la crianza de la agrobiodiversidad y que aparecen en los Compendios de saberes Las Cartas de Marcelina, la Guía de prácticas y saberes ancestrales para fortalecer la conservación *in situ*, y el aplicativo móvil Kawsay Mama, obedece a un largo proceso de registro de saberes y prácticas ancestrales y tradicionales iniciados el año 2019 hasta el año 2023 en las comunidades campesinas de las regiones de Apurímac, Arequipa, Cusco, Huancavelica y Puno.
- 2) Que, los Yachachiq, comuneros y jóvenes, varones y mujeres, delegados representantes de las comunidades de la regiones mencionadas han revisado, validado y socializado sus saberes y prácticas ancestrales y tradicionales elaborados por las comunidades campesinas en dos talleres nacionales llevados a cabo el año 2022 en Puno y el año 2023 en Cusco y que constan en las actas respectivas validando que los conocimientos ancestrales presentados corresponden a los ámbitos de sus comunidades y son utilizados en la conservación de la agrobiodiversidad y en la gestión del paisaje.
- 3) La información aquí comprendida constituye "patrimonio cultural" de las comunidades participantes que la han mantenido, desarrollado y regenerado intergeneracionalmente. Su eventual utilización por parte de terceros debe reconocer los derechos de las comunidades indígenas que aparecen en este documento.

Lima, noviembre 2023.



Contenido

Las cartas de Marcelina. Saberes y prácticas ancestrales para la crianza de la agrobiodiversidad. Compendio de saberes de las comunidades de Laria, región Huancavelica Vol.5

Enero.....	14
Práctica. Aporque de la papa	15
Seña. Aparición de primeras guías del tubérculo (estolones de la papa)	16
Secretos. <i>Usyay killa</i> , <i>llama waraca</i> y <i>qumpu</i> . Cuarto creciente, sonidos de <i>waraca</i> y ahumado	17
Comida: <i>Yuyu saqta</i>	19
Fiesta de San Sebastián.....	20
Febrero.....	22
Práctica. <i>Señalakuy</i> de alpacas y ovinos o corte de orejas en alpacas y ovinos.....	23
Seña. No debe haber helada.....	25
Secreto para el <i>señalakuy</i> de ovejas y alpacas.....	26
Comida. Puchero de Lircay.....	27
Ritual. Pago al <i>huamani</i>	28
Fiesta de <i>Señalakuy</i> en Carnaval	29
Marzo.....	30
Práctica. Barbecho	31
Seña. <i>Luklis o puquchi</i> , seña de buena o mala producción.....	32
Secreto. Recojo de flores o hierbas silvestres.....	33
Comida. Sopa de calabaza con bastante arveja, nada de carne	34
Ritual. <i>Akuchicuy</i> : pago de <i>cocaquinto</i> a la tierra	35
Abril	36
Práctica. <i>Paqo rutuy</i> y <i>oveja rutuy</i> . Corte de lana de alpaca y oveja	37
Seña. <i>Tankayllu</i> , seña del choclo.....	39
Secreto. Comer mazamorra de maíz.....	40
Comida. Mazamorra de maíz.....	41
Ritual. <i>Anccoso</i> al <i>huamani</i>	42
Fiesta de las Cruces.....	43
Mayo.....	44
Práctica. Cosecha de papa	45
Seña. Tallo y hojas de la papa marchitadas.....	47
Secreto. <i>Pampa quilla</i> para cosecha abundante.....	48
Comida: Pachamanca.....	49
Ritual. <i>Akuchiy</i> . Compartir coca para buena cosecha	51
Junio	52
Práctica. Cosecha de cebada, trigo y avena	53
Seña. Trigo y avena cuando están secos	54
Secreto. <i>Qoyllur</i> , estrella más luminosa	55
Comida. <i>Trigo Patachi</i>	56
Ritual: <i>Akuchiy</i> . Compartir coca para buena cosecha.....	57



Julio.....	58
Práctica. Almacenamiento de granos	59
Seña. <i>Agosto wayra</i> (antes que llegue el viento de agosto)	60
Secreto. Tienen que almacenar las mujeres	61
Comida. Mondongo	62
Ritual. <i>Akuchiy</i> . Compartir coca para buena cosecha	63
Agosto.....	64
Práctica. Siembra de arveja	65
<i>Kantu</i> . Seña para la cosecha	66
Secreto. Siembra temprana de arveja	67
Comida: <i>Tiqi</i>	68
Ritual: <i>Akuchiy</i> . Compartir coca para buena cosecha	69
Fiesta. <i>Yantakuy</i> - Leñada.....	70
Setiembre.....	72
Práctica. <i>Michka</i> de Papa - siembra de papa	73
Seña. <i>Sirguillucha quñunakuynin</i> - reunión de jilgueros y otras señas	74
Secreto. La tuna y la producción de papa	76
Comida. <i>Chuño lawa</i> con carne	77
Ritual. Pago a la tierra	78
Octubre	80
Práctica. <i>Jatun tarpuy</i> . Siembra grande de maíz.....	81
Seña. Aparición de humedad en el suelo.....	82
Secreto. Luna llena para iniciar la siembra	83
Comida. <i>Sara lawa</i>	84
Ritual. Pago a la tierra y semillas	85
Noviembre	86
Práctica. <i>Jatun tarpuy</i> . Siembra grande de papa	87
Seña. <i>Puyu tiyay</i> . Descanso de la neblina	88
Secreto. Si las nubes se sientan, se hace la siembra grande.....	89
Comida. Elaboración de panqueque.....	90
Ritual. <i>Akuchiy</i> . Compartir coca para buena cosecha	91
Fiesta. Visita al cementerio y ofrenda a las almas	92
Diciembre.....	94
Práctica. <i>Papa ticray</i> , cultivo de la siembra grande	95
Seña. <i>Parapichkus</i>	96
Secreto. Ganarle al <i>jatun muchuy</i> (hambruna).....	97
Comida. <i>Qulla mikuy</i>	98
Ritual. <i>Señalakuy</i> de ovejas y alpacas	99
Plantas medicinales.....	101
<i>Marco</i>	103
<i>Pichjupa papan</i>	105
<i>Occa chullqi</i>	107

Material anexo: Calendario comunal agrofestivo y ritual de las comunidades de Huancavelica



Hola, soy Marcelina.
Te invito a conocer los
saberes y prácticas de
mi comunidad en la
crianza y cuidado de la
agrobiodiversidad.



Calendario comunal agrofestivo y ritual de las

Serie de materiales pedagógicos para






comunidades de Laría, región Huancavelica





fortalecer la agrobiodiversidad



Matriz de saberes del Calendario comunal

<div>    </div>				
	PRÁCTICAS	SEÑA	SECRETO	
MES	Título de práctica	Título	Título	
ENERO	Aporque de la papa	Aparición de primeras guías del tubérculo (papa)	Usyay killa - cuarto creciente de la luna	
FEBRERO	Señalakuy de ovejas Y alpacas	No debe haber helada	Casar a los animales	
MARZO	Barbecho	El luklis o puquchi: seña de buena o mala producción	Recojo de flores o hierbas silvestres	
ABRIL	Corte de lana de alpaca y oveja	Tankayllu	Comer mazamorra de maíz	
MAYO	Cosecha de papa	Tallo y hojas marchitadas	Pampa quilla para cosecha abundante	
JUNIO	Cosecha de cebada, trigo y avena	Trigo y avena cuando están secos	Qoyllur. Estrella más luminosa	
JULIO	Almacenamiento de las cosechas de grano	Agosto wayra (antes que llegue el viento de agosto)	Tienen que almacenar las mujeres	
AGOSTO	Siembra de arveja	Kantu: seña para cosecha	Siembra temprana de arveja evita helada	
SETIEMBRE	Michka de papa siembra temprana de papa	Wacri o wariksa, quqan aves y reunión de jilgueros	La tuna y la producción de papa	
OCTUBRE	Siembra grande de maíz	Aparición de humedad del suelo	Luna llena para iniciar la siembra	
NOVIEMBRE	Siembra grande de papa Jatun tarpuy	Puyu tiyay. Descanso de la neblina	Si las nubes se sientan se hace la siembra grande	
DICIEMBRE	Papa Ticray y Cultivo de la siembra grande	Parapichkus	Ganarle al jatun muchuy	

de las comunidades de Laria - Huancavelica

ORGANIZACIÓN 	COMIDA 	RITUAL 	FIESTA 
Título	Título	Título	Título
Minka familiar	Yuyu saqta		Fiesta de San Sebastián
Minka familiar	Puchero de Lircay	Pago al huamani	Señalakuy en carnavales
Minka familiar	Sopa de calabaza con bastante arveja, nada de carne	Pago de cocaquinto a la tierra	
Minka familiar	Mazamorra de maíz	Ancoso a los huamanis. Pago al huamani	Fiesta de las cruces
Minka familiar	Pachamanca	Akuchiy. Compartir coca para buena cosecha	
Minka familiar	Trigo patachi	Akuchiy	
Minka familiar	Mondongo	Akuchiy	Fiestas patrias
Minka familiar	Tiqi	Akuchiy	Yantakuy. Leñada
Minka familiar	Chuño yanuy con carne	Pago a la tierra	
Minka familiar	Sara lawa	Pago a la tierra y semilla	
Minka familiar	Elaboración de panqueque	Akuchiy	Visita al cementerio y ofrenda a las almas
Minka familiar	Qulla mikuy	Señalakuy de ovejas y alpacas	



Enero

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Fiesta
ENERO	Aporque de la papa.	Aparición de primeras guías del tubérculo (papa)	<i>Usyay killa</i> - cuarto creciente de la luna	<i>Minka</i> familiar	<i>Yuyu saqta</i>	Fiesta de San Sebastián





Práctica. Aporque de la papa



El aporque de la papa se realiza con azadón y chaquitacla. La práctica consiste en echar tierra a los costados y en medio de la planta haciendo una zanja al medio de los surcos. El aporque se realiza en *ayni* o *minka* cuando la planta de la papa muestra un crecimiento de diez a quince cm de altura.

Esta acción se realiza para evitar que las plantas, al tener un mayor crecimiento, se tiendan o produzcan un encame. El aporque ayuda a aumentar la aireación y respiración de las raíces de la planta y los tubérculos a medida que van desarrollándose. De esa manera se espera tener un adecuado crecimiento.

Autor: Dámaso Pariona Ordóñez y Reynalda Solano de Pariona

Recopilado por: Eduardo Huarcaya Páucar



Seña. Aparición de primeras guías del tubérculo (estolones de la papa)

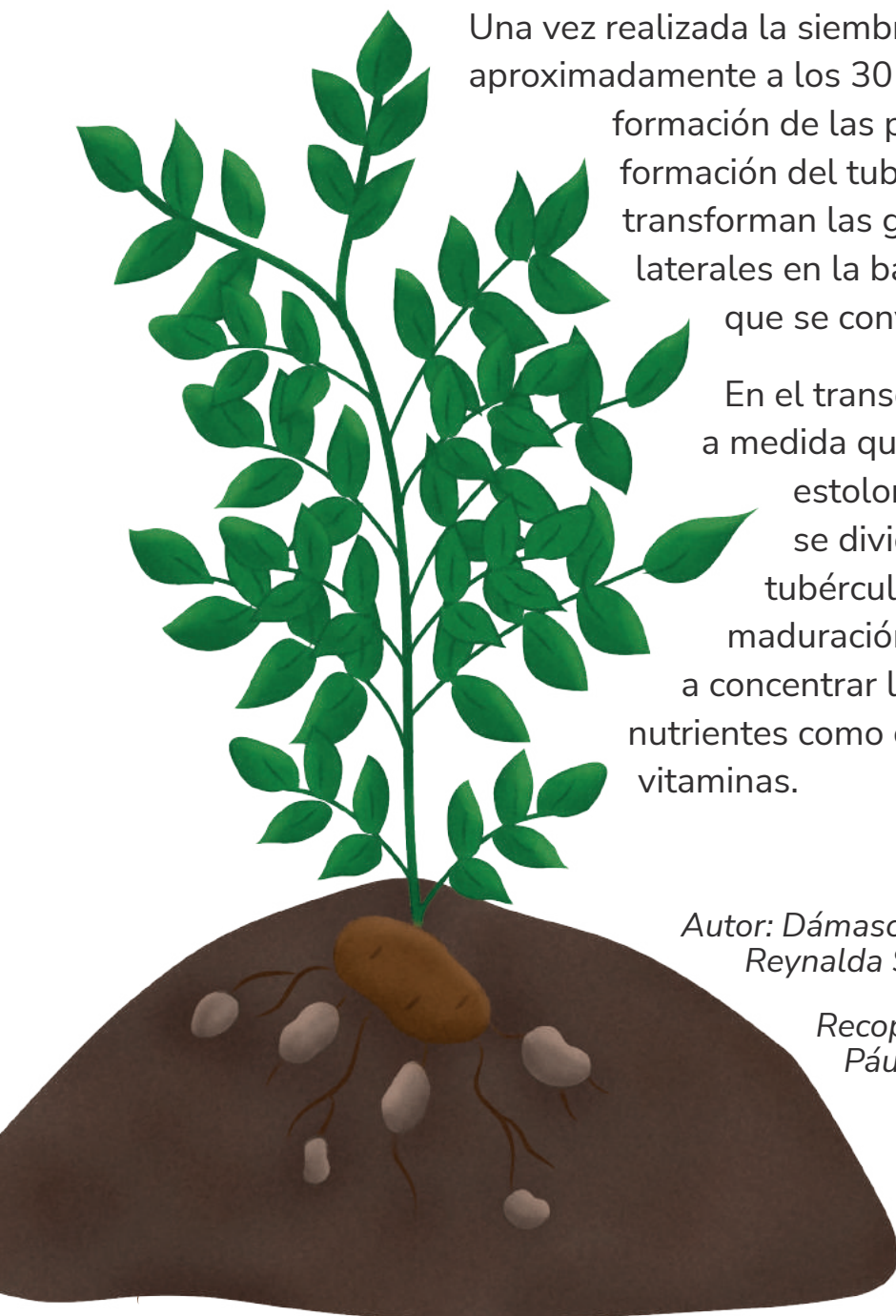
Estas señas que se manifiestan en los cultivos de papa en la comunidad de Laria dependen de la variedad de papa sembrada y la procedencia de la semilla.

Una vez realizada la siembra en la chacra, aproximadamente a los 30 o 60 días, comienza la formación de las primeras guías para la formación del tubérculo, que es cuando se transforman las guías a partir de los brotes laterales en la base del tallo principal, lo que se convierte en estolones.

En el transcurso del crecimiento, a medida que pasan los días, los estolones se alargan más y luego se dividen, llegando a formar los tubérculos, pasando luego a su maduración, que es cuando llegan a concentrar la mayor cantidad de nutrientes como carbohidratos, proteínas y vitaminas.

Autor: Dámaso Pariona Ordóñez (esposo) y Reynalda Solano de Pariona (esposa)

Recopilado por: Eduardo Huarcaya Páucar



Secretos. *Usyay killa*, *llama waraca* y *qumpu*. Cuarto creciente, sonidos de *waraca* y ahumado



Este saber sobre el cuarto creciente de la luna es muy importante, primeramente en la comunidad de Laria la luna nueva aparece en un lugar llamado cerro Calvario. Luego, según va creciendo la luna se traslada desde el lugar llamado Ira ccasa, transcurriendo hacia la cima del pueblo de Laria y escondiéndose luego en el cerro Calvario.

Esta fase del cuarto creciente de la luna es de vital importancia para cultivos como la papa y otros que tienen un crecimiento uniforme a causa de la exposición de las hojas a la claridad de la luz de la luna. Las plantas se estiran hacia arriba, lo cual favorece su desarrollo. De no haber frecuencia de lluvia, se debe regar constantemente. Esta fase también es adecuada para realizar la siembra de cultivos de chacra y huertos.





El hombre andino se da cuenta de que la helada es una amenaza para el cultivo, entonces por la noche, a las dos de la madrugada va a su chacra a espantar al “animal dañino” (helada) con sonidos de *llama waraca*. La helada siempre cae desde las dos hasta las cuatro de la madrugada.



Con los sonidos de *llama waraca*, el “animal dañino” se va a otro lugar a hacer el daño o comer el cultivo, incluso quemando las plantas.

Otro secreto es hacer el *qumpu* o ahumar los cultivos de toda la chacra con hojas de eucalipto, muña, ruda, incienso y otros a las tres de la madrugada, para cubrir los cultivos y que la helada no queme las plantas. El hombre andino sabe en qué lugar preparar el humo para que, luego el viento se lo lleve hacia la chacra de cultivo y cubra las plantas.

También se conoce como secreto, que cuando el cielo está despejado se colocan pedazos de algodón en varias partes de la chacra cultivada, y es que se dice que en el momento en el que llega la helada a la chacra, el algodón que se ha colocado en diversas partes se vuelve una pampa con nieve, entonces la llama o la helada no tiene qué comer y se pasa por un lado a otra chacra sin hacer daño al cultivo protegido.

Autor: Prudencio Flores Sivipaucar

Recopilado por: Benigno Taipe Ramírez





Comida: Yuyu saqta

En la comunidad de Conayca, en el lugar de Pila pampa, en el mes de enero abunda la planta llamada *yuyu*. Esta planta es similar al nabo, es de color amarillo. Se debe sancochar antes de que empiece a florecer. Esta planta se puede consumir durante los meses de enero y febrero.

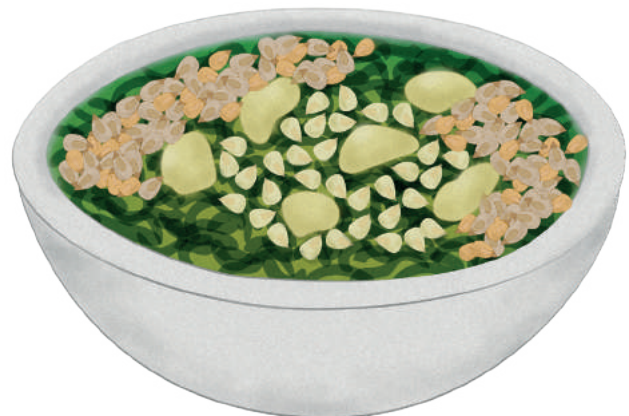
Con el *yuyu* preparamos *Yuyu saqta* en enero.

Ingredientes:

- *Yuyu*, papa sancochada, cebolla, ajo y maíz tostado.

Preparación:

- Primero se sancocha el *yuyu*, que en su estado normal es agrio al gusto.
- Se escurre y exprime toda el agua y lo separamos.
- En una olla se hace un aderezo con cebolla y ajo picado. Luego, se aumenta agua de acuerdo a la cantidad de *yuyu* que se tenga.
- Cuando el agua hierva, agregar el *yuyu* exprimido. Después, se agrega la papa sancochada aplastada, se deja hervir hasta que se seque el agua. Luego, se agrega sal al gusto y se sirve acompañado con maíz tostado.



Autor: Rosa Reymundo Sullcaray

Recopilado por: Juan Diego
Castro Mendoza





Fiesta de San Sebastián



La fiesta de San Sebastián se realiza el 20 de enero en el distrito de Conayca.





Se inicia con la quema de cohetes, castillones y bailes de la zona conocidos como *batalla*, *buches* y *negritos* de Conayca.

Esta es una fiesta en la que se prepara comida en abundancia para vencer la época del hambre.

Los pobladores comen hasta más no poder. Se dice que si comen en abundancia tendrán comida todo el año.

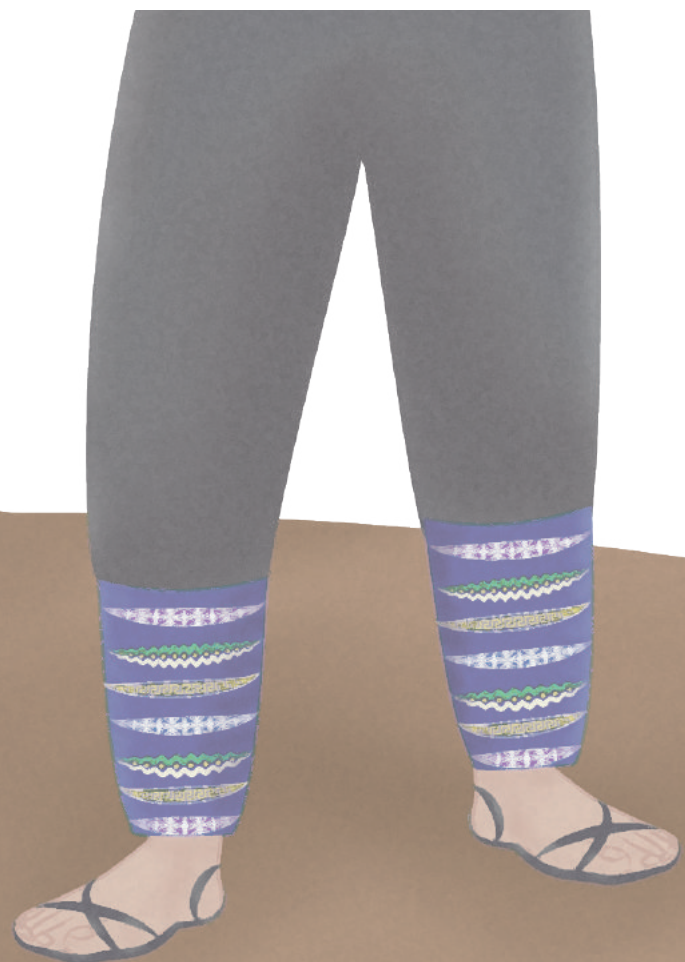
Autor: Sandra Huamán Escobar

Recopilado por: Proyecto GEF Agrobiodiversidad
Sipam



Febrero

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
FEBRERO	Señalakuy de alpacas y ovinos. Corte de orejas.		Secreto para Señalakuy de ovejas y alpacas.	Minka familiar.	Puchero de Lircay.	Pago al Huamani Amaru.	Carnavales.





Práctica. Señalakuy de alpacas y ovinos o corte de orejas en alpacas y ovinos



Esta actividad de crianza ganadera se viene practicando desde mucho tiempo atrás en las comunidades alto andinas, en especial en la crianza de camélidos sudamericanos como llamas y alpacas, pero también con ovinos, vacunos y equinos.

El *señalakuy* no es ajeno a la comunidad de San José de Belén, como nos lo menciona el señor Jacinto Huarcayo Rojas, poblador y criador de alpacas de dicha comunidad. Se realiza desde el mes de febrero a marzo. Esta actividad ganadera del *señalakuy* de ovejas y alpacas se describe así:

Consiste en realizar un corte a las orejas de los animales en distintas formas tales como: *zarcillo*, *qulo*, *silla*, *uchku*, *wayta*, *cuchara* y *punco*. Se realiza con la finalidad de que cada familia o criador reconozca a sus animales. Es como una marca o secreto para que





el productor los reconozca. Algunos productores les colocan cintas de lana de colores en las orejas.

Para esta actividad de *señalakuy* se realiza lo siguiente:

- a) El patrón planea la fecha en la que va a realizar el *señalakuy*, luego invita a sus familiares, amistades y en algunos casos a la comunidad para el trabajo.
- b) El día del *señalakuy*, el patrón ordena a los invitados que arreen las ovejas y alpacas a un corral especial designado llamado cancha corral. Una vez que los animales estén dentro del corral, llegan los demás invitados, con la orquesta y las cantoras.
- c) El patrón ordena que todos realicen el *acuchico*, y escogen su coca en quintos para realizar el pago al *huamani*. Una vez realizado el pago, recién se empieza el trabajo.

d) Todo el trabajo se realiza al son de la música, jugando carnaval con harina, talco y serpentina y tomando la chicha de ccora o alguna bebida de aguardiente.

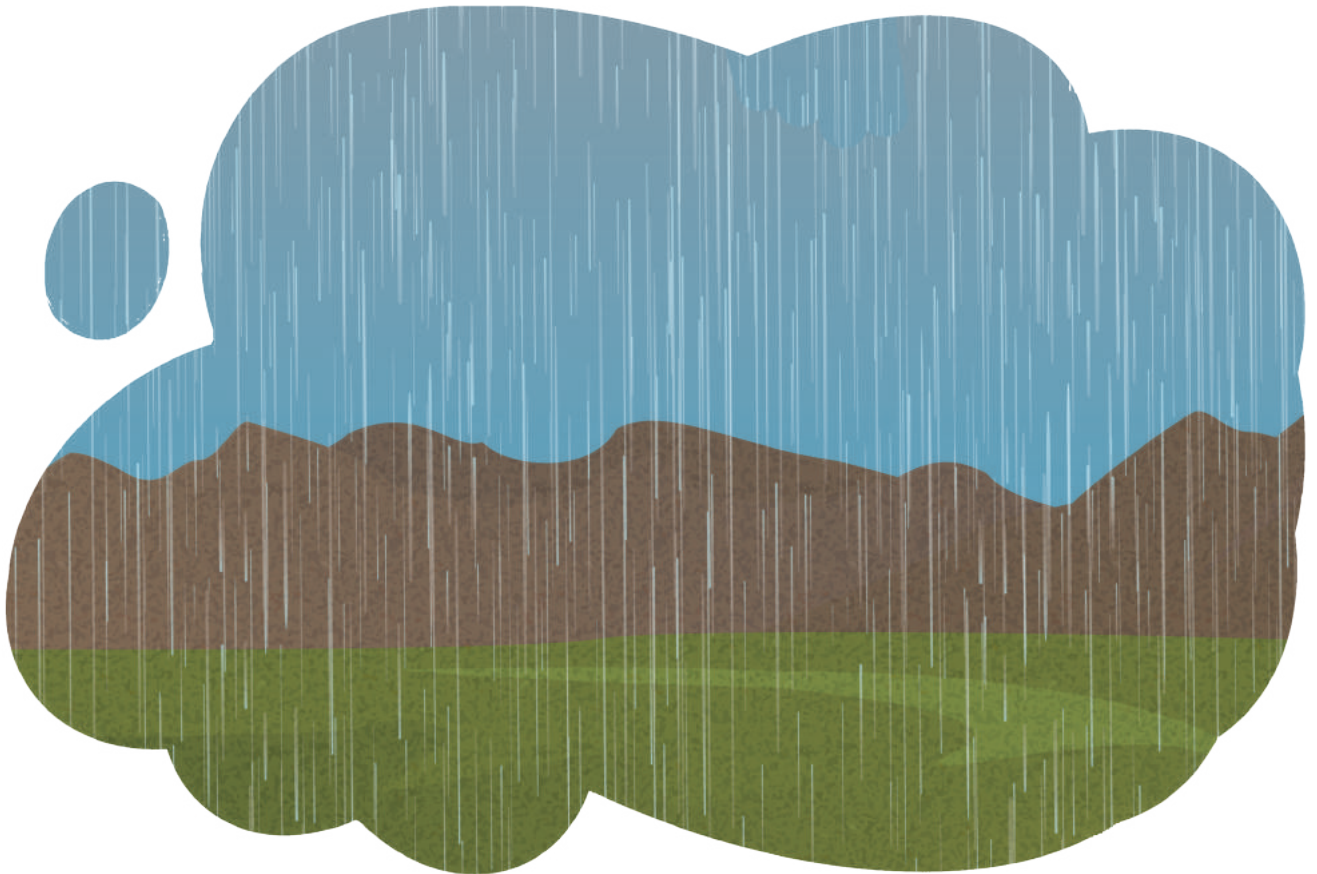
e) Una vez concluido el trabajo se procede a botar los animales del corral. Cuando están saliendo, se designan personas como “zorros”, ellos atrapan a la mejor alpaca o a un ovino para la *ccolla* o ritual de sacrificio. Si no se quiere matar al animal se tiene que hacer un pago con frutas, licor o lo que pida el “zorro”, pero siempre se tiene que matar a uno o dos animales, a esto se le llama *ccolla*.

Autor: Jacinto Huarcayo Rojas

Recopilado por: Eduardo Huarcaya Páucar



Seña. No debe haber helada



El *señalakuy* mayormente se realiza a las alpacas en febrero y marzo, cuando el clima se vuelve muy lluvioso y menos frío por la ausencia de heladas. Si se hiciera durante una helada, eso irritaría el corte de las orejas de las alpacas generándoles una infección que puede causarles la muerte, por eso se realiza en época de lluvia con una cantora y orquesta, donde todos juegan con harina, serpentina y pintura al son de la música.

Autor: Jacinto Huarcayo Rojas

Recopilado por: Eduardo Huarcaya Páucar





Secreto para el señalakuy de ovejas y alpacas



Un secreto para el señalakuy, es que cuando los animales ya estén dentro del corral y han llegado los demás invitados, con la orquesta y las cantoras, entonces, antes del corte en las orejas de los animales, el patrón ordena que agarren una alpaca macho y una hembra cría de la campaña pasada. Lo mismo se hace con los ovinos y proceden a “casarlos” con el fin de que para el próximo año exista una mayor cantidad de crías. Luego de eso recién se procede al corte de orejas de los animales.

Autor: Feliciano Mendoza Sinche

Recopilado: Eduardo Huarcaya Páucar





Comida. Puchero de Lircay



El puchero es tradicional en Lircay y se prepara especialmente en el mes de febrero, durante las fiestas de los carnavales.

Ingredientes:

- Carne, zanahoria, papa, camote, yuca, durazno, manzana, col, choclo, pasas, cebolla, ajo, comino, pimienta, aceite, sal.

Preparación:

- En una olla grande se prepara el aderezo con cebolla, ajo, comino, pimienta, ají panca y un poco de aceite.
- Luego se agrega agua suficiente, sal y todos los ingredientes sin picar, se tapa bien y se deja hervir a fuego lento, hasta que esté listo. Se sirve con arroz graneado y llatán.

Autor: Angélica Ramos, Lircay.

Recopilado por: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam
en: Pratec, 2001, De la Chacra al Fogón, pp 113





Ritual. Pago al *huamani*



Este ritual se realiza en las zonas altoandinas de Huancavelica, mayormente en las comunidades donde predomina la crianza de animales.

En la comunidad de San José de Belén, el pago al *huamani* se realiza en el mes de febrero, cuando los productores realizan el *señalakuy* de sus animales. El patrón va acompañado de dos personas al *huamani* (cerro o morro guardián del pueblo). Esa noche, antes de la medianoche con hojas de coca, clavel wayta, vino mistela, *llampu*, maní y manzana se hacen oraciones pidiendo la bendición y abundancia para sus animales y por la salud.

Luego hace una pequeña excavación en tierra y se entierra todo lo llevado. Se tapa y regresa a la casa sin voltear para atrás hasta cierta distancia.

También se practica el Pago de sangre al cancha corral al momento de realizar el *señalakuy*, para ello se prepara una Mesa eligiendo un sitio en el que se tiende un mantel donde se colocan las hojas de coca, cintas y cuchillos, esto en señal de agradecimiento a la naturaleza o a la tierra. Entonces, justo al momento de cortar las orejas (señal), la sangre del animal se combina con caña y se echa en la mesa.



Autor: Eduardo Huarcaya Páucar
Recopilado: Jacinto Huarcayo Rojas

Fiesta de Señalakuy en Carnaval



El señalakuy se realiza en época de lluvia y con el ánimo de fiesta. Si coincide con la fiesta del carnaval se lleva a una cantora y orquesta para que todos, luego de la actividad, jueguen con harina, serpentinas y pintura al son de la música.

Autor: Jacinto Huarcaya Rojas

Recopilado por: Eduardo Huarcaya Páucar



Marzo

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
MARZO	Barbecho	El luklis o puquchi: Seña de buena o mala producción	Recojo de flores o hierbas silvestres	Minka familiar	Sopa de calabaza con bastante arveja, nada de carne	Pago de cocaquinto a la tierra	





Práctica. Barbecho



En el barbecho aramos el terreno para eliminar las hierbas y suavizarlo, de modo que la lluvia penetre fácilmente. Después del arado lo dejamos descansar por un mes o dos antes de la siembra. Se hace en *minka* familiar.

Eleodoro Conde Meza de la comunidad San Juan de Dios, Lircay dice:

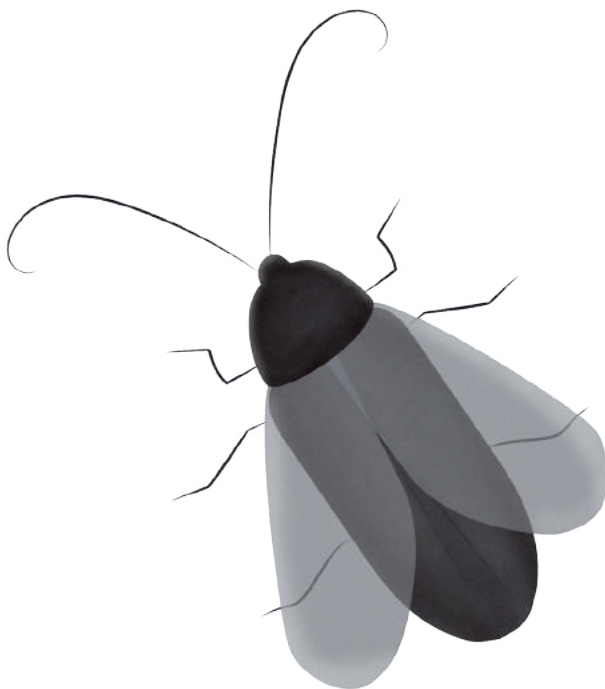
Así yo desde pequeño sé hacer mi chacra y criar mis cultivos. La gente de la chacra no necesitamos que nos enseñen. Cuando hacemos el barbecho (roturado de terreno) de la chacra para la siembra de papas, debemos seguir “a como va la chaquitaqlla”, haciendo coincidir calmadamente la herramienta. Alegres y tranquilos debemos trabajar. No solo depende de ir y hacer las cosas, siempre debemos pedir permiso a la pachamama, y también no debemos olvidar que las cosas se hacen en su momento.

En: Pratec 2004, Una Escuela Amable con el saber local. Lima. página 182

Recopilado por: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



Seña. *Luklis* o *puquchi*, seña de buena o mala producción



En los meses de febrero o marzo, estos pequeños insectos hacen su aparición en grandes cantidades. A medida que se prolonga su estadía van creciendo, comen mucho y en forma exagerada. Esto coincide con la floración de los sembríos, por lo que la poca cantidad de estos insectos es sinónimo de mala cosecha. Por el contrario, la mucha cantidad es seña de buena cosecha.

Estos insectos alados son similares al escarabajo, con la diferencia de que sus cuerpos son cilíndricos.

Autor: Vilma Alanya Villalba

Recopilado por: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



Secreto. Recojo de flores o hierbas silvestres



Se inicia saliendo al campo con toda la familia en la madrugada, antes de la salida del sol. Se recogen hojas, flores y hierbas silvestres que utilizamos para el baño y la construcción de coronas que se colocan en la puerta de la casa y en las esquinas para que nos puedan proteger de las cosas malas.

Estas costumbres se realizan todos los años en Viernes Santo. Ese día se come sopa de calabaza con bastante arveja y nada de carne.

Autor: Vilma Alanya Villalba

Recopilado por: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam





Comida. Sopa de calabaza con bastante arveja, nada de carne



La sopa de calabaza se prepara haciendo un aderezo con cebollas, ají amarillo y ajos. Se añade papa cortada en trozos, queso fresco, un poquito de leche, muchas habas tiernas, arverjas, hierbabuena y calabaza verde cortada en trozos. Se deja cocinar y queda lista la sopa o *lawa* de calabaza que se consume en el desayuno, antes de los trabajos en la chacra o para el almuerzo.

Autor: Pratec, 2001. Lima, De la Chacra al fogón, páginas 119,125, 126

Recopilado por: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam





Ritual. *Akuchicuy*: pago de cocaquinto a la tierra

El pago de cocaquinto a la tierra es un ritual que se viene desarrollando desde la época de nuestros antepasados, cuando el hombre vivía en estrecho vínculo con la naturaleza y guardando respeto a los animales, a los cultivos y dependiendo de lo que producía la tierra.

Este ritual se realiza cada temporada de siembra, en especial de papa. Antes de empezar, el agricultor junto a sus familiares o peones realizan el *akuchicuy*.

Todos empiezan a masticar coca escogiendo las mejores hojas. Luego, el patrón o el dueño de la chacra junta todas las hojas de coca y hace una pequeña excavación con la chaquitacla al medio de la chacra para enterrarlas, acompañadas con flores de clavel.



Una vez realizado el pago, se inicia la siembra. Puede ser en *chacma* o *ccacce*. Lo interesante de este pago es que, si durante el transcurso de la siembra, al momento de abrir el surco o en el mismo lugar del *ccacce* llegan las hojas de coca, esto quiere decir que la producción de la siembra en la campaña será muy buena.

Autor: Dámaso Pariona Ordóñez, 85 años y Reynalda Solano de Pariona
Recopilado por: Eduardo Huarcaya Páucar



Abril



Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Abril	<i>Paqo rutuy y oveja rutuy. Corte de lana de alpaca y oveja.</i>	<i>Tankayllu</i>		<i>Minka familiar</i>	Mazamorra de maíz	Ancoso a los <i>huamanis</i> , Pago al <i>huamani</i>	Fiesta de las cruces





Práctica. *Paqo rutuy y oveja rutuy*. Corte de lana de alpaca y oveja



Paqo rutuy y *oveja rutuy* son prácticas ganaderas que se realizan en la comunidad de Tansiri en el mes de abril, tal como nos lo cuenta el señor Marino Esteban de 50 años de edad, poblador y alpaquero de la comunidad de Tansiri.

La esquila de fibra de alpaca se realiza en dos campañas: la campaña grande se hace en diciembre, entonces se esquilan la mayoría de las alpacas separándolas de las crías de ese año.





Seguidamente se esquilan los machos y hembras vacías y preñadas que están en el último tercio de gestación. En la campaña chica se corta solamente a los animales o alpacas hembras que recién tuvieron crías en los meses de enero a marzo.

El corte de la fibra de alpaca se realiza en un corral con tijera esquiladora o con cuchillo. Se amarran las patas de la alpaca con una soguilla o con la huaraca, pero en la actualidad se esquila “traba” con trampa para las patas de la alpaca. Una vez esquilada la fibra, se almacena en sacos de yute y se destinan al mercado y la artesanía con lo que se hacen sogas, *waracas*, mantas, chompas, chullos, chalinás, guantes y otros.

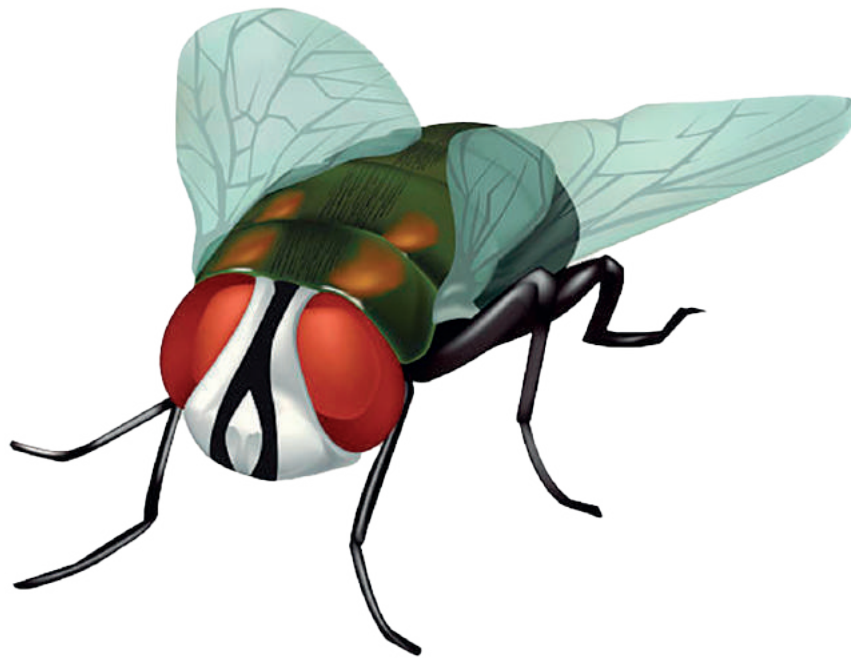
Oveja rutuy (corte o esquila de lana de ovino) es una actividad que generalmente se realiza de marzo a abril, cuando los productores hacen el corte de lana de ovino para realizar artesanía y también para el baño comunal.

Autor: Marino Esteban Valladolid

Recopilado por: Eduardo Huarcaya Páucar



Seña. *Tankayllu*, seña del choclo



En los campos de las comunidades del norte de la provincia de Huancavelica, en el mes de abril aparecen los *Tankayllus*.

Son insectos parecidos a la mosca. Estos animales fastidian a los humanos y a los animales para chuparles la sangre. Su aparición indica que el choclo ya está para comer.

Autor: Simón Hilario Cuicapusa. Eva Sinche Corilla

Recopilado por: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



Secreto. Comer mazamorra de maíz



La seña y secreto para esta actividad es que, si se come mazamorra, en la próxima campaña, la fibra de alpaca y la lana de ovino crecerán densamente.

Autor: Adalberto Ccente Soto

Recopilado por: Eduardo Huarcaya Páucar





Comida. Mazamorra de maíz



La mazamorra de maíz, es una comida tradicional que se prepara cuando se realiza el corte de fibra de alpaca y de lana de ovino.

Ingredientes.

- La mazamorra de maíz se realiza a base de harina de maíz y almidón.

Preparación

- Primero se tuesta el maíz almidón a manera de precocción. Después se enfría y se procede a molerlo a mano en un molino hasta que el maíz quede como harina. Luego se pasa por el cernidor.
- Aparte, se coloca una olla con agua y canela a calentar. Allí se incorpora la harina de maíz y azúcar al gusto. Se cocina por 60 minutos a fuego moderado con leña o el combustible llamado “moñeja taqya” (heces de alpaca).

Autor: Adalberto Ccente Soto

Recopilado por: Eduardo Huarcaya Páucar





Ritual. *Anccoso al huamani*



Este ritual se realiza en la comunidad durante la esquila o corte de la fibra de alpaca y lana de ovino. Se le llama *anccoso* a los *huamanis* “*Acchi Orcco*” y *Cchicoro Orcco*” en señal de agradecimiento a quien vela por la seguridad de los animales y del poblador.



El *anccoso*, consiste en hacer un preparado especial en una botella con agua de manantial recogida cerca a los *huamanis* y

combinada con *llampu*, chicha de jora y pisco antes de realizar el trabajo. Este preparado lo hace el patrón de los animales.

Cuando los animales están en el corral esperando para la esquila, el patrón realiza una oración y rocía el preparado dirigido hacia los *huamanis* y cerros. Si sobra el preparado, se puede rociar sobre los familiares e invitados como señal de agradecimiento y pidiendo que el *huamani* los cuide de todo mal que les pueda pasar.

Autor: Héctor Mendoza Antonio, comunidad de Río de la Virgen

Recopilador: Eduardo Huarcaya Páucar



Fiesta de las Cruces



En la comunidad de Laria y pueblos vecinos, en el mes de abril se celebra la Fiesta de las Cruces, que se llaman: *Tayta Patrón* y *Tayta Soltero*.

En la fiesta se organizan las solteras con el nombre de “Mayoralas”. Después de la misa cargan a *Tayta Soltero* de la Iglesia a la Capilla. Las Mayoralas van bailando rodeando la cruz que está adornada con paños, flores, frutas (*wallqa*) y delante de *Tayta Soltero* danzan los *Wankadanzas* acompañados del *pinkullu* y la flauta.

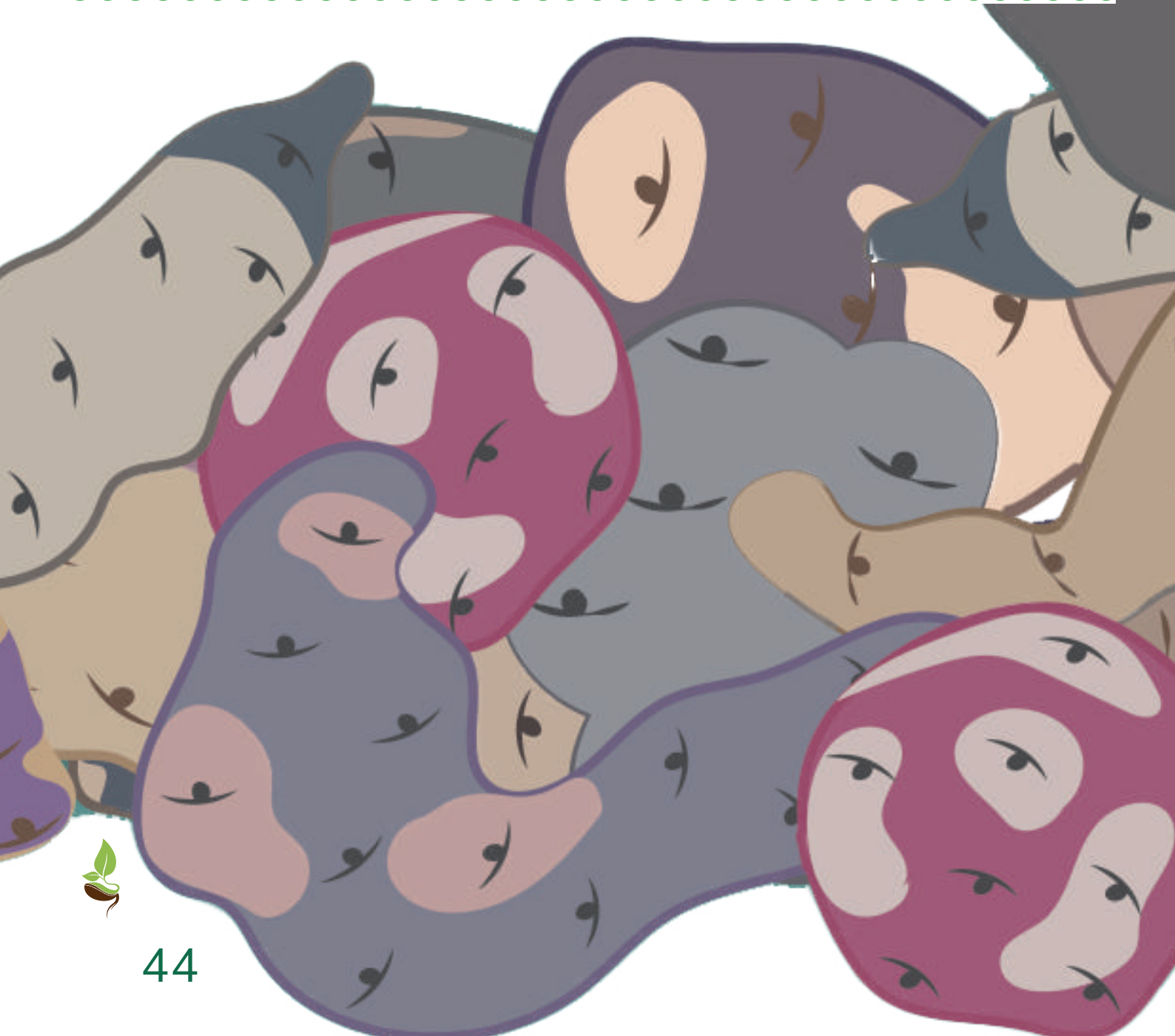
Autor: Simón Hilario Cuicapaza, Eva Sinche Corilla, Laria, Huancavelica

Recopilado por: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



Mayo

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Mayo	Cosecha de papa	Tallo y hojas de la planta de papa marchitadas	<i>Pampa quilla</i> para cosecha abundante	<i>Minka</i> familiar	Pachamanca	<i>Akuchiy.</i> Compartir coca para buena cosecha	





Práctica. Cosecha de papa



La comunidad campesina de Puquiococha se encuentra ubicada en el Distrito de Laria, provincia de Huancavelica. En el anexo de Puquiococha, en Alalay y a media hora de este lugar, está la zona donde se siembra papa y todo tipo de tubérculos.

Este lugar es una ladera donde la tierra es negra y fría, lo cual permite una buena producción de papas nativas. En este lugar siembran también las comunidades de Puquiococha y San José de Belén.



Los agricultores usan diferentes procesos desde la siembra hasta la cosecha. Cuando las hojas de la planta de papa estén amarillas y marchitadas, es el momento de la cosecha de papa.

Normalmente, en el mes de mayo, los agricultores vienen con sus burros y caballos para cargar la cosecha. Cuando llegan a la chacra, los agricultores hacen el boleó o *acupay*, haciendo el pago a la tierra, para luego cosechar usando el *allachu* o zapa. Si la tierra está dura, se usa la *chaquitacla* o *suqui* avanzando con la cosecha.

Las mujeres vienen detrás recogiendo las papas. Hay agricultores que las recogen del canto y hay aquellos que solo las escogen en la chacra.

Las mujeres deben recoger la cosecha antes que pase el sol, una vez recogido todo, los productos se guardan en costales de 100 kilos y se trasladan a la casa. Aquellas que no escogieron las mejores papas en la chacra deben hacerlo en la casa.

Esta práctica se realiza en *Minka* familiar.

Autor: Norma Mendoza Huarcaya

Recopilado por: Juan Diego Castro Mendoza



Seña. Tallo y hojas de la papa marchitadas



Los agricultores de este lugar, así como los de San José de Belén esperan el mes de mayo para la cosecha de papa.

Una de las señales que observan para cosechar es que el tallo y las hojas de la papa empiecen a amarillear y marchitarse. Antes de esto, los agricultores también ven que las flores ya esten por madurar. Si salen los estambres de las flores, quiere decir que la papa ya está casi lista para la cosecha.

Cuando empiezan a marchitarse las plantas se procede a cosechar.

Hay personas que también acostumbran cortar las hojas de la papa, esto hace que el producto madure más rápido, ya que la maduración se concentra en el producto y no en los tallos.

Autor: Urbano Asto Mendoza (esposo) y Eulogia Reyes Soto (esposa).

Recopilador: Juan Diego Castro Mendoza



Secreto. *Pampa quilla* para cosecha abundante



En este lugar de Alalay, los agricultores a fines de mayo ya empiezan a cosechar papa y el secreto que ellos tienen es comenzar la cosecha en *pampa quilla* o en luna llena, ya que cosechar durante este tiempo significa que habrá una gran abundancia del producto.

No pueden cosechar en otros días como en luna nueva o en luna muerta, porque no habrá abundancia de cosecha.

Recopilador: Juan Diego Castro Mendoza

Autores: Rolando Pariona Asto (esposo) y Reyna Mendoza Asto (esposa)





Comida: Pachamanca



En la comunidad de Puquiococha, se prepara pachamanca durante cada cosecha de papa. Se llevan peones, tanto mujeres como varones. De la casa solo se lleva carne y un poco de habas.

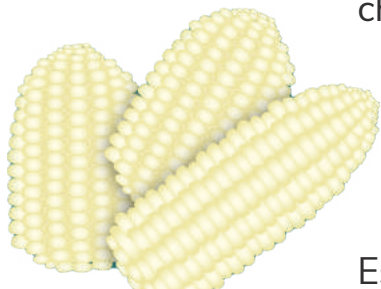
Para preparar la pachamanca, lo primero es nombrar un hornero que será el encargado de preparar el horno. Él tiene que buscar piedras negras para que no revienten con el calor, y una vez pircado el horno debe quemar con paja el horno hasta que la piedra esté de color blanco.

Entonces, se destapa el horno para poner los productos: primero las papas cosechadas de la chacra y recién salidas de la tierra.





Luego se echa la carne traída por el dueño de la chacra y por último las habas.

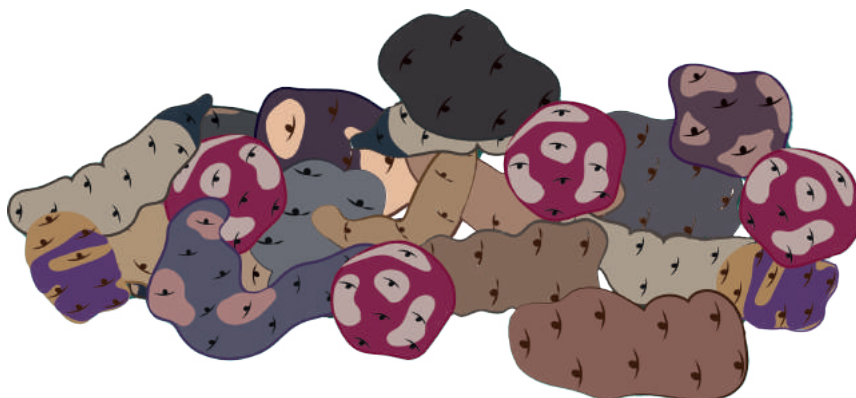
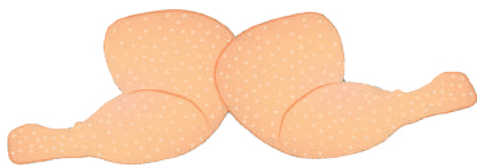
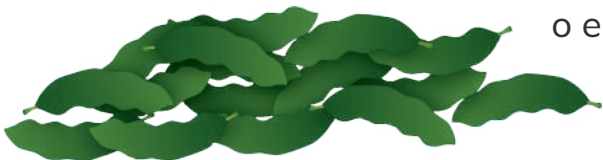
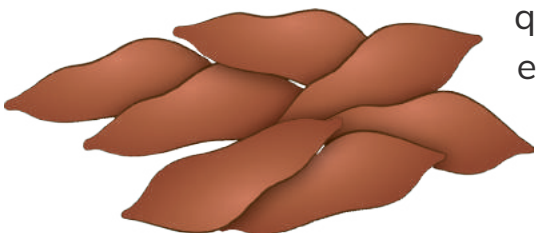


Todo ese producto se cubre con las hojas de marmaquillo, pero si no hay se hace con paja y se tapa con tierra.

Este procedimiento se hace antes del mediodía para que esté todo listo para el almuerzo. Por costumbre, el hornero tiene que poner una cruz encima del horno. La cruz se pone porque, en el caso de que la comida no se sancoche es probable que la persona tenga poco tiempo de vida. Una vez cubierta con tierra toda la comida, dejar pasar una hora para que todos los peones puedan comer, ese es el alimento en cosecha de papa. Así se practica esta costumbre de la pachamanca en el campo, en familia o en *minka*.

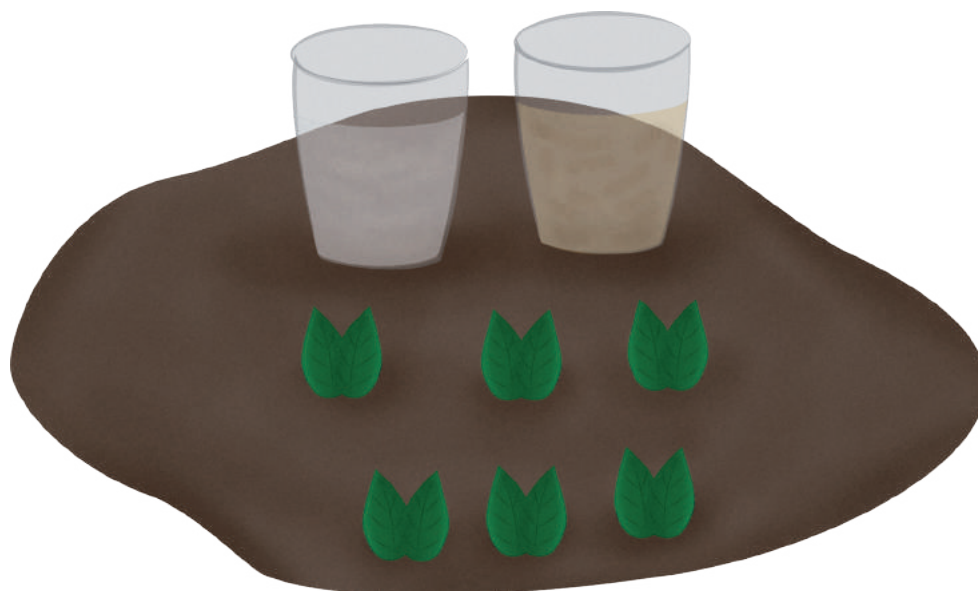
Autor: Rolando Pariona Asto y Reyna Mendoza Asto

Recopilado por: Juan Diego Castro Mendoza





Ritual. *Akuchiy*. Compartir coca para buena cosecha



Toda actividad chacarera en nuestra comunidad está llena de actos de respeto. Antes de roturar, sembrar o realizar cualquier trabajo, siempre las familias piden permiso a la pachamama. En otros casos se encomiendan a los *apus*. Es así que, antes de empezar con la siembra, los comuneros de Laria acostumbran hacer el “*Akuchiy*”, que consiste en convidar seis pares de *cocaquinto*, un copón de caña y un vaso de chicha de jora, los cuales son colocados haciendo un hoyo en la cabecera de la chacra, invocando al *apu* protector de la zona, para que se encargue del cuidado de la sementera.

Es una especie de agradecimiento y convido, suplicando por una buena producción de los cultivos. El *akuchiy*, es también en agradecimiento por las cosechas que siempre la Madre Tierra (pachamama) nos supo dar.

Autor: Dámaso Pariona Núñez

Recopilador: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



Junio

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Junio	Cosecha de cebada, trigo y avena	Trigo y avena cuando están secos	<i>Qoyllur</i> : estrella más luminosa	<i>Minka</i> familiar	Trigo de <i>patachi</i>	<i>Akuchiy</i>	





Práctica. Cosecha de cebada, trigo y avena



Para la cosecha de cebada, trigo y avena, los productores tienen que ir con sus burros y caballos a las chacras.

Lo primero que hacen es el boleó o “acupay” y luego pasan a cortar el producto.

Cuando terminan de cortar se limpia la era. Cada agricultor ya tiene su era conocida y tiene que hacer la limpieza de su espacio.

Luego, tienden una mantada sobre la cual se golpean los granos. Antes se usaban caballos para pisar la cebada, pero actualmente solo se golpean los granos sobre la mantada con el wacctaco.

Luego se ventean los granos y ya quedan semi limpios, así se llenan los costales antes de que pase el sol. Entonces se cargan los costales en los burros y caballos. La cosecha se realiza en familia o en *minka* familiar.

Autor: Dámaso Pariona Ordóñez

Recopilador: Juan Diego Castro Mendoza



Seña. Trigo y avena cuando están secos



En el mes de junio, lo primero que ven los agricultores como seña para la cosecha de cebada, trigo y avena es si el producto está seco y allí empiezan la cosecha.

En el caso de que el tiempo ya les esté ganando y el producto no esté seco todavía, echan los granos que faltan secar a los sacos con los granos que ya están secos y allí acaban de secar.

Autor: Dámaso Pariona Ordóñez

Recopilador: Juan Diego Castro Mendoza



Secreto. *Qoyllur*, estrella más luminosa



El mes de junio es el más adecuado para divisar los astros del cielo y saber si la siguiente campaña de siembra va a ser buena o mala. Los que más resaltan son los luceros, que son las estrellas más grandes y brillantes del cielo. Se manifiestan en tres fases de la noche: la primera es conocida como “*Achikyay Lucero*” (lucero del amanecer) aparece cuando empieza a amanecer.

La segunda es el “*Chisincuy Lucero*” (lucero del anochecer) se da justo cuando está anocheciendo. La última es conocida como el “*Chaupituta Lucero*” (lucero de media noche). Son las estrellas más luminosas que están ubicadas al lado este y sur y nos avisan sobre la campaña de siembra.

Autor: Leonardo Quispe Antonio

Recopilador: Fortunato Meza Asto y Magaly Javier Aliaga.
Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam





Comida. *Trigo Patachi*



En la comunidad y distrito de Conayca, el plato típico de *trigo Patachi* se prepara en ocasiones importantes como en fiestas y cumpleaños o para la venta de comida en ferias y festividades de la comunidad.

El *trigo Patachi* es proteína que nos protege y también es bueno para combatir la anemia en los niños. En la comunidad de Conayca crece trigo en tres variedades: para *mashca*, para tostar y para preparar sopa, para esto se pela primero el trigo.

Ingredientes:

- 1 kilo de trigo seco,
- ½ kilo de habas secas,
- 1 kilo de ollucos pequeños,
- ½ de arvejas secas,
- 1 kilo de chuño,
- 1 kilo de vainita partida en dos,
- 1 kilo de res,
- 1 kilo de charqui,
- 1 paquete de hierba buena picada,
- sal al gusto,
- 1 cabeza de apio picado.:

Preparación

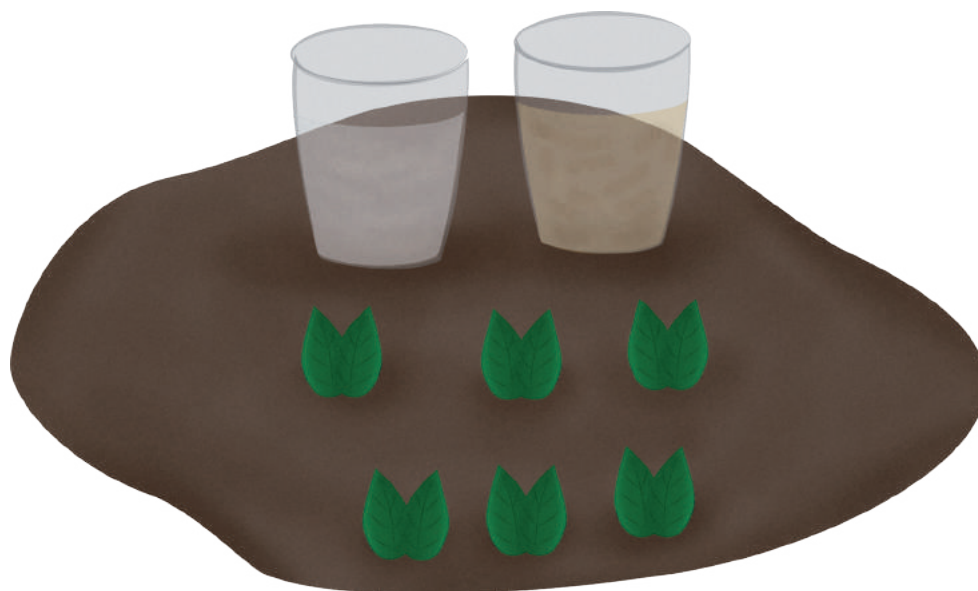
- Para la preparación primero se tiene que cocinar con leña y es bastante trabajoso hacer hervir muy bien el trigo. En una olla hacer hervir 5 litros de agua, agregar el trigo bien lavado, el olluco y el chuño, las arvejas, vainitas y habas, la carne y el cuero de chanco y un apio picado finalmente. Por último, agregar el charqui. Cocinar toda la noche hasta que reviente el trigo, y por último agregar sal al gusto.
- Una vez cocinado el patachi de trigo, sacar las presas, dejar que enfríe aparte y luego ponerlos en pedacitos e irlos agregando a la olla. Servir el patachi y luego rociar la hierba buena picada por encima.



Autor: Rosa Reymundo Sullcaray

Recopilado por: Juan Diego Castro Mendoza

Ritual: *Akuchiy*. Compartir coca para buena cosecha



Toda actividad chacarera en nuestra comunidad está llena de actos de respeto. Antes de roturar, sembrar o realizar cualquier trabajo, siempre las familias piden permiso a la Pachamama. En este caso, antes de empezar con la cosecha de trigo, cebada y avena, los comuneros de Laria acostumbran hacer el “*Akuchiy*”, que consiste en convidar 6 pares de *cocaquinto*, un copón de caña y un vaso de chicha de jora, los cuales son colocados haciendo un hoyo en la cabecera de la chacra, invocando al *Apu* protector de la zona, para que se encargue del cuidado de la sementera.

Es una especie de agradecimiento y convido, suplicando por una buena producción de los cultivos. El *akuchiy*, es también en agradecimiento por las cosechas que siempre la Madre Tierra (pachamama) nos supo dar.

Autor: Dámaso Pariona Núñez.

Recopilador: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



Julio

Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Julio	Almacenamiento de las cosechas de grano.	Agosto wayra (antes que llegue el viento de agosto)	Tienen que almacenar las mujeres	Minka familiar	Mondongo	Akuchiy	





Práctica. Almacenamiento de granos



Luego de la cosecha de junio se almacenan los granos, usualmente trasladándolos en sacos hacia la casa donde está el almacén o *taje*.

Allí, las semillas o *kawsay* y los productos se adornan con cintas de colores y deben ser protegidos contra el viento. Las semillas se almacenan con su madre o *maman* y se guardan con la palma del Domingo de Ramos, coca y otros implementos. Para entrar al *taje* o almacén debe hacerse descalzo, en señal de respeto. Es una práctica familiar.

En la cosecha de granos se debe colocar una cruz en el borde de la chacra para que dure el alimento almacenado.

Los costales donde se guardan las semillas o los productos alimenticios deben mantenerse en el almacén con la “boca” cerrada (amarradas) aunque estén vacíos.

Los *Kawsay* o semillas se asustan cuando los costales que los guardan, al ser trasladados son cogidos por los perros.

En: Pratec, 2006. Serie Kawsay Mama. Reflexiones sobre el Proyecto “Conservación In Situ de los Cultivos Nativos y sus Parientes Silvestres” PER / 98/G33 (2001 - 2005). Nacas.

Recopilado por: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



Seña. Agosto wayra (antes que llegue el viento de agosto)



La Comunidad de Puquiococha está ubicada debajo de dos cerros. Todos los que sembramos granos, cebada, trigo, avena, habas y otros cultivos debemos haber terminado de hacer nuestras cosechas antes que empiecen los vientos, porque si nos chocamos con el viento de agosto ya no podremos con la cosecha, porque el viento tumba a todos los granos al piso y se levanta como remolinos. Este tiempo es más conocido como agosto wayra.

Debemos terminar de ventear todos los granos porque el viento de este mes es muy fuerte y no tiene una sola dirección, va hacia todas direcciones. Es por eso que debemos terminar de cosechar y ventear todos nuestros productos antes que llegue el viento de agosto.

Autor: Alejandro Barra Pariona

Recopilado por: Juan Diego Castro Mendoza



Secreto. Tienen que almacenar las mujeres



Esta costumbre existe desde que el señor Máximo era pequeño. Él menciona que es una creencia ancestral que se ha plasmado en su hogar.

El motivo por el cual solo las mujeres pueden almacenar es debido a que, si un hombre almacena los granos es posible que ese producto se acabe antes de la otra cosecha.

A los hombres se les conoce como “wayra maqui” (se lo lleva como el viento).

Esta creencia ancestral que sus abuelos le contaron a don Máximo se mantiene en su hogar y en la comunidad. La continuará enseñando a sus hijos.

Autor: Máximo Ñaupá Huaroc

Recopilador: Juan Diego Castro Mendoza





Comida. Mondongo



El mondongo es un plato típico que se prepara en las fiestas patrias, matrimonios, cumpleaños, techa casa y también en el tiempo de Santiago.

Ingredientes:

- Maíz pelado, charqui de vaca, alpaca y oveja, cuero de chancho; cabeza de alpaca u oveja, perejil, cebolla y sal.

Preparación

- Todos los ingredientes se cocinan en una olla toda la noche. Es un platillo abundante para varias personas, para la comunidad o para familiares. La mayoría de las veces es para servirlo en el desayuno o el almuerzo.

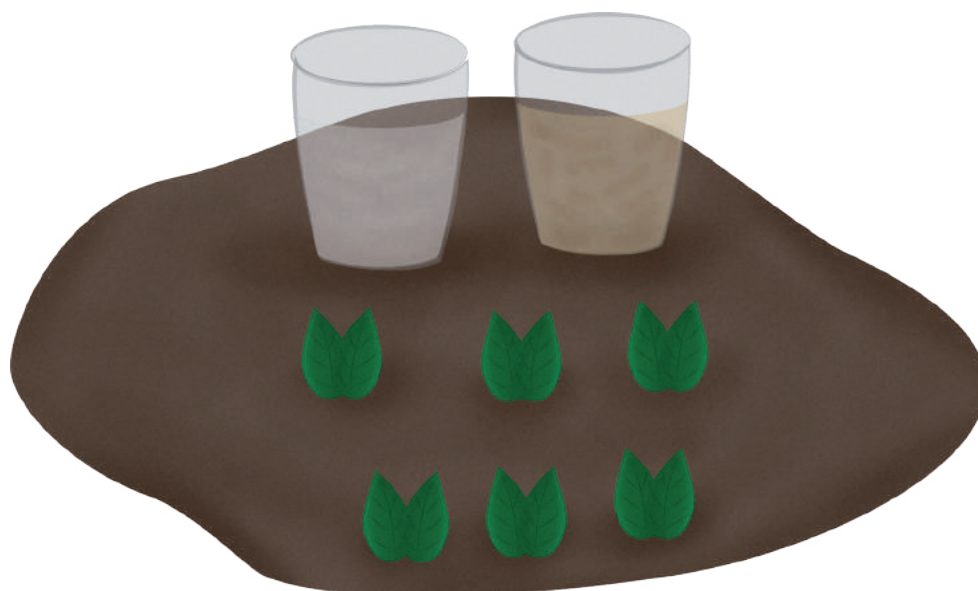
Autor: Zorabel Ruth Soto Sinche y Saúl Josué Mendoza Ruiz

Recopilador: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam





Ritual. *Akuchiy*. Compartir coca para buena cosecha



Toda actividad chacarera en nuestra comunidad está llena de actos de respeto. Antes de realizar cualquier trabajo, por ejemplo en la cosecha de granos, pedimos permiso a la pachamama.

Antes de empezar con el almacenamiento, los comuneros de Laria acostumbran hacer el “*Akuchiy*”, que consiste en convidar seis pares de *cocaquinto*, un copón de caña y un vaso de chicha de jora, los cuales son colocados haciendo un hoyo en la cabecera de la chacra, invocando al *apu* protector de la zona, para que se encargue del cuidado de la sementera.


Es una especie de agradecimiento y convido, suplicando por una buena producción de los cultivos. El *akuchiy*, es también en agradecimiento por las cosechas que siempre la Madre Tierra (pachamama) nos supo dar.

Autor: Dámaso Pariona Núñez

Recopilador: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



Agosto



Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Agosto	Siembra de arveja	Kantu seña para cosecha	Siembra temprana de arveja evita helada	Minka familiar	Tiqi	Akuchiy	Yantakuy. Leñada



Práctica. Siembra de arveja



En Huancavelica, en los meses de agosto y setiembre empezamos la siembra de arveja.

En Lircay, antes de la siembra se hace el pago a la pachamama. El terreno se prepara esperando que haya lluvia antes de la siembra.

Ya en la siembra que hacemos en *minka* familiar ponemos la semilla a quince cm aproximados de profundidad. En Lircay sembramos en golpes, ponemos tres o cuatro semillas de arveja con una distancia de 30 a 40 cm entre golpes. Se abonan las plantas con guano de oveja, cabra y gallina.

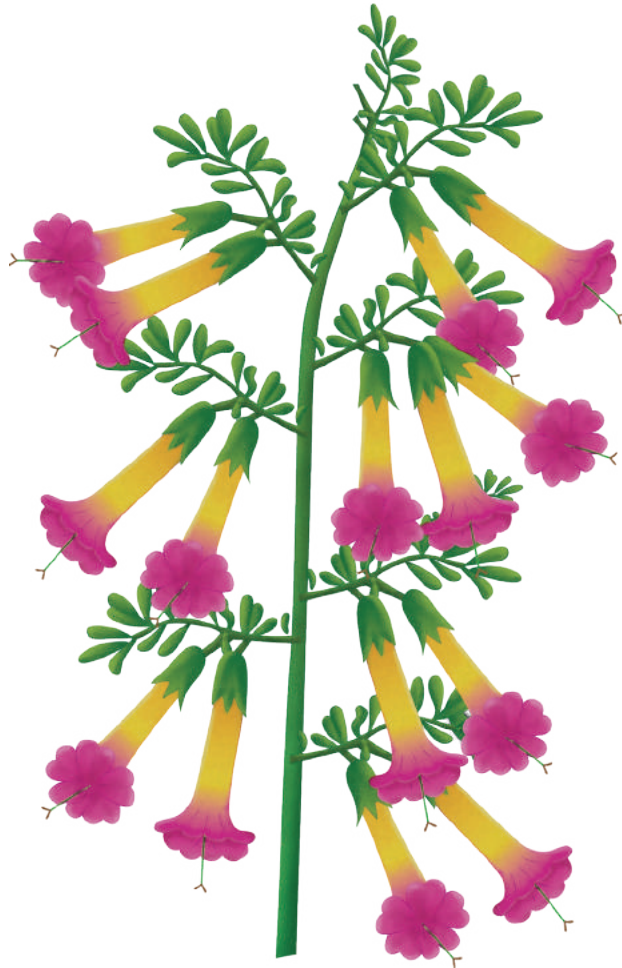
A los 25 o 30 días se deshierba utilizando azadón para quitarle las malezas a la chacra. Luego se debe hacer el aporque.

El grano verde se cosecha a los tres meses y medio. A los seis meses se cosecha el grano seco.

Autor: Simón Hilario Cuicapuza, Eva Sinche Corilla
Recopilador: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



***Kantu.* Señal para la cosecha**



En el pueblo de Laria, en el mes de agosto las plantas del *kantu* empiezan a florecer adornando las chacras de colores rojo, rosado y amarillo.

Si son abundantes, significa que vamos a tener buena cosecha; y si florea poco, entonces es señal de que habrá poca cosecha.

Autor: Simón Hilario Cuicapuza y Eva Sinche Corilla. Laria, Huancavelica

Recopilador: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



Secreto. Siembra temprana de arveja



Un secreto es sembrar tempranamente la arveja para evitar las heladas que llegan en marzo y abril, porque la arveja sufre en las heladas cuando engorda el grano.

Si la siembra empieza en setiembre se corre ese riesgo. Por eso la siembra temprana aquí la hacemos en agosto y podemos cosechar a los tres meses el grano verde, y a los cinco o seis meses el grano seco.

Autor: Simón Hilario Cuicapuza, Eva Sinche Corilla

Recopilador: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam





Comida: *Tiqi*



El *Tiqi* es un plato típico de las zonas más cálidas de Huancavelica.

Se consume luego de las actividades de siembra o trabajo en la chacra.

Ingredientes:

- Papas sancochadas
- quesillo
- leche
- ají
- arvejas
- cebolla

Preparación:

- Hacer un aderezo con ají y cebolla. Agregar agua, las arvejas y dejar cocinar por unos minutos, añadir el quesillo, la leche y las hierbas aromáticas. Servir acompañado de carne de alpaca.

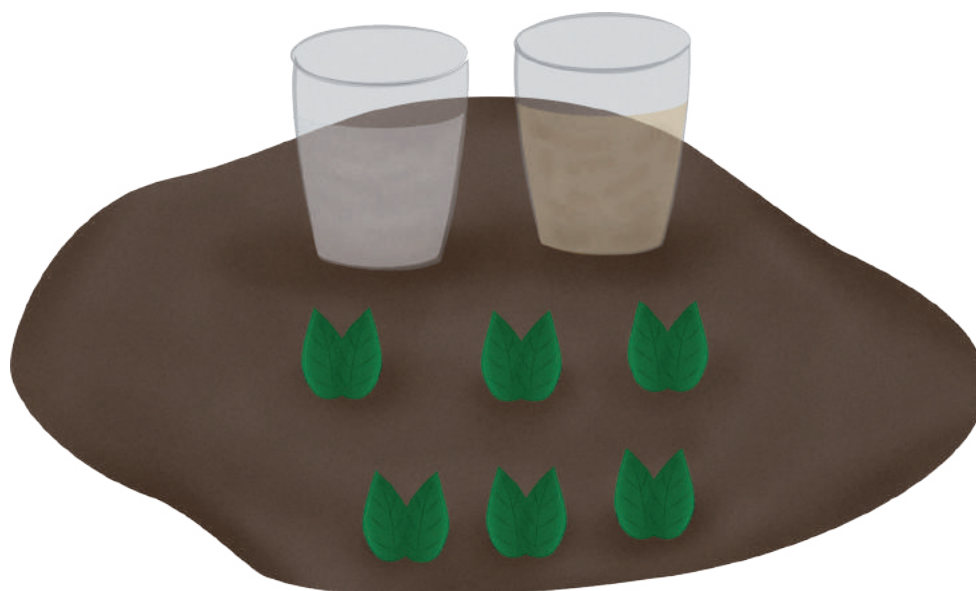
Autor: Simón Hilario Cuicapuza, Eva Sinche Corilla

Recopilador: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam





Ritual: *Akuchiy*. Compartir coca para buena cosecha



Toda actividad chacarera en nuestra comunidad está llena de actos de respeto. Antes de realizar cualquier trabajo, por ejemplo en la siembra de arveja pedimos permiso a la pachamama.

Antes de empezar a sembrar, los comuneros de Laria acostumbran hacer el “*Akuchiy*”, que consiste en convidar seis pares de *cocaquinto*, un copón de caña y un vaso de chicha de jora, los cuales son colocados haciendo un hoyo en la cabecera de la chacra, invocando al *apu* protector de la zona, para que se encargue del cuidado de la sementera.

Es una especie de agradecimiento y convido, suplicando por una buena producción de los cultivos. El *akuchiy*, es también en agradecimiento por las cosechas que siempre la Madre Tierra (pachamama) nos supo dar.

Autor: Dámaso Pariona Núñez.

Recopilador: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam





Fiesta. *Yantakuy* - Leñada



En el Distrito de Laria, la leñada la acostumbran hacer los mayordomos. Ellos son los encargados de realizar esta actividad y tienen la obligación de preparar los alimentos a modo de agradecimiento.

Agosto es el mes en el que se realiza la leñada, más conocida como *Yantakuy*. Es una costumbre comunal que se realiza durante la mañana. Cada persona tiene que llevar obligatoriamente un caballo o burro para trasladar la leña. En el caso de que no lleven su animal, los participantes tendrán que traer la leña en el hombro. Así se inicia el traslado.



Antes de salir hacia la actividad, se ofrece un refrigerio tipo almuerzo a todos los participantes. Luego se realiza el *acupay*, que es cuando llegan las comadres del mayordomo, reciben con cariño a toda la gente y les entregan coca, trago y cigarros, que la gente recibe con cariño.

Después del *acupay* se inicia la *raja de leña*, que es como un concurso, en el que cada persona tiene que rajar suficiente cantidad de leña para una carga de burro o caballo.

Después, todos alistan su carga para trasladarse hacia el pueblo al compás de una banda folklórica. La gente se traslada bailando y cantando.

Cuando llegan al pueblo con la leña, la comunidad descansa un breve momento. Luego se inicia el *pelona leña*, donde los hombres “pelonan” la leña y las mujeres sirven copas de trago.

Entonces, el compadre trae un tronco de un peso aproximado de 100 kilos, que la gente no se atreve a alzar, pero el que pueda levantarlo tiene como recompensa una caja de cerveza.

Así termina esta costumbre tradicional del pueblo.

Autor: Simón Hilario Cuicapuza y Eva Sinche Corilla. Laria, Huancavelica

Recopilador: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



Setiembre



Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Setiembre	Michka de papa, siembra temprana de papa	Wacri o wariksa, quqan aves y reunión de jilgueros	La tuna y la producción de papa	Minka familiar	Chuño lawa con carne	Pago a la tierra	





Práctica. *Michka* de papa - siembra de papa



En la comunidad de Puquiococha acostumbramos *michkar* (sembrar) nuestra papa año tras año en *minka* familiar. La *michka* de papa es el primer sembrío de papa del año. Para la *michka* de papa tenemos que anticiparnos preparando la tierra, para poder sembrar en este mes de agosto y cosechar en febrero y comer el *llullo papa* en ese mes. Lo que *michkamos* son las papas de pelar porque la usamos en todo tipo de alimento, ya sea en sopas o segundos.

Mi familia y yo acostumbramos *michkar* en este tiempo, solamente estas variedades de papa, nada más, porque las demás variedades las sembramos en el mes de noviembre en *Jatun tarpuy* de papa.

Autor: Rolando Pariona Asto

Recopilado por: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



Seña. *Sirguillucha quñunakuynin* - reunión de jilgueros y otras señas

Sirguillucha quñunakuynin o reunión de jilgueros.

Los jilgueros son pajaritos amarillos con alas de color plomo. Su presencia en los meses de setiembre y octubre nos indica que debemos alistar las

herramientas de labranza

porque ya se inicia la

siembra grande. El

canto de unos pocos

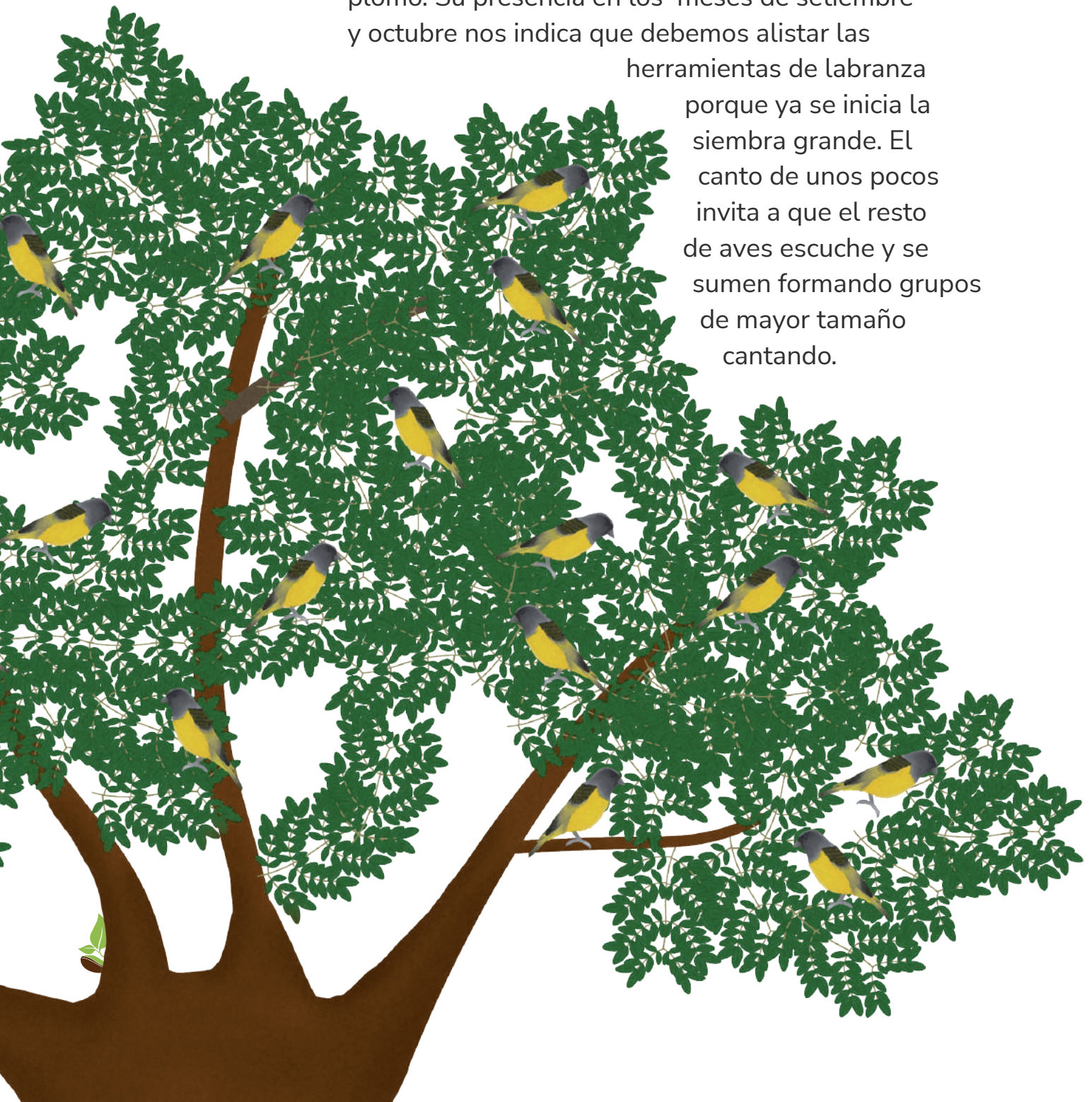
invita a que el resto

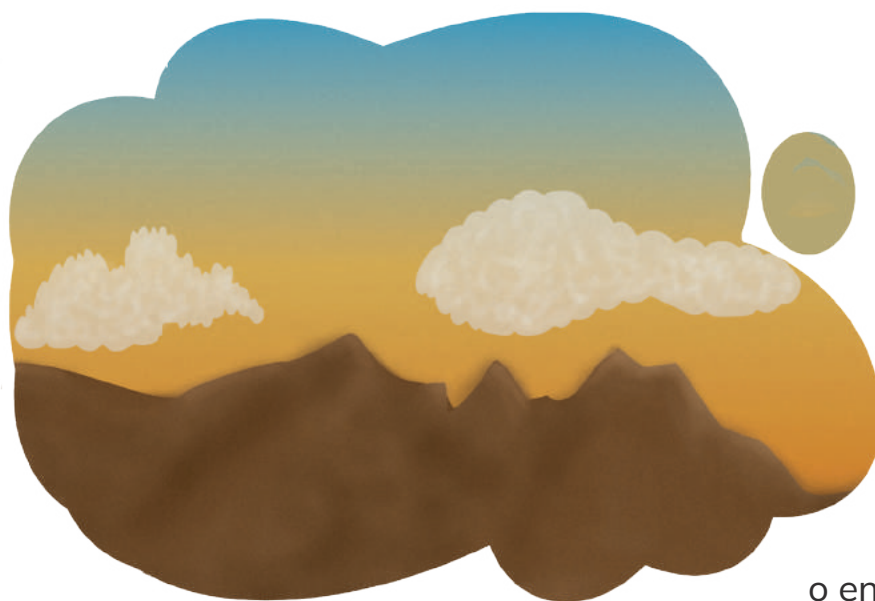
de aves escuche y se

sumen formando grupos

de mayor tamaño

cantando.

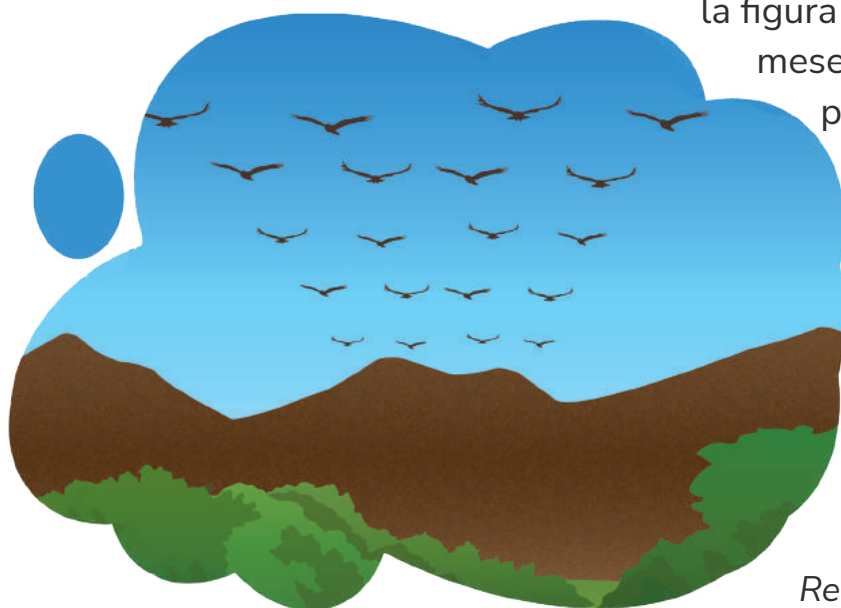




Wacri o wariksa son luces naturales o resplandores que se notan a grandes distancias, que se presentan por las tardes o en las mañanas en dirección a uno de

los puntos cardinales. Si aparecen por las tardes significa que la lluvia se aleja, pero si alumbran en la mañana, entonces es que la lluvia se presentará en abundancia.

Las *quqan* son aves que vuelan en bandada formando la figura V. Su presencia se da en los meses de setiembre y octubre. Se posan en puquiales y eras de cosecha. Su presencia en mayor cantidad y continuidad es augurio de buena cosecha, mientras que su ausencia pronostica mala cosecha.



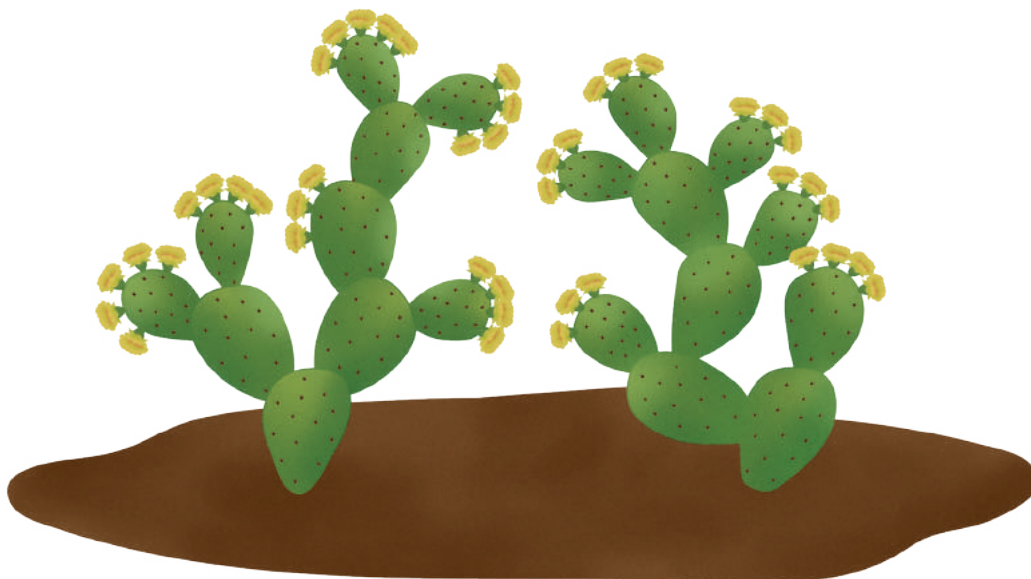
Autor: Vilma Alanya Villalba, Chacoma

Recopilado por: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam





Secreto. La tuna y la producción de papa



Hay una relación directa entre la producción de papa y la floración de la tuna, por eso nuestros comuneros de Conayca siempre están al tanto de la floración de la tuna.

Entre los meses de julio a setiembre muchas personas ven la inflorescencia de la tuna. Se sabe que si la tuna presenta mucha floración es señal de que la producción de papa será baja en la parte alta.

Sin embargo, si tanto la floración como la producción del fruto es poca, eso es señal de que la cosecha de papas será abundante en la parte alta.

Autor: Juan Gaspar Ramos (65 años). Comunidad de Conayca, provincia de Huancavelica.

Recopilador: Fortunato Meza Asto. Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam





Comida. *Chuño lawa* con carne



Comer una sopita de chuño *lawa* con charqui es una costumbre de nuestros padres y abuelos que venimos practicando desde muchos años atrás. Nuestra comida es toda natural. La sopa de chuño se hace con chuño suave y es muy sencillo.

Ingredientes:

- Chuño molido en batán, *charqui* seco, *sacha coles*, *papa panua*, sal “*rumi chaki*”.

- * El chuño es para la mayoría de las poblaciones andinas y altiplánicas el sustento diario más importante. Las formas de consumo más frecuentes son la *lawa* (mazamorra), el *phasi* o *chuño phuti* (cocido al vapor) y el revuelto. Es también un ingrediente en sopas y un acompañante de carnes.

Autor: *Eduarda Sinche Romero*

Recopilado por: *Nicanor Mendoza*

* En: *Pratec*, 2001. Lima, *De la Chacra al fogón*, página 131

Recopilado por: *Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam*





Ritual. Pago a la tierra



Esteban Asto Soto, de 80 años, conocedor de los *tayta huamanis* y de la pachamama, cada año, al inicio de la siembra, hace el pago a la tierra y a la semilla para tener buena producción y cosecha.

El pago a la tierra y a la semilla es una costumbre ancestral que nos dejaron nuestros abuelos. Este pago lo realizamos con respeto a la naturaleza, amor y adoración. El pago lo hacemos con hoja de coca y con toda la variedad de semillas que vamos a sembrar, vino, plátano y otros.

Ese pago lo hacemos para que en nuestra siembra nos vaya bien y así tener buena cosecha.



Así, a la semilla que vamos a sembrar también le hacemos su ritual para que dé buen producto.

Este ritual lo realizamos antes de empezar cualquier tipo de siembra. En caso de que no lo realicemos sabemos que la siembra será un fracaso, pues no habrá buena cosecha.

Autor: Esteban Asto Soto

Recopilado por: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



Octubre

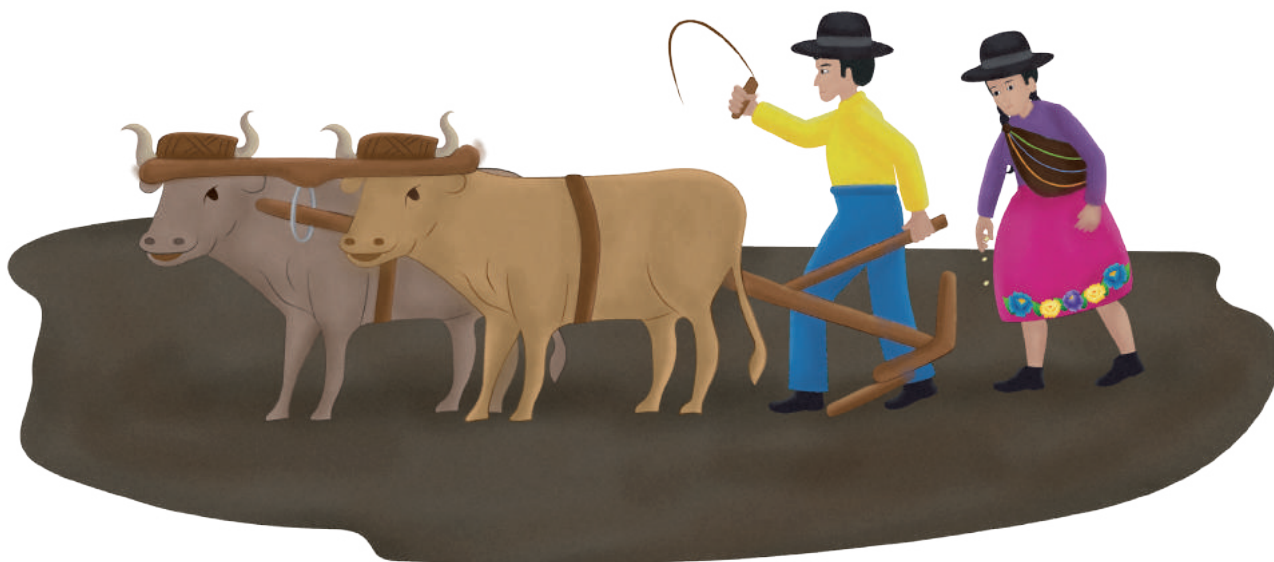


Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Octubre	Siembra grande de maíz	Aparición de humedad del suelo	Luna llena para iniciar la siembra	<i>Minka</i> familiar	<i>Sara lawa</i>	Pago a la tierra y semilla	





Práctica. *Jatun tarpuy*. Siembra grande de maíz



Cada mes de octubre, viendo la humedad del suelo que sube hacia arriba, en Laria sembramos nuestro trigo, habas, maíz y arveja en el lugar denominado Sepita pampa.

El lugar en el que sembramos está a 20 minutos del pueblo, hacia la parte baja. Sembramos en la parte baja porque la helada en esa zona es menor y deja madurar a los productos.

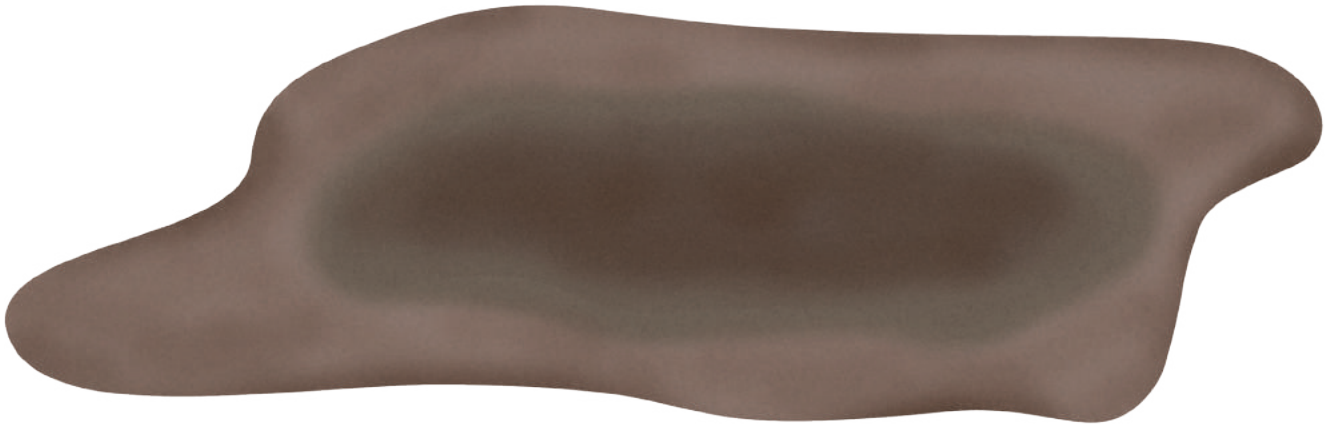
A esta siembra la conocemos como *Jatun tarpuy*. Sembramos estos productos porque tienen la propiedad de crecer lentamente y madurar, por eso los sembramos primero. En caso de que se siembre más tarde puede ser que el producto se choque con la helada, por eso es primera siembra o *Jatun tarpuy*. Se realiza en *minka* familiar.

Autor: Esteban Asto Soto

Recopilado por: Nicanor Mendoza



Seña. Aparición de humedad en el suelo



Armando Cuicapuza Sinche de la comunidad de Los Angeles, Distrito de Laria, cuenta que la seña que ellos miran es la aparición de la humedad del suelo para sembrar habas, trigo, maíz y arveja.

Su familia viendo estas seña empieza a sembrar porque esta aparición de la humedad es señal de que va a empezar la lluvia.

Es una seña para empezar la siembra. Al finalizar los meses de setiembre y los primeros días de octubre las nubes son oscuras y los amaneceres son nublados y la humedad es más fuerte. Cuando esto ocurre, dicen que ya es momento de alistar las semillas para empezar con la siembra de nuestros cultivos. Viendo la humedad de la tierra cada quien procede con sus siembras, es momento de las siembras grandes o *Jatun tarpuy*.

Autor: Armando Cuicapuza Sinche

Recopilado por: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



Secreto. Luna llena para iniciar la siembra



Los pobladores de esta zona guían su siembra observando la luna.

En este caso, si ven la luna llena indica que se debe iniciar la siembra de maíz, trigo, habas y arveja.

Autor: Armando Cuicapuza Sinche

Recopilador: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam





Comida. Sara lawa



Sara lawa es una sopita muy sencilla y fácil de preparar. Se prepara con todos los cultivos que salen de la chacra y es muy sano.

Ingredientes:

- Maíz seco, papas, zanahoria, cebolla, ajos, aceite, huevos, habas verdes, ataqo, huacatay, paico, yuyu o cualquier asnapa, pimienta, comino, sal, agua, queso fresco.

Preparación:

- Tostar el maíz seco, molerlo y colarlo. Disolver la harina de maíz en agua y reservar. Preparar un aderezo con aceite, ajos, cebolla, pimienta, comino, palillo. Agregar papa en trozos, olluco bien lavado y picado, zanahoria picada y las habas verdes, agua y dejar cocinar por unos minutos.
- Agregar la harina de maíz disuelta y remover bien mientras espesa. Añadir las asnapas, los huevos batidos, sal al gusto y servir con queso.



Autor: Eduarda Sinche Romero
Recopilado por: Nicanor Mendoza

Ritual. Pago a la tierra y semillas



Este ritual lo realizamos antes de empezar la siembra. El pago a la tierra y a la semilla es una costumbre ancestral que nos dejaron nuestros abuelos. Llevamos hojitas de coca, vino, fruta y las semillas que vamos a sembrar: maíz, arvejas, trigo y habas.

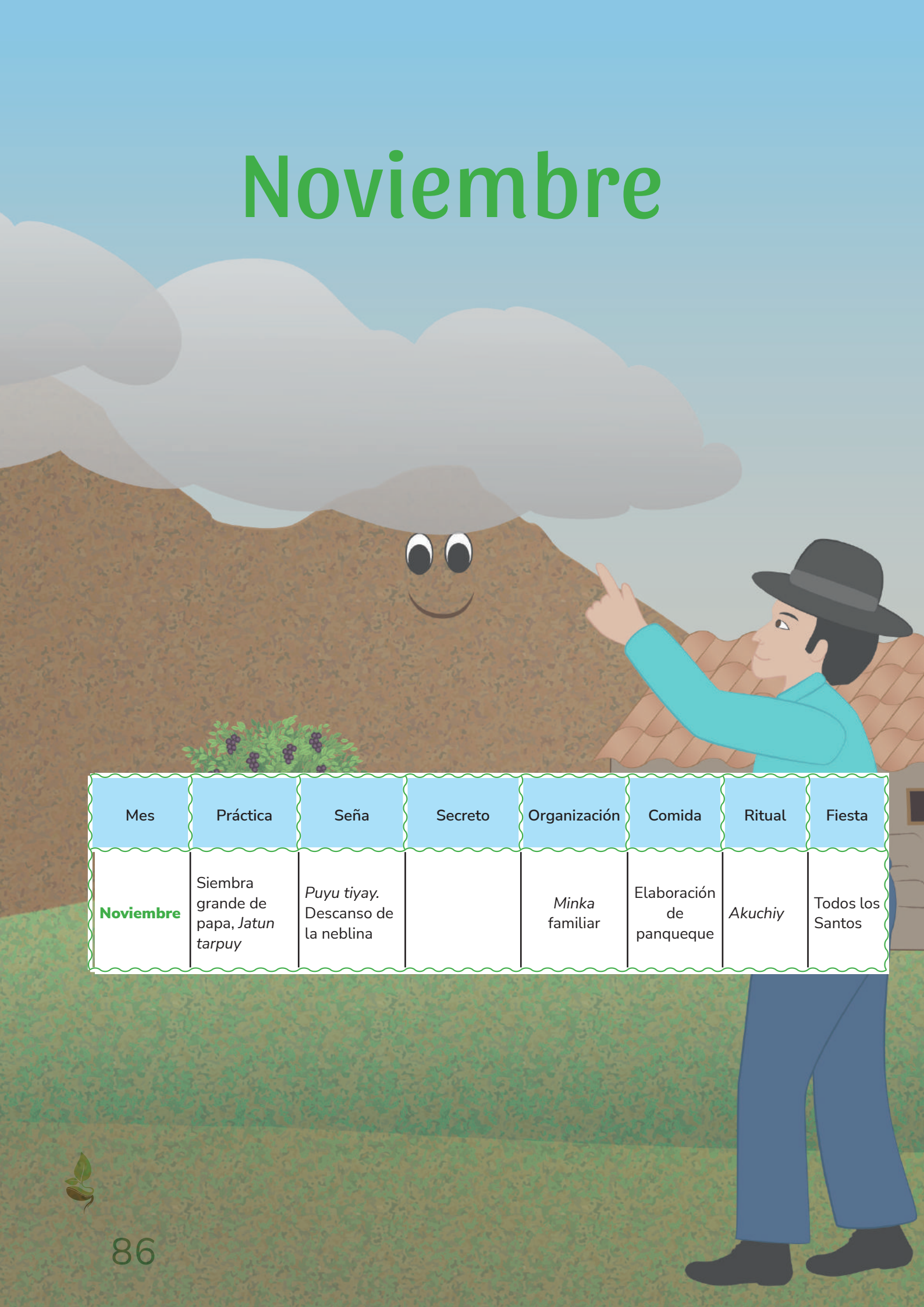
El pago lo hacemos para que en nuestra siembra nos vaya bien y así tener buena cosecha. También le hacemos un pago a la semilla que vamos a sembrar para que dé buen producto. Si no lo realizamos no habrá buena cosecha.

Sabio: Esteban Asto Soto.

Recopilado por: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



Noviembre



Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Noviembre	Siembra grande de papa, <i>Jatun tarpuy</i>	<i>Puyu tiyay</i> . Descanso de la neblina		<i>Minka</i> familiar	Elaboración de panqueque	<i>Akuchiy</i>	Todos los Santos





Práctica. *Jatun tarpuy*. Siembra grande de papa



En las Comunidades de Zunipampa, San José de Belén, Laria, Puquiococha y los Ángeles sembramos la cebada con las lluvias, llevamos nuestras chaquitacllas y zapaz para terronear las champas.

En la siembra de papa tenemos que hacer huecos cada 30 cm en un surco de un metro de profundidad llamado *ccaqi* con guano y tierra. Esta actividad se realiza en *minka* familiar.

Autores: Zorabel Ruth Soto Sinche, Saúl Josué Mendoza Ruiz

Recopilado por: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



Seña. *Puyu tiyay*. Descanso de la neblina



Desde Conayca visibilizamos al *apu* Amanqayoc situado al frente de nuestro centro poblado. Desde el mes de noviembre hasta las primeras semanas del mes de diciembre, si la nube se asienta en la cumbre del cerro significa que pronto van a caer las lluvias.

Cuando esto ocurre, dicen que ya es momento de alistar las semillas para empezar con la siembra de nuestros cultivos.

Autor: Inés Asto Mendoza

Recopilado por: Fortunato Meza Asto



Secreto. Si las nubes se sientan, se hace la siembra grande



El secreto es ver las nubes que se asientan, eso me decían mis padres.

Ellos me decían que, una vez que ya las nubes se habían sentado, durante el transcurso de los días se acrecentarían las lluvias y entonces, viendo la humedad de la tierra cada quien procedía con sus siembras.

Ese era el momento de las siembras grandes (*Jatun tarpuy*).

Autor: Inés Asto Mendoza

Recopilado por: Fortunato Meza Asto





Comida. Elaboración de panqueque



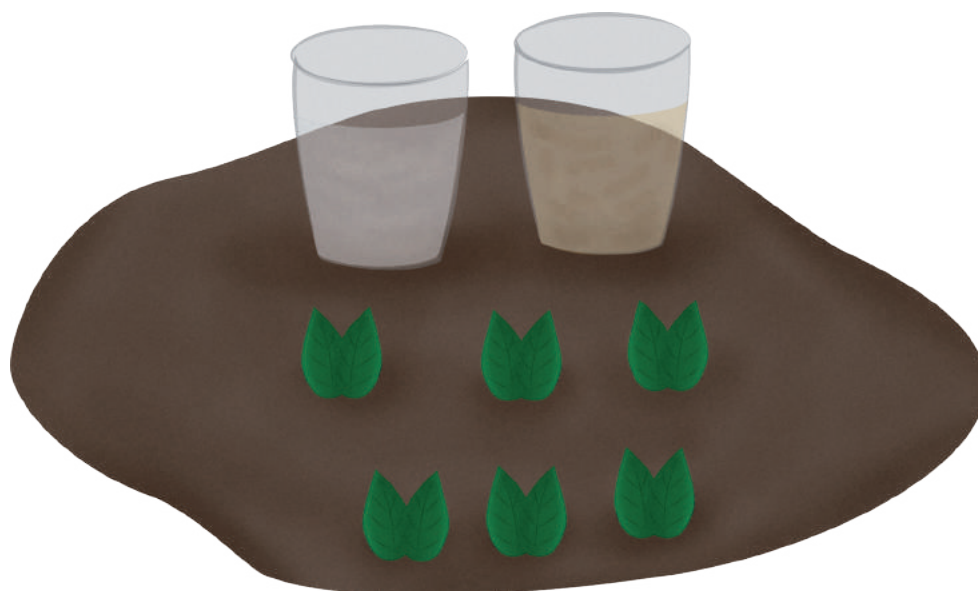
El panqueque se prepara con agua hervida en una tina mediana. Se le agregan huevos, bicarbonato, levadura, azúcar y harina de trigo.

Se tiene que amasar bien fuerte hasta que se vuelva como una masa y ya está lista para cocinarlo en la sartén.

*Autor: Zorabel Ruth Soto Sinche y Josué Mendoza Ruiz
Recopilado por: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam*



Ritual. *Akuchiy*. Compartir coca para buena cosecha



Toda actividad chacarera en nuestra comunidad está llena de actos de respeto. Antes de realizar cualquier trabajo, por ejemplo en la siembra grande de papa pedimos permiso a la pachamama.

Antes de empezar a sembrar, los comuneros de Laria acostumbran hacer el “*Akuchiy*”, que consiste en convidar seis pares de *cocaquinto*, un copón de caña y un vaso de chicha de jora, los cuales son colocados haciendo un hoyo en la cabecera de la chacra, invocando al *apu* protector de la zona, para que se encargue del cuidado de la sementera.

Es una especie de agradecimiento y convido, suplicando por una buena producción de los cultivos. El *akuchiy*, es también en agradecimiento por las cosechas que siempre la Madre Tierra (pachamama) nos supo dar.

Autor: Dámaso Pariona Núñez

Recopilador: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



Fiesta. Visita al cementerio y ofrenda a las almas



En las comunidades de San José, Zunipampa, Laria, Puquiococha y en el distrito de Laria, todos los años el primero de noviembre se realiza la fiesta de “Todos los Santos”.

En primer lugar, el primero de noviembre a partir de las 7:00 de la mañana comienzan a preparar toda clase de comidas, hasta la 1:00 pm.

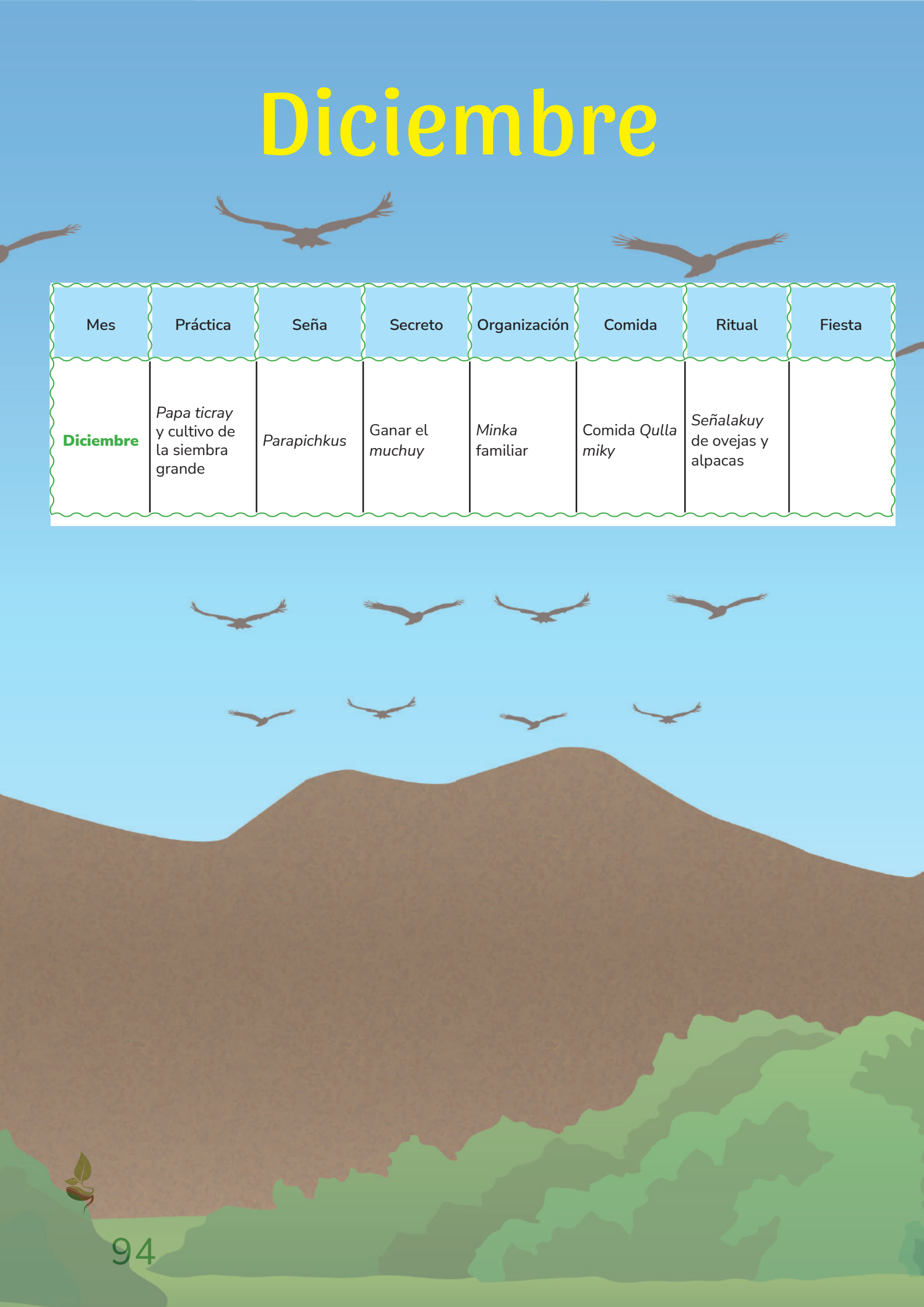
También en la casa se dispone de un cuarto limpio y silencioso para llevar la comida como ofrenda a las almas y después del almuerzo toda la familia se va al panteón llevando velas, coca, caña y cigarro para que puedan velar a sus almas toda la noche.

*Autor: Zorabel Ruth Soto Sinche y Josué Mendoza Ruiz
Recopilado por: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam*





Diciembre



Mes	Práctica	Seña	Secreto	Organización	Comida	Ritual	Fiesta
Diciembre	<i>Papa ticray</i> y cultivo de la siembra grande	<i>Parapichkus</i>	Ganar el <i>muchuy</i>	<i>Minka</i> familiar	Comida <i>Qulla</i> <i>miky</i>	<i>Señalakuy</i> de ovejas y alpacas	



Práctica. *Papa ticray*, cultivo de la siembra grande



En las comunidades de Huancavelica, en el mes de diciembre se empiezan a realizar los cultivos alzando la tierra al pie de las matas de papa, oca, mashua para que puedan formarse los tubérculos en la tierra.

En las zonas altas de Laria, luego de la siembra de papa que se realiza en *qapi*, brota la papa y se realiza el *ticray* que consiste en que el varón voltear la tierra en medio del surco y las mujeres voltean la tierra hacia las matas. Este trabajo se realiza cuando la tierra está mojada por la lluvia y se hace en *minka* familiar.

Autor: Simón Hilario Cuicapuza

Recopilador: Eva Sinche Corilla



Seña. *Parapichkus*



En los meses de noviembre y diciembre se observa a las avecillas *parapichkus* (aves de lluvia) en bandadas. Son pajarillos propios de las zonas altas. Los campesinos de Laria siempre están al tanto de ellos para sembrar granos o papas en más cantidad.

Si hay abundantes *parapichkus* habrá mucha lluvia, entonces se sembrarán más granos (cebada y trigo). Pero si estas avecillas se presentan en poca cantidad, entonces se sembrará más papas, porque no habrá riesgo de que se vayan a podrir.

Autor: Criselda Rojas Ordóñez (42 años). Comunidad de Laria, provincia de Huancavelica

Recopilador: Fortunato Meza Asto. Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



Secreto. Ganarle al *jatun muchuy* (hambruna)



La actividad del *papa ticray* se realiza para ganarle al *jatun muchuy* (hambruna) porque para la fiesta de navidad y año nuevo los bailarines zapatean y según la creencia, la tierra se vuelve muy dura.

El volteo de los terrones de tierra hace que la tierra esté suave y permita el crecimiento de los sembríos y cultivos. Así se aleja el hambre.

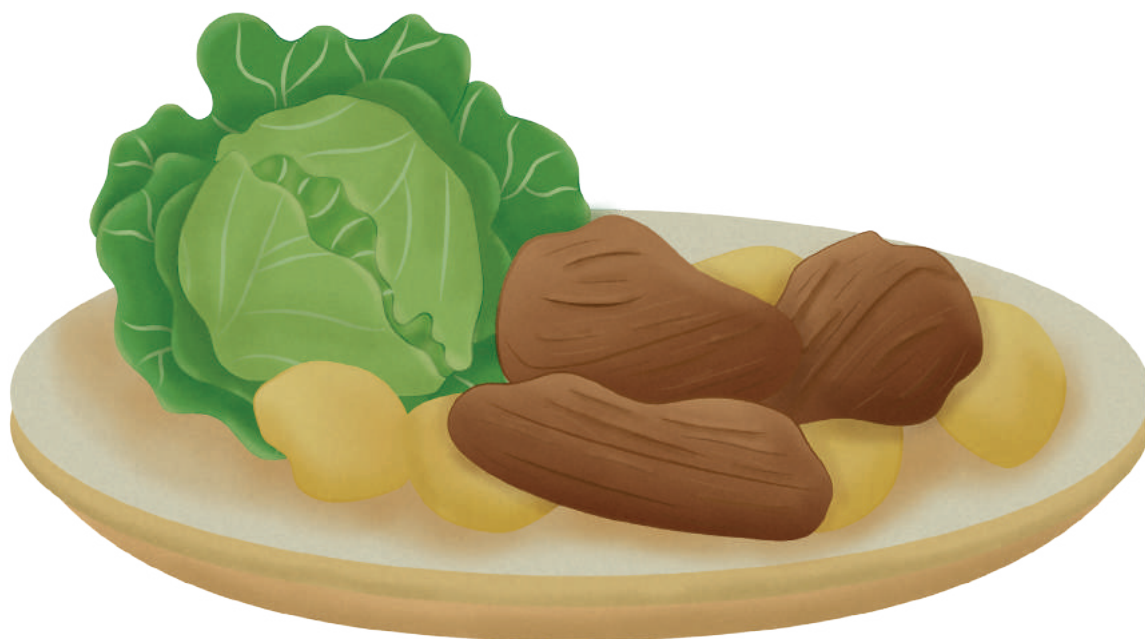
Autor: Simón Hilario Cuicapuza

Recopilador: Eva Sinche Corilla





Comida. *Qulla mikuy*



En estas fechas se come *qulla mikuy*, un plato típico con trozos de carne, papa y coles enteras, que es ofrecido por el yerno durante la herranza de ovejas y alpacas y las labores de cultivo de papa en la chacra en diciembre.

Autor: Simón Hilario Cuicapuza y Eva Sinche Corilla

Recopilado por: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



Ritual. Señalakuy de ovejas y alpacas



En Huancavelica y sus comunidades, el 8 de diciembre se realiza el señalakuy de ovejas y alpacas.

Esta actividad consiste en realizar cortes en las orejas que pueden ser *qulu sillpi zarcillo*, de acuerdo a la señal de cada familia, por ejemplo wayta (flor).

En el señal *quipi*, (manta) se guardan el cuchillo, el tambor hecho de cuero de oveja adornados con cintas de colores, la cocaquinto y las señales de las orejas de cada año.

Autor: Simón Hilario Cuicapuza y Eva Sinche Corilla

Recopilado por: Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam

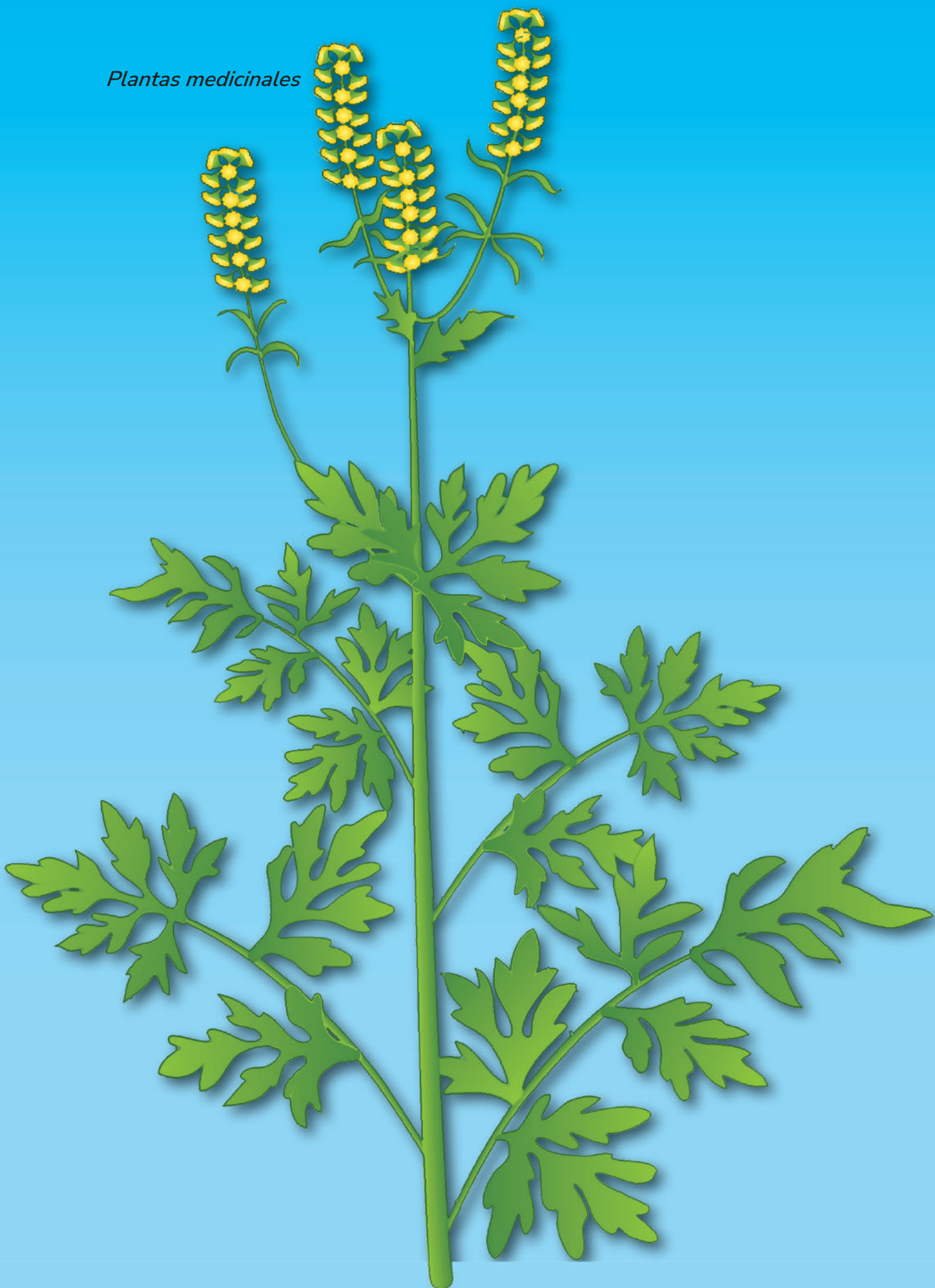






Plantas medicinales

Plantas medicinales



Marco

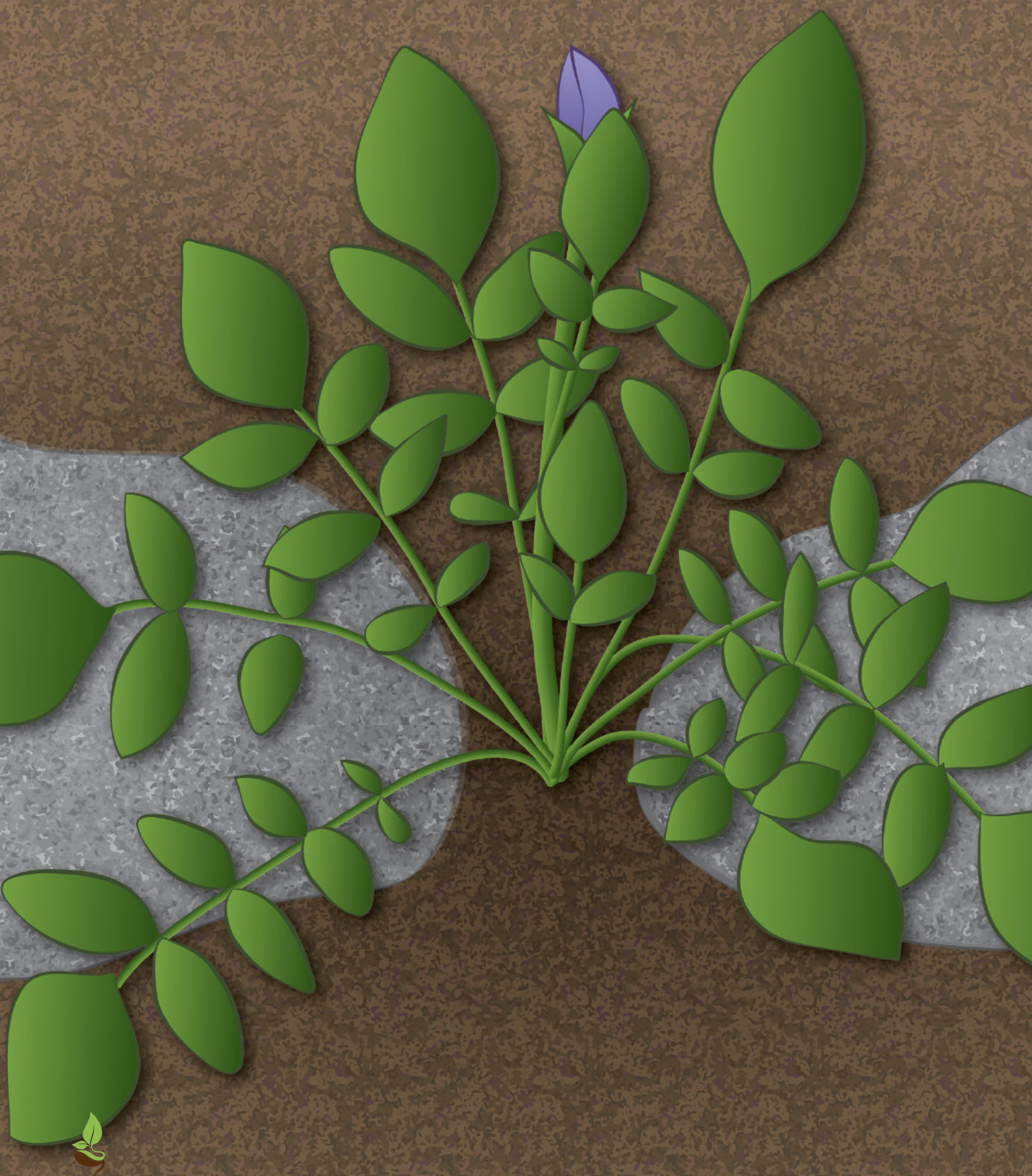
El marco es una planta medicinal que crece en diferentes lugares, y nos sirve para curar tanto a las personas como a los animales.

Para curar a las personas se usa para los cólicos y dolor de estómago, y en los animales se usa para curarles la diarrea.

Autor: Comunidad de Laria, distrito de Laria, provincia de Huancavelica.

Recopilador: Essaias Ccanto Asto.





Pichjupa papan

El *pichjupa papan* crece en la zona alta y es similar a la *papa siri*.

También es una planta medicinal que es buena para la bronconeumonía, se prepara crudo y la mitad cocido en la ceniza.

Autor: Esteban Asto Soto. Comunidad de Nuevo Occoro, distrito de Laria, provincia de Huancavelica.

Recopilador: Zorabel Soto Sinche.



Plantas medicinales



Occa chullqi

La *Occa chullqi* es una planta silvestre que crece en la zona alta y baja. Es un producto similar a la oca y se puede masticar crudo, éstas plantas crecen en las rocas, también son usadas como planta medicinal.

Autor: Cirila Torres. Comunidad de Nuevo Occoro, distrito de Laria, provincia de Huancavelica

Recopilador: Zorabel Soto Sinche





Compendio de saberes
Huancavelica

LAS CARTAS DE MARCELINA

Serie de materiales pedagógicos
para fortalecer la agrobiodiversidad

Compendio de saberes de las comunidades de Laria, región Huancavelica
Recopilados y sistematizados por el Proyecto GEF Agrobiodiversidad Sipam



PERÚ

Ministerio
del Ambiente

Ministerio del Ambiente
Av. Antonio Miroquesada 425,
Magdalena del Mar, Lima, Perú.
Central telefónica (51 1) 611-6000
www.gob.pe/minam



BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024