

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL DE
HUAMANGA

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

ESCUELA DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE
ANTROPOLOGÍA SOCIAL



“Prácticas Alimentarias en un contexto de Cambio Estacional
Andino: Comunidad Campesina de Palcca, Huanca Sancos-
Ayacucho-2017”

Tesis conducente a la obtención del Título de Licenciado en
Antropología Social.

Presentado por el Bach.:

CAYAMPI GONZALES, Solitario

Asesor:

MAYORGA SÁNCHEZ, Manuel Uldarico

Ayacucho – Perú

2017

A los hermanos del campo, por
su ayuda desinteresada. A mi
familia por brindarme su apoyo.

A los docentes de la Escuela de
Antropología Social de la
UNSCH. Gracias Maestro
Manuel Mayorga Sánchez, por
su valiosa guía y asesoramiento
de esta tesis.

CONTENIDO

CONTENIDO.....	iii
CONTENIDO DE TABLAS.....	vi
CONTENIDO DE FIGURAS.....	vi
INTRODUCCIÓN.....	vii

CAPITULO I

ASPECTOS GENERALES DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. Planteamiento del problema.....	10
1.2. Los objetivos que planteamos.....	11
1.3. Marco teórico.....	11
1.4. Hipótesis.....	20
1.5. Metodología y técnicas.....	21

CAPITULO II

ASPECTOS GENERALES DE LA COMUNIDAD

2.1. Ubicación Geográfica.....	24
2.2. Articulación vial.....	26
2.3. Recursos Naturales.....	26
2.4. Hidrografía.....	28
2.5. Historia oral.....	28
2.6. Población.....	30
2.7. Actividades productivas y extractivas.....	30
2.8. Organización política.....	33
2.9. Violencia socio-político.....	34

CAPÍTULO III

CICLOS AGRO-GANADEROS Y SU RELACIÓN CON LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN UN TIEMPO DE CAMBIO ESTACIONAL

3.1. La realidad climática actual.....	38
3.2. Períodos agropecuarios.....	41
3.3. Predicciones climáticas.....	44
3.4. Alimentos y su relación con el clima.....	48

CAPÍTULO IV

ESTRATEGIAS FAMILIARES Y PATRONES DE CONSUMO

4.1. Organización familiar en la adquisición de los alimentos.....	53
4.2. Formas de adquisición de alimentos.....	56
4.2.1. La producción familiar.....	57
4.2.2. El trueque y mercado.....	58
4.2.3. Los procesos de deshidratación de los alimentos.....	60
4.2.4. Despensa de alimentos.....	62
4.3. Alimentos complementarios.....	64
4.4. Pautas de consumo a nivel familiar.....	65

CAPÍTULO V

PRÁCTICAS ALIMENTARIAS

5.1. Prácticas alimentarias.....	72
5.1.1. El consumo de alimentos.....	72
5.1.2. Patrones en la preparación de los alimentos.....	73
5.1.3. Tipos de cocina.....	74
5.1.4. Quqaw (fiambre) y Watya.....	79
5.1.5. Preparación de platos y bebidas en la vida cotidiana.....	81
5.1.6. Espacio socializador y cultura material de la cocina.....	91
5.1.7. La Tullpa y la cocina a gas.....	95
5.1.8. Innovación de la cocina.....	96
5.1.9. Almacenamiento de los combustibles.....	97

5.2. Usos sociales de los alimentos.....	99
5.2.1. Alimentación dentro del ciclo productivo.	99
5.2.1.1. En la época de la siembra.....	99
5.2.1.2. En las faenas comunales.....	101
5.2.1.3. Herranza	103
CONCLUSIONES	108
Glosario	113
APÉNDICES.....	116

CONTENIDO DE TABLAS

Tabla 1 - Cantidad de ganados de las familias de la muestra.....	31
Tabla 2 - Transformación y conservación de los alimentos.....	50
Tabla 3 - Aproximación al sistema de alimentación en Palcca.....	83
Tabla 4 – Esquema de lo que entraría a constituir la sopa de cebada.	86
Tabla 5 – Cultura material frecuente en la cocina.....	94

CONTENIDO DE FIGURAS

Figura 1 - Ubicación física de la Comunidad Campesina de Palcca.....	25
Figura 2 - Vista panorámica de la Comunidad Campesina de Palcca.....	25
Figura 3 - Zonificación de las tres ecorregiones de la comunidad.....	27
Figura 4 - Unión de dos ríos para la asignación del nombre de la Comunidad de Palcca.....	29
Figura 5 - Pesca en el río Churmi.....	32
<i>Figura 6</i> - Periodos climatológicos de la Comunidad Campesina de Palcca.....	39
<i>Figura 7</i> - Deshidratación de carne-charki.....	62
<i>Figura 8</i> - Adecuación de la tullpa en la zona alta.....	75
<i>Figura 9</i> - Cocina en las estancias y en la población.	77
<i>Figura 10</i> - Qoncha en la chacra en la zona baja en cosecha de maíz.	78
<i>Figura 11</i> - Preparación de horno para watya en la cosecha de papa.	78
<i>Figura 12</i> - Esquema de la organización del espacio de la cocina.....	92

INTRODUCCIÓN

Las prácticas alimentarias es un tema a estudiar, sobretodo en relación con el cambio estacional en las zonas altas caracterizado por una alta incertidumbre climática. De acuerdo a ello, distinguimos que dicha interacción se manifiesta a través de un conjunto de organizaciones comunales y familiares que suponen una adaptación inquebrantable, aprovechando conocimientos y habilidades para garantizar la disponibilidad alimentaria.

En función a este escenario intento evidenciar cómo es que acontecen las prácticas alimentarias con ciertas dinámicas en función al clima, ya que el clima es un factor que repercute en la adquisición y disponibilidad alimentaria durante el año. De acuerdo a este panorama, las actividades productivas se establecen en función a los cambios estacionales (periodo de transición de una estación a otra), dentro del ciclo productivo anual.

De este modo, estas estrategias de la vida cotidiana establecen al final qué es lo que se consume al interior de la familia y en el interior del pueblo. De esta forma, en esta unidad he laborado de manera más precisa con las familias que conceden mi muestra principal. Con las familias de la muestra he podido estructurar los datos que me permitirán exponer, en el tema de cómo es que estas familias se organizan y disponen lo que consumen ante el contexto de cambio estacional.

Desde esta investigación, se propone estudiar la dinámica de la práctica alimentarias frente a los cambios estacionales en la comunidad; y esta investigación será un testimonio para las investigaciones futuras de la comunidad, ya que el propósito del trabajo es hacer conocer las estrategias alimentarias, dominio de las zonas, manejo adecuado ante los cambios estacionales del pueblo para que sea mejor conocido por el resto de las poblaciones; de igual forma me permitirá a

comprender, explicar, socializar y revalorar las tradiciones y prácticas alimentarias durante los cambios estacionales del año, preservar los conocimientos andinos ante los cambios permanentes y para manejar adecuadamente los embates del clima.

Los resultados de esta investigación me ayudarán a resolver las interrogantes de la formulación de preguntas y tendrá trascendencia en la población a efecto de tener la seguridad y disponibilidad alimentaria. Creemos que esta es una gran oportunidad para difundir los saberes locales y ancestrales que coadyuvan a la disponibilidad alimentaria para el vivir bien y en armonía con el medio.

Es por eso que la presente investigación pretende evidenciar que en las zonas altas ha existido y existen todavía conocimientos ancestrales y saberes locales que deben ser reconocidos y revalorados, que prueban que es posible lograr una disponibilidad alimentaria y bajar los riesgos en la pérdida de alimentos ante los cambios estacionales.

En el capítulo primero se desarrolla los aspectos generales de la investigación y en el capítulo segundo las características sociales, climatológicas, ecológicas, actividades y políticas de la comunidad campesina de Pallca.

El tercer capítulo se hace una aproximación a las peculiaridades climáticas propias de la comunidad y las prácticas alimentarias que hacen que la producción se organice estratégicamente, en función al cambio estacional y el medio ambiente. De esta manera, el entendimiento del medio se da a través de los ciclos agropecuarios, los cuales repercuten en la disponibilidad ambiental para la adquisición de los alimentos; y, en función de esta disponibilidad ambiental se mueven una serie de interacciones no solamente dentro de las familias, sino a nivel de la comunidad. De la misma forma abordaré el conocimiento tradicional sobre el clima, lo cual forma parte de los elementos que los campesinos emplean para la toma de decisiones en las actividades agrícolas, básicamente para minimizar riesgos y optimizar los recursos existentes, para lo cual se establece un tipo de distribución que permite la optimización de su productividad a través de los ciclos productivos y las astucias ante posibles incertidumbres del clima.

De esta forma, este tercer capítulo servirá como punto de partida para poder entender el escenario del cual estamos hablando, por ello creo fundamental tocar el tema del clima antes que empezar a tratar temas de índole más organizacional, cultural y económicas, puesto que también estos aspectos se ven estrechamente relacionados con el tema climático.

El cuarto capítulo emprende un tema más organizacional a nivel económico y social en relación a las formas de adquisición de alimentos y las estrategias familiares y comunales, pues la disponibilidad ambiental y el contexto socioeconómico determinado hacen que las familias establezcan una serie de estrategias para poder adquirir diariamente los alimentos, ya que estos alimentos pueden ser producidos en la comunidad, transformados, obtenidos en el mercado local.

El quinto capítulo se resalta la importancia del tema de las prácticas alimentarias, sobre todo teniendo en cuenta que se trata de una actividad habitual, regulados en los modos, la innovación de la cocina y los usos sociales de las comidas. Temas que poseen un acumulado de mensajes a través de los modos de preparación y consumo que se relacionan con los alimentos, los cuales cumplen una serie de roles dentro de las actividades agropecuarias y en la toma de decisiones. En ello radica, la importancia de los ciclos productivos a nivel familiar y comunal, pues en torno a ellos también hay dinámicas alimentarias que también transfieren un conjunto de experiencias culturales.

CAPITULO I

ASPECTOS GENERALES DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. Planteamiento del problema

Investigar si en la comunidad de Palcca existe variación en las prácticas alimentarias, adquisición, ciclos agro-ganaderos, estrategias, patrones de consumo y organización para la disponibilidad alimentaria del paso de una estación a otra. O en sí, como los pobladores se enfrentan con este momento de cambio en el año.

Para llegar a este problema estas fueron las preguntas que me planteé:

Pregunta principal

- ¿Cuál es la práctica alimentaria en un contexto de cambio estacional Andino en la comunidad campesina de Palcca?

Preguntas secundarias

- ¿Cómo las familias de la comunidad acceden a los alimentos ante el cambio estacional?
- ¿Existe los modos de preparación y consumo de alimentos en un contexto de cambio estacional?

- ¿Cuál es el patrón de consumo durante esta época del año?

1.2. Los objetivos que planteamos

General

- Analizar la práctica alimentaria en un contexto de cambio estacional Andino en la comunidad campesina de Pallica.

Específicos

- Estudiar del como las familias de la comunidad acceden a los alimentos ante el cambio estacional.
- Identificar los modos de preparación y consumo de alimentos en un contexto de cambio estacional.
- Conocer el patrón de consumo durante esta época del año.

1.3. Marco teórico

Antecedentes teóricos sobre la práctica alimentaria.

Ya sea desde un punto de vista de las Ciencias Sociales y particularmente desde la Antropología a partir del siglo XX pueden marcar uno de sus inicios a partir de los estudios de la alimentación como parte importante en la vida del hombre no sólo como acto biológico de supervivencia, sino como un acto que está regulado por creencias, culturales y sociales; de esta forma podemos hacer mención algunos estudios desde las diferentes perspectivas (Burga Hidalgo, 2009, págs. 21-22).

Ya sea desde un punto de vista socio-cultural, la alimentación humana crea una preocupación básica en la cotidianidad, a ella nos indican que, en cualquier caso, abordar la alimentación como objeto de estudio supone analizar un hecho que, siendo una necesidad de alimentarse, se define principalmente en su proyección sociocultural. En esa preocupación los antropólogos no han sido insensibles a la extraordinaria carga comunicativa que todas las sociedades generan en torno al consumo de alimentos y, aunque con una dedicación oscilante y diversa según el momento, el lugar y las corrientes teóricas, podemos remontarnos al siglo XX para hablar de los primeros autores que abordan el estudio cultural de la comida o, dicho de una forma más genérica, la práctica alimentaria.

Así, en EEUU en las décadas del treinta y cuarenta emprenden los primeros estudios sobre las prácticas alimentarias a raíz de que el gobierno de dicho país se interesara en cómo estos podrían cambiarse si el racionamiento se volvía necesario ante una posible escasez de alimentos durante el periodo de guerra.

Para ello, el gobierno nombró a una junta sobre Hábitos Alimenticios, que se puso en marcha desde 1941 hasta 1943 bajo la dirección de la Antropóloga Margaret Mead, quien tuvo la tarea de explicar la dinámica de los usos alimenticios en ciertas comunidades norteamericanas. El objetivo era aportar una base desde una perspectiva aplicada para incidir sobre la modificación en la dieta y dar una pauta a seguir en el racionamiento de los alimentos.

A demás los primeros aportes de los antropólogos del funcionalismo¹, se centra en la alimentación como un instrumento básico en la socialización de los individuos y, en consecuencia, imprescindible para perpetuar el sistema. Dentro de

¹ La perspectiva funcionalista ve a los alimentos y a las prácticas del comer como vías que ayudan a la cohesión y comunicación social. Los hábitos alimentarios satisfacen, entonces, necesidades sociales particulares y estabilizan las relaciones sociales. Al mismo tiempo, los enfoques funcionalistas enfatizaron que el rol de los alimentos cubría necesidades biológicas nutricionales, las cuales son moldeables por la cultura Margaret Mead (1971). El problema con esta aproximación es que no se explican los hábitos “irracionales” para con los alimentos; es decir, no todas las conductas alimenticias responden a un propósito social y funcional. Por otro lado, la perspectiva funcionalista no ayuda a explicar la resistencia que hay cuando hay un cambio en los hábitos alimenticios; por ejemplo, cuando sucede un terremoto y hay un todo un proceso de adaptación (o no adaptación) a una nueva dieta inserta por un agente externo en algún caso de desastre, desplazamiento, emergencia, crisis política, etc.

esta corriente teórica, el trabajo más específicamente centrado en el estudio de la alimentación es el de la antropóloga Margaret Mead, quien desde EEUU realiza el esfuerzo más notable en torno al estudio cultural de la alimentación y de la nutrición. Es la primera antropóloga estadounidense que insiste en la necesidad de crear un lenguaje común y una metodología adecuada que permita trabajar conjuntamente a científicos biomédicos y sociales, impulsando, diferentes proyectos y estudios. Preocupados por los problemas sociales del momento, estos antropólogos empiezan los estudios de base aplicada sobre las costumbres alimentarias en EEUU y colaboran en programas de iniciativa gubernamental que pretenden optimizar los recursos ante la previsión de penurias y racionamientos. *“No obstante, el nivel de satisfacción de estas necesidades, cuya definición sigue siendo controvertida, varía cualitativa y cuantitativamente de una sociedad a otra. También cambia en el interior de cada una según la categoría de edad, el sexo, el nivel económico y otros criterios”*. (Mead, 1971, págs. 33-35).

Concordando con la teoría de Margaret Mead, en la comunidad de Palcca hacen una selección entre las posibilidades alimentarias que les ofrece el medio y que los recursos técnicos disponibles ponen a su alcance. Por eso la cotidianidad de esta comunidad exige por supuesto que su régimen alimenticio satisfaga las necesidades y que sirva como elemento de socialización entre los miembros de la comunidad.

Posteriormente, durante las décadas de los sesentas y setentas, el principal debate que se dio en torno al tema de la alimentación estuvo interpretado por el Estructuralismo y el Materialismo; sobre todo entre Claude Levi-Strauss y Marvin Harris respectivamente.

El famoso antropólogo estructuralista Levis-Strauss; aclaraba en su obra "Lo crudo y lo cocido" que, así como no existe ningún grupo humano que no tenga una lengua hablada, tampoco comunidad que, de alguna forma, no cocine los alimentos, en mayor o menor medida. De hecho, la constante transformación de los alimentos crudos en alimentos cocidos no hace más que expresar el posible paralelismo entre lo natural y lo cultural. A demás en la década del 60 el antropólogo Claude Levi-Strauss nos comienza a ofrecer una mirada novedosa para

el análisis de las actividades culinarias. En su obra "Mitológicas III, El origen de las maneras en la mesa" sostiene que es posible analizar estas actividades como un sistema de significación, proponiendo un esquema denominado Triángulo Culinario, en éste se ubican tres estados de los alimentos: lo crudo, lo cocido y lo podrido, en lo crudo se representa la naturaleza, en la cocción los alimentos sufren una transformación o elaboración que se mediatiza y se aprende por medio de la cultura; mientras que en la putrefacción la transformación de los alimentos es hecha por la naturaleza y el hombre utiliza para su provecho. (Levis-Strauss, 1985, págs. 23-24).

Por su parte (Harris, 1985, pág. 148), quien desde la perspectiva materialista. Ha demostrado claramente el hecho de que algunas sociedades coman y aun encuentren deliciosos alimentos que otras sociedades, en otra parte del mundo, menosprecian y aborrecen. Podemos estar seguros de que en la definición de lo que es apto para consumo interviene algo más que la pura fisiología de la digestión. Ese algo más son las tradiciones gastronómicas de cada pueblo, su cultura alimentaria.

Pues, resulta curioso observar las marcadas diferencias de las prácticas de distintas sociedades humanas en torno a los alimentos, ya que existe una amplia variedad de sustancias que son consideradas alimentos para una sociedad y no lo son para otros. Alimentos que suponen una fuente de nutrientes para algunas comunidades, están completamente prohibidos en otras. De hecho, en la comunidad de Palcca, habrá claras diferencias entre las formas de preparar y almacenar un mismo tipo de alimento en distintas familias; de la misma forma la cantidad de alimento dependerá de las decisiones y preferencias en cada familia, ya que en algunas familias de la comunidad encontramos mayor disponibilidad de tubérculos y en otras cereales; esta variación conlleva a la valoración que se da al alimento dentro de la familia.

Si pensamos en las necesidades básicas que permiten al hombre su supervivencia lo primero que nos viene a la imaginación, es la alimentación, porque evidentemente nuestro organismo necesita de nutrientes para su normal

funcionamiento y desarrollo, pero al mismo tiempo habría que pensar en algunos valores culturales y funciones.

Por esta razón, consideramos los alimentos con una cierta sabiduría, y los rodeamos de preferencias y valoraciones en función de sus posibles efectos sobre la familia, pero también sobre nuestra disponibilidad. Porque, de alguna manera, creemos que cuando incorporamos un alimento incorporamos también algunas de sus características materiales o nutricionales, y éstas pueden afectarnos, según sea aquello que nos han evocado. Así, por ejemplo, en esta comunidad es habitual encontrar la sopa de cebada, que por su forma se consideran afrodisíacos, cuya ingesta influiría, supuestamente; como fortalecedor en los trabajos forzosos.

Estudios de alimentación en zonas Alto Andinas.

En relación a los temas que se han ido argumentando, hay una serie de investigaciones en las zonas altas que cooperan parte de las teorías anteriormente expuestas. Para establecer la investigación de acuerdo a lo que he visto que ha sido lo más investigado con respecto a este tema, los estudios que estoy abarcando los estoy dividiendo en dos: manejo de los pisos ecológicos y climas y la nutrición en las zonas altoandinas.

Manejo de los pisos ecológicos y climas

A través de un extenso tiempo histórico las sociedades andinas lograron el control y dominio de los recursos de su medio ambiente, de manera eficiente y original. Esas respuestas son verdaderas estrategias que se están construyendo desde el territorio y la cultura locales, que se fundamentan en los sistemas de conocimiento tradicional para el manejo ante la variabilidad climática que hacen posible que tales medidas sean permanentes y tengan signo positivo. En consecuencia, que debemos enfrentar al clima desde las soluciones que se crean y proponen en la dimensión local. Así Jhon Earls aclara *“El ambiente andino se caracteriza por la mayor diversidad ecológica y climatológica por unidad de área en el mundo. De acuerdo con el esquema de "zonas de vida" de Holdridge, hay 101 zonas de vida en el mundo. (Tossi, 1976) identificó 81 de éstas en el Perú, o sea*

aproximadamente un 80% de las zonas ecoclimáticas del mundo. Desde la zona desértica de la costa, las cuevas áridas del oeste andino dan lugar gradualmente a regímenes climáticos que se distinguen por estaciones lluviosas cortas e intensas en el verano. Generalmente la precipitación aumenta con la altitud” (Earls J. , El conocimiento andino es clave para enfrentar el cambio climático, 2008, págs. 7-8).

Al construir los conocimientos interpretativos de la dialéctica hombre-naturaleza en el espacio andino, base de su desarrollo social, han dedicado sus esfuerzos desde hace tiempo, los científicos preocupados por la realidad social andina, y entre ellos el antropólogo e historiador Jürgen Golte con su obra. La Racionalidad de la Organización Andina. *“Los campesinos andinos han encontrado en el "control vertical", y en el manejo paralelo de una serie de ciclos de producción agropecuarios, una respuesta a las desfavorables condiciones naturales que limitan seriamente su productividad. Intercalar ciclos de producción les permite aprovechar la mano de obra agropecuaria en forma mayor y más prolongada que a otras sociedades más favorecidas por la naturaleza” (Golte, 2001, págs. 20-21).*

Como señala J. Golte en esta comunidad han determinado una coherencia económica en su medio ambiente, una oportunidad entre su desarrollo material y los medios de producción ofrecidos en un medio geográfico difícil, caracterizado por abundancia de terrenos no planos, suelos pobres y fácilmente erosionables, dureza del clima e irregularidad de las precipitaciones. Tales perjuicios para el desarrollo de las actividades agropecuarias, base económica del modo de vida andino, han sido brillados y vencidos por la forma en que se han organizado económica y socialmente. Frente a estos obstáculos han respondido creando estrategias a lo largo para el control especial de sus geografías, expresada en un aprovechamiento simultáneo de los diversos recursos ofrecidos por los diferentes pisos altitudinales.

“La organización de las Comunidades Campesinas Alto-andinas en el medio ambiente depende, entonces, de una fina coordinación entre los miembros. Estas coordinaciones, y coordinaciones de coordinaciones recursivas, se hacen continuamente y son la base de la organización andina.” (Earls J. , 1998, págs. 16-

28).

El fundamento de esta organización en la comunidad radica en que los ciclos de los cultivos en los diversos pisos altitudinales no coinciden necesariamente en sus requerimientos de mano de obra, de manera que al haber varios ciclos de producción agrarias en varios pisos ecológicos se emplea la fuerza de trabajo durante un máximo de días en el año agrícola. Este aprovechamiento multicíclico se constituye en la base de la organización económica por su alta productividad social. Así pues, de los diversos mecanismos económicos tales como hacer de la ganadería y la cría de animales de corral un complemento de la tarea agrícola.

Así mismo (Murra, 1975, pág. 97). Dice que los hombres andinos accedían a distintos tipos de bienes, no a través del comercio o el mercado, sino controlando tierras en distintos pisos ecológicos. Las violentas oscilaciones del terreno de la región andina hacen que, en un radio de apenas cien kilómetros en línea de aire, que es la distancia que un hombre puede recorrer a pie en pocos días, las personas puedan tener un acceso personal y directo a productos de distinto temple. Pescados y mariscos del litoral, algodón y frutas de la costa, maíz y alfalfa de la región quechua, papas y tubérculos de la región suni, lana y animales de pastoreo de la región de la puna, coca y ají de la yunga, podían así ser controlados por grupos humanos cuya organización social y económica estaba diseñada, precisamente, para asegurar dicho control. La vinculación de un piso ecológico con una asociación de cultivos particulares, bajo una forma coherente de control y coordinación social y una tecnología agrícola distintiva es llamada zona de producción.

Desde otro punto de vista y bajo una perspectiva más bien biocultural, *“Impacto importante relacionado es la elevación de los pisos ecológicos (ecorregiones que antes tenían un determinado rango altitudinal, ahora se presentan en niveles más altos). Esto genera cambios en la distribución de cultivos, plantas y animales, y en la composición y dominio de las especies. Todo ello erosiona genéticamente la diversidad biológica andina (que es extremadamente alta y a la vez frágil)”*. (Cancino, Mendoza, & Postigo, 2011, págs. 3-5).

La respuesta andina a la desventaja relativa se centra en el aprovechamiento

de diversas zonas ecológicas, que supone una mayor variedad de cultivos.

Este patrón alimentario influenciado progresivamente por los factores (culturales, sociales, ecológicos y económicos) que marcan nuevas formas de percibir la alimentación, Pues es importante señalar que la alimentación andina es un fenómeno cultural que construye identidad en cada pueblo, y el cambio que se da dentro de esta tradición trasgrede esta identidad. pues este proceso de cambio que datan desde tiempos muy remotos ha significado la sustitución rápida de una alimentación ancestral con los alimentos industrializados, la implementación de nuevos patrones, la variación de sus elementos significativos, todos estos cambios conduce a que la población tenga nuevas formas de percibir la alimentación dentro de la familia ya que la alimentación es más comercial que tradicional pues entonces este proceso se expresa en una problemática social expresada en la alimentación de toda una comunidad.

La nutrición en las zonas alto andinas

Por lo general, el tema de la nutrición en las zonas altoandinas ha sido abordado con una constante: que en éstas se hallan altos índices de desnutrición y que hay una inseguridad alimentaria latente. Ello ha hecho que en estas zonas se manifieste la presencia de programas sociales del estado de ayuda alimentaria que tratan de ejecutar programas de nutrición, sobre la producción, etc. Sin embargo, hay otra serie de estudios que se contraponen a esa postura y hablan del tema de la desnutrición de manera más compleja, es decir tomando en cuenta otros factores que determinan el consumo de alimentos y sus cantidades energéticas.

Por esa razón, en esta sección incluiré algunos estudios que se han hecho bajo la última perspectiva mencionada. Así, en primer lugar, tomaré al texto de Ponciano Del Pino. Distinto al enfoque que entiende a la desnutrición como un problema en sí mismo e individualiza su tratamiento, al tomar a la familia y el hogar como escenario etnográfico, este estudio muestra que la desnutrición afecta a todos los niños en distintos grados, y su causalidad es múltiple y dependiente no solo de la alimentación y la salud del niño, sino también de las dinámicas familiares y de cuidado del niño, de las condiciones socioeconómicas y ocupacionales de la

familia, de las circunstancias en las que se encuentran los padres, de los meses de frío más intenso, que provoca enfermedades, y a la vez de los procesos de cambio social y medioambiental que afectan los distintos ámbitos de la vida familiar y comunal. (Del Pino, y otros, 2012, págs. 216-218). Pues el tema de la nutrición también es tocado solo que aquí es visto como un problema por las instituciones de ayuda alimentaria (que generalmente incluyen la malnutrición, la monotonía de la dieta, los malos hábitos alimenticios, las malas costumbres alimentarias, etc.) razón por la cual llevan a cabo una serie de acciones en las zonas altoandinas primando las visiones propias sobre las dinámicas de consumo y producción de las zonas ocupadas.

Ante ello la primera pregunta que surge es si el problema es de cantidad o calidad. Con respecto a ello, entonces, las autoras plantean que el problema no es de desnutrición crónica sino de insuficiencia energética, pues los alimentos resultan insuficientes para el consumo familiar.

Desde este enfoque multidimensional que ofrece este estudio nos permite ver la problemática de la desnutrición en su contexto social y cultural, en lugar de individualizar y buscar culpables. Aun cuando la desnutrición es medible y responde a la insuficiente ingesta de nutrientes, especialmente de origen animal, y la padece de manera concreta el niño, debe entenderse como una concatenación de factores y en relación con los procesos que la producen y mantienen.

Quien también se encarga de desmitificar las ideas acerca de que la alimentación de la población andina es una fuente de deficiencias nutricionales es Orlove, Benjamín; en *La alimentación del campesinado andino: mitos y realidad*. Aquí la intención principal del autor es desmitificar la idea de las deficiencias nutricionales que se adjudican al campesinado andino, sobre todo los de la sierra sur. Para ello toma en cuenta que el tema de la nutrición en la alimentación andina tiene imbricaciones sociales y económicas más complejas, pues los hábitos alimentarios han pasado por un proceso de cambio donde consume más elementos de una dieta moderna (azúcar, leche, etc.) que trasciende las condiciones ecológicas; además, la estratificación también juega un rol, pues a mayores ingresos más aparentes serán las ingestas de calorías y menor la deficiencia nutricional. En

función a ello, y similarmente a lo expuesto por Solorio y Revilla, el problema no es tanto lo que se consume sino la insuficiencia de calorías ingeridas, las cuales se ven vinculadas a los bajos ingresos y a las bajas proporciones de autoconsumo (Orlave, 1996, pág. 498).

L@s autores analizan los problemas de la desnutrición y hambre en función al choque producido entre los factores ecológicos y económicos, y las prescripciones culturales de cuidados infantiles adecuados y los patrones habituales de distribución de alimentos.

De la misma forma el Dr. Santiago E. Antúnez de Mayolo; define que la alimentación del hombre andino prehispánico fue ampliamente variada y balanceada, y esta alimentación originaria ha sido afectado por la conquista: nuevos cultivos y nuevas especies domesticadas desplazaron a muchas especies nativas que en un buen porcentaje, terminaron afectadas en su desarrollo biogenético, diezmados o extinguidas (Antúnez de Mayolo & Antúnez de Mayolo, 1978, pág. 18).

1.4. Hipótesis

El cambio estacional ocasiona variación en las prácticas alimentarias, adquisición, ciclos agro-ganaderos, estrategias, patrones de consumo y organización para la disponibilidad alimentaria en la Comunidad Campesina de Palcca.

Variables:

V. Independiente

- Cambio estacional.

V. Dependiente

- Practicas alimentarias.

1.5. Metodología y técnicas

Tipo de investigación

La metodología es básicamente cualitativa; por que el objetivo fundamental es la comprensión y la interpretación de los hechos en función a la muestra, los fines, los motivos, intereses y una serie de hechos entorno a la investigación. A demás cada uno de los temas propuestos tiene técnicas de recojo de información y fuentes específicas. Sin embargo, la muestra propuesta para este informe es transversal a todos los temas y ha constituido la fuente principal de la información recolectada;

Método

El método que utilizo es etnográfico; el cual permite describir cuidadosamente sobre los hechos de las prácticas alimentarias en un contexto de cambio estacional en la comunidad de Palcca.

Técnicas

Entrevistas

Mi intención con la entrevista es encontrar aquellos criterios de clasificación, preferencias, las constantes y diferencias de la preparación y consumo de alimentos de acuerdo a época, así mismo el rol de la cocina con sus diferentes usos y ocasiones de uso. Para ello era importante encontrar los distintos usos, preferencias y platos en la vida; y si es que estos usos tienen alguna relación con el medio, específicamente en el contexto de cambio de estacional.

Finalmente, en esta sección estuvieron comprendidos los momentos festivos, por lo cual no solo me restringí a mi muestra principal, sino que busqué entrevistar con los participantes de los rituales o momentos de fiesta. Al respecto, las conversaciones informales fueron de gran utilidad. Cabe

mencionar que tuve algunas limitaciones con algunos eventos del ciclo productivo familiar y comunal en los cuales no he podido participar. Además, en esta sección me enfoqué bastante en hacer construcciones de listados de alimentos y platos consumidos en dos semanas en cada una de las familias de mi muestra. Finalmente, otro listado que hice fue el de los procesos que pasan los alimentos. En este punto, se trató del tema de la transformación de alimentos, pues en el tiempo de mi trabajo de campo no se dan la insolación constante (estuve en los inicios de junio, mas eso no bastó), elemento fundamental para este proceso. Por esa razón, tuve que entrevistar más exhaustivamente sobre estos procesos ante la imposibilidad de poder ver mediante observación participante.

Observación participante

Con este instrumento se trabajó en un conjunto de tareas de la cocina, la organización familiar, las formas de adquisición de alimentos y las tecnologías de transformación de alimentos; se ha hecho acompañamiento a los jefes de familia a lo largo de sus actividades diarias. Sin embargo, vale decir que en mi caso esto solo ha podido ser hasta cierto punto; debido a que durante el tiempo de transición se dan los trabajos de barbecho y cosecha, los que suponen una movilidad alta (que supone también pernoctar fuera del pueblo). Esto hacía más difícil su ubicación. Asimismo, dada la pluriactividad que hay en la comunidad, también había actividades como la migración, cargos en la comunidad, etc. Por esta razón, concentré mi observación en tres aspectos: la chacra, la cocina y el clima. Ahora bien, con respecto al mercado también tuve algunas dificultades, pues en la comunidad no hay mercado, sino que los pobladores acuden a la población (camiones/ tiendas. Compra-venta de productos en pequeña escala). Por ello, una parte de mi observación comprendía el acudir a la comunidad constantemente, mas no siguiendo necesariamente a alguna de las familias de mi muestra, pues no siempre todas las familias van todas las semanas y algunas pueden ir solo una vez al mes (las familias que más acuden son las que compran al por mayor para abastecer sus tiendas), sino que podía

acompañar por ratos a las familias y otras personas que acompañaba durante sus compras.

Población:

El lugar de estudio tiene una población de 300 habitantes entre varones y mujeres de distintas edades y el número de familias es de 60 (Establecimiento de salud de comunidad de Pallcca-2016).

Muestra

La muestra principal de este trabajo está conformada por seis familias de la comunidad campesina de Pallcca. La elección de cada una de ellas estuvo determinada por las actividades de los miembros de la familia, con el fin de abarcar la mayor cantidad de labores, en la medida de lo posible (pues todos se dedicaban a la agricultura y ganadería).

CAPITULO II

ASPECTOS GENERALES DE LA COMUNIDAD

2.1. Ubicación Geográfica.

La comunidad de Palcca se ubica en el Distrito de Sacsamarca, Provincia de Huanca Sancos, en la Región de Ayacucho; a 28 kilómetros al noreste de capital del Distrito; siendo cuya delimitación de la siguiente manera:

Por el este con el distrito de Hualla

Por el oeste con el distrito de Carapo

Por el norte con la provincia de Fajardo y

Por el sur con el distrito de Sacsamarca.

Abarca tres regiones naturales (Región Quechua, Suni y Puna); apto para la producción agrícola y ganadera; a 3200 msnm; 13° 18' 17" latitud sur y 74° 31' 07" latitud oeste.

La mayor extensión del relieve de la comunidad de Palcca es accidentada por la presencia de lugares peñascosos, laderos, pendientes y pampas a lo largo del territorio. En la comunidad, de la misma manera se pueden percibir chacras y andenes deteriorados por efecto de la erosión y por el abandono a causa del fenómeno migratorio de zonas rurales a urbanos.

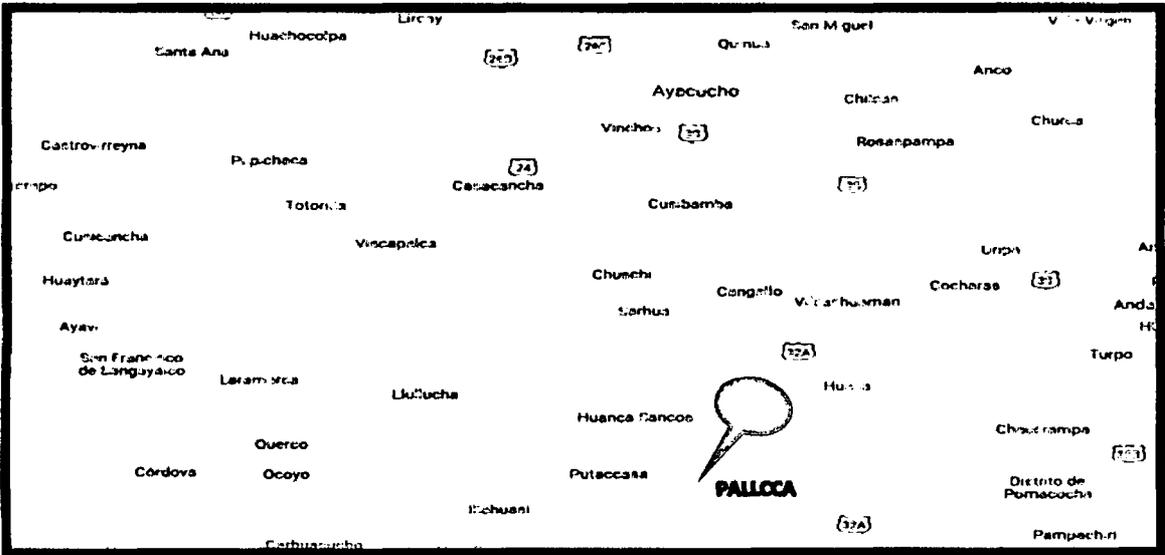


Figura 1 - Ubicación física de la Comunidad Campesina de Palcca
 Fuente: <http://es.geocities.com/HuancaSancosweb/>

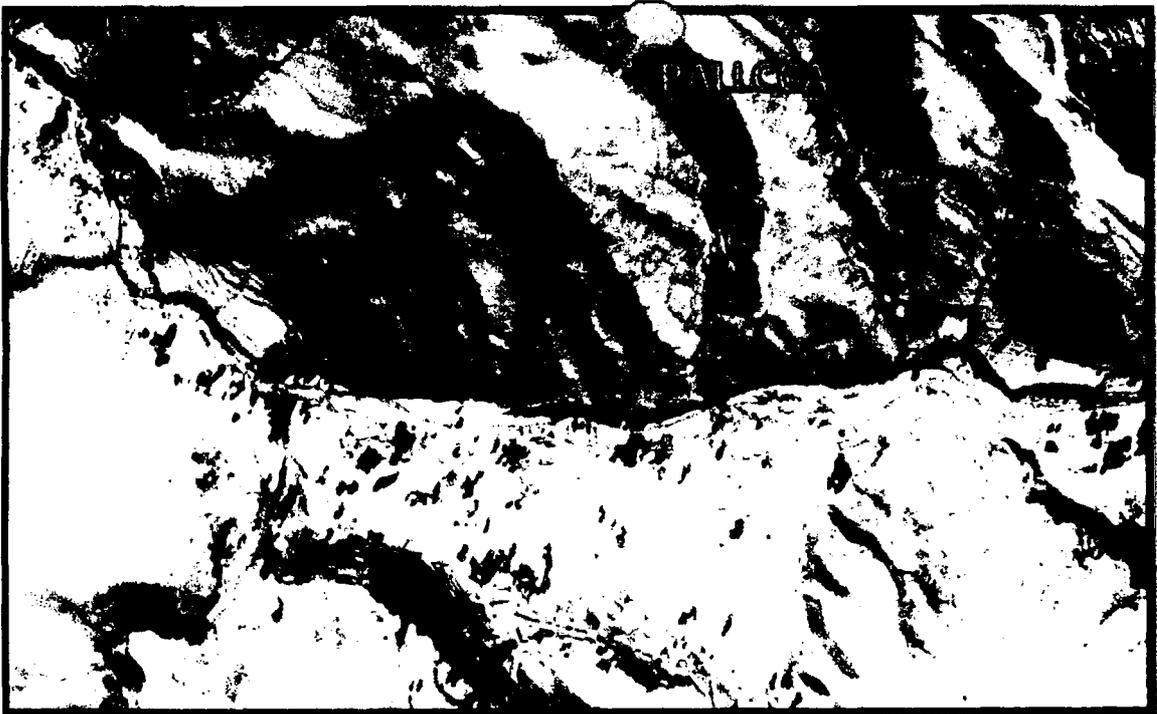


Figura 2 - Vista panorámica de la Comunidad Campesina de Palcca
 Fuente: Google Maps.

2.2. Articulación vial.

La unión vial en la comunidad facilita la integración espacial, social, económica y cultural con los pueblos vecinos, afirmar identidad y sentido de permanencia, aproximar las oportunidades no solo de mercados sino también a los servicios y las poblaciones de zonas aledañas.

La comunidad de Palcca cuenta con dos sistemas de intercomunicación vecinales con (carretera y caminos de los arrieros); la primera articula con el Distrito de Sacsamarca por el sur; la cual es utilizada para viajar a las grandes ciudades de Lima, Ica y Ayacucho. Mientras, los caminos de los arrieros o también conocidos con el nombre “Hatun Ñan” interconectan con todos los pueblos aledaños de Manchiri, Carapo, Circamarca, Huancapi, Hualla y otros; la cual utilizan desde los tiempos más remotos para hacer el trueque o intercambio de los productos excedentes.

2.3. Recursos Naturales

Clima

El clima de la comunidad de Palcca se caracteriza por ser templado en las partes bajas, (notoriamente más caliente) y en las partes altas frío, con marcadas diferencias de temperatura en los periodos estacionales de lluvia y sequía. Con lluvias estacionales en el período que va entre los meses de noviembre a febrero. Las temperaturas cambian de acuerdo a las estaciones del año y por cambios inesperados; en la época de lluvia ésta se puede fluctuar entre los dos grados en promedio durante la noche, hasta los dieciséis grados en promedio durante el día. Mientras tanto en sequía, el clima tiene una fluctuación más amplia, dado que durante el día las temperaturas pueden fluctuar desde los diez hasta los quince, bajo cero en la noche.

A continuación, presento un esquema de lo que podría ser la distribución espacial del clima en Palcca. Cabe resaltar que el tiempo de utilización y el uso en

sí de estas distintas zonas se da de acuerdo al ciclo agropecuario, así como a otras actividades coordinadas por los miembros de la familia.

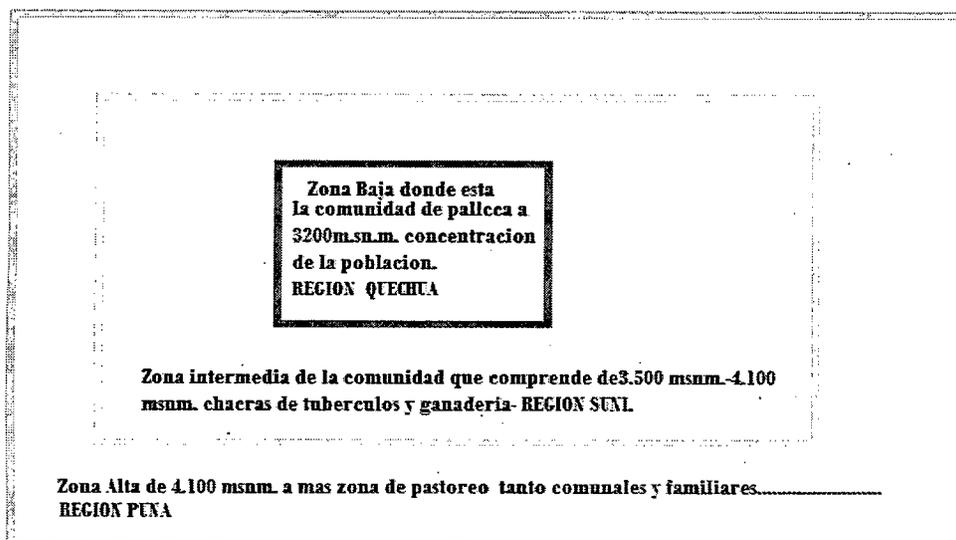


Figura 3 - Zonificación de las tres ecorregiones de la comunidad
Fuente: Elaborado por el investigador, agosto de 2018.

De igual modo los climas obedecen de acuerdo a los pisos altitudinales con la que cuenta la comunidad, desde 3,200 msnm a más de 4,800 msnm. Comprendiendo a las regiones naturales de quechua, Suni y Puna. (Proyecto de Desarrollo Concertado-2005)

Región quechua. Comprende entre los 3.200 hasta los 3.500 m.s.n.m. Zona favorable para la producción agrícola, con climas templadas y lluvias estacionales; esta zona cuenta con recursos hídricos, lo cual favorece a la producción más importante de la zona.

Región Suni. Que se encuentra sobre los 3.500 msnm. - 4.100 m.s.n.m., clima ligeramente frío, esta región se ubica en las zonas media de la comunidad donde hay la producción ganadera del vacuno y ovinos y algunos chacras de papa y forrajes.

Región puna. Se encuentra situada sobre 4,100 a más msnm., con climas muy frío, de modo que esta zona es exclusivamente para la crianza de animales (ovino, camélido y vacuno).

2.4. Hidrografía.

El sistema hidrográfico está entendido principalmente por el río Churmi y sus afluentes compuestos por los siguientes ríos (Oqe Mayo, Tasta raqra, Waqra mayo, Qullpa pampa y Millpu mayo), mientras el río Aqe tambo tiene como sus afluentes a los ríos (Uchulluqu, Tranca y Millu); estos ríos principales (Churmi y Aqe tambo) tiene sus orígenes en la comunidad de Sacsamarca que está situada al sur de la comunidad para luego transcurrir a lo largo del territorio de Palleca; mientras tanto los ríos afluentes se originan dentro del territorio de la comunidad para finalmente formar el río Qello mayo con la confluencia de estos ríos principales, luego drenan sus aguas hacia el recolector grande, al río Pampas, Ene, Ucayali y finalmente a río Amazonas.

Estos dos ríos principales cruzan el área de la comunidad abasteciendo en buena parte a las actividades agropecuarias, también existen lagunas en diferentes puntos de la población, los cuales suministran agua para la producción esencialmente ganadera en las zonas altas:

- a) Hidrografía:
 - Cuenca hidrográfica de Churmi y Cuenca hidrográfica de Aqe Tambo
- b) Lagunas:
 - Tirani, Paria qocha y Wachwa qasa

2.5. Historia oral

En un inicio estaba ocupada por algunas familias que probablemente migraron de los pueblos aledaños especialmente del Distrito de Sacsamarca, esta migración posiblemente haya sido en busca de espacios para acceder y aumentar las fronteras de sus actividades en el ámbito de la ganadería y agricultura; este grupo de población inicialmente se asentaron en las zonas de Bakilla Pampa, Ranra Pata, Pachqa Pata, Liryuyuq, Charupukro, Muki Pata y Pukio Pata, aparentemente como micro etnias en espacios diferentes con sus propias actividades e intereses;

según los aproximaciones sobre las actividades que se dedicaban en un inicio es a la agricultura; cultivaron(tubérculos, cereales y legumbres) y ganadería; criaron(auquénidos, equinos, vacunos y ovinos). (Relatado por un *poblador de 78 años de edad*).



Figura 4 - Unión de dos ríos para la asignación del nombre de la Comunidad de Palcca

Fuente: Adaptado por el investigador, agosto de 2018.

Esta versión es la más conocida, pero hay otras versiones complementarias con respecto a la etimología y origen del nombre de la comunidad. Esta se refiere a la palabra “Pallqa” que significa (separación de un río o camino principal a otros caminos secundarios) tal como se muestra en la foto, en este caso se trata de la unión de los dos ríos secundarios, en el cual la población está ubicada entre estos ríos (Churmi y Aqetambo); para finalmente formar el río principal que se lo denomina Qello Mayo.

Con relación a los iniciales habitantes se dedicaban al cultivo de papas, ocas, ollucos y mashua; así como al cuidado de animales como ovejas, vacas, caballos, llamas y pocas alpacas. Posteriormente, estas familias se fueron migrando convirtiendo en pequeñas propiedades privadas en la parte baja de la comunidad, hasta que finalmente se agruparon todas estas étnicas al pasar los años, es ahí donde surge la población de Palcca con la unificación de todas las etnias mencionados en las líneas anteriores, la cual permanece hasta ahora como la comunidad campesina de Palcca y es la comunidad más poblado después del distrito de Sacsamarca.

2.6. Población

La comunidad de Palcca es considerada como zona ganadera. Así, ya que esta producción se orienta primordialmente a la venta o comercialización, por lo que rige el grueso de sus actividades en torno a la crianza de animales (vacuno y ovino), esta actividad se destina en menor medida al autoconsumo. De forma similar ocurre con la agricultura, que es la actividad más importante, puesto que todas las familias poseen chacras en los diferentes puntos de la comunidad, su producción principalmente se destina para el autoconsumo y en pequeña escala al trueque o comercialización.

La población de Palcca, de acuerdo a los datos recogidos del registro civil del censo hacia septiembre del 2007, asciende a 300 personas (en la actualidad son 64 familias empadronadas) ubicadas a lo largo del territorio de la comunidad. Mientras tanto, el número de viviendas asciende a 90, más este número solo incluye a las casas que están ubicadas en la comunidad; sin considerar a las estancias, carpas y cabañas que se encuentran en las zonas altas, donde se encuentran familias dedicadas principalmente a la ganadería.

Todas las familias tienen una dependencia de la zona baja, es decir, la mayoría cuenta con domicilio ahí, ya sea para acceder a los servicios y/o porque es el centro poblado el conducto comunicante con otras comunidades y con la capital de la provincia, Huanca Sancos y el distrito al cual la población acude con frecuencia, principalmente para acceder a algunas necesidades básicas y tramites documentarios. Además, porque las decisiones comunales se toman principalmente en la asamblea y porque aquí se encuentran las instituciones educativas de nivel primario, secundario y la posta de salud.

2.7. Actividades productivas y extractivas.

A. Agricultura

Palcca posee un clima apropiado en las zonas más bajas para la producción agrícola: los principales productos cultivados en la zona son: Papa, Trigo, Cebada, Maíz, Oca, Olluco, Haba, Tuna y Arveja, que se orienta al consumo

familiar y una mínima porción a la comercialización en las ferias locales a precios menores y de producción.

Se estima que el porcentaje mayor de la producción agrícola es para el auto consumo, la mínima parte se destina para la semilla (almacenamiento tradicional para la siguiente campaña de siembra) y el excedente se destina a la venta y/o trueque.

B. Producción pecuaria

Actividad pecuaria es la actividad predominante de la comunidad, destacándola como una de las zonas ganaderas dentro del distrito, esta actividad es la principal fuente de ingreso, además constituye un stock de capital de las familias, esta producción ganadera en la comunidad está destinada principalmente a la venta, y una parte para el consumo familiar.

A continuación, presento los cuadros de la cantidad de animales por familia y el porcentaje de venta y consumo.

Tabla 1 - Cantidad de ganados de las familias de la muestra

FAMILIA	VACUNO	OVINO
Familia A	30	100
Familia B	15	50
Familia C	40	02
Familia D	45	150
Familia E	25	00
Familia F	20	40

Fuente: Elaborado por el investigador, agosto de 2018.

Esta actividad pecuaria se desarrolla de acuerdo a los distintos pisos ecológicos que conforma el territorio de la comunidad de Palcca. En Las alturas (puna) la actividad se basa principalmente en la crianza de los ovinos el cual constituye como la actividad económica importante en las familias.

En las zonas bajas (quechua e suni) se dedica con mayor predominancia a la crianza del ganado vacuno con el cultivo de alfalfa y otros pastos perennes como el trébol, grama, entre otros.

C. Actividad extractiva.

Otro de los recursos vitales de los pobladores de la comunidad de Palcca son los ríos, con una extendida red hidrográfica que le permite cobijar en sus aguas a truchas que son potencial alimenticio para los habitantes de esta comunidad.



Figura 5 - Pesca en el río Churmi

Fuente: Registro fotográfico del investigador, 2017.

Esta inmensa red de agua, como maravillosa fantasía de la naturaleza está al servicio del hombre mediante el aprovechamiento racional de sus recursos ictiológicos, que no solamente proporciona alimento a los pobladores, sino también asombra a la Provincia por sus características especiales y potencial turístico en que debe convertirse.

La crianza de truchas adquirió mayor relieve y se convirtió en una de las actividades importantes dentro de la comunidad, de tal manera, que en el año 2011 se inició la siembra de alevinos a lo largo del río Churmi, constituyéndose el primer paso sostenido para el crecimiento de esta actividad; es por ello fortalecen haciendo festival de trucha en el mes de julio.

Entonces, los esfuerzos que se realicen para otorgar la importancia a la crianza de la trucha, es conseguir mercados y elevar el nivel de vida, principalmente, de los pobladores que habitan a la vera del Churmi y Aqetambo, que además forman parte de la dieta alimentaria de las familias de la comunidad. Y para el aprovechamiento hay reglas muy claras aprobadas y establecidas en la asamblea general para el uso racional evitando el exterminio de las truchas.

2.8. Organización política

Cuando se tratan de decisiones comunales, la población de Palcca cuenta con un conjunto de autoridades que ejecutan un determinado tipo de funciones. En primera instancia, el organismo que determina las actividades y normas de la comunidad se concentra en la Asamblea General de Comuneros, en la cual están empadronados todos los miembros de la comunidad (contando a las que viven en las zonas altas de la comunidad). Básicamente la asamblea trata todas las acciones que se harán en la comunidad así como los problemas que se atraviesan; acá se toman las decisiones más importantes como por ejemplo, el nombramiento de presidente de la comunidad (una persona que tiene una representación máximo en la población), programación de las actividades comunales, la venta de ganado vacuno o alpacas, diálogo con el alcalde distrital de algunos proyecto en beneficio de la población, y, sobretodo, las zonas y fechas en las que se realizarán los trabajos. Y, paralelamente, como ya se mencionó, es en este espacio en que se buscan resolver problemas, tales como reclamos, los daños que a veces sufren las chacras, los embates del clima sobre la producción, etc.

Las personas que se encargan de coordinar la asamblea son los miembros de la Directiva Comunal, quienes a su vez son las autoridades principales en la comunidad. La directiva está conformada por un Presidente, un Vicepresidente, un Secretario, un Tesorero, un Fiscal (que se encarga de fiscalizar la gestión administrativa de los miembros de la directiva) y, finalmente, los vocales.

Todos ellos son elegidos por la asamblea. Asimismo, ellos se encargan específicamente de las actividades más importantes de la comunidad, agricultura y ganadería, para cuyo funcionamiento se eligen presidentes que se encargan

principalmente de organizar y ejecutar todas las actividades ligadas a la producción agropecuaria comunal y familiar.

Pasando a otro tipo de autoridad que se encuentra en la comunidad, tenemos al Teniente Gobernador, se involucra con la población cuando hay algún problema de carácter familiar, el cual es resuelto por medio de mutuo acuerdo entre ellos.

Por otro lado, el Registrador; la oficina de registro civil, donde se empadrona a la población ante nacimientos, muertes y matrimonios.

2.9. Violencia socio-político

Desde la década de 1980 la población de Palcca, Según la CVR-2003 (Comisión de la Verdad y Reconciliación), esta zona fue designada, junto con Sacsamarca, Lucanamarca y Sancos, como un terreno estratégico que utilizó Sendero Luminoso para legitimar su discurso y fue considerado parte de las 'zonas rojas' por el Ejército peruano.

Es en este contexto, febrero de 1983 una rebelión de la comunidad apoyado por el distrito de Sacsamarca contra Sendero Luminoso empieza a estructurarse. Uno de los factores que impulsaron fue el restablecimiento del liderazgo por un grupo de comuneros (muchos de ellos antiguos líderes o miembros de la élite anterior a la llegada de Sendero, a quienes habían sacado del poder para instalar en estos cargos a sus allegados).

En los inicios llegó los senderistas a la comunidad llevando un mensaje que parecía tentador, pero que al final de cuentas no estaba siguiendo sus supuestos pilares: no había ni igualdad, ni respeto. Entre los motivos que provocaron que Sendero Luminoso terminara siendo rechazado por la población fueron: el ataque a la economía familiar, las contradicciones entre el discurso y la práctica de Sendero Luminoso de haber instalado a la muerte en el centro de la vida cotidiana.

A pesar de la presión de las circunstancias en las que se encontraba la comunidad, la respuesta de Palcca se constituye como un acto de decisión autónoma para actuar sobre una situación adversa. Los lazos comunales e

identitarios que conformaron el tejido social en ese momento fueron fundamentales para que existiera confianza interpersonal entre los involucrados y recibir apoyo del resto de comuneros después de llevada a cabo la rebelión contra Sendero.

Es así que desde el año 1983 empieza el repliegue de Sendero por el rechazo de las propias comunidades campesinas en esta zona. Como reacción y al restablecimiento de su organización social y política, Sendero Luminoso realizó sanciones contra este tipo de rebeliones. Además, pretendió castigar en mayo de 1983; pero la organización comunal pudo derrotar con el apoyo de Sacsamarca el intento de imposición senderista reuniendo todas las armas con las que contaban, y contactaron con el apoyo de policía nacional que se encontraba en la provincia. El resultado del enfrentamiento producido en las alturas de Sacsamarca y fue victoria para los Sacsamarquinos, Pallccinos y de los policías que los apoyaron. Los senderistas, quienes contaban principalmente con armas caseras, no pudieron contener la respuesta de la comunidad, a consecuencia varios de ellos cayeron muertos y algunos cayeron prisioneros que finalmente fueron asesinados por la población, además en este enfrentamiento murieron los policías y algunos comuneros.

Después de meses sendero preparó un ataque a la comunidad ingresando en una fiesta de la población; perpetrando asesinatos a dos profesores y algunos comuneros Pallccinos. De la misma forma fueron atacados en varias oportunidades a lo largo de la violencia, del cual como resultados de los sucesivos ataques murieron más de 30 pobladores.

Durante la violencia socio política restringió las posibilidades de intercambio comercial, pues instaló el robo de ganado y de cultivos, así como el bloqueo de las vías de acceso a los otros pueblos y mercados. Así capturó para sus huestes un gran porcentaje del ganado y productos del agro. Esto generó la descapitalización de los activos físicos de los habitantes y la destrucción de las redes mercantiles existentes, lo cual generó pérdida de las capacidades económicas y artesanales y dejó una producción reducida y dirigida básicamente al autoconsumo. Por otro lado, las condiciones de la mayoría de los pobladores que se quedaron

imposibilitaron su acceso a la educación y se perdió gran parte del conocimiento técnico previo.

Considerando el factor de relaciones políticas e institucionales, con relación al grado de cohesión de la comunidad, se cuenta que Sendero Luminoso destruyó la organización política tradicional en Palcca, lo cual quebró el capital social de la comunidad. Varios de los líderes se alinearon con las filas senderistas o fueron asesinados, y otros tantos tuvieron que emigrar, en esas circunstancias relaciones comunales quedaron melladas por la desconfianza y la élite política no pudo recomponerse del todo.

Con lo que respecta a argumentos demográficos, particularmente la migración como reacción a la violencia, es decir, por desplazamiento o, por pérdida de oportunidades de desarrollo locales se redujo en un 35% en los últimos treinta años, dejando a una casi en su mayoría perteneciente a la tercera edad y con poca capacidad de innovación y adaptación a los cambios.

Treinta seis años después la comunidad presenta uno de los índices de desarrollo humano más bajos a nivel de la provincia (PDC-provincia de Huanca Sancos, 2012-2022). Si bien esta comunidad muestra problemas similares a los de otras comunidades rurales de la sierra en el Perú (pobreza, economía de autoconsumo y bajo nivel de servicios educativos y de salud), ya que el causante fue la violencia política que duró veinte años.

CAPÍTULO III

CICLOS AGRO-GANADEROS Y SU RELACIÓN CON LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN UN TIEMPO DE CAMBIO ESTACIONAL

[...] existe una forma colectiva específicamente andina de organizar la producción que, en condiciones ecológicas y sociales variables y cambiantes, generará constantemente soluciones tecnológicas que cerrarán la brecha entre los cultivos deseados y las condiciones ambientales locales que favorecen, limitan o impiden la producción. (Mayer E. , 2004, págs. 57-60). Entonces en las zonas alto andinas existe cambios del clima, donde los climas son inestables propias del medio ambiente.

Sin embargo, lejos de ser un factor limitador, el poblador andino ha sabido manejar estos tipos de climas, como parte de su conocimiento climatológico y medio ambiental a través de estrategias y conocimientos tradicionales. Como dice (Golte, 2001, págs. 102-108)“*Los campesinos andinos han encontrado en el "control vertical", y en el manejo paralelo de una serie de ciclos de producción agropecuarios, una respuesta a las desfavorables condiciones naturales que limitan seriamente su productividad. Intercalar ciclos de producción les permite aprovechar la mano de obra agropecuaria en forma mayor y más prolongada que a otras sociedades más favorecidas por la naturaleza*”.

En base a ello, este capítulo se centra en la interacción de los pobladores de la comunidad de Palcca con su medio climático, el cual se da en función a sabidurías tradicionales y organización que está detrás para poder contrarrestar los efectos de un medio cambiante y poca predecible. De esta manera, aunque los eventos del clima puedan ser extremos en las épocas de transición, la población se

autorregula donde deciden en la familia y a nivel comunal las épocas de siembra, cosecha, selección y conservación de los productos agrícolas, para actuar ante las inclemencias del tiempo y la naturaleza que es poco propicia para la agricultura intensiva, el cual incide directamente sobre la producción.

3.1. La realidad climática actual.

La inestabilidad del clima en esta comunidad va acompañada con la altitud y los ciclos estacionales, esto hace que un poblador Pallcino practique un conocimiento agroclimático que pueda garantizar una buena producción, en este caso por tratarse de las regiones más altas (quechua, suni y puna), pero aptas para la producción agrícola y ganadera. En ese sentido (Zamora Acosta, 1979, págs. 14-15) define “sin caer en extremos deterministas o posibilistas, que el hombre trata de aprovechar lo máximo todos los recursos que el medio pone a su alcance. Ciertamente la explotación de los diversos pisos ecológicos parece producirse, con la siguiente posibilidad de obtención de distintos cultivos en cada una de ellas”.

“Una naturaleza sumamente diversificada caracteriza al territorio andino. Los condicionantes de esta diversificación son: la variación de la latitud, que determina una acentuación de la estacionalidad del clima de norte a sur; la elevación de los Andes mismos, que da lugar a variaciones altitudinales con paisajes” (Golte, 2001). Bajo esa óptica Pallcca tiene las climáticas propias de las comunidades altas en la zona centro y sur de la sierra del Perú. Lo más importante de esta región a nivel climatológico, porque desde el mes de mayo hasta setiembre es la presencia de heladas durante la noche e insolación durante el día, a pesar de las diferencias marcadas de las regiones se manifiestan por medio de heladas en la noche llegando hasta las partes más bajas de la comunidad (3200 m.s.n.m); definitivamente, estos indicadores se pueden ver en Pallcca, sin embargo, la ubicación de esta comunidad es bastante peculiar, pues se encuentra ubicada entre las cadenas occidental y central de las cadenas montañosas de los andes centrales. Por tal motivo, Pallcca posee un clima seco (sobre todo en las zonas más altas de la comunidad) y en época de lluvias su clima es húmedo gracias a las neblinas que se encuentran en esta localidad.

Mi trabajo de campo se centralizó en periodo específico: En el tiempo de transición de una estación a otra; que abarca (desde los inicios del mes de marzo hasta finales de mayo) donde empezó a hacerse más seco, apareciéndose así las primeras noches de heladas, las cuales se incrementan a partir de mayo y tienen su punto álgido entre los meses de julio y agosto. De forma igual pude apreciar los meses de setiembre hasta noviembre son meses transitorios (inicia la época de siembra en que se pasa de un tiempo seco a uno de lluvias). Lo propio de este tipo de épocas de transición de una estación a otra es la indefinición del clima, pues, a comparación del resto de épocas del año, hay una incertidumbre mayor, en tanto puede haber años en que las heladas y lluvias se pueden adelantar o retrasar por más de un mes.

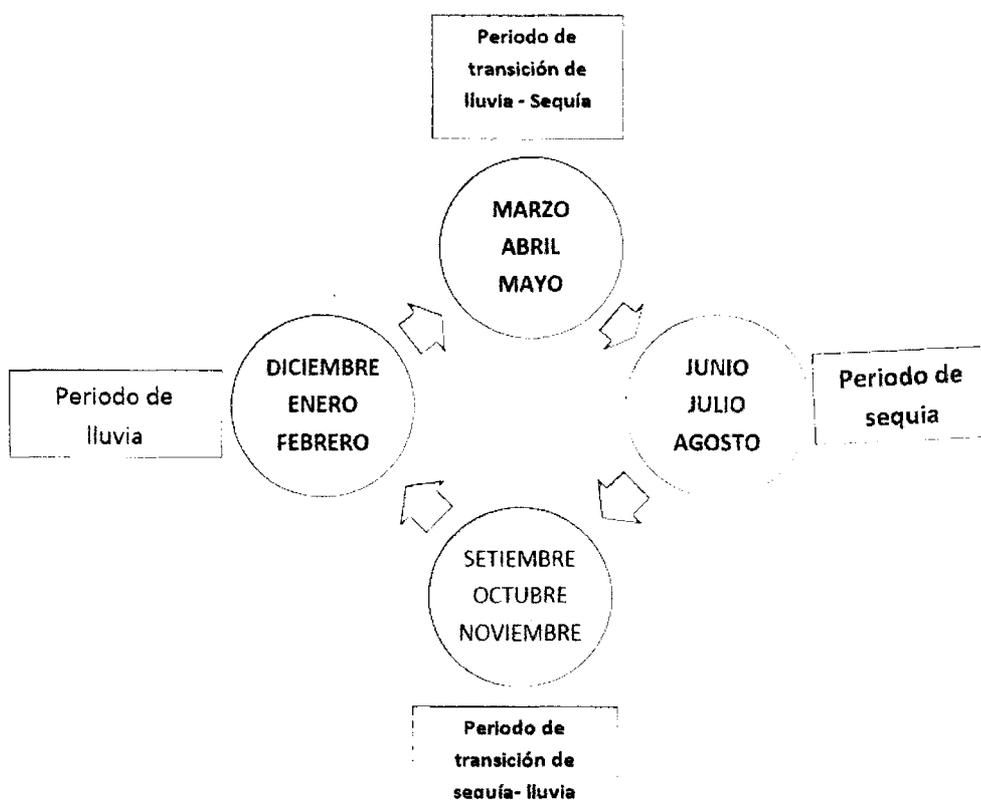


Figura 6 - Periodos climatológicos de la Comunidad Campesina de Pallca.
Fuente: Elaborado por el investigador, agosto de 2018.

Sin embargo, la fluctuación es propia del medio cada vez se ve más cambiante debido a los impactos del cambio del clima en los dos últimos años que en el caso de Pallica, por ser una comunidad ubicada en una franja altoandina, está influenciado a acontecimientos climáticos extremos que interceden dentro de la organización y producción del trabajo agrícola y ganadero.

En esto se registran tres maneras de repercusiones del clima que fueron señaladas por los comuneros. En **primer lugar**, con el transcurrir de los años es más violenta la sensación de calor y frío, sobre todo cuando empieza la estación seca (mayo), mes en que la diferencia entre las temperaturas máximas y mínimas es mayor (incluso las temperaturas son mayores que durante la época de verano habitual). Es así que he sido testigo, durante el último año, de las campañas en torno al “friaje” que muchas veces afectaron considerablemente al ámbito de la ganadería (muerte de los ovino y camélido a causa de las nieves); y, además, por ser este un tiempo en el cual se combinan las bajas temperaturas, heladas y sequías intensas que ocurren con cierta periodicidad entre los meses de mayo y agosto; las que, como destacan mis entrevistados, se han venido acentuando con el transcurrir de los años a causa del cambio climático. Sin embargo, cabe decir, que, de acuerdo a mis entrevistas, no se utiliza el término “friaje”, sino que el tiempo que éste comprende es usualmente como tiempo de “usyay killa” o “qasa killa”.

En **segundo lugar**, el aplazamiento o demora de eventualidades climáticos que se dan a lo largo del año, esta situación es otro de los problemas con relación al clima distinguido por los comuneros. En efecto, tanto las lluvias como las heladas traen una serie de repercusiones si es que extienden. Por ejemplo, este año se retrasó la lluvia en esta comunidad, cuando éstas se prolongan e intensifican más de lo debido pueden traer consecuencias como la pérdida de siembra en los chacras que en las zonas bajas, y la mayor propensión a que aparezcan las heladas y sequía. A su vez, también puede haber periodos prolongados de lluvia, lo cual puede perderse la cosecha y están más propenso que parezcan gusanos y hongos.

Finalmente, en **tercer lugar**, a inexactitud de predictibilidad de ciertos incidentes que inopinadamente pueden suscitarse durante un periodo de lluvia o sequía. Es decir, puede haber invierno en que durante este tiempo de lluvias se

pueden presentar las heladas, lo cual interrumpe la producción haciendo que las cosechas resulten afectadas por las heladas o que estas se pierdan por que no logran su maduración a tiempo; pierdan; o al inverso también ocurre que el calor no se dé continuamente dentro de la época seca, lo cual perjudica a los alimentos transformados, pues éstos requieren de una insolación uniforme para que puedan transformarse totalmente, caso contrario, los productos resultan de mala calidad y mal gusto. Si bien es cierto que, la interrupción del tiempo no necesariamente se presenta todos los años; sin embargo, son eventos frente a los cuales la población está más expuesta (y ellos lo saben), sobretodo porque la fluctuación del clima se acrecienta a medida que la altitud es mayor. Además, esta situación hace que se altere una correspondencia entre el ciclo productivo anual (que se rige por un conocimiento climático) y el clima al presentarse eventos que vienen en momentos fuera de su determinada época de producción.

3.2. Períodos agropecuarios

Palleca es una comunidad que direcciona una cantidad considerable de su producción al autoconsumo, de modo que su conocimiento medioambiental y los ciclos agropecuarios son primordiales para garantizar su subsistencia familiar y comunal. Este periodo, se muestra primordialmente, a través de los ciclos agrarios y ganaderos; y, por otro lado, sobre las zonas productivas que, en las comunidades campesinas de los andes, se dan sobre territorios extendidos sobre varios pisos ecológicos (Murra, 1975), los cuales, de acuerdo a los ciclos, pueden continuamente cambiar. De acuerdo a ello, las poblaciones se organizan en el tiempo de transición; para que pueden asegurar su producción y permitan conseguir mayor cantidad de alimentos de acuerdo a cada periodo estacional y, con ello, disminuir los posibles golpes de un clima agreste. Este tipo de manejo es parte de un incesante proceso de adaptación que se materializa en una organización del espacio, del trabajo y del tiempo. De esta forma, durante cada ciclo estacional se determinan las actividades productivas tanto el ciclo agro y pecuario, estas actividades repercute tareas a nivel familiar y de la comunidad.

De esta manera, en el primer periodo de transición o de cambio estacional (marzo, abril y mayo) se determina por la reanudación los trabajos agrícolas,

después de haber celebrado los carnavales y descanso durante el mes de febrero. Así, ya hacia marzo empieza el tiempo de barbecho o comúnmente lo llaman chakmay, práctica agrícola que radica básicamente en voltear la tierra virgen, mientras está húmedo a manera de la preparación de la tierra para una próxima siembra (que se realiza en septiembre).

A partir de las aperturas de la siembra y la culminación de la cosecha, la prohibición de contar con el ganado (vacunos, equinos, ovinos y otros) con excepción a yuntas en tiempo de siembra cerca de las chacras o dentro de la población están sujetas a ciertas sanciones aprobadas en una asamblea de la comunidad.

En los meses de abril, mayo y junio, emprende el tiempo de cosecha. En los inicios, hacia el mes de abril, ciertas familias empiezan a cosechar y esta actividad puede responder a determinados factores: como la prolongación de lluvia que causa pérdida de cosecha con mayor riesgo las papas, por lo que escarbar en menor tiempo resulta mejor, y la cantidad de producción que tiene cada familia depende totalmente en el manejo medioambiental de su medio en las familias.

Como indiqué en líneas anteriores la cosecha inicia marzo y abril, en estos meses cosechan las papas, oca y olluco; La cosecha continúa hacia los meses de mayo y junio, solo que en mayo la cosecha es de cebada y el proceso de Arkuy que consiste en amontonar en forma vertical al maíz y haba, para conseguir el secado y cubrir con las hierbas para proteger de las heladas y finalmente en el mes de junio termina literalmente con la cosecha de Maíz, Trigo, Haba y Mashua. Toda esta actividad demanda desplazarse a las familias desde sus estancias o punas hasta la comunidad de Palcca ya que las chacras están entorno a la comunidad y los campesinos todavía están en las estancias con sus ganados vacunos y ovinos.

Igualmente, a las actividades afines al ciclo agrícola durante este tiempo, la actividad pecuaria (ganadería) también tiene un lugar importante. En Palcca la actividad ganadera se orienta en buena parte al cuidado de los animales ya que en este periodo transición se da las pariciones, marcación, esquila, y apareamientos para poder optimizar la producción de carne, leche y fibra. Para ello las familias

prefieren en las zonas más altas; por que en estas zonas altas abundan los pastos naturales. Como ya se mencionó, la ganadería es también una actividad importante en Palcca y todas las familias tienen ganado. A nivel general, los animales que se encuentran en Palcca son vacuno, ovino, llamas y caprino, (aunque estas dos últimas en menor disposición) cuya carne, queso y fibra se destinan para el autoconsumo, la comercialización y el trueque en el mercado local y regional. Por otro lado, en Palcca también hay animales de carga, tales como caballos y mulas, estos animales cumplen funciones múltiples ya sea para carga y para cabalgar, sobre todo cuando se trata de ir a pueblos aledaños para hacer el trueque.

Este periodo termina en mayo, mes en que algunos animales ya pueden estar dentro de la población (los caballos para trasladar la cosecha). Sin embargo, en este periodo de transición, el ciclo ganadero atraviesa uno de los momentos más difíciles en el año, pues a raíz de las heladas (que empiezan desde mayo y se prolongan hasta agosto) los pastos se secan y las crías de las ovejas pueden morir (en junio se dan las pariciones de las ovejas) ante el frío intenso; y además es en esta época del año en que al ganado también se le presentan enfermedades causados por fríos durante la noche y exceso de insolación durante el día.

“Nuestra familia se dedica más a la ganadería; pero sin embargo tenemos chacras donde también sembramos nuestro productos, ya que sin ello no podemos estar bien...y sabemos ya desde cuándo empieza nuestra siembra o cosecha... ”. (poblador de 38 años de edad).

En función a ello, con el fin de poder establecer diferencias no solo en el proceso de producción sino en los hábitos alimentarios que son un punto fundamental dentro de la cotidianidad que implica el trabajo no solamente en la chacra sino también en la crianza de animales. De modo que, todas estas actividades se realizan de acuerdo a los ciclos agropecuarios pronosticando el tiempo adecuado para la siembra, cosecha, según las exigencias y conocimientos socioambientales.

Paralelamente a estos conocimiento define (Grillo & Rengifo, 1988, pág. 20)“*los mismos principios guían la relación de la sociedad con la naturaleza, de allí el significado de la ofrendas y de la adoración religiosa de los componentes*

del medio ambiente que se rigen en divinidades". De esta manera, como parte de la estrategia comunal, hay que resaltar que en el caso de Palcca estas habilidades son parte de un conocimiento cultural de los pobladores que se recrea a través de los años, el cual no solo está unido al manejo de los ciclos en función al tiempo y al espacio sino a una cosmovisión andina en que la Pachamama y los Apus tienen una participación incuestionable dentro de las actividades agropecuarias. En nuestro caso señorea la figura del Apu kunkacha. Cuya función principal es cuidar de las chacras no solo de los embates del clima, sino también de los animales o ladrones que pudiesen rondarlas.

Para ello tiene que invocar a Pachamama y a los Apus por medio de pagos comunales y familiares. Del mismo modo, cuando hay años con épocas largas de sequía, se implora por lluvia por medio de estas palabras "Taytallay, yaku paraykita kachaykamullawayku sachallayku rurunampaq uywallayku kawsanampaq" (padre suéltame una de tus lluvias para hacer florecer mis plantas y para que vivan mis animales). De esta manera, se busca que por estas oraciones los embates del clima no afecten contra sus animales y las personas ni tampoco arremetan contra sus cultivos.

Es por eso en Palcca, ante un clima tosco, amerita, una adaptación constante, pues, caso contrario, se desencadenaría una vulnerabilidad mucho mayor. *"En general, la tecnología y la organización social andinas han traído consigo la suficiente habilidad para adaptarse y auto organizarse espontáneamente ante una naturaleza poco propicia para la agricultura, tal y como han hecho en el curso de su historia"*. (Earls J. , 1998, págs. 16-28).

3.3. Predicciones climáticas.

Como se conoce, el problema esencial para el desarrollo pleno de la producción agropecuaria en Palcca son las variaciones de los fenómenos climáticos durante el año y, sobre todo, en el ciclo agrícola (entre los meses de setiembre y mayo). Provocándose fenómenos atmosféricos muy perjudiciales y reiterados como las heladas, sequías, granizadas, inundaciones y vientos intensos, los cuales afectan

negativamente a los cultivos, los forrajes, la ganadería, a los propios productores del campo y a la población de la comunidad. Esos cambios del clima no se desarrollan en ciclos regulares, por el contrario, son enormemente inconcebibles. Por esa razón, no es fácil la predicción de la ocurrencia de estos fenómenos meteorológicos negativos con precisión.

Frente a las tergiversaciones climáticas tan irregulares sobre todo en tiempos de transición de una estación a otra, los comuneros han tenido que adaptarse a este frágil ecosistema, pero también han tenido que optar por conocer e inventar métodos y estrategias tecnológicas muy específicas, con probabilidad de pronóstico y previsión real de lo que puede acontecer con el clima, sobre todo en los meses que se dedican a la agricultura y a las actividades estratégicas de la producción ganadera (como son parición y transformación de insumos pecuarios).

“ñuqaykuqa qawaniku allin wata o mal wata kananpaqa plantakunapin, chaynallataqmi animalkunapi... cielupi killipas chaymanta wayrapas allin ñuqayku, chaymanqinam rurarisaku emallankutapas...” (Comunera de 60 años de edad).

La observación de la dinámica del contexto que les rodea y la propia opción de cada individuo. Estas señas pueden ser agrupados en tres planos principales: La observación del comportamiento de las plantas, animales y astrológicos-meteorológicos que les anuncian si el año será “bueno” o “malo” (definidos por la normalidad o no de las lluvias y temperaturas, así como sus posibles efectos en la producción agropecuaria). Y frente a esos posibles acontecimientos interactúan los valores y actitudes que dispone cada individuo.

La manera de observar e interpretar esos indicadores o señas proviene de las erudiciones de generaciones desde tiempos milenarios. Los pobladores han almacenado y regulado esos conocimientos sobre los indicadores climáticos en la comunidad de Pallcca, la cual tiene como propósito de práctica de prevenir lo que puede ocurrir con las características del clima y sus efectos en la época de cultivos y crianza de los animales.

Esos indicadores climáticos son observados y evaluados detalladamente desde varias semanas o meses antes de la siembra y durante el ciclo vegetativo de los cultivos agrícolas. Después de la observación e interpretación de esos indicadores o señas climáticos, los agricultores y la comunidad utilizan las siguientes estrategias tecnológicas básicas:

- a) El uso del espacio de cultivo: elección de determinados suelos y el uso del agua para los cultivos en razón de que si el año será muy húmedo o muy seco. Por ejemplo, si el año será escaso de lluvias y afectado por muchas heladas, van a preferir la siembra en la zona baja alrededor de la población, generalmente sembrarán los cereales (trigo y cebada) y en menor medida sembrarán tubérculos.
- b) El uso de la diversidad de cultivos: rotación de cultivos, mezclas de semillas de especies y variedades apropiadas, sistemas de abonamiento natural con estiércol debido a que conserva más tiempo la humedad en el suelo, la rotación de ganado de acuerdo a tipos de pastos y zonas de producción.
- c) El uso de varios pisos ecológicos: una de las estrategias más fabulosas que ha permitido proliferar las fronteras agropecuarias; de tal manera si cuando hay sequía, en las zonas altas solo se sembrará los forrajes y solo en la zona baja sembrará normalmente lo que demanda su base alimentario de las familias.

Esas indagaciones han sido sistematizadas naturalmente en su conocimiento, estableciéndose una serie de indicadores climáticos que tienen un nivel convencional dentro de esta comunidad. A esos indicadores se les denomina, en forma genérica, como señas o indicadores naturales o climáticos.

Estos indicadores se les pueden clasificar básicamente en tres dimensiones:

A. Fito-indicadores:

Entre las plantas silvestres más importantes para pronosticar el clima, según los campesinos, se encuentra el “sancay” (cactácea), propia de la zona. El florecimiento se realiza entre los meses de agosto-setiembre. Un indicador de buen año es cuando la floración de esta planta es abundante en los meses indicados en

líneas arriba. Los campesinos asocian a esta planta mayormente como indicador para el buen año y con abundancia de lluvia. Cuando las flores de esa planta son escasas durante los meses de agosto-septiembre es señal de una mala producción con escasa lluvia y con presencia de heladas.

Muy parecida es la indicación del magüé “chuchaw”, esta es la flor de la cabuya. Cuando la copa de esta magüé mira hacia el norte es indicador del buen año, así como también la siembra debe ser temprana; mientras si mira hacia el sur es indicación de un año de sequía y escasa producción.

B. Zoo-indicadores:

Los comportamientos de las aves silvestres conforman un grupo de indicadores climáticos fundamentales para los comuneros. Algunas son migratorias que aparecen solo en meses específicos y la mayoría son pobladoras constates de esta región.

Según los comuneros de la comunidad, se determina qué y cuándo se debe sembrar según la predicción del comportamiento de estas aves. Asimismo, los comportamientos de las aves indican si la cosecha será “buena” o “mala”, si habrá lluvias o sequía, si habrá granizadas o heladas.

Para la población la utilidad del ave “qillwa”, como indicador climático, cuando estas aves llegan hasta la población, señala que las lluvias se adelantarán; mientras tanto las familias se preparan para sembrar en la zona baja.

Asimismo, cuando llega el “riti pisqu” y chillan en las partes más altas de la comunidad es un indicador que allí y casi de inmediato habrá nieves y los campesinos deberán tomar sus precauciones.

El zorro es uno de los animales más importantes en la observación campesina sobre los indicadores climáticos. Lo que tratan de escuchar es el aullido de este animal. Cuando es claro, sin atorarse, se dice que será un buen año. En

cambio, cuando al final del aullido hay sonidos distorsionados, como que se está atorando, entonces se dice que en ese año habrá sequía.

Otro indicador es cuando se observan cuando el zorrino escarba el suelo es una señal que ese año habrá sequía o muchas heladas. Y cuando arruma tierra en su guarida se dice que ese año será un poco seco o con escasa lluvias. Además el Comportamiento de sapos, culebra y lagartijas, se dice que cuando éstos abundan entonces habrá muchas lluvias y buenas cosechas.

Cuando los sapos empiezan a croar en los meses de octubre a noviembre es señal que será un buen año; pero cuando no croan es señal de un mal año.

C. Indicadores astronómicos y fenómenos meteorológicos:

El conocimiento de los campesinos andinos trata de interpretar el movimiento de la luna y la predicción de los fenómenos meteorológicos; por ejemplo, se denomina “para killa” o luna de lluvia cuando la luna tiene una inclinación hacia el norte, entonces hará lluvias en ese mes. Pero si la inclinación es contraria seña de mal tiempo.

La dirección, la velocidad y la temperatura de los vientos, en determinados meses y días presagian sequías, heladas y lluvias (antes del sembrío). Por ejemplo, cuando en el mes de setiembre sopla de norte a sur que será un año de lluvias, si es viceversa será mal tiempo.

En la época de lluvias y de cultivos agrícolas, la ubicación donde surge el arco iris indica la frecuencia de las precipitaciones pluviales. Por ejemplo, cuando el origen del arco iris se ubica en los puquios o ríos, se dice que las lluvias continuarán normalmente; pero, cuando su origen se ubica en la tierra indica que las lluvias cesarán.

3.4. Alimentos y su relación con el clima

Pallca, como todos los pueblos de la región andina orientan sus actividades principalmente a la agricultura y ganadería, por lo tanto, requiere de un acumulado de conocimiento medioambiental, organización familiar y comunal para maximizar

la posibilidad de acceder de manera óptima a los alimentos para el autoconsumo, trueque y/o la comercialización. De acuerdo a este bagaje de conocimiento y disponibilidad ambiental determinan, en parte, el consumo de alimentos de los pobladores de Palcca.

Hay que recordar que la producción principal es cebada, papa, olluco y haba; aunque ya es de acuerdo a una decisión familiar la cantidad de productos que se producirán por cada grupo de familia. De la cebada, según las precisiones de los pobladores es aquella que se consume a diario de la misma manera la carne se consume con frecuencia y que también se destina a la elaboración del charki; mientras que el olluco es aquella que principalmente se destina a la producción de chullqi, finalmente la papa lo transforma en papa seca.

“Nuestra familia siembra más cebada y papa, ya que no tenemos chacras en la zona baja, por eso viajamos a otros pueblos para tener maíz y haba; mientras mi hijo mayor solo se cultiva papa en cantidad y vende a Huamanga en camiones y nosotros para nuestro consumo de mi hijos menores quienes todavía viven estudiando en mi lado.....tenemos más alimentos en los meses de cosecha, en esos tiempo guardamos algunos para los meses que vienen... a algunos productos cocinamos y guardamos como papa cesa y chullqi ”(comunero de 45 años de edad)

Es así que se dispone generalmente para el auto consumo la actividad agrícola. Asimismo, ya se mencionó que también se produce maíz, trigo, arveja, etc. (aunque esta última en menor cantidad). Todos estos productos no necesariamente lo producen todas las familias, sino depende de la ubicación de las chacras de las familias, porque hay familias que no cuentan con chacras en la zona baja, entonces esta familia no tiene acceso a la siembra de maíz, por lo tanto, frecuenta al trueque. Ahora bien, todos estos productos se consumen en mayor cantidad en los meses de mayo hasta julio, en que la disponibilidad de éstos es mayor, pues la cosecha se da entre los meses de mayo y junio; y, además, todas ellas se conservan meses y algunos un año y durante este tiempo debe ser consumido. Los productos que muchas familias no pueden conseguir en sus chacras

los consiguen mediante el trueque con los pueblos vecinos o en mercado; como en el caso del maíz intercambian con queso.

Tabla 2 - Transformación y conservación de los alimentos

Cultivo	Transformado	Mes de cosecha	Tiempo de duración
Papa		Abril y mayo	10 meses
Maíz		Junio	Dos años
Oca		Mayo	Medio año
Mashua		Julio	Medio año
Haba		Mayo y junio	2 años
Trigo		Mayo y junio	Año y medio
Cebada		Mayo	Año y medio
	Chullqi	Junio	un año
	Papa seca	Junio	Un año
	Queso	Diciembre-mayo	Un año
	Charki	Junio	10 meses

Fuente: Elaborado por el investigador, agosto de 2018.

Paralelamente hay alimentos que se producen en Palcca, estos provienen del ganado. Generalmente del vacuno (leche, queso y carne), luego del ovino (carne) y finalmente la carne de alpaca. De acuerdo a los ciclos ganaderos, hay meses en que se acceden a mayor cantidad al ganado, puesto que hay más pastos para alimentar a los ganados gracias a las lluvias; por el contrario, la disponibilidad de carne, queso y leche disminuye en la época seca, sobre todo en los meses de agosto, setiembre y octubre; esto porque no hay pastos, lo cual hace que los animales enflaquezcan. Esta escasez de carne, leche y queso durante los meses en mención, afecta principalmente a las familias que se dedican primordialmente a la ganadería, pues son ellas las que se dedican principalmente a la comercialización de ganado (vacuno y ovino).

En relación a lo explicado inicialmente, podemos distinguir que el acceso a los alimentos producidos en Palcca obedece de la disponibilidad ambiental, variando así de acuerdo al periodo estacional; sin embargo, ello no enuncia que haya una reconfiguración en la dieta alimentaria, sino solo variará en la cantidad de lo que comúnmente se consume. Ello por el periodo que duran los alimentos y la época en que hay más acceso a los alimentos. Así, esto cambia de acuerdo a los

tiempos de las lluvias para que crezcan las cosechas, la insolación para que se puedan transformar los productos y los tiempos no productivos en determinados meses dentro del ciclo anual. Esto es importante resaltar, puesto que aquello que principalmente se consume proviene de la producción familiar; de la misma manera las familias no solo se vive de la producción local, sin embargo se consumen aquellos productos que se adquieren mediante el trueque con los pueblos vecinos o en tiendas quienes actúan como complementos en varios platos principales para algunas sopas o segundos (como el fideo, el arroz, la quinua, kiwicha, azúcar, chuño, etc.) siendo así dieta diario de las familias.

El conocimiento medioambiental tampoco es constante e invariable a lo largo de los años. De hecho, estamos aclarando que hay un conjunto de estrategias que se practican gracias a una organización bien articulada y conocimientos medioambientales manejados desde los tiempos remotos, pues la agricultura y ganadería en las zonas altas están establecidas dentro de un medio variado; pero con ello no estoy afirmando que los pobladores no se vean vulnerables ante los cambios y embates del clima. Hemos visto que el cambio climático puede causar el aplazamiento de lluvias torrenciales (granizados) y heladas, así como el adelanto o retraso de las mismas afectando el ciclo de producción e incidiendo sobre la productividad de cultivos y sobre la producción ganadera.

A poca predictibilidad de los fenómenos climatológicos puede traer consigo épocas de problemas dentro de un año que pueden verse prolongadas. Para aminorar estas limitaciones del clima, existen estrategias como el almacenamiento y transformación de los alimentos con el fin de poder consumirlos, aunque haya pasado un tiempo prolongado (incluso más de un año). Este conocimiento, entonces, se reproduce de familias en familias desde tiempos más antiguos con el fin de amortiguar las posibles faltas de alimento ante años de dificultades.

De la misma forma, también se hallaron otros productos que son indispensables en la dieta familiar; pero esta actividad es notoriamente escasa, porque no disponen de tiempo y la dificultad que implica cuidarlos. Este es el caso de algunas hortalizas, las cuales se plantan en algunos huertos de ciertas familias. Su cultivo en la comunidad es a pequeña escala puesto que requieren de un tiempo

y cuidado mayores, por lo que las familias deciden orientan su producción a los animales y con la venta de estas obtener las verduras en el mercado. Otro ejemplo es el chuño, la cual, a pesar de verse posibilitada su transformación en las zonas altas de Pallcca se prefiere adquirir por medio del mercado.

De este modo, si es que se quiere acceder algún otro tipo de producto, como en el caso de la siembra de hortalizas, ello no solo responderá a factores relacionados a la disponibilidad ambiental o a la calidad de suelos, sino que comprenderán decisiones y tiempo de las familias que buscan un aprovechamiento, de lo que se prioriza consumir en función a la tradición alimentaria.

CAPÍTULO IV

ESTRATEGIAS FAMILIARES Y PATRONES DE CONSUMO.

“la mayor parte de los agricultores de la sierra alta la han practicado desde siempre. La dispersión de las chacras y sembríos, por pisos ecológicos y con diferentes tiempos de maduración, es una estrategia desarrollada para minimizar las pérdidas por cambio estacional. Y es que, con un nivel de predictibilidad de solo 40%, no les queda otra. Entonces, el problema no es si los campesinos aplican o no estrategias para enfrentar el riesgo climático; el asunto es que el gobierno, las universidades y el sector empresarial reconozcan formalmente la racionalidad de estas estrategias —algo que les serviría a los propios campesinos, que en ocasiones dudan de sus propias tradiciones” (Earls J. , El conocimiento andino es clave para enfrentar el cambio climático, 2008, pág. 88)

La organización de las familias para poder cubrir sus necesidades inmediatas y básicas, es importante tener en cuenta todas las formas de adquisición de alimentos y las estrategias de almacenamientos de alimentos en las familias para acceder a ciertos productos, los cuales se ven supeditados no solo a la producción sino a otros factores como los ingresos, el papel del mercado, clima y determinantes culturales (como el conocimiento de los alimentos a través de la despensa y el trueque) que confluyen para determinar los patrones de consumo de los pobladores de Palcca. De estos hablaré en las próximas líneas.

4.1. Organización familiar en la adquisición de los alimentos

Su clima y su entorno variado hacen que los pobladores no hayan permanecido tranquilos, sino que han establecido estrategias a nivel familiar y comunal para contrarrestar aquellos factores desfavorables que potencialmente pueden ser nocivas tales como el clima, poco acceso al mercado, etc. Por supuesto,

esta dinámica se repite a micro escala, es decir dentro del seno familiar y comunal. En efecto, dado que el presente trabajo se centra en las prácticas alrededor de los alimentos y clima, es importantísimo tomar en cuenta el rol que desempeñan las familias, puesto que es al interior de ellas en que hay una cadena de organizaciones con respecto a la comida, las cuales se llevan a cabo a diario en la comunidad; y, en última instancia, es dentro del hogar en que el consumo de alimentos, las formas de adquisición de los mismos, aquello que se consume e incluso el cómo se reproduce habitualmente.

Frente a los factores externos, la unidad familiar, tiene una relación dependiente y de adaptación constante con el medio ambiente y a los cambios estacionales. Sobre todo, en el caso de la comunidad de Pallcca, al frecuentar constantemente a lo largo del presente trabajo que el grueso de las actividades es agrícola y ganadera las cuales son actividades que generan una buena parte de los ingresos familiares. Sin embargo, hay una serie de decisiones alrededor de los alimentos que se toman al interior del seno familiar que ya obedecen de las posibilidades, estimaciones, preferencias y necesidades, de cada familia.

De ese perfil, ya hay una organización y un conocimiento que permiten que esta estrategia se reconoce y se vuelvan constantes; es decir, que se conviertan en prácticas constantes. En caso nosotros, lo que estamos investigando son las prácticas que se dan alrededor de los alimentos, las cuales implican actividades repetidas e interrelacionadas realizadas por los diferentes miembros de una familia en momentos determinados.

En función a ello, lo que se desarrolla a nivel familiar es una dinámica en que los roles, el repartimiento de tareas y las actividades de los integrantes se pueden circunscribir a este proceso generando influencias en los modos de consumo.

En efecto, al interior del núcleo familiar, tanto la madre como el padre desempeñan actividades relacionadas a la ganadería y/o agricultura, más los hijos también son contribuyentes en estas actividades. Por otro lado, la madre y los hijos también tienen un rol dentro de las obligaciones de la casa durante todo el año,

mientras el padre después de apoyar en las labores agropecuarias puede buscar otras actividades temporales en las ciudades de Lima e Ica. Es así que no solo las actividades realizadas al interior de la familia suponen una división del trabajo basada en el género, sino que también, en primer lugar, podemos hablar de la pluriactividad y diversificación del trabajo a la que tienen acceso las personas, la cual hace que se puedan generar ingresos adicionales aparte a los de la producción local (agrícola y ganadera) y primordialmente ante la crisis alimentaria provocadas por las inclemencias del tiempo.

De esta forma, los miembros de la comunidad tienen una estrecha relación con los espacios de comercialización e intercambio, en tanto una parte de su producción familiar va destinada a ello y porque de estas transacciones se adquieren los ingresos que permiten a las familias acceder a los productos que son complementarios a la dieta familiar. Por supuesto, ello depende de la importancia y valoración que cada familia le da a este tipo de alimentos y del presupuesto con el que se cuenta. De todas formas, aunque Palcca no cuente con un mercado, todas las familias tienen diferentes mecanismos para acceder a él en distintas formas y medidas.

Para poder cumplir con todas las actividades dentro del núcleo familiar es a veces necesario que alguno de los miembros de la familia tenga que alejarse de la casa con el fin de garantizar la subsistencia y disponibilidad alimentaria a nivel familiar. Esta situación también depende, en gran medida, de la estacionalidad ambiental.

En el caso de la agricultura, las zonas de producción se van trabajando de acuerdo a las disposiciones comunales que se guían por circunstancias ecológicas apropiadas. Además, es característico en esta comunidad contar con chacras dispersas, trabajando año a año sectores diferentes dentro de una misma zona de producción. Por supuesto, la alta movilidad también se expresa en el carácter de las actividades ganaderas en sí. El tener que permanecer por varias semanas fuera de la casa para poder cuidar los animales que forman parte de la producción familiar y es también una parte de una organización necesaria para garantizar la disponibilidad alimentaria.

Por otro lado, la agricultura en la comunidad, es una actividad que tiene igual importancia que la ganadería. Eso se pudo ver, por ejemplo, con la norma dictaminada por la asamblea para trabajar las tierras familiares y comunales; para lo cual los animales no pueden estar dentro o cerca a la comunidad desde los meses de noviembre hasta mayo puesto que pueden causar daños en los cultivos de la siembra. Por supuesto, tal regla repercute en cada una de las familias que se dedican a la ganadería. De esta forma, he podido ver familias cuyos integrantes han tenido que mudarse temporalmente a las zonas altas para poder cumplir los acuerdos establecidas en la asamblea. Es así que las personas que se dedican a la crianza de ganados van cambiando sus zonas de producción de acuerdo al ciclo agropecuario a los diferentes espacios altitudinales, a dicha práctica en la ganadería se le denomina trashumancia.

Finalmente, trabajos no agrícolas pueden formar parte de esta alta movilidad, sobre todo, de acuerdo a lo que he podido apreciar en Pallca, con respecto a aquellos trabajos relacionados a la migración a los centros urbanos (Lima, Ica, otros; para trabajar en diferentes rubros) y otros que demandan trasladarse temporalmente a la zona, en efecto, alejada de la comunidad de Pallca.

4.2. Formas de adquisición de alimentos

Hemos visto en las páginas anteriores los modos en que las familias se organizan para poder acceder a los alimentos. Estas se concretizan en una serie de formas de adquisición que se reproducen día a día, los cuales entran en una dinámica constante de acuerdo a los factores ambientales y económicos; pero que, al mismo tiempo, implican una comprensión del medio y de una tradición cultural.

De acuerdo a ello, a continuación, especificaré cada una de estas prácticas para poder acceder a los alimentos. Podremos ver que, aparte de la producción y la vinculación con el mercado, existen otras estrategias que se repiten año a año, las que no solo comprenden la adquisición de una variedad de productos, sino que denotan formas organizativas para reducir aquellos embates propios del medio,

tanto a nivel económico como ambiental.

4.2.1. La producción familiar

La producción familiar, tanto agrícola como ganadera, es la actividad de adquisición más importante para acceder a los alimentos en los diferentes climas y espacios geográficos. Ello porque, como ya hemos visto, la cotidianeidad de las familias se circunscribe a las actividades agropecuarias y porque los alimentos que más se destacan dentro de la dieta son los producidos dentro de la comunidad. Todos dependen de los ciclos de producción ganadera y agrícola que determinan distintos tiempos climáticos a lo largo del año, también hay un conjunto de estrategias familiares para optimizar sus actividades productivas. Estos dependen de una serie de decisiones tales como el tiempo, la extensión de la chacra, la especialización en uno o pocos tipos de productos, etc. Algunas de estas decisiones recaen sobre la comunidad, tales como el tiempo, y las áreas que se prepararán para la siembra (en el caso de las zonas bajas) para una futura cosecha. Mientras, otro tipo de decisiones son familiares como lo que se va a cultivar y cuánto; todo ello, orientado a las necesidades y preferencias de cada familia.

En efecto, el abonamiento de las parcelas se hace principalmente con guano de corral, puesto que es el más adecuado para los cultivos en Palcca en tanto no altera el sabor y harinosidad de las papas, haba, etc.; cualidades que son privilegiadas por las familias. Dentro de la comunidad, la ganadería constituye otra de las actividades más importantes, aunque su carácter es mayormente complementario. En efecto, de acuerdo a lo que he podido ver en el campo, las actividades alrededor de la agricultura son prioritarias en la mayoría de la población y son pocas las familias las que se dedican únicamente a la ganadería, y las que se dedican deben movilizarse hacia zonas más altas, puesto que el pasto en tales espacios es de mejor calidad que el que se puede encontrar cerca de la población. Sin embargo, la mayoría de la población tiene acceso al ganado, sea que cuente pocas o muchas cabezas. Mas, ya depende de una decisión familiar sobre en qué medida le darán preponderancia a esta actividad puesto que hay familias que

cuentan con una determinada cantidad de ganado sobre la que quieren estar pendientes y por tanto suelen movilizarse con su ganado a estancias fuera de la población; pero a su vez, hay familias que recurren a sus pastores para que éstas pueden cuidar el ganado.

Ahora bien, el principal producto proveniente de la ganadería es la carne (de vacuno y ovino). Sin embargo, a pesar de que la mayoría de los pobladores cuente con alguna cantidad de ganado, ésta no es siempre accesible. Hay familias que tienen poco ganado y salvo que se trate de una ocasión que amerite matar al ganado, los pobladores no consumirán con frecuencia la carne de sus propios animales (salvo aquellas familias que cuentan con muchas cabezas de ganado que les permita consumir de forma más seguida), puesto que hay una tendencia a reservar los activos ante posibles tiempos de crisis o para vender los ganados a cambio de dinero y así comprar los alimentos complementarios en los mercados o ferias.

Para finiquitar, vale decir que la producción familiar, aunque es la principal forma de adquisición de alimentos de los pobladores de Pallica, a lo largo de todo el año varía su intensidad de acuerdo a la época o estación. De acuerdo a ello, yo estuve en la cosecha, por lo que las familias contaban con un mayor dinamismo al comprar, vender y hacer trueque a determinados productos al tener mayor disponibilidad y variabilidad de los mismos; sin embargo, pude ver también que hacia el final de carnavales (fines de febrero/inicios de marzo), tiempo en que se van retomando las actividades agrícolas, las familias deben contar con sus reservas del año pasado tanto de papa, maíz y cereales; pero también, dedicarse a la realización de otro tipo de actividades al no contar con una producción disponible para la comercialización, salvo que se trate de pobladores que produzcan a gran escala; sin embargo, ese no es el caso del grueso de los habitantes, quienes giran su producción familiar principalmente autoconsumo.

4.2.2. El trueque y mercado

Los movimientos de intercambio y transacción son una parte importante de

las actividades cotidianas de todas las familias de Palcca, tanto para adquirir productos como para comercializar la propia producción. De modo que, en Palcca cuenta con (tiendas y camiones), por lo que los pobladores recurren a las posibilidades que tienen a su alcance para poder acceder, mercantilizar e intercambiar productos de los cuales tienen necesidad. Según (Murra, 1975, pág. 41), *“los hombres andinos accedían a distintos tipos de bienes, no a través del comercio o el mercado, sino controlando tierras en distintos pisos ecológicos. Las violentas oscilaciones del terreno de la región andina hacen que, en un radio de apenas cien kilómetros en línea de aire, que es la distancia que un hombre puede recorrer a pie en pocos días, las personas puedan tener un acceso personal y directo a productos de distinto temple. Pescados y mariscos del litoral, algodón y frutas de la costa, maíz y alfalfa de la región quechua, papas y tubérculos de la región suni, lana y animales de pastoreo de la región de la puna, coca y ají de la yunga, podían así ser controlados por grupos humanos cuya organización social y económica estaba diseñada, precisamente, para asegurar dicho control”*.

El trueque se mueve de acuerdo al valor de los productos y así llegar a precios equivalentes. Ahora bien, vale decir que tanto la demanda de los pobladores como los intercambios mediante el trueque intensifican a partir de mayo, puesto que los pueblos aledaños cuentan con mayores ingresos por la cosecha de maíz, de la misma forma la comunidad cuenta con una mayor disponibilidad de productos excedentes para ser intercambiados (queso y carne).

Por otro lado, el trueque en el caso de los pobladores de Palcca implica que la producción local actúe como un valor de cambio para poder así adquirir otros productos que no se producen en la comunidad. De este modo, en la época de cosecha, se intercambian una serie de productos, como por ejemplo el maíz, con los pueblos vecinos principalmente con la provincia de Víctor Fajardo, haciendo el viaje inter ecológico, para ello transporta productos como el queso y carne. Durante este periodo de tiempo, los pobladores no solo acuden a otras comunidades para intercambiar sus productos, ni solo recurren a las redes familiares para intercambiar productos, sino que, principalmente, cuentan con “Tiendas o camiones”. Estos comerciantes venden abarrotes, frutas, ropas, coca, etc. las cuales

también intercambian principalmente por carne y queso. Sin embargo, el trueque no se trata tampoco de intercambiar cualquier tipo de carne y de cualquier tamaño de queso. Es de este modo que las carnes y quesos que se prefieren intercambiar son las carnes de ganados gordos y quesos frescos las cuales, de acuerdo al tipo de carne cuentan con un precio que es tomado en cuenta para hacer el intercambio (los productos a intercambiar se convierten a dinero para concretar la transacción). Por otro lado, hay productos por los cuales los pobladores tienen mayor demanda para intercambiar tales como el maíz, coca, las frutas, verduras, abarrotes, los cuales también son sujetos a trueque.

De acuerdo a lo mostrado, podemos resumir expresando que hay una variabilidad en la dinámica del mercado a lo largo del año. Si bien es cierto, el vínculo con éste, en la figura de las tiendas y camiones feriantes, es constante durante todo el año al adquirir abarrotes al por mayor, comida, ropa, calzado, condimentos, etc., las relaciones de compra, venta y trueque se ven supeditadas a la estacionalidad y, en consecuencia, a la productividad. La variabilidad se encuentra, entonces, en la cantidad de activos familiares que dependen de los ciclos agropecuarios (pues hay meses de escasez y meses en que se cuentan con más producción e ingresos), en la estacionalidad de ciertos productos y en las necesidades familiares para adquirir determinados alimentos.

Similar se puede apreciar con la dinámica del trueque, la cual responde no solo a una estacionalidad climática al verse intercambiados productos locales con aquellos que no se encuentran en la localidad de acuerdo a la estacionalidad (en efecto, en mayo y junio se cuenta con una mayor disponibilidad de productos para intercambiar); sobretodo, tomando en cuenta de que se tratan de transacciones sin elementos monetarios de por medio.

4.2.3. Los procesos de deshidratación de los alimentos

“Mayormente mi familia hace papa seca, igualmente guardamos en baldes haciéndose secar para los meses donde hacen falta los alimentos, y, es más, estas puedes no malograrse en corto tiempo.... He aprendido esto de mi

abuelo y seguimos practicando con mi familia...las mujeres nos encargamos de hacer eso después de la cosecha.....” (Madre de familia de 31 años de edad).

El tema de la transformación de alimentos es una actividad de la adaptación continua de los pobladores en respuesta a las diferentes épocas climáticas de todo el año, pero también ante aquellos eventos insospechados del medio ambiente que traen una secuela negativa sobre la producción, principalmente agrícola. Esencialmente, el objetivo radica en el mayor tiempo de conservación que se le pueden dar a los alimentos en comparación a aquellos que no pasan por algún tipo de cambio posterior. Sin embargo, no solo es necesario la comprensión del medio ambiente, en tanto este proceso supone determinados climas, tiempos y procesos, sino que para llevar a cabo este proceso los pobladores recurren a una tradición ancestral que denota el aprendizaje que los pobladores han tenido y tienen con respecto al proceso por el que pasa cada uno de los alimentos que producen. Gracias a ello es que este conocimiento puede ser reproducido durante todos los años y en épocas determinadas del año, convirtiéndose así en prácticas que forman parte de la cultura alimentaria de esta población.

En efecto, de acuerdo a mi experiencia en el campo, acerca del charqui y la chalonga (productos procesados de la oveja o vacuno respectivamente), puesto que son productos que tampoco suelen transformarse constantemente, dado que la carne se prefiere consumir de forma fresca y además porque el clima de Pallica es seco, por lo cual es más fácil realizar esta elaboración. Sin embargo, este es un proceso que más se dedican de hacer las familias que se encargan principalmente a la ganadería, para poder contar con su producto principal, la carne (en forma deshidratada), dura por más tiempo en conservarse. Su elaboración básicamente consiste en filetear en pedazos y salar la carne para luego exponerlas al sol; este proceso de deshidratación lo hacen a partir de mes de junio cuando la insolación es constante, favoreciendo el rápido secado de la carne. Ver la foto.



Figura 7 - Deshidratación de carne-charki
Fuente: Registro fotográfico del investigador, 2017.

Mientras tanto el queso es otro de los bienes que se produce religiosamente en tiempo de lluvia, donde las familias elaboran el queso para su posterior trueque o intercambio. Como último los productos (chullqi y papa seca), son derivados de los tubérculos (olluco y papa) que después de sancochar lo deja secar para contar con este producto sobretodo en tiempos de escasez de alimentos; esta última se realiza en el mes de junio cuando se selecciona la cosecha, y una parte lo destina para elaborar estos productos.

4.2.4. Despensa de alimentos

“Nuestra madre sabe cómo conservar nuestro alimentos, guardar para los meses que hacen falta, al mismo tiempo estos seriales tienen lugar adecuado y seco; ... mi madre me dice que antes guardaban en recipientes de barro, pero ahora solo guardamos en tachos de plástico...” (Estudiante del colegio 15 años de edad).

Disponer los alimentos supone otra práctica familiar ante la posibilidad de sufrir agresiones por posibles años de dificultad. Cuando hay años que se acontecen, el principal problema lo constituye una decadencia de la producción agrícola; lo cual implica un mínimo acceso a alimentos propios de la dieta cotidiana de los

pobladores, principalmente de los carbohidratos que son la base de la alimentación familiar. Pero también crea un menor ingreso al contar con carencia de producción para comercializar. Por tal motivo, es característico por esta parte de las poblaciones contar con almacenamientos alimentarias que pueden durar largos periodos de tiempo. Ahora bien, hemos visto ya que los pobladores buscan transformar los alimentos que promueven para hacerlos conservarse más; sin embargo, este proceso posterior también requiere de ciertas atenciones y preparaciones para tal efecto.

Asimismo, los almacenes son el lugar donde se guardan los alimentos producidos, transformados, adquiridos en el mercado y trueque. Son cuartos o espacios que, por lo general, están ubicados dentro de las casas en una habitación únicamente destinada para tal fin. También hay familias que guardan algunos de sus alimentos en la cocina; sin embargo, por lo general en este espacio se cuentan con los alimentos que se utilizarán inmediatamente, puesto que las condiciones de la despensa están pensadas para prolongar la conservación de los alimentos por un mayor margen de tiempo. Además, cada uno de los alimentos que se mantienen ahí tiene una serie de condiciones que hacen que las formas de almacenamiento sean varias.

Es así que también se conservan productos como olluco y oca (aunque estos tienen un tiempo de duración muy corto, por lo que no buscan almacenarse por mucho tiempo, sino consumirlos mientras duren; es decir, entre abril y agosto).

Como ya mencioné en líneas anteriores, cada producto pasa por distintas formas de conservación e incluso clasificación. En efecto, la papa, haba, trigo y la cebada, los productos principales, los cuales primero suele clasificarse para luego colocarse en la despensa.

Sin embargo, pude ver dos tipos de conservación: de acuerdo a algunas entrevistas, en el cual se constató que hay pobladores que recurren a los Sacos, Tachos y Maqma para conservar ahí la producción de la cosecha local y los alimentos complementario; por otro lado, otro grupo de pobladores me decía que guardaba sus alimentos en unos barriles circulares (Pirwa o Taqi) si en caso de la conservación del tubérculo sea en los barriles, en la base lo pone hierba con olor

fuerte y también tapa con esa misma hierba para evitar de los gusanos.

Para finalizar, es importante recalcar que, de acuerdo al fraccionamiento de los roles de acuerdo a los hombres y mujeres dentro de la familia, son las mujeres (madres) las que son administradoras de la despensa, en tanto son ellas las administradoras de aquello que se va a consumir y cuánto. Sin embargo, son importantes las funciones que cada miembro realiza en tanto hay que clasificar los productos previamente, protegerlos de la humedad y roedores. Además, cabe mencionar que la despensa también cumple la función de proveer de alimento a aquellas personas que no viven dentro de la comunidad; no en vano, las personas que se dedican en su mayor parte a la ganadería acuden semanalmente a sus despensas para poder abastecerse de aquellos productos que consumirán en sus zonas de trabajo y estancias.

4.3. Alimentos complementarios.

La diversidad de variedades y especies, los sistemas agroalimentarios tradicionales y agroecológicos-orgánicos y sus saberes culinarios hacen posible que se tenga una gran variedad de recetas que le dan versatilidad a la alimentación de la comunidad. Por ejemplo, en el caso del maíz, este es un alimento básico en Palcca, a pesar que su producción es muy limitada ya que está restringida a las zonas bajas y cabecera del pueblo. El maíz ha sido y es todavía parte de la dieta alimentaria de los Pallccinos, al que acceden desde antaño a través de la reciprocidad, la compra en ferias y viajes inter-ecológicos; esta característica, denominada como control vertical de pisos ecológicos por Murra (1972), es una clara demostración de la vigencia de una estrategia ancestral para acceder a ciertos alimentos complementarios.

De igual manera, la diversidad de hortalizas como: lechuga, cebolla, col, acelga, son cultivos que se producen en forma reducida en la zona baja. Todas estas especies se producen ecológicamente, ya que en su desarrollo se aplica en forma reducida todavía por cuestiones climáticas.

Entre los alimentos complementarios en la dieta alimentaria andina están

también los productos procesados provenientes de la industria de alimentos, ya sean nacionales o externos. Los alimentos que más se consumen de la industria de alimentos nacionales son: el aceite (generalmente de soya, producida mayoritaria con semilla transgénica), el azúcar, el arroz, la harina (principalmente de trigo y para la elaboración de pan), fideos, la sal y otros; en los últimos años también se debe destacar el consumo cada vez mayor de la carne de pollo y las gaseosas (principalmente relacionadas a las transnacionales de la Coca Cola, Pepsi Cola, Fanta, Kola Real y otras).

Sin duda, gran parte de estos son alimentos procesados, que tienden a cambiar la dieta alimentaria andina, con mayor énfasis en las ciudades, aunque en los últimos años es alarmante su introducción y consumo en las ciudades intermedias y en las ferias semanales, mensuales y anuales que se dan en las comunidades.

El cambio en la dieta alimentaria, tiene también su incidencia en el cambio en los hábitos de consumo y por ende en la salud humana, pues numerosos estudios científicos están demostrando que el consumo masivo de estos alimentos procesados industrialmente, están causando enfermedades como diabetes, gastritis y cáncer, atribuibles a la alimentación del sistema agroalimentario convencional o neoliberal de origen industrial.

4.4. Pautas de consumo a nivel familiar

Hemos distinguido que hay serie de dimensiones a razonar para poder hablar de los conocimientos que tienen los pobladores alrededor de los alimentos, las cuales confluyen en aquello que las familias van a consumir. En ese sentido hemos visto que el clima, la cultura alimentaria y la economía son determinantes dentro de la organización familiar y comunal, materializando los patrones de consumo a través de una serie de formas para adquirir alimentos.

Es así que el consumo de alimentos en Palcca se basa principalmente en los productos producidos localmente, tales como papa, haba, cebada, trigo carne; algunos de los cuales pasan por un proceso de transformación para durar más

tiempo, tales como papa seca, Chullqi y Charqui. Estos se complementan con productos adquiridos como el azúcar, arroz, fideos, aceite, etc. a los cuales se tiene acceso por medio de la compra-venta y el trueque en las ferias.

Si bien es cierto, hay un mayor acceso a los cereales, carne y legumbres que se producen localmente, hay familias que poseen mayor cantidad de producción que otras, no solo en cuanto a la cantidad, sino en cuanto a la especialización en menos tipos de cultivos. Del mismo modo, los alimentos de procedencia no local, a pesar de no depender de una estacionalidad como los que no se producen en Palcca, tampoco suponen el mismo acceso a lo largo del año, dado que su adquisición fluctúa de acuerdo a los ingresos, los cuales también varían de acuerdo a la época.

Justamente por el carácter estacional de los víveres en y por la importancia de la actividad agropecuaria en la comunidad, vale decir que estos tiempos de insuficiencia y abundancia competen a todos los pobladores; por lo cual el consumo de determinados productos sufre una variación en la dieta de acuerdo a la estación, dejándose, entonces, de consumir o reemplazándolos por otros. Sin embargo, esta situación es ya conocida y esperada, por lo que el cambio en los hábitos y patrones de consumo es parte de un proceso periódico anual.

En ese sentido, aunque las familias se dediquen a diferentes actividades entre sí, en todas ellas hay una repercusión de los tiempos cíclicos, generándose así un cambio periódico en las dinámicas de las actividades laborales. Con respecto a este punto, por ejemplo, podemos ver que hay bastantes diferencias en cuanto a la rutina y jornadas, entre las familias que se dedican principalmente a la ganadería y las que se dedican principalmente a la agricultura. En ese caso, no solo la estacionalidad repercute en el tipo de actividad que se lleva a cabo, por ser dependiente a los ciclos, sino que también afecta en los patrones de consumo, sobretodo tomando en cuenta que se tratan de actividades que giran alrededor de los alimentos. Sin embargo, de acuerdo a mis entrevistados, hay una serie de patrones que denotan más similitudes que diferencias en cuanto a aquello que se consume. Más bien, las variaciones en ambos casos se encuentran principalmente en la cantidad en el acceso a algún producto determinado y la forma en que estos se adquieren. De esta forma, se pueden establecer patrones de consumo. Como ya se

mencionó, ello depende de las actividades y roles familiares, de la cantidad de producción de la que se disponen, así como de la estacionalidad. Así, por ejemplo, en la época de cosecha hay mayor variedad y cantidad de alimentos a consumir; mientras que en la post cosecha esta disminuye a fin de guardar reservas.

En efecto, de acuerdo al tiempo de cambio de estación (marzo-abril), pude percatar que, aunque el consumo de cebada y maíz es constante, la disponibilidad de los mismos es la mayor de todo el año tanto para el autoconsumo. Esto principalmente con la cebada, puesto que son los últimos meses en que se cuentan con reservas antes de la cosecha; aunque, también hay familias que no cuentan con dichas reservas de cebada por tener una producción más pequeña. De este modo, la cebada que se consume en estos meses es la que se guarda. Es recién a partir de abril en que los pobladores pueden ir contando con los primeros brotes de cebada nueva, y ya entre mayo y julio se cuenta con una buena disponibilidad de productos para la comercialización e intercambio.

Ahora bien, el maíz (blanco) es otro de los alimentos que se consume constantemente por todo el año. Su disponibilidad es mayor que de las papas, puesto que pueden durar más años (hasta dos años como máximo). De este modo, dentro del tiempo de transición estacional se consume a diario (incluso en mayor cantidad que la papa), principalmente a través mote y cancha de todos los días. Por su parte, la papa se consume más a partir del mes de abril y julio, puesto que su producción principalmente se destina al consumo fresco y en ocasiones especiales.

Por otro lado, tubérculos que también se producen en Pallcca pero que no se consumen con la misma frecuencia son: la oca, la Maswa y el olluco. Todos ellos duran unos pocos meses luego de su cosecha; razón por la cual, numerosas familias prefieren no contar con estos productos en su producción. Sin embargo, de este grupo de alimentos es la papa la que más se produce. En efecto, su duración es la misma, pero los pobladores tienen el conocimiento de la papa seca, el alimento procesado de la papa, para tener más reservas.

El consumo de carne y la venta de ganados, por su parte, también está sujeto a la estacionalidad. Ello, debido a las lluvias que los animales tienen más pasto para

alimentarse, mientras que en la época seca los pastos se escasean y los animales no solo tienen menos comida, sino que también pueden sufrir enfermedades por las heladas. Ello trae como consecuencia que en las épocas más secas del año (sobre todo hacia el mes de agosto hasta diciembre), los ganaderos no puedan comercializar tal y como lo suelen hacer en el resto del año, puesto que los animales enflaquecen y su demanda baja en el mercado. De esta forma, el consumo de carne, sobre todo en las familias que se dedican a la ganadería, también sufre variaciones en cuanto a su cantidad a lo largo del año. Sin embargo, en las familias que tienen poco ganado o que no lo tienen la situación es distinta. Principalmente, estas familias compran ganado ya sea de los vecinos o de las personas que poseen ganado en la comunidad; por tanto, no solo la estacionalidad varía en este caso, sino que ellos deben contar con ingresos monetarios para adquirir carne, contrariamente a las personas que se dedican al ganado, quienes pueden disponer de él.

Dentro del mismo grupo, los animales domesticados como la gallina, también están presentes dentro de los patrones de consumo. Sin embargo, su constancia radica en su carácter especial. Por tal motivo, tanto las familias que crían estos animales como las que los adquieren en el mercado (junto con productos como pollo), los reservan para su consumo según las fechas y preferencias.

Por otro lado, aquellos productos que se adquieren fuera de la comunidad, tales como arroz, fideos, azúcar, aceite, cereales, lácteos, etc. no suponen los alimentos principales dentro de los patrones de consumo, pero su complementariedad en las comidas es necesaria. Es así que el uso del arroz y el fideo es indispensable para constituir un segundo; o el empleo de las verduras es fundamental en la sopa. Pero, como ya se ha visto, el acceso a productos adquiridos en el mercado depende de la cantidad de ingresos familiares, los cuales se relacionan con la estacionalidad. Aunque también, como he mencionado, las familias recurren a la pluriactividad, la cual supone el uso de la fuerza de trabajo en trabajos no agropecuarios, lo cual brinda un margen a las familias para poder adquirir los productos de su necesidad, sin la dependencia total de los ciclos agrícolas y ganaderos.

Sin embargo, las personas que se dedican principalmente a la ganadería

tienen menos acceso que las personas que viven dentro de la comunidad a este tipo de productos. Por tanto, aunque los patrones de consumo sean similares, las formas de adquisición no lo son. Mas, esto no solo sucede con los productos que no se producen localmente sino también con los que sí. De este modo, la adquisición de alimentos se hace por medio de las despensas y tiendas, para lo cual las familias deben organizarse para comprar lo que les abastecerá por los días que estén sin acceso para comprar alimentos.

En función a ello, podemos distinguir cuáles son los alimentos que son indispensables dentro de las comidas diarias, así como los que tienen un carácter más suntuario; es decir, los que prefieren consumir en fechas especiales y que sirven también para agasajar a los invitados. Ello se expresa en la cotidianeidad a través de un conjunto de platos, así como en su distribución en el día.

De esta forma, los alimentos se consumen a lo largo de tres comidas básicas durante el día: desayuno, almuerzo y cena. Mas, en el caso que se trate de una jornada que amerite el trabajo en una zona de pasteo o chacra, el almuerzo se reemplaza por el fiambre/ quqaw o watya (más un refrigerio previo). En el caso del desayuno, tuve la oportunidad de ver, que las sopas son no solo frecuentes sino necesarias para poder tener la energía suficiente para afrontar el trabajo diario. De este modo, las sopas generalmente constan de cebada, mote, papa, verduras, carne (si se da el caso). Ya en el almuerzo, las familias pueden contar con uno o dos platos (aunque un plato es lo más común, y si es que se tiene tiempo y disponibilidad se preparan dos) ya sea de sopa o segundo. Ya hacia la cena las sopas también son frecuentes, pero también el consumo de bebidas calientes y cancha.

Todas estas constantes que he mencionado en esta sección están descritas de acuerdo a lo que pude ver en las dinámicas alimentarias de la muestra. Tuve la oportunidad de acompañar a seis familias durante estos momentos, pero a su vez, elaborar una lista sobre los platos y alimentos consumidos en dos semanas (ver los cuadros que figuran en el anexo 2) y contar con un registro fotográfico con algunas de las familias de mi muestra. De acuerdo a ello, no solo pude ver los alimentos que son vinculados a la cotidianeidad del día a día y los que son adjudicados a momentos festivos; sino, que también pude ver las distintas dinámicas alrededor de

los alimentos de acuerdo a las actividades. Si bien es cierto, mi muestra se basó en seis familias de la comunidad, algunos miembros de las mismas se dedicaban a la ganadería principalmente, por lo que pude ver que en cuanto a lo que se consume hay similitudes; mas, diferencias en cuanto a la adquisición de los mismos. De este modo, aunque Palleca es una comunidad cuyas actividades agropecuarias se relacionan al autoconsumo, y cuyas estrategias familiares y comunales suponen conocimientos culturales desde tiempos ancestrales, también hay un dinamismo constante en cuanto a la vinculación con elementos externos a la localidad, tales como el mercado, las organizaciones de ayuda y trabajos estacionales. Es así que los cambios que esta interacción ha podido traer consigo en los patrones de consumo ahora ya están insertos dentro de las comidas diarias; por supuesto, en paralelo al consumo de los productos locales, los cuales también pasan por una serie de cambios constantes.

CAPÍTULO V

PRÁCTICAS ALIMENTARIAS

En este capítulo aproximaremos los aspectos de la cultura material de la cocina, tipos de la cocina, innovación y el consumo de ciertas comidas que responde a un determinado acierto que está relacionada dentro del sistema social. En estos términos, como ya argumentamos en el capítulo anterior sobre la organización que influye sobre aquello que se consume y las épocas en que se consume. Sin embargo, hay que tener en cuenta otros factores de acuerdo a una serie de criterios que, en gran medida, se circunscriben a la cultura.

En Palanca, veremos, en primer lugar, que la acción del comer, sus modos e interacciones entre los pobladores, plasman una serie de roles dentro de la familia y en la sociedad que se expresarán a lo largo de este capítulo.

De la misma forma en este capítulo se registrarán las cuestiones más cotidianas de las prácticas alimentarias, en tanto las comidas preferidas, los modos de comer y su preparación, la cantidad de comidas por día, el tiempo en que se comparten los alimentos, el lugar donde se comparten y que cada costumbre y práctica tiene un determinado rol en función a su medio. Los mismos, a su vez, expresan conocimientos que son transmitidos de generación en generación, los cuales no solo están determinados por la interacción con el medio y los aspectos económicos sino también de otros criterios que ajusta a la cultura alimentaria de los pobladores. En ese sentido, cada una de estas prácticas y conocimientos tiene una razón de ser dentro del día a día y los tiempos festivos, como parte de una estructura cultural.

5.1. Prácticas alimentarias

Sobre la transferencia de conocimientos y la cultura alimentaria en el hogar, se evidenció que la preparación de alimentos, en su mayoría, se hace continuando un perfil matriarcal: de abuela a mamá y de mamá a hija. Entonces, como generalidad local, se debe reconocer que la mujer es transportadora de la memoria alimentaria, y que debe ser mostrado de acuerdo como la actora fundamental en la configuración de las identidades y de las prácticas alimentarias, y esta práctica gira en base a los productos locales primordialmente en la cebada; entonces la cebada constituye como el cereal que está en el núcleo de la alimentación en casi la totalidad de la comunidad; aun cuando, a nivel comunal, existan otras fuentes importantes de carbohidratos como los tubérculos (papa, maíz, haba).

En varias familias, el núcleo de las comidas está constituido por la cebada como cereal principal, junto con las papas, el haba y maíz. La cebada es el alimento más importante por su característica de *combinación*, puesto que se puede servir con todo tipo de alimentos y acompaña muchas preparaciones incluido con la carne de oveja y vacuno.

Sobre el tipo de recurso alimentario proveniente de carne, entre las familias con menores accesos a los animales, está orientada la utilización de carne de manera eventual a través de compras. El acceso permanente a fuentes de proteína animal, provenientes de la carne de res, ovino y camélido está severamente restringido para las familias que no cuentan con animales.

Esta restricción alimentaria se agrava más en tiempos de sequía, donde los animales están muy flacos, y como sustituto consumen de la pesca artesanal como estrategias propias de una economía de subsistencia.

5.1.1. El consumo de alimentos

La existencia de día a día de los pobladores de Pallcca está fuertemente sujeta a la tierra y al medio ambiente; por ello, diversos aspectos de la vida diaria

(entre ellos la alimentación) se ajustan en función a los trabajos agropecuarios. El conocimiento alimentario de acuerdo a lo que puede distinguirse en Palcca no solo se pueden entenderse en función a las cocinas de las casas y los periodos festivos de esta comunidad; puesto que la continua relación del poblador con la tierra no solo hace que sus labores diarias y los tiempos del comer se den en este lugar, sino porque es desde la tierra en que parte el sistema de clasificación alimentaria que se puede valorar en los patrones de preparación, y consumo de los platos y bebidas en la cotidianidad de los habitantes de la comunidad de Palcca.

5.1.2. Patrones en la preparación de los alimentos

El ¿qué cocinar? Y ¿cuándo cocinar? es un proceso determinado por el medio ambiente y la cultura, el mismo que puede ser considerado como un código cultural. Como ya se mencionó en las líneas anteriores, la disponibilidad ambiental señalada en el comportamiento cíclico de los alimentos hace que se cuente con un determinado conjunto de alimentos en cada época o estación del año. En efecto, concentrémonos en el tiempo de cambio estacional en Palcca, aquellos alimentos producidos a los que más se acceden son las papas, cebada, haba y trigo, los cuales duran algunos meses; de la misma forma los alimentos deshidratados como la papa seca y chullqi, tienden a durar mayor tiempo; en consecuencia, estos mismos guardan para los meses de escasez de alimento.

De la misma forma, también existen los alimentos que se consumen producto de la domesticación y la crianza; en este caso, al ser la ganadería tan importante, las carnes que más se consumen provienen de la oveja y vaca, y en menor medida de la llama. Y, a su vez, algunas familias crían cuyes, gallinas y conejos, aunque éstos no son platos de diario.

Por otra parte, la canasta familiar influye en tanto hay un conjunto de víveres obtenidos en el mercado o en el trueque (aunque esta última se intensifica en el mes de abril y mayo dando lugar al intercambio de maíz con el queso y carne). En función a ello, la preparación de alimentos también adquiere un patrón de acuerdo

a los alimentos que se encuentran en función a la estación y las disponibilidades económicas.

De acuerdo a este panorama identificamos la dieta de las familias en Palcca en el día a día. A su vez, el conocimiento sobre ellos y su preparación son parte de un conjunto de sapiencias locales que se transmiten de padres a hijos y nietos. De acuerdo a la cultura, aunque los trabajos e ingresos varíen entre las familias, la cultura alimentaria responde a una estructura social en un determinado contexto.

5.1.3. Tipos de cocina

Se puede apreciar en las familias que colaboraron con la investigación las distintas tecnologías en la elaboración de la cocina, pero más importante aún, son sus métodos de uso y el despliegue de interacción durante los instantes de preparación de alimentos. Es así que el lugar de la cocina (donde se prepara y consumen los alimentos) no solo se ajusta al hogar, sino que también se desarrolla a las chacras y lugares de pastoreo de animales. Este es, entonces, el hito de partida que nos proporcionará a entender tanto los diferentes tipos de cocina que se utilizan en todos los casos de la muestra, así como las múltiples formas de elaboración de alimentos. Estos variarán de acuerdo a los contextos ecológicos del medio, así como a las actividades en función al ciclo, las zonas de producción, el acceso a determinados implementos y las decisiones de las familias. Así, estas distintas técnicas suponen “estrategias de subsistencia” puesto que el trabajo constante en la chacra y en el pastoreo de los animales, implica la dificultad de poder contar con una cocina como con las que se cuentan dentro de la población. Esto crea, entonces, que los pobladores adecuan los recursos que tienen en su medio para poder preparar los alimentos, los cuales, en estos asuntos, tampoco se encuentran oportunamente al alcance. Ver la foto.



Figura 8 - Adecuación de la tullpa en la zona alta.
Fuente: Registro fotográfico del investigador, 2017.

Por lo general, tanto en el caso de que las comidas se lleven a cabo en los hogares de las familias dentro del pueblo como en las zonas de producción (estancias y chacras), el proceso de preparación comúnmente comienza desde muy temprano, aproximadamente de las cinco de la mañana; tiempos durante los cuales las esposas se levantan directamente para preparar el desayuno. Ésta primera comida consiste habitualmente en un plato de sopa o en algunas ocasiones en un plato de segundo acompañado con cancha o mote y agua hervida, este trabajo de la cocina anticipa al labor en la chacra o en el pastoreo, la mayor parte del tiempo las mujeres cocinan generalmente en Tullpa o fogones, los cuales son el implemento de cocina más importante que utilizan las familias, pues es allí donde se hace la ebullición de los alimentos, aunque ocasione un mayor tiempo de preparación a comparación con una cocina a gas, con la cual se acostumbra utilizar cuando se tiene poco tiempo. Cuando se va a preparar los alimentos en la Tullpa o Qoncha lo primero que se tiene que hacer es prender el fuego y luego calentar las ollas con agua o al tostador. Ahora bien, el cocinar en la Tullpa² no es posible, si es que no se cuenta con bosta (Karka) o leña (yanta), las cuales se emplean como combustible para conservar ardiente el fuego. Además, como parte de la Tullpa o Qoncha, hay que mencionar a la Pukuna³ y a la Itia, instrumentos que no se puede separar del

² Fogón construido a base de barro o piedra presente en todas las casas del centro poblado de Pallcca.

³ Instrumento por medio del cual se genera un soplido para hacer arder el fogón.

fogón. La Pukuna (soplador) consiste en un tubo de carrizo que sirve para proporcionar aire al fuego para que arda por medio del soplido, por eso en castellano puede denominarse como “soplador”, mientras la Itia, por su parte, es un instrumento de madera que sirve para mover el fogón que hay dentro de la Tullpa.

Al momento de preparar la comida para el almuerzo y la cena, no obligatoriamente se usa la Tullpa. Además algunas familias en Pallca cuentan con una cocina a gas, la cual funciona como complemento al fogón pues, de acuerdo a las entrevistas que conseguí, se valora el sabor de las comidas y considera mejor cuando se cocina en Tullpa, y se mantiene caliente a mayor tiempo; aunque el tiempo de preparación es menor cuando se cocina a gas, pero prefieren preparar en fogón sus alimentos. A Continuación, una entrevista:

“La cocina a gas solo se emplea en tiempos de apuro, aunque la gran mayoría de las familias tienen cocina a gas; porque el gobierno a través de programa “COCINA PERÚ” obsequiaron a la mayoría de las familias puesto que ya acceden a un balón de gas, pero no siempre toda la población da el uso correspondiente debido al costo elevado. Contrariamente, la tullpa no involucra costo alguno; aunque sí requiere del combustible, el cual no se encuentra en igual cantidad durante todo el año, por lo cual las familias deben emprender para acumular y para hacerlo dura” (comunera de 54 años).

En este momento, hay que comprender que, por lo general, cuando se efectúan los trabajos agrícolas como ganaderos se recurre al fiambre (quqaw), el cual establece la comida que se realice al medio día en un día de trabajo fuera de lugar. La preparación del fiambre modifica de acuerdo al contexto en que se está. Es decir, si se trabaja en barbecho o si es que el lugar en donde se va a llevar a cabo el trabajo no implica pernoctar, el fiambre se va a preparar en la cocina de las casas pertinentes horas antes de salir a trabajar, es decir, junto con la preparación del desayuno.

Esta actividad sucede cuando la labor es agrícola puesto que el ganadero supone ya haberse movilizado a una zona más alta o estar en las estancias para poder estar más cerca de los animales, esta actividad ya demanda que los pastores

se queden a pernoctar y se recurren a la cocina para preparar tanto el desayuno como el fiambre y la cena.

La tullpa en las estancias es una cocina de forma similar a la Tullpa en las casas dentro de la población que suele utilizarse en la chacra o en las partes altas (las personas que se dedican a la ganadería construyen este tipo de tullpas para su vida diaria). Como su elaboración es con piedra; por lo cual, su utilización se hace más constante durante la época seca y de lluvia.



Figura 9 - Cocina en las estancias y en la población.
Fuente: Registro fotográfico del investigador, 2017.

De acuerdo a las fotos que se muestra, podemos distinguir que la tullpa en las casas dentro de la población se caracteriza por contar con tres orificios. Los dos orificios que se encuentran en la parte superior utilizan para poner las ollas, las sartenes o las teteras; mientras que el orificio inferior es el que sirve para colocar el combustible. En el caso de la tullpa en las estancias, la cocina debe construir sobre un espacio plana, con un acceso de combustible con dos salidas del calor producido. El tipo de cocina que se emplea en la chacra es la Qoncha, la cual se maneja constantemente en época de trabajo en las chacras; esta labor puede durar algunos días en el lugar en que se está llevando a cabo la labor.



Figura 10 - Qoncha en la chacra en la zona baja en cosecha de maíz.
Fuente: Registro fotográfico del investigador, 2017.

De acuerdo a la foto que hemos mostrado, podemos notar que su construcción está hecha sobre una base de piedras que se hacen arder con el combustible, es decir, la Leña que se colocan debajo; sobre la cual se coloca la olla o el implemento que se requiera.

Finalmente, otro tipo de cocina que se dispone durante el trabajo en la chacra es la Watya. Aunque, concretamente, este es un horno que exclusivamente se usa durante la época de cosecha de tubérculos durante el trabajo agrícola. De la misma manera que en el caso de la Qoncha, su utilización obedece de cuán seco o húmedo esté la tierra, en esas circunstancias normal se podría cocinar. En cambio, el clima es condicionante al momento de hacer la watya, pues, aunque las familias puedan empezar a cosechar desde abril, esperan hasta el mes de mayo en que la tierra pueda estar más seca para construir la watya.



Figura 11 - Preparación de horno para watya en la cosecha de papa.
Fuente: Registro fotográfico del investigador, 2017.

Conseguimos percibir que en todos los casos mostrados los implementos que se requieren para construir estos tipos de cocina se adquieren de acuerdo a los elementos que se encuentran en las zonas de trabajo, los cuales dependen del clima, la zona (por ejemplo, es más factible encontrar bosta en los tiempos de sequía) y la actividad (en ganadería no se consume watya al no contarse con elementos que son propios de la chacra). De este modo, el uso de cada uno de estos tipos de cocinas responde a las actividades productivas que son determinadas por los periodos estacionales agrarios y ganaderos, pero también a una necesidad de subsistencia en donde el conocimiento cultural se convierte en una estrategia para poder acceder a los alimentos. Y a su vez, el tipo de cocina que se empleaba en concordancia con lo que se va a consumir.

5.1.4. Quqaw (fiambre) y Watya.

Quqaw constituye alimento que se consumen en la chacra y principalmente en la zona de pasteo. Como ya se mencionó en líneas anteriores, el uso de las mismas depende de la estación del ciclo agrícola y de las actividades que se realizan. Por ello, detrás del consumo de quqaw y watya⁴ se establece una serie de disposición y ciclo estacional. Asimismo, cuando se trata del fiambre (que se consume durante todo el año agrícola y ganadero) generalmente son las mujeres las encargadas de la preparación de alimentos como de la preparación de los mismos. Además, dinámicas alimentarias que conlleva son distintas tanto en el trabajo en la zona alta y baja. En efecto, cuando la jornada se da en la zona alta, la familia debe llevar desde la población todos aquellos productos que consumirán en la labor, así como todos sus implementos.

Llevan quqaw para su refrigerio, puesto que se prefiere estilarse el tiempo de cocinar en trabajar. De este modo, el fiambre se caracteriza por los alimentos secos o sancochados que se guardan bien envueltos para que estén calientes a la hora del fiambre que es al mediodía, acompañado casi siempre con el ají.

⁴ La watya dejó de ser parte de una comida comunal. Por ello siempre se trata de un plato seco y de sopa, incluso en la época de cosecha. La principal razón de ya no se acostumbre a preparar la watya comunal es más una cuestión de practicidad: se tendría no solo que hacer hornos suficientemente grandes, sino porque la papa no se puede consumir sola, por lo que hay que conseguir, queso u AJÍ. Resulta más fácil cocinar para los faenantes.

En cambio, en watya es diferente, de manera que la preparación se da en el lugar de trabajo; para ello un integrante de los que trabajan en la chacra deba disponerse a construir el horno desde una hora determinada para que la watya esté lista al mediodía. Esta operación no suele consumir todos los días que dura el trabajo; sino, en algunas familias solo llevan fiambre o simplemente se sancocha en la chacra. Con frecuencia, son las señoras las que lo construyen, mientras que los hombres permanecen trabajando.

Como señalé, la labor que se ejecutan en la chacra es especialmente familiar, pero no quita que miembros de la familia extensa como amigos y vecinos también participen dentro de la labor productivo familiar. En efecto, la idea de trabajo mutua y reciprocidad para con otros miembros de la comunidad es importante y eso se revela no solo en el trabajo, sino en la preparación de alimentos, en que las mujeres se reúnen para preparar los alimentos, y los hombres se encargan de tareas como traer el agua, el combustible, cortar la leña, etc. De acuerdo a ello, son las familias que participan en las labores, las que también intervienen el momento de las comidas. En ese sentido, los momentos del fiambre o watya se dan en el lugar donde se llevan a cabo las acciones del trabajo; y, en ambos casos, cuando se conlleva la comida ésta se coloca en un lugar adecuado y las personas se ponen en torno a las papas o el fiambre, donde cada quien se debe coger las papas y el fiambre las veces que desee. Sin embargo, en uno y otros casos pude ver que la mujer dispone algunos alimentos tales como carne, queso, cancha, mote, etc.

En realidad, en estos casos diferenciamos que no solo se articulan los lazos familiares; sino que hay práctica de una serie de valores que se expresan a través de la relación con personas que no necesariamente son miembros del núcleo familiar, pero con las que una relación de reciprocidad se va afianzando. Indudablemente la reciprocidad y la relación con la tierra va más allá del trabajo en sí, la disposición y la organización de las familias, las épocas en que se consume watya y fiambre, y los momentos en que los que han compartido el trabajo se disponen a consumir sus alimentos en conjunto, son indicadores que son reflejo de la relación estrecha entre la cultura alimentaria y el trabajo con la tierra; pues, de todos modos, esta última es la que da la mayor parte de la subsistencia alimentaria a las familias en Palcca.

5.1.5. Preparación de platos y bebidas en la vida cotidiana.

Percibimos que los patrones en los alimentos que se consumen y sus formas de preparación diferente de acuerdo al contexto: la comida en la chacra, estancias, la comida diaria dentro de las casas en la población y los momentos festivos. Durante, el lapso de mi trabajo de campo, pude notar la supremacía de las sopas y luego, los segundos; platos en los que alimentos como cebada, papa, queso, carne, haba, verduras, e incluso arroz y fideo son constantes, de acuerdo a sus necesidades de subsistencia y apreciaciones culturales y nutricionales. Es así como se reproducen una serie de composiciones específicas que conforman la comida de todos los días en Palcca.

De la misma manera, las variadas formas en que se combinan los alimentos y bebidas son indicadores de una relación con el cuerpo, en tanto los efectos de dichas combinaciones son un conocimiento que se vincula al medio sociocultural. De esta forma, ante la necesidad de tener un buen sustento alimenticio ante un gran deterioro energético producto de las fuertes jornadas en la chacra o el pasteo, de esta manera se necesita comida abundante, ante un clima frío, propio de las zonas altas, para lo cual requiere el consumo de platos y bebidas calientes.

La idea de que los hábitos alimentarios son arbitrarios se ve reforzada por la existencia de preferencias y evitaciones desconcertantes que casi todo el mundo considera poco prácticas, irracionales, inútiles o nocivas. Harris, M., El régimen alimentario, también supone una serie de preferencias y aborrecimientos que se reproducen dentro del eje familiar, donde, en última instancia, se decide aquello que se come de acuerdo a las posibilidades. Aún más, las preferencias por la comida son la base de las transacciones dentro de la misma familia. Así, en el entorno de los pobladores hay alimentos que dan más importancia que otros por una serie de saberes como lo son el aroma, la nutrición, la durabilidad, el carácter festivo de algunos alimentos, etc. que, aunque se mantienen el patrón de los sistemas de clasificación practicadas en esta comunidad, del mismo modo se toman en cuenta dentro del núcleo familiar.

Me refiero con estos términos a la práctica alimentaria y no solo alimentación puesto que hemos podido ver que los conocimientos de alimentos no

pueden entenderse si es que no tomamos en cuenta el tiempo del año, el lugar y la actividad, el contexto social, el tiempo del día, y el simbolismo y el rol social de ciertos alimentos de acuerdo al contexto. Para este fin socorrí, a los manejos culturales de ciertos platos de acuerdo al conocimiento de la población, a si estos eran festivos/ diarios, si eran segundos/sopas/bebidas/condimentos, si eran fríos/calientes⁵ y los que se consideraban significativos. Por supuesto, la representación que intentamos detallar sobre el sistema de alimentación en Pallca que presentaré a continuación es referencial y no obligatoriamente quiere decir que se considera para toda la familia, dado que este entrenamiento solo lo he podido hacer con las familias de la muestra (y en algunos casos con amigos que decidían ayudarme) y está también basado en mi experiencia personal.

En función a lo explicado en líneas anteriores pasaré primero a confeccionar dicho esquema aproximado sobre el sistema de alimentación en la comunidad de Pallca de acuerdo a los platos más preponderantes y en relación a qué actividades y lugares es en que se consumen.

De la misma forma, podremos ver cómo es que una serie de tipos de comida se contextualiza a las diferentes labores como en el caso de las actividades agropecuarias, tanto en la actividad cotidiana como en los rituales o festividades concernientes con estas actividades.

Este cuadro se puede entender de forma tentativa por dos divisiones principales: las comidas y bebidas consumidas a diario y las que se consumen en ocasiones festivas.

⁵ Decidí usar el sistema frío/caliente dado que encontré una constante en la literatura sobre el tema en las zonas andinas. Mas, mi finalidad fue corroborar si es que los mismos elementos se hallaban repetidos en cada una de estas categorías. A su vez, quise saber si es que este tipo de categoría estaba relacionado a una idea sobre la temperatura del plato o alimento, o si es que la noción va más relacionada al cuerpo, es decir, si es que por el frío se preferían los alimentos considerados “calientes”

Tabla 3 - Aproximación al sistema de alimentación en Palleca

TIPOS DE COMIDA	PREPARACIÓN SEGÚN EL TIEMPO	
	DIARIO	FESTIVO
Mazamorra	De maíz , trigo y harina	De harina en la navidad
Lawa	De maíz y trigo	
Refrigerio	Maíz tostado(cancha), haba tostada(caputo), haba sancochada(puspu), papa sancochada, frutas y galletas	
Watya	Papa watya y oca watya	
Fiambre	Cancha, queso, mote y papa sancochada	
Segundo	Trucha frita, estofado, papa frita y huevo frita con arroz, tallarín, menestras y trigo picante.	Estofado de carne de res en fiestas patronales y Locro con bastante queso en semana santa
Sopa	Sopa de morón, sopa de chochoka, caldo de cabeza, caldo de hígado, sopa de fideos, sopa de arroz y sopa de quinua	Sopa de morón, sopa de chochoka, caldo de cabeza, caldo de hígado, sopa de fideos, sopa de arroz y sopa de quinua
Condimentos	Ají, colorantes, pimienta, comino, orégano, cebolla china, col, hierba buena y acelga	Ocopa, Ají, colorantes, pimienta, comino, orégano, cebolla china, col, hierba buena y acelga
Bebidas	Mate, refresco, leche, alcohol, cerveza y gaseosa	Cerveza, chicha de qora, caña y alcohol

Fuente: Elaborado por el investigador, agosto de 2018.

Es transcendental hacer la diferencia puesto que hay platos que se suponen más especiales que otros, de igual manera en el cuadro se puede entender por dos momentos principales: las comidas y bebidas consumidas a diario y las que se consumen en momentos festivos, los que tienen un rol terminante y una razón de ser de acuerdo al contexto. Además, son estos mismos platos los que demandan de un mayor precio y mayor tiempo de elaboración, por lo que no se consumen todos los días. Por ejemplo, mondongo es un plato que únicamente se reserva para ocasiones festivas. No obstante, algunos de estos platos pueden preparar de manera diaria (aunque no de forma frecuente) tales como la sopa de fideos y otros. De igual forma, a lo que denominó “platos diarios” son aquellos que se consumen en la cotidianidad, mas no todos estos tienen la misma frecuencia de consumo. Por ejemplo, el caldo de carne fresca, trucha frita, estofado son platos que se consumen con regularidad. Pero la sopa de cebada y de trigo son platos que, aunque no estén

asociados con una festividad en concreto, pueden ser consumidos a diario, pero también ser parte de una ocasión especial, dado que son platos a los que accede con facilidad por estar en la región andina.

De las bebidas que se consumen tanto en las chacras como en las casas es importante tomar en cuenta, de manera que estos pueden adquirir un rol diferente de acuerdo al contexto o momento en que se utilizan. Por ejemplo, el alcohol etílico se bebe sobre todo cuando se realiza el trabajo en zonas altas se, consume para neutralizar el frío y trabajar ahí de forma normal. En cambio, cuando se trata de un hecho festivo, ya sea un matrimonio, un velorio o un pago a la tierra en las chacras, fiestas patronales, herranza, etc., el alcohol y la chicha de Qora se utiliza como parte de la mesa ritual y es un elemento importante al momento de hacer el pago a la Pachamama y a los Apus, y también es una bebida que se comparte entre los que son parte del ritual (una función similar también tiene la chicha de Qora).

De la misma forma, también poseemos los tipos de comida que no se consumen en las casas y las que solo se consumen en las chacras. Con respecto a los que solo se consume en la chacra, hay que tomar en cuenta que no se cuentan con condiciones igual de favorables para la preparación de platos más elaborados en las chacras; y, además hay tipos de comidas ya determinadas. Es así que comidas como la Watya⁶, el fiambre y el refrigerio solo se vinculan a los momentos de chacra y pasteo. Por ello, aunque en las casas se puede consumir papa y carne no se llamará fiambre, sino solo así en las chacras; siendo también su forma de consumo diferente de acuerdo al lugar. Asunto similar sucede con la Watya, la cual nunca se cocina ni consume en las casas, pues también hay que considerar que en las casas no se disponen con hornos; lo que se cocina en las casas son papas sancochadas (papa yanuy) o fritas (que es menos frecuente).

En las líneas que vienen pasaré a exponer el plato de sopa, esencialmente de cebadad en función al sistema de alimentación planteado. Así, para este plato bandera, tomaré en cuenta el tiempo, el lugar y actividad al que están asociados

⁶ Horno que se realiza en las chacras durante la época de cosecha. Se hace a base de terrones secos llamados *q'orpas*.

cada uno de estos tipos de platos, su contexto social, frecuencia, la hora del día y las combinaciones y/o restricciones que puede apreciar.

El rol de la sopa en la comunidad forma parte de la comida habitual de las familias. En el caso de Palcca, la sopa no es solo un plato elemental dentro de la dieta cotidiana, sino que, incluso, puede ser el único plato que se consume durante el día si es que los recursos familiares no permiten acceder a un segundo plato. De esta forma, he podido distinguir durante diferentes ocasiones en el que comparten las familias que en el desayuno, almuerzo y cena está la sopa.

Este consumo de sopa lo puede observar cuando las familias se iban en tiempo de siembra o cosecha a trabajar en zonas ubicadas a uno o más horas fuera de la población. Así, la sopa se consume en el desayuno y en la cena (pues al mediodía se consume fiambre o Watya) y compone un alimento fortalecedor por ser caliente y por la posibilidad de aumentarse las veces que se quieran, pues es la cantidad de lo que se come uno de los aspectos a los que es agrupada a la energía y fuerza para trabajar durante la jornada.

La sopa es un plato permanente a lo largo de todo el año, hay determinados platos de sopa que suelen consumirse en una ocasión especial, como, por ejemplo, sopa de leche y queso que se consumen principalmente en Semana Santa por estar asociados a dicha festividad. Estos platos son propios de la Semana Santa que se caracteriza alimentos que no contengan carne.

De la misma forma, de acuerdo al esquema exhibidas líneas arriba se puede estimar que hay un acumulado de platos de sopa que forman parte del sistema alimentario de las personas en Palcca; algunos de los platos no se consumen de forma constante, principalmente a causa de la falta de acceso a determinados alimentos o por tratarse de una fecha específica.

Asimismo, la utilización de verduras es constante, siendo el yuyu, la zanahoria, la acelga y la cebolla china como ingredientes; muchas de estas verduras solo se consiguen en temporadas de lluvia de acuerdo al ciclo estacional. El uso de carne es opcional, pero cuando se cuenta con él se utiliza de forma racionalizada;

ello sucede pues en las familias que cuentan con ganado o que cuentan con él necesariamente acceden a carne todas las semanas y, por lo general, cuando se adquiere, la carne puede durar 2 a 3 semanas (suele hacerse charki y chalona⁷). Finalmente, a lo que estoy denominando “complementos” suponen aquellos elementos dentro de la sopa que también son opcionales y que únicamente se adquieren en la tienda.

Tabla 4 – Esquema de lo que entraría a constituir la sopa de cebada.

Verduras	Carne	Tubérculo	Condimento	Complementarios
• Cebolla china	• Oveja	• Papa	• Ajo	• Haba
	• Vaca		• Orégano	• Arveja
• Yuyu	• Alpaca		• Yerba buena	
• Zanahoria			• Sal	
			• Pimienta	

Fuente: Elaborado por el investigador, agosto de 2018.

Con relación al cuadro anterior se puede estimar que hay elementos indispensables en la preparación de la sopa de cebada, tales como la papa y la carne. Asimismo, el uso de verduras también es constante, siendo la cebolla china, la zanahoria y el yuyu los ingredientes que más he encontrado de acuerdo en el trabajo de campo con relación a mi muestra.

El otro tipo de comida al cual lo considera importante en Palcca lo establecen los segundos, o platos secos que se identifica por ser fritos o sancochados. Sin embargo, el acceso a ellos no es de forma cotidiana como en el caso de la sopa, puesto que para que un segundo sea considerado como tal por contener ingredientes como fideos, arroz, huevos, o algún tipo de carne, productos a los que las familias no continuamente tienen acceso. En efecto, he percibido numerosas veces dentro de mi trabajo de campo que las familias con las que trabajé pueden consumir papa sancochada y mote acompañado con queso o ají, sin embargo, eso no significa que sean segundos; podrían funcionar, más bien, como entradas.

⁷ Carne de cordero deshidratada y salada.

Por tanto, es la sopa el plato que se privilegia cuando las familias deben ir a sus chacras durante los días de trabajo. Al igual, cuando se trata de trabajos comunales, es decir, el primer día de jornada cuando se empieza los trabajos comunales, la directiva comunal, de acuerdo a los recursos que posee, puede ofrecer un plato de segundo para los faenantes en lugar de ofrecer sopa, aunque es esta última la que se ofrece más seguido en estas jornadas comunales.

Por otro lado, hay un conjunto de segundos que no obligatoriamente suponen platos que se consumen en una fecha especial, pero que tampoco son cotidianos, puesto que los ingredientes no siempre resultan asequibles. Es decir, es más frecuente encontrar platos con papa, trigo, fideos, arroz, carne y verduras que encontrar segundos con pollo, cerdo, cuy, etc. Es así que platos como chicharrón, trucha frita, cuy, pollo, se pueden consumir en un día de fiestas o feria, o dentro de las casas bajo una decisión familiar, tal y como puede ser el día de la madre o alguna celebración del ciclo vital.

Definitivamente, hay segundos que suelen consumirse cuando se trata de una festividad o momento especial. En esas fechas, son los segundos los que tienen mayor protagonismo que las sopas. Eso lo puedo ejemplificar con el caso del asado, que consumen dentro de las ocasiones festivas tanto en aquellas que pertenecen al ciclo vital (herranza, fiestas patronales, matrimonio, muerte y bautizo) como cuando se trata de alguna otra fecha especial para la comunidad (aniversario del colegio, Todos los Santos, etc.). El asado básicamente consiste en un plato de carne de vacuno, que se acompaña con papas y ensalada principalmente, aunque también puede acompañar con mote, y chicha de jora.

De igual modo, cuando se trata de festejar a algún invitado o en algún momento especial dentro de la familia, del mismo modo es el segundo, el plato que tiene preferencia para consumirse; por supuesto, la sopa también tiene el mismo rol, aunque, cuando se carece de un plato de segundo ya sería la sopa el que ocupe la misma significancia; pero hay casos que la sopa se sirve primero luego el segundo estaría ubicado en un segundo plano.

Continuando el ciclo agropecuario, hay tiempos en el año en que se cumplen diferentes actividades relacionadas a la tierra y a los animales. Por supuesto, todas

estas labores se dan en diferentes épocas, lo cual también merece un tipo de organización distinta alrededor de las comidas, las cuales se ven supeditadas a la actividad en concreto que se realiza. En efecto, hay ciertos meses en el año en que no se trabaja en la chacra, por lo cual las comidas se llevan a cabo dentro de las casas (como la construcción de las casas con adobe en la época de la sequía); pero también hay épocas, como el tiempo de cambio de estación empezando la primera mitad del año, en que se realizan las actividades como barbecho o, ya en el mes de abril y mayo, la cosecha. Dentro de estas actividades, cuando se trata de compartir los alimentos, se pueden distinguir dos comidas: el fiambre y la watya.

Lo mismo no ocurre con el fiambre y con la watya, pues cada uno se consume de acuerdo a la época dentro del ciclo agrario; aunque, en el caso de la ganadería, exclusivamente se consume el fiambre. Por lo general, ambos se consumen en familia o con la familia extensa y amigos que pueden ir a ayudar; siempre cerca de la zona de trabajo y al mediodía, hora que concuerda con el almuerzo en las casas. No obstante, este tipo de comidas merecen una categoría aparte porque no son segundos y porque solo se consumen durante este tipo de jornada. Es así que durante las entrevistas con los pobladores no se hacía referencia al momento del “almuerzo” sino, más bien, al del “fiambre” o “watya”.

Con relación al fiambre, éste fundamenta en una comida sancochada, seca y sin sal. Generalmente consta de papa, mote y cancha; que en tiempo de lluvia puede ser acompañado por queso, y en tiempo de sequía por ají.

Otros alimentos que son constantes dentro de la dieta diaria de los pobladores de Palcca son las lawas y mazamoras. Las lawas son cremas dulces, con la consistencia de una mazamorra, y si bien no son consideradas segundos o sopas son, de acuerdo a las familias con las que trabajé, más semejables a las sopas, razón por la cual pueden formar parte de un desayuno, almuerzo o cena. Por lo general las lawas son de maíz, trigo, cebada, etc. aunque también pueden llevar leche y es la harina la que le da la consistencia cremosa.

Por otra parte, las mazamoras son dulces y pueden definir como un postre; por poseer leche y otros ingredientes como calabaza, durazno y chuño, son calificados como un buen nutriente, sobre todo para los niños.

Condimentos

Los condimentos que se incorporan en la preparación de las comidas son productos que no solo se adquieren a través de las tiendas sino también a través del trueque en ciertas circunstancias. El comino, ají, orégano, pimienta y colorantes se usan tanto en sopas como en segundos de forma cotidiana. Aunque algunos, como el comino, orégano y pimienta, son más frecuentes; pero algunas de estos condimentos se pueden encontrar en los huertos familiares (orégano, hierba buena, etc.), dado que es limitado su cultivo, modo que no puede abastecer al mercado local.

El ají (miskin o uchu, nombre que comúnmente se le conoce en la población) podemos dar un sitio más significativo dentro de la dieta cotidiana en Palleca, por su presencia casi en todas las familias y por su carácter cotidiano en las estancias, chacra y en la casa, siendo, así, el más frecuente.

El rocoto molido que, al mezclarlo con agua, sal y cebolla, que muchas veces en tiempos de lluvia se mezcla con queso lo cual se vuelve comestible, y únicamente el rocoto se adquiere en las tiendas dentro de la comunidad. Su consumo es comúnmente en fiestas o días particulares puede ser con papa, watya, segundo, sopa, etc.

Finalmente, dado que la Comunidad de Palleca se caracteriza por albergar un clima frío, hay un hábito masivo en el consumo de bebidas calientes en comparación a las bebidas frías. De esta forma, la bebida más frecuente, de acuerdo a mi muestra, es el mate de hierbas (Eucalipto, Muña, Menta y Anís); la cual se puede consumir tanto en desayuno como en almuerzo y cena. Sin embargo, no es de consumirse en ocasiones especiales, pues en estas fechas es más frecuente el consumo de alcohol, cerveza, gaseosa y en ciertos momentos, chicha. Asimismo, cuando se lleva alguna bebida a la chacra, generalmente se consumen refrescos de hierba.

El consumo habitual de mate se debe, en parte, a la práctica cultural y a fácil acceso que tienen los pobladores a la diversidad de hierbas que crecen en la geografía de la población; alguno de ellos puede recolectarse durante todo el año.

El principal uso que les dan las familias es el mate caliente, pero también las hierbas utilizan para tomar baños y como medicina. Es más, en este caso, el mate y la medicina pueden ir de la mano por las propiedades curativas; razón por la cual, el consumo de determinadas hierbas al momento de acompañar las comidas se hace también pensando en las posibles molestias a tratar.

Algunas de las hierbas que pude hallar en la Comunidad Pallcca como las siguientes: yawar suqu, muña, ajonjolí, ichu tullma, cola de caballo, (que son buenas para el dolor e inflamación), ajonjolí y ichu tullma (que es buena para aliviar el dolor de estómago, de hígado, bilis y dolor de riñón), Eucalipto (Que es bueno para curar las enfermedades de vías respiratorias), guinda (que es bueno contra los golpes no solamente para los humanos también para los animales), Llantén, (son buenas para dolores menstruales y flujo blanco propios de la mujer, pero también son buenas para el hígado, bilis, aunque ello depende de la forma de la preparación- si se tuesta o no y las cantidades), entre otras.

Otro líquido habitual es el refresco, el cual suele consumirse en los refrigerios y en el fiambre de los trabajos agropecuarios, aunque también suele consumirse en los almuerzos.

Por lo usual, en los desayunos y en las cenas suelen consumirse bebidas más calientes, tales como mate, leche y quaker (estas dos últimas obtenidas en el mercado y siempre consumidas de forma hervida y caliente) para contrarrestar el frío, principalmente. De acuerdo a ello, pude notar que las bebidas calientes no las podía dejar enfriar por mucho tiempo, puesto que si es que las tomaba frías podían originar algún tipo de molestia.

Con respecto a días especiales he percibido que el alcohol y la cerveza, son frecuentes, sobretodo porque el alcohol también suele consumirse en la chacra, más aún cuando se trata del trabajo forzosos, puesto que, junto con las hojas de coca, disminuyen al agotamiento y al frío; por su parte, la chicha, aunque también se consume dentro de la chacra tiene un carácter más ritual y festivo, pues utiliza para hacer pagos a la tierra para augurar una buena cosecha, o, en el caso de la ganadería, para augurar una buena producción.

La chicha supone una bebida estrechamente relacionada a los ciclos vitales, festivos y productivos en tanto compone un elemento ritual; el consumo de cerveza o alcohol en tanto estos no solo tenían carácter ritual o festivo, sino que también podían ser elementos que desempeñaban una función social al consumirse estas bebidas hasta altas horas de la noche.

Por el contrario, la chicha, se consumía más para objetos del brindis o para recibir a los invitados (las que preparan chicha son aquellas personas que pasan cargo o festejan días especiales quienes tenían que mandarla a hacer con anticipación a la fiesta). Algo similar pasa con el ponche, esta se consume solo durante la fiesta de Bajada de Reyes (en la noche 05 de enero de cada año). El ponche se hace a base de leche, ingredientes y saborizantes dulces acompañado con pan; lo cual es distribuido a todos los presentes en la fiesta de noche buena.

5.1.6. Espacio socializador y cultura material de la cocina

La distribución dentro del espacio de la cocina presume un acumulado de condicionantes ambientales y económicos que implican en el papel que ésta desempeña a diario y en los roles que se cumplen en ella. En cuanto al costo de diferentes artículos y equipamiento manifiestan una realidad económica, sobre todo con aquellos implementos que se adquieren en el mercado.

Sin embargo, hay implementos que no requieren de la economía, sino que están más unidas a una interacción con el entorno en tanto se obtienen del medio ambiente; tales como las piedras para armar la tullpa que se consiguen en el río o el combustible que es indispensable para cocinar en las tullpas. Ello supone, entonces, que hay una serie de organización dentro de la familia para garantizar la adquisición de estos implementos, por ejemplo, la leña no constantemente se consigue cerca de la familia sino más bien tiene que desplazarse fuera de la población.

El espacio de la cocina no solo se ajusta al espacio de los hogares. No obstante, al respecto, primero mostrare un esquema que sintetiza lo que es una cocina en la comunidad de Palcca y que se encontró reiteradamente en la muestra, es decir, en las casas de las familias con los cuales trabajé.

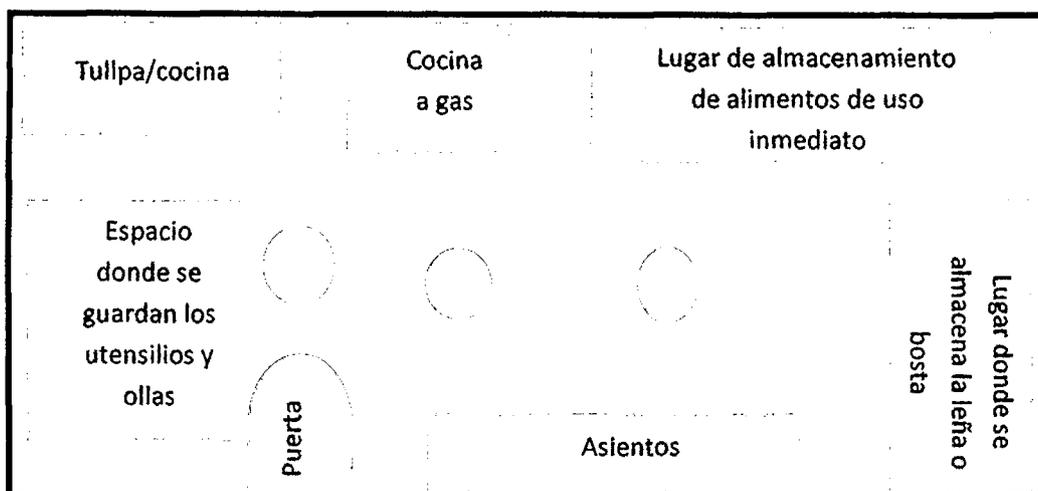


Figura 12 - Esquema de la organización del espacio de la cocina.
Fuente: Registro fotográfico del investigador, 2017.

En el interior de las casas, la cocina es uno de los sitios más significativos. Su distancia, por lo general, se aparta del resto de los cuartos de la casa y se define por ser el espacio más cálido y acogedor, pues es una edificación efectivamente pensada para tal función. En efecto, las ventanas pequeñas, techo de paja, las paredes de adobe y el fogón o Tullpa (la cual es parte de la cocina que es un lugar más cálido) hacen que sea un espacio de conversación tanto para la familia como para las visitas en todas las épocas del año. El componente más importante de la cocina lo establece la Tullpa, cocina tradicional que se privilegia en la población en cuanto al uso, aunque su cocción exija mayor tiempo que la cocina a gas, cocina que también tiene un uso frecuente, pero que, sin embargo, está sujeta al tiempo de la persona que va a preparar los alimentos.

El miembro que se encarga de cocinar (frecuentemente se observa a una mujer que con el apoyo de sus hijos y del esposo) se sitúa justamente junto a la Tullpa, pues continuamente tiene que estar pendiente de que el fuego de la Tullpa esté encendido cuando se están preparando los alimentos. Ahora bien, dado que el lugar especial es la cocina donde se lleva a cabo el consumo y la preparación de alimentos, el resto de las personas que se hallan en la cocina suelen colocar alrededor del espacio, por lo general en bancas envueltas con frazadas o piel de oveja para contrarrestar el frío.

Vale indicar que el espacio donde se ubica la Tullpa tiene una forma fijada que se toma en cuenta al momento de levantar una casa. En efecto, algunas de las casas cuentan con una “chimenea”, que es un tubo por donde huye el humo que emite la Tullpa. Esta chimenea, se ubica sobre un techo de paja y adobe, lo cual permite mantener al espacio de la cocina más limpio.

Otro sitio trascendental dentro de la cocina lo establece el andamio, que es el lugar donde se guardan los utensilios y, en ocasiones, también algunos alimentos y verduras. Aunque, en algunas casas, debido a la penetración del programa JUNTOS, no solo se tratan de estanterías de madera con varios compartimentos, sino que tienen un modelo a construir determinado por el programa, la cual debe ser cumplida por las familias inscritas en él. Otro espacio constante, es el Muchka o Uchu Kuta, la cual se encuentra casi en todas las casas, debido a que su uso es constante, en tanto hay platos que requieren productos molidos o machacados.

Sin embargo, en las estancias existe una distribución diferente al de la población, en primer lugar, las viviendas con paredes de piedra y techado con Ichu (lugar que se denomina a los espacios entre paredes de piedra donde las personas dedicadas a la ganadería pernoctan); en estos casos la construcción de una Tullpa es estacional tal que las personas recurren a construir. Por otro lado, en estas zonas las familias no cuentan con lugares adecuados donde guardar alimentos; está de más decir que no cuentan con una estantería. Entonces, para adquirir los alimentos, estas familias tienen que estar frecuentemente yendo a Pallca ya sea para comprar víveres o sacar productos de su despensa (la mayoría de las personas cuando salen en tiempos de lluvia a las zonas altas o estancias cuentan con una casa en la población) por no contar con tiendas próximas. Del mismo modo, para guardar sus alimentos buscan adaptarse a las condiciones que ofrece el lugar, aunque son más dificultosas que en el pueblo. En su lugar también se crean un espacio para guardar sus alimentos; por ejemplo, cuelga la carne con la pita en los techos dentro de la casa para que posibles raptos no le roben la comida (puesto que no cuenta con puertas o seguridad alguna), de la misma forma hacen Chakana para guardar especialmente el queso y otros productos que consiguen en el mercado; mientras que la cebada las guardan en sacos y siempre tienen que estar pendiente de ellas para cuidarlas de los roedores.

De esta manera, la pluralidad ambiental influye en las formas de preparación de la Tullpa y de los alimentos, sobre todo si es que estos se preparan fuera de las casas. Y, aún se preparen dentro de la población, hay todo el tema del combustible e implementos que se adquieren del entorno inmediato de la comunidad. Así, la cultura material de la cocina no solo es adquirida en el mercado, sino que está ligada al medio y se basa en un conocimiento local para su fabricación.

Tabla 5 – Cultura material frecuente en la cocina.

NOMBRE EN ESPAÑOL	NOMBRE EN QUECHUA	DESCRIPCIÓN
Fogón	Tullpa	Fogón construido a base de barro y piedra presente en todas las casas.
Soplador	Pukuna	Instrumento de madera(carrizo) por medio del cual se genera un soplido para hacer arder el fogón
Varilla de madera	Itya	Varilla de madera para mover que sirve el fuego. Sin su utilización el fuego no podría arder.
Cocina a gas		Implementado a un buen número de casas a través del programa “Cocina Perú” que interviene como complemento al fogón, sobre todo cuando no se requiere de tiempo para cocinar.
Stand		se utiliza para guardar y ubicar los utensilios de cocina como tazas, platos, vasos, ollas, etc.
Bidón		Sirve para transportar y almacenar agua
Bosta	Karka	La karka (bosta de vaca) es combustibles más frecuentes estas se recogen durante la época seca en las zonas altas para dar uso en tiempos de lluvia o puquy killa.
Leña	Yanta	Combustible que se recoge principalmente en la época de sequía, la leña se usa generalmente dentro de la población.
Chimenea		Conducto de calamina sobre la cual se instala la tullpa. Su instalación continúa hasta el techo de la cocina por donde sale el humo que emite el fogón
Cocina a gas		Implemento presente casi en todas las casas que actúa como complemento al fogón, sobre todo cuando no se requiere de tiempo para cocinar con leña.
Cucharones de madera y aluminio	Wislla	Se usa para servir las mazamoras, lawas y sopas
Piedra machacadora	Muchka	Dependiendo el alimento puede servir para chancar o moler. La muchka es para aplastar Ajo, ají; su forma es redonda y pequeña.

Fuente: Elaborado por el investigador, agosto de 2018.

El cuadro mostrado anteriormente se puede distinguir una serie de elementos de acuerdo a su función que se encuentran en la cocina y al rol que tienen

éstos al incidir en el sabor de las comidas, los cuales pueden adquirir del medio ambiente y el resto en el mercado.

5.1.7. La Tullpa y la cocina a gas

Al Interior de las cocinas, hay una coexistencia entre el fogón y la cocina a gas. La inserción de la cocina a gas se ha dado durante esta década a raíz de la carretera y apoyo del programa “COCINA PERÚ” lo que produjo que las familias pensarán en la cocina a gas. Sin embargo, el alto costo de este implemento hace que las algunas familias no usen frecuentemente. Sin embargo, la introducción de la cocina a gas tiene un carácter más complementario, en tanto ésta se utiliza cuando se carece de tiempo puesto que el fogón requiere un tiempo para calentar las ollas, para preparar los alimentos (de treinta minutos a una hora) y para estar al pendiente (siempre requiere que haya una persona que verifique que el fuego siga encendido para lo cual tiene que usar la Pukuna y la Itia). De todas formas, es la Tullpa la que se utiliza más a seguido por el sabor distinto que queda con las comidas y por las cuestiones económicas.

De la misma forma, la adquisición del combustible para la Tullpa no es constante a lo largo del año, por lo cual al carecer de éste es estratégico contar con la cocina a gas. Por lo general, se accede con mayor frecuencia a la bosta (el combustible más común), mientras tanto en la época lluviosa, es decir, desde diciembre hasta marzo o abril, por lo cual el uso de la leña es constante y la cocina a gas es mayor si es que no se cuentan con reservas de combustible (Leña y Bosta).

“Es caliente, sí (el fogón). El gas no. Nosotros nos cocinamos así. Lo ponemos así, caliente nomás está”

*“El fogón es más...a veces guardo para mis niños y pongo encima, caliente está. Caliente está hasta las diez de la mañana, normal, caliente está”
(comunera de 59 años de edad)*

Sin embargo, el uso de la Tullpa ha sido un hábito transferida por generaciones y tiene consigo una serie de ventajas, por lo cual los pobladores valoran su empleo en la preparación de alimentos. Además, la Tullpa permite conservar los alimentos calientes por mayor tiempo además los platos quedan más

ricos, a pesar que su tiempo de cocción dure más. Y, por otro lado, la Tullpa no demanda de algún tipo de ingreso económico para su utilización, caso contrario al gas, puesto que constantemente se deben adquirir balones (que solo se consiguen en el mercado fuera de la comunidad); por esta razón su uso está racionalizado y restringido a ocasiones necesarias.

Por lo tanto, hay que tener en cuenta que este tipo de cocina es ya parte de una tradición; aunque ello no imposibilita que haya una coexistencia con elementos de carácter más urbano, como las cocinas a gas. Concluyentemente, estas cocinas desempeñan un determinado rol de acuerdo a las actividades de cada familia.

5.1.8. Innovación de la cocina.

En la medida que transcurra los años se cambian los servicios de barro y madera por plástico y aluminio. Todos los artículos de barro y madera tienen un semejante con respecto a los elementos de aluminio y plástico. Sin embargo, hay utensilios que tienen un carácter sumamente específico de acuerdo a las costumbres de elaboración en la comunidad. Ello, por ejemplo, sucede con el Toqto⁸, implementos que sirven para tostar maíz, cebada y trigo; sin embargo, se han visto remplazadas por ollas y sartenes ante la mayor incursión de productos de aluminio. Por tal razón, aunque los implementos de barro y madera tienen una mayor especificidad, cierto de ellos, se asocian a un tiempo anterior o sencillamente ya se han dejado de usar por una cuestión de practicidad.

En efecto, la desventaja de los artículos de hechos a base de barro y madera es que éstos se rompen con facilidad, incluso cuando se están preparando los alimentos (por tal motivo no se usan con la cocina a gas sino solo con el fogón). Sin embargo, su uso es permanente puesto que el gustillo que los alimentos adquieren al cocinarse con estos instrumentos es incomparable (en el sentido que es más succulento) que cuando se cocina con instrumentos de aluminio. De esta forma, uno y otro actúan de forma complementaria, puesto que cuando se consiguen los artículos de barro se usan en menor medida los de aluminio; pero como el tiempo de duración de los artículos es menor; por eso casi ya no se utilizan los materiales

⁸ Recipiente de barro con un asa encima y sirve para tostar maíz, haba trigo y haba.

de barro, puesto que son muy delicados para su transporte. En esas circunstancias las familias disponen llevar ollas, teteras y demás implementos de aluminio y plástico; así como platos, tazas y cucharones de aluminio.

A demás, tuve la ocasión de presenciar la tarea que realizaba el programa JUNTOS en la zona. En Palcca hay buena cantidad de familias que están padronados quienes para que obtengan recibir una serie de ayudas tienen que cumplir diferentes actividades con la intención del mejorar la salud y las condiciones de vida de los hogares.

De acuerdo a los objetivos trazados de mejorar la calidad de servicio las familias debían efectuar la construcción de una cocina mejorada, como mejoramiento al fogón. De hecho, según algunas madres había una serie de inconvenientes con la tullpa. En primer lugar, la cantidad de humo que se acumulaba dentro de toda la cocina era dañino para la salud, lo cual hacía más dificultoso poder respirar durante la preparación de alimentos; y, en segundo lugar, se producía hollín, el cual hacía que las paredes, techos tengan un color negruzco y los servicios se ensuciaba constantemente con el hollín.

De esta forma, la cocina mejorada se hace con adobe y barro y/o con cemento, construyen en forma rectangular en un lugar apropiado; en la cual en la parte superior dejan orificios para colocar las ollas y en la parte posterior se le hace un hueco al cual empalma la chimenea. Eso crea que ya no humee en la cocina. Sin embargo, al respecto, pude escuchar opiniones a favor en la cual manifiestan que, si realmente estas nuevas tecnologías en las cocinas eran efectivas, sobre todo con respecto a la dispersión de humo dentro de la cocina y la formación de hollín; de la misma medida en este tipo de cocina se puede ahorrar más combustibles, cocinar más rápido y se ensucia menos.

5.1.9. Almacenamiento de los combustibles

El combustible es un componente primordial dentro de la cocina de las familias Palccinas. Especialmente se pueden encontrar de dos tipos: la bosta

(karka) y leña (yanta). La primera de ellas se suele acumular en la época de la sequía en las zonas de pasteo o estancias, pero es la que menos se emplea en la comunidad, ya que esta solo se puede encontrarse en las zonas más altas o en el “cerro”, lugar asociado a la zona donde vive el ganado, dado que su acceso es más dificultoso en la zona baja o en épocas de lluvia. En relación a la leña; mientras tanto la leña se suele emplear como combustible para cocinar dentro de la población.

A razón de la sabiduría, no ocurre que las familias se queden sin consumir alimentos porque ya hay un manejo de información en función a la disponibilidad ambiental del combustible.

Por tanto, la previsión es tomada en cuenta. De este modo, hay familias que tienen la capacidad de recolectar el combustible durante todo el año, para tener en aquellos meses en que no se cuenta con ella; así como el conocimiento acerca del lugar en que se debe guardar para su conservación.

Ante la importancia de su conservación y recolección para etapas posteriores, se cuenta con un espacio seco para almacenar el combustible dentro de la casa, ya sea una habitación especial para la karka y leña o un rincón que permanezca adecuado, como, por ejemplo, la cocina, el cual es un espacio frecuente para guardar la karka y/o leña; asimismo, las familias también pueden usar carpas que cubren con paja o ichu para guardar el combustible en caso no cuenten con un espacio dentro de la casa.

Del mismo modo, la importancia del combustible en el día a día de los pobladores también se forma en su acumulación como parte de las actividades cotidianas. Así, como parte de los quehaceres familiares si es que se va a la chacra o se va fuera del pueblo siempre regresan cargados de leña o karka, aunque es más frecuente la leña. Por otro lado, también en las chacras de zonas altas y zonas de pasteo el uso del combustible es imprescindible, pues al no poseer de leña o bosta simplemente no se podría cocinar. En esos casos, los pobladores suelen recolectar la bosta allí, al haber mayores posibilidades de encontrar ganado. Cabe destacar que para que la recolección de combustible no interfiera con la jornada diaria, ésta suele recolectarse a horas de la madrugada y, en ocasiones, se debe recorrer un largo trecho para poder conseguirla.

5.2. Usos sociales de los alimentos

“En todo el planeta los hombres tienen que comer, pero cada sociedad define a su modo lo que es comida. Todas ellas establecen lo que debe comerse con regularidad y lo que no debe comerse nunca so pena de que el comedor se transforme en animal o monstruo. Tenemos reglas precisas que definen la relación entre el alimento ingerido y el estado de la persona que lo ingiere” (Da Matta, 1987). Indudablemente en nuestro contexto, la subsistencia de los habitantes de Pallcca está fuertemente sujeta a la tierra y al medio ambiente, por ello no solo las acciones se dan en función a ellas, sino también que aquello que se produce contiene un rol y creencias; en sí para la comunidad adquiriendo diferentes significados y usos de acuerdo a los períodos de cotidianidad o ritualidad.

Modestamente, un determinado plato de comida puede jugar diferentes papeles o roles en función al contexto. Sobre todo, en el caso de Pallcca sucede lo que mencionamos en líneas anteriores, en tanto viven factores culturales que hacen que aquellos alimentos producidos jueguen un rol identitario por brotar de la Madre Tierra. Pero a su vez, hay que tomar en cuenta a aquellos alimentos que no se producen localmente, los cuales también tienen un rol importante en las fiestas, evitan enfermedades, pues implican un tema de prestigio y acceso al mercado.

5.2.1. Alimentación dentro del ciclo productivo.

5.2.1.1. En la época de la siembra

En la siembra realizan ritual a nivel familiar con el fin de tener buena producción en la época de la cosecha. Cuando este ritual se ejecuta a nivel familiar se puede llevar a cabo dentro de las chacras familiares. Su realización se da en la chacra familiar el día en que se va trabajar. En este caso se prepara coca kintu (seis hojas enteras) junto a varios pares de semillas acompañado con el alcohol que se utilizan para challar las (papas, maíz, oca, cebada, etc.) y para luego brindar entre los presentes. Posteriormente, esta mezcla también se hace pagapu a los Apus como ofrenda. Asimismo, como en otras ocasiones ceremoniales, se eligen las hojas de

coca para, chacchar, es decir, un conjunto de hojas de coca para con ellas orar y soplarlas en dirección a los Apus invocando a la Santa Tierra diciendo “Pachamama allintama sachaykita ruruykachinki wawaykikunapaq” dirigiendo las hojas en dirección a los Apus que se encuentran en las montañas. *“Para los runas (humanos) todo lo que existe son formas de vida. La tierra no es el receptáculo inerte, soporte del crecimiento de las plantas. La tierra es un ser vivo, es muestra Pachamama, la madre de todos, incluso de los runas. La conversación con ella es constante. Igual se puede decir de las aguas, las semillas, las piedras, el granizo, los puquios”*. (Rengifo, 1999).

Entonces se atestará decir que en Pallicca, hay elementos dentro del medio que se crean como protectores de la comunidad y su producción. Los principales encargados son los Apus, seres que viven en las montañas y que tienen vida propia.

Entre los apus que señorea es el Apu kunkacha, kuycaylla y otros quienes controlan los destinos en las chacras. Además, pude distinguir también que ciertos hombres de la comunidad en tiempo de la cosecha cogen algunos productos del terreno, las cuales fueron puestas sobre una manta junto con hojas de coca y alcohol, para luego hacer el pagapu en las chacras como agradecimiento de los alimentos. Como ya mencioné en líneas anteriores, es importante el número de hojas, pues me señalaron que la Santa Tierra se da cuenta si es que las personas la engañan o no *“No puede ser otro número de hojas de coca porque eso es como burlarse de la Madre Tierra”*. Luego, estas hojas se ponen bajo tierra challando con trago; el mismo que luego se esparce al resto de la chacra.

Finalmente, luego de hacer el pago a la tierra para que los Apus y la Madre Tierra bendigan el trabajo, se da un momento de confraternidad, que lo constituye el brindar con alcohol y coca, la cual es repartida por los miembros quienes trabajan la tierra. *“La planta de maíz o de papa cuando recién germina y emerge a la superficie del suelo de la chacra, es vivenciada como una hija o hijos tiernos; cuando está en plena floración es un hermano con el que alegremente baila por ejm.. en las fiestas agrícolas de los carnavales, y cuando nos alimenta (en la cosecha) es nuestra madre”*. (Valladolid Rivera, 2002).

5.2.1.2. En las faenas comunales

El intercambio centralizado o yanapanakuy, es la regla imprescindible para la realización permanente de la comunidad, presentada en un centro efectivo y simbólico. Por ello, la faena radica en una labor comunal de actividades agrícolas y ganaderas que se dan de acuerdo a las zonas a trabajar y las tareas a realizar. Dentro del tiempo de trabajo de campo he tenido la ocasión de ver las faenas correspondientes al ciclo agrícola; primero el tiempo de siembra y luego el tiempo de cosecha. Cada una de ellas conllevó dinámicas alimentarias de los días de faena que variaron de acuerdo a estas zonas de producción.

Cuando se asiste a la realización de las faenas en las chacras de la comunidad en la zona baja, los alimentos se cocinan en torno de la chacra en una qoncha construida por las mujeres. Una vez que está preparado el alimento, éste es llevado en la misma chacra, donde comparten la comida comunitaria. Para que esta comida comunitaria pueda llevarse a cabo, en asamblea se organiza por medio de tareas; es decir se asignan grupos de personas encargadas de cocinar para toda la comunidad; del mismo modo, también lo hacen para la ganadería. De esta forma, aquellos terrenos comunales ostentan esta dinámica del trabajo comunal y de la redistribución de lo producido en beneficio de la comunidad.

Asimismo, es también desde la Directiva Comunal la organización de las comidas en las faenas a través de las tareas asignadas; para lo cual degüellan animales de la comunidad para disponer de carne y de la misma forma las despensas que posee la comunidad es para preparar los alimentos dentro de la labor comunal.

Con frecuencia, las personas que se proponen a preparar los alimentos son mujeres, aunque esto no suprime que los hombres tengan algún tipo de contribución dentro de este proceso. La decisión de quien va a cocinar para cada faena se decide en las asambleas y es rotatorio, definitivamente, sería malamente contemplado si es que no se acepta llevar este compromiso.

Indudablemente, el tiempo en que se conllevan los alimentos también supone un espacio en que se fortifican las relaciones entre los miembros de la comunidad. De hecho, el trabajo comunal supone una jornada de ayuda mutua en

que cada uno de los participantes cumple un rol importante. Este compartir, se extiende a la comida comunal como un gesto de reciprocidad por el trabajo de los faenantes.

Alrededor de las diez de la mañana se lleva a cabo el miskipakuy, en este momento, los miembros de la directiva comunal comparten hojas de coca y trago a los faenantes; mientras ellos consumen lo que han traído consigo para su refrigerio (agua hervida o refresco) y. El rol de la coca y trago en este contexto es sumamente importante, no solo porque da fuerza, sino ayuda a combatir el frío y hambre en la chacra, papel similar cumple la comida comunal, la cual se lleva a cabo alrededor de las doce. Por lo general, consiste en picante de trigo o algún plato seco, el cual es servido por las mujeres encargadas de cocinar los alimentos.

Ahora bien, aunque la comida se calcule en función al número de registrados siempre existe la posibilidad de repetir la porción. Como ya se mencionó en líneas arriba, la cantidad de comida está asociada al gasto de energía que supone este tipo de trabajos. Sin embargo, alimentos más caros como algún tipo de carne solo se consumen una vez.

De los argumentos mencionados anteriormente, la importancia de la comida comunal radica en que a través de ésta se tiene un gesto de reciprocidad por el trabajo voluntario de los faenantes.

Al mismo tiempo, y para finalizar, denota la importancia de la organización comunal, las relaciones que se entretienen alrededor de ella y el rol que cumple en la vida cotidiana de las familias de Pallica; *“los intercambios de Minkas no son considerados como intercambio de personas emparentadas, sino más recíproca que sirve para crear vínculos sociales....”* (Mayer, Parentesco y matrimonio en los Andes, 1980); una relación de modo tal que en las labores comunales los faenantes actúan como una unidad en el trabajo y en lo que producen.

Y, justamente, son los momentos rituales para la Pachamama y los momentos del compartir en que las relaciones entre los comuneros y de ellos con su tierra son latentes.

5.2.1.3. Herranza

La ganadería paralelamente es actividad significativa de Palcca y como comparativamente, también tiene festividades para augurar la buena producción ganadera. De estos, los más significativos están relacionados a la tipificación del ganado vacuno, los cuales son conocidos con distintos nombres como herranza, Santiago o markakuy. Estos rituales suelen efectuar en el mes de febrero y/o en el mes de agosto de acuerdo al contexto o por la decisión familiar dependiendo de muchos factores (alimento, clima, disponibilidad de tiempo y otros).

Como ya argumenté que Palcca es una comunidad que tiene zonas de pastoreo que están dispersas dentro de sus límites; en ese sentido, esta celebración se lleva a cabo en varios lugares, puede ser en las estancias o dentro de la población. Si la herranza es dentro de la población; este ritual se celebra en el mes de agosto; Mientras si la herranza es en el mes de febrero, cabe resaltar que el rito de marcación se enmarca en las celebraciones del carnaval, la cual implica una celebración aparte, pero cuyo carácter festivo se traslada a la herranza. A su vez, en ambos casos, básicamente, cada familia que posee ganado se encarga de ir o traerlas a la zona de pastoreo para ahí colocarles aretes a sus animales para diferenciarlos de otros ganados y adornándolos con frutas como forma de agradecimiento por la ayuda productiva que han significado durante el año.

Asimismo, las familias (nucleares, extensas) y amigos que se hacen presente forman parte de la víspera, en la cual, se hace un preparado de llampu⁹ que se pone en una Piska¹⁰ para luego arrojarlo en dirección a los Apus y agradeciendo a la Madre Tierra por la producción de los animales e invocando que hayan más pariciones, pues, existen meses en el año que son críticos por las fuertes heladas y durante los cuales se pueden producir numerosos abortos.

Es así que en cada una de estas celebraciones los asistentes construyen figuras en honor al animal que celebran. Así, entre bailes y juegos, el consumo de los platos y bebidas en estas celebraciones también tiene un rol. De esta manera, la

⁹ Harina que se prepara de diferentes cereales de la zona y de la selva con el fin de un rito.

¹⁰ Una bolsa donde guarda el llampu.

comida y bebida debían de comerlas y beberlas en abundancia. De esta forma, dentro de la dinámica de juego y fiesta, cada elemento juega un rol y está siempre relacionado al propósito del ritual.

A raíz de este capítulo cuarto me gustaría argumentar los conocimientos culturales que se reproducen en el día a día ya sea dentro del núcleo familiar como en relación a la comunidad, en aquellos lugares que constituyen los principales espacios de preparación y consumo en Palleca: la cocina y la chacra.

Identificamos también que Palleca es una comunidad cuyas actividades principales giran alrededor de la tierra y los animales, y es de estos que proviene buena parte de la dieta componente de los pobladores de Palleca. Al estar tan presente, es atractiva ver cómo las actividades agropecuarias no solo comprenden las labores del día a día, sino que se manifiestan en rituales y festividades, en los cuales el rol de los alimentos, y sus formas de preparación y consumo cumplen un conjunto de funciones sociales. Ello se puede apreciar desde las cocinas de las casas o en las chacras mismas, donde las acciones del comer contemplan gran parte del día a día e implican dedicación, puesto que, aunque el rol del mercado ha ido creciendo en los últimos años, la dieta de los pobladores de Palleca aún conserva a los productos locales como el ingrediente principal e indispensables de todos los días. Si abordamos las dinámicas desde el espacio de la cocina y la chacra, podemos distinguir dos tipos de relaciones principalmente: las que conciernen a la familia nuclear, en donde cada miembro tiene un rol directo o indirecto en el proceso de preparación de alimentos y en donde el momento de las comidas supone un espacio de reunión; y, por otro lado, las redes que se afianzan con los miembros de la comunidad, al ser la cocina el espacio de la casa que sirve de encuentro para la familia extensa y los amigos; de igual modo que el espacio que se adecúa para las comidas en la chacra donde todos los presentes tienen participación. En ambos casos, de acuerdo a los roles, las formas de servir los alimentos, la utilización del espacio, los modos en los que se comparte la comida, y demás indicadores, se expresan una serie de señales que dan cuenta acerca de ciertos valores y relaciones sociales que se dan a entre los miembros de una unidad doméstica, así como con las personas.

Creo necesario marcar estas diferencias ya que cada uno de los miembros tiene un rol específico. Además, porque la cocina supone un espacio de dominio femenino, donde es la madre la que se encarga de coordinar las acciones que se dan dentro de la cocina; pero que, sin embargo, denota otro tipo de interacciones cuando se trata de las relaciones entre hombres y mujeres. De este modo, es en el núcleo familiar donde se reproduce en menor escala lo que se extiende, a una mayor escala, a la comunidad. Ahora bien, ante esto es necesario preguntarse ¿Hasta qué punto las organizaciones de estos roles se replican a escalas mayores, es decir, al nivel de la comunidad?

Pudiendo apreciar la sola acción del comer a una escala pequeña en casas y chacras, detrás de ello se ve claramente que hay una división social del trabajo marcada. Aunque varones y mujeres pueden encargarse de las actividades agrícolas y ganaderas, son los hombres los que se dedican a trabajos complementarios o estacionales, mientras que las mujeres se encargan de administrar el espacio doméstico. La cocina, entonces, es un espacio que está bajo cargo de la esposa tanto en la administración de los implementos que conforman el espacio y los alimentos, como en la tarea de cocinar. De esta forma, son las mujeres quienes también tienen una decisión insuperable sobre aquello que se va a consumir y preparar. Por eso es que son ellas las encargadas de hacer las compras y las que administran la despensa de la casa. Es así que son normalmente las mujeres las que construyen la Tullpa y la Watya; así como son ellas las que asumen la responsabilidad de la cocina en las faenas comunales y son las encargadas de la preparación de alimentos en las festividades de la comunidad.

De acuerdo a ello, aunque la cocina sea un espacio principalmente femenino, no excluye que el conocimiento acerca de la preparación de platos, cantidades, utilización de implementos, etc. también sea transmitido a los hombres. De esta forma, estas situaciones de aprendizaje son lo que hacen que el conocimiento sea transmitido y continuado.

Durante el momento de consumo de alimentos, a su vez, se puede apreciar que también se toman un conjunto de decisiones familiares entre el padre y la madre. Entre estas interacciones es importante mencionar la participación que

tienen las mujeres dentro de las decisiones de su comunidad. En efecto, todos los cargos políticos dentro de la comunidad son ejercidos por hombres, y, a su vez, son los hombres los que participan en la asamblea, aunque las mujeres también formen parte de la misma. Sin embargo, esta situación no significa que las mujeres no tengan algún tipo de injerencia puesto que en los últimos años ellas han escalado a algunos cargos importantes.

El otro tipo de relación que se da a través del espacio de preparación y consumo de alimentos que se dan en la cocina de las casas y chacra, es el externo. Siguiendo la misma línea, aunque la cocina sea el lugar de reunión de la familia, también resulta ser la puerta de entrada con las personas externas a la unidad familiar o que forman parte de la familia extensa. En este tipo de relaciones también se pueden distinguir dos tipos: las que se dan entre mujeres y las visitas inesperadas e importantes. En efecto, en ambos casos, cuando se recibe a alguien en la casa, al primer lugar que acuden es a la cocina.

En el caso de la vida diaria, a través del espacio de la cocina que es administrado por las madres o esposas, quienes reciben las visitas inesperadas de amigas y familiares que pueden ayudar en la cocina; en el caso del matrimonio y muerte, a través de la colaboración de las mujeres con los mayordomos y dolientes al momento de preparar las comidas que se reparten a los invitados. La cocina se convierte así, en una suerte de comunidad femenina, puesto que los momentos de preparación de alimentos suponen también espacios de intercambio de información, ideas, chismes, confidencias, etc. entre mujeres. De este modo, se conllevan un tipo de interacciones distintas a las que se aprecian entre los hombres y mujeres (incluso, pocas veces he visto la participación de éstos durante estos momentos). Además, la idea de ayuda mutua es importante en la comunidad y ésta también se expresa en los momentos en que las mujeres se disponen a preparar juntas la comida.

Pasando a otro punto, cuando se trata de una visita, sea el caso que sea una inesperada o importante, ésta no solo será recibida con un plato de comida o con algún alimento en señal de hospitalidad, sino que dentro del espacio de consumo de alimentos también se le asignará un rol de acuerdo a su calidad de visitante; ello se manifiesta, por ejemplo, sirviéndole primero (según la importancia de las visitas) y

en mayor cantidad. Y, finalmente, si la visita es de importancia, su rango se manifestará de acuerdo al consumo de ciertos alimentos que no necesariamente serán iguales para el resto.

Sin embargo, estos gestos no solo suponen actos de hospitalidad; sino que, incluso, esconder comida o no ser generoso al darla está mal visto dentro de la comunidad. De este modo el dar poca comida no solo está asociado a una ingesta insuficiente de energía, sino que no ayuda al mantenimiento de las relaciones sociales y a la formación de redes.

En efecto, en el tiempo festivo las comidas que se consumen tienen un carácter más “especial”, y ciertas formas que contrastan con las comidas diarias. Así, podemos ver que cuando se está dando una recepción la importancia del dar es sumamente importante y, sobretodo en festividades como la herranza en que se espera una gran fiesta, existe una sanción social cuando no se comparte lo suficiente con los concurrentes; mientras que el ofrecer una gran recepción con abundante comida y bebida son signos de prestigio dentro de la comunidad. Mientras tanto, en el día a día, aunque los ingresos de las familias pueden ser distintos, aquellos platos que se consumen no marcan diferencias de prestigio, estratificación social o importancia; inclusive con alimentos adquiridos en el mercado, los cuales ya están bien establecidos dentro de la dieta diaria. Más aún, la relación del poblador con la tierra se exalta a través de los pagos a la Pachamama en pos de suplicar una buena producción.

La Pachamama se da cuenta de las acciones que los pobladores tienen con ella y puede así augurar buenos o malos años. Por otro lado, la relación entre la tierra, los Apus y el hombre no solo se relaciona a los trabajos agropecuarios, sino que también se llevan a cabo cuando hay otra celebración que también amerite agradecimiento y buen auguro. Pero en estas ocasiones festivas, son otro tipo de valores y símbolos los que se exaltan, los cuales no necesariamente se ven en la cotidianidad.

CONCLUSIONES

1. En la Comunidad de Palleca vive una relación entre el poblador y su medio que se transmite a través del manejo del tiempo y espacio en los ciclos agropecuarios y a través de los conocimientos adquiridos como parte del continuo proceso de adaptación. Dicha relación supone una organización a nivel comunal y familiar para ciertas formas de provecho de alimentos, las cuales se originan en la labor en las zonas de obtención, la asignación de roles en la familia y comunidad.
2. Además, los ciclos agropecuarios a lo largo del año gozan de una determinada disponibilidad de alimentos de acuerdo al período. En nuestro caso, y en el contexto de cambio estacional, hay un tiempo de un periodo de lluvias a uno de heladas que marca el tiempo de barbecho al de cosecha y del proceso de transformación de alimentos; siendo, por tanto, los meses entre abril, mayo y junio los meses en que se cuenta con mayores cosechas. De acuerdo a ello, y en relación al primer punto, hay una bisagra entre las tareas y la disponibilidad ambiental de los productos producidos en la comunidad.
3. Existe un lazo entre las prácticas alimentarias que atan determinados tipos de comidas y preparación en la chacra, y el ciclo agropecuario. En efecto, los pobladores recurren a las tecnologías de la cocina trasladadas a la chacra, siendo ello un conocimiento cultural como una habilidad que les permita desempeñar con los trabajos agropecuarios usuales. Pero a su vez, la implementación de estas cocinas debe ajustarse a las situaciones ecológicas del medio (lluvias, humedad del suelo) y al tipo de trabajo que se efectúa de acuerdo a la época.

4. Paralelamente, la cocina compone el escenario principal de las interacciones a nivel familiar al ser una esfera de reunión al interior del hogar; además, es aquí donde también se diferencian las posiciones al interior del núcleo de la familia y con respecto a la familia extensa.

BIBLIOGRAFÍA

- Agenda: PERÚ. (2000). *PERÚ: agenda y estrategia para el siglo 21*. Lima: Agenda Perú.
- Antúnez de Mayolo, R., & Antúnez de Mayolo, R. (1978). *La nutrición en el antiguo Perú*. Lima: Banco Central de Reserva del Perú.
- Blondet, C. (1987). *Mujer y sociedad. Perspectivas metodológicas* ((1ª edición. ed.). Lima: IEP.
- Bravo, F. (2013). Los asuntos ambientales en la teoría antropológica. *Revista Peruana de Antropología*, N° 01, 67 - 76.
- Burga Hidalgo, M. D. (2009). *Prácticas alimentarias durante un contexto de cambio estacional: el caso de la comunidad altiplánica de Tantamaco, pUNO*. Lima: PUCP.
- Cancino, I., Mendoza, A., & Postigo, J. (2011). *Políticas frente al cambio climático*. Peru: Consorcio de Investigación Económica Social.
- Contreras, J., & GRACIA, M. (2011). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. *Investigaciones Antropológicas*, 387 - 392.
- Da Matta, R. (1987). La cultura de la mesa en Brasil. En E. Glissant, *El hombre y lo que come. Alimentación y Cultura* (págs. 22 - 24). Paris: UNESCO.
- Del Pino, P., Mena, M., Torrejon, S., Del Pino, E., Arones, M., & Portugal, T. (2012). *Repensar la desnutrición. Infancia, alimentación y cultura en Ayacucho, Perú*. Lima: IEP.

- Earls, J. (1998). Aportes del conocimiento y la tecnología en el contexto de la aldea global. *Desarrollo e Interculturalidad en la Zona Andina*, 29 - 52.
- Earls, J. (2008). El conocimiento andino es clave para enfrentar el cambio climático. *Revista Agraria*, 6 - 7.
- Earls, J. (2009). Organización social y tecnológica de la agricultura andina para la adaptación al cambio climático en cuencas hidrográficas. *Tecnología y Sociedad*, 13 - 32.
- Espeitx, E., & Garcia, M. (1999). La alimentación como objeto de estudio para la Antropología: posibilidades y limitaciones. *Antropología hoy: teorías, técnicas y tácticas*, 137 - 152.
- Golte, J. (2001). *Cultura, racionalidad y migración andina*. Perú: Institutos de Estudios Peruanos.
- Greslou, F., Grillo, E., Moya, E., Rengifo, G., Rodríguez Suy Suy, V., & Valladolid, J. (1991). *La cultura andina agrocentrica*. Lima: PRACTEC.
- Grillo, E., & Rengifo, G. (1988). *Agricultura y cultura en el Perú*. La Paz: PRATEC - HISBOL.
- Harris, M. (1985). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial.
- Levis-Strauss, C. (1985). *Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- López-Ocón, L. (1987). Sobre la racionalidad de la organización Andina. *Revista de Indias*, 323 - 340.
- Mayer, E. (1980). *Parentesco y matrimonio en los Andes*. Lima: Fondo editorial 1980.
- Mayer, E. (2004). *Casa chacra y dinero: Economía campesina y ecología en los andes*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.

- Mead, M. (1971). Contextos culturales de las pautas de nutrición. En G. Aguirre Beltrán, *Cultura y nutrición* (págs. 11-19). Buenos Aires: Elsevier.
- Murra, J. (1975). *Formaciones económicas y políticas de mundo andino*. Lima: Instituto de estudios Peruanos.
- Orlave, B. (1996). *Agricultura, alimentación y políticas*. Lima: Centro de Estudios Regionales Andinos Bartolome de Las Casas.
- Rengifo, G. (1999). *Crianza Andina de la Agrobiodiversidad. Conservación in situ de plantas nativas cultivadas en el Perú y sus parientes silvestres*. Lima: PRATEC.
- Valladolid Rivera, J. (2002). *Crianza de la Agrobiodiversidad en los Andes del Perú*. Lima: PRATEC.
- Valladolid, J. (1994). Vision Andina del clima. En E. Grillo, V. Quiso, G. Rengifo, & J. Valladolid, *Crianza andina de la chacra*. (págs. 183 - 232). Lima.: PRACTEC.
- Zamora Acosta, E. (1979). El control vertical de diferentes pisos ecológicos: aplicación del modelo al occidente de Guatemala. En DAILNET, *Economía y sociedad en los Andes y Mesoamérica* (págs. 245 - 272). Madrid: Universidad Complutense de Madrid.

Glosario

Allpa manka: Son ollas que se usan únicamente con el fogón. Su uso no necesariamente es constante dado que se rompen con facilidad.

Apu: son cerros tenidas por vivientes desde épocas remotas, a los cuales se les atribuye influencia directa sobre los ciclos vitales de las plantas y animales. Tiene un significado asociado a una divinidad. En estos cerros tutelares o Apus existían estructuras o plataformas donde se desarrollaban diversos ritos.

Challar: Bendecir o augurar por medio de alcohol, chicha o vino y coca, en ocasiones, para pedir y agradecer por algo a la pacha mama. Esto se arroja a aquello que busca ser bendecido o por lo que se agradece

Charqui: Carne de cordero o de vacuno deshidratada y salada que se hace a partir de junio con la intensa insolación.

chullqi: Producto derivado del olluco que pasa por el proceso de cocción y secado.

Habas panku: Habas sancochadas. Es una comida que se consume en tiempo de cosecha que se consume en la chacra principalmente.

Herranza: La Herranza es un término atribuido a la marcación y demarcación del ganado y a su vez; es una ceremonia ritual que tiene como objetivo marcar, señalar y poner arete el ganado vacuno, el mismo que se realiza dando ofrendas al Apu o cerro tutelar de esta zona, en este caso el Cerro kunkaylla y la pacha mama.

Horno: Uno de los tipos de watya que se hace a base de terrones.

Karka: Combustible derivado de la bosta de vaca

Kintu: Conjunto de hojas de coca escogidas para el pagapu.

Itya: Varilla de alambre o madera para mover el fogón que sirve de combustible.
Sin su utilización el fuego no podría arder.

Mesa mastay: Mesa ritual donde hay coca, alcohol, frutas y vino, en ocasiones de festividad.

Lawa: Mazamorra dulce de consistencia más espesa que la sopa. De acuerdo a los alimentos se les denomina sara lawa y trigo lawa.

Para killa o puqay: periodo del año comprendida con la presencia de lluvia, se sitúa aproximadamente entre septiembre - marzo.

Pirua o taqe: envase para guardar grandes cantidades de papa, oca y demás productos que se conservan dentro de las dispensas para su almacenamiento.

Pukuna: Instrumento por medio del cual se genera un soplido para hacer arder el fogón.

Queso: Alimento sólido que se obtiene por maduración de la cuajada de la leche una vez eliminado el suero; sus diferentes variedades dependen del origen de la leche empleada, de los métodos de elaboración seguidos y del grado de madurez alcanzado.

Qullusta: Piedra redonda y pequeña que se usa para aplastar ají y ajo.

Quqaw: conocido también como fiambre, tostada o cocida; se suele servir fría junto a otras de distinto tipo como entrante en una comida o en un bufete.

Toqto: recipiente de barro grande que sirve para tostar en fogón. Es especialmente para tostar maíz, cebada, trigo, haba. No se usa

mucho porque se rompen con facilidad. En su reemplazo se usan las ollas.

Tullpa: Cada una de las piedras que forman el fogón de las cocinas campesinas.

Trueque: Acción de dar un producto y recibir otra a cambio, especialmente cuando se trata de un intercambio de alimentos sin que intervenga el dinero.

Watya: Horno que se realiza en las chacras durante la época de cosecha. Se hace a base de terrones secos.

Uchu: Aji

Usway killa o chiraw: Estación del año comprendida por la ausencia de lluvia en los andes del sur del Perú, desde abril –agosto.

Yanta: Leña.

Yunta: Pareja de bueyes o mulas que, uncidos con el yugo, sirven en la labor del campo.

APÉNDICES

Apéndice 01: Calendario agrícola, ganadera y festiva-comunidad de Palcca.

MESES	CALENDARIO AGRÍCOLA Y GANADERA	FESTIVA
Enero	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Los campesinos se van de la zona baja a la zona alta o estancia con sus respectivos ganados, para permanecer entre los meses de enero y marzo. ➤ Primer aporque de la papa. ➤ Inicio de ordeño. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Año nuevo. ➤ Bajada de reyes.
Febrero	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Deshierbe de maíz y haba. ➤ Segundo aporque de papa. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Carnavales.
Marzo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Barbecho de la tierra. ➤ Parición de las ovejas. ➤ Trasquila de los ovinos. ➤ Último deshierbe de las chacras cultivadas. ➤ Apareamiento de los vacunos y ovinos. ➤ Cosecha de olluco. 	
Abril	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Trueque con los pueblos vecinos. ➤ Retorno de los campesinos de las zonas altas a la zona intermedia. ➤ Venta de ganado vacuno y ovino. ➤ Inicio de la cosecha de papa y olluco. ➤ Cosecha de trigo. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Semana santa.
Mayo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Termina de la cosecha de papas. ➤ Cosecha de cebada. ➤ Amontonamiento del maíz y haba en la chacra para que desagüe y protección de las heladas. 	
Junio	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cosecha de mashua. ➤ Señalamiento de las ovejas. ➤ Elaboración de charqui. ➤ Selección de cosecha. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aniversario del colegio “Ananias Sumari Mendoza”
Julio	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ingreso de los animales a la población (zona baja). ➤ Cosecha de maíz y haba. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Festival de trucha y queso Pallccino. ➤ Fiestas patrias.
Agosto	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Almacenamiento de combustible (karka) en las estancias. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fiesta de herranza. ➤ Fiesta patronal “Virgen Asunción”.
Setiembre	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Adiestramiento de los bueyes para el inicio de siembra. ➤ Desmoronamiento de las tierras del barbecho. ➤ Traslado de estiércol a las chacras. ➤ Arreglo de los canales de riego en una faena comunal. ➤ Siembra de maíz y haba. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fiesta en honor a la Virgen Cocharcas.
Octubre	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Siembra de trigo. ➤ Retiro de los animales de la población Hacia la zona media. 	
Noviembre	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Aporque de maíz. ➤ Inicio de la siembra, papa, olluco, mashua y oca. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Todos los santos.
Diciembre	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Siembra de cebada. ➤ Apareamiento de las ovejas. ➤ Nacimiento de becerros. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Navidad.

Apéndice 02: Listado de platos y alimentos consumidos en el lapso de dos semanas en seis familias de la comunidad de Palleca.

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Fam A	Sopa de cebada con carne de oveja, mate y cancha	Sopa de cebada y charqui, mate y cancha	Sopa de arroz y mate de hierbas	Caldo de cordero, cancha y mate de hierba	No tomé dado	Fuera de la población	Sopa de fideos con charqui y cancha
Fam B	Sopa de cebada con carne de oveja y quaker con cancha	Tallarín con mate de muña	Sopa de arroz y quaker con cancha	Caldo de cebada, tortilla, mate y cancha	Sopa de arroz y mate de eucalipto— (chacra)	Calco de chullqui y refresco— (chacra)	Sopa de cebada más mote
Fam C	papa sancochada, queso y cancha	Sopa de queso y cancha	Sopa de queso y cancha	Papa sancochada con queso	Segundo de chullqi y mate	Sopa de cebada y cancha	Sopa de cebada
Fam D	Sopa de queso, mote y mate de llantén	Estofado y mate	Mazamorra y mate de eucalipto	Arroz amarillo, mate de eucalipto y cancha	Picante de yuyu y mate de eucalipto	arroz amarillo, mate de eucalipto	Sopa de fideos y mate de menta
Fam E	Haba sancochada con queso), mate y cancha	Sopa de cebada y mate de hierbas	Picante de chullqui y mate de hierbas	Quaker con leche y papa sancochada	Arroz con huevo frito, mate de hierbas y cancha	Sopa de cebada con cancha	No tomé datos
Fam F	Picante de papa seca y mate	Segundo de papa seca y mate	Sopa de chochoca más su mate de anís	Papa sancochada con queso	Caldo de fideo, mate de eucalipto y cancha	Caldo de cordero, mate de anís	Segundo de papa seca y mate de llantén

Apéndice 03: Platos consumidos en el almuerzo (en un lapso de dos semanas) en seis familias de la Comunidad de Palcca.

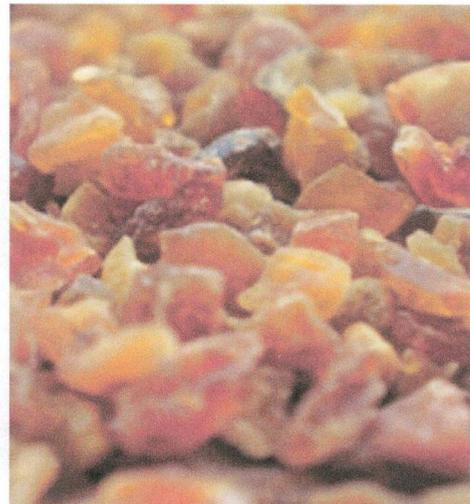
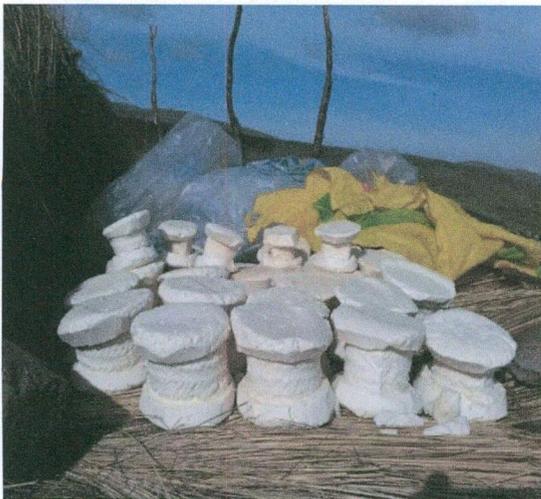
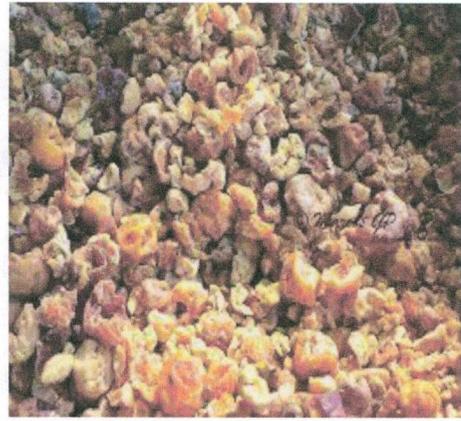
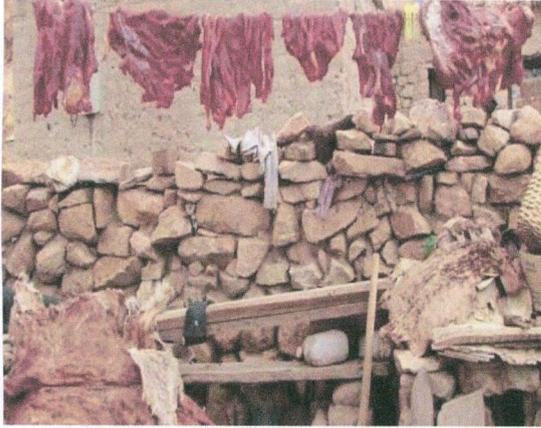
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Fam A	Sopa se cebada, mate de hierbas	Caldo de panza , mate de muña	Caldo de quinua, mate de hierbas	caldo de fideos con carne fresco, mate de hierbas	Sopa de ceda con mate de anís	Sopa de cebada, mazamorra de leche	Segundo de papa seca, mate de hierbas
Fam B	Caldo de fideos con carne de vaca, mate	Sopa de arroz y su mate de eucalipto	Segundo de chullqi, mate de hierbas	Refrigerio (papa sancochado)	Refrigerio (papa sancochado y queso)	Refrigerio (picante de chullqi) mate)	Picante de trigo con panza de oveja)
Fam C	Caldo de sangre, mate de hierbas	Arroz con huevo, mate de muña	Revuelto de atún, mate de canela	Tallarín y mate de eucalipto	Para frita y atún, mate de hierbas	Caldo de chuño, mate de hierbas	Picante de chullqi, mate de hierbas
Fam D	fiambre (haba sancochado con queso)	fiambre (charqui kanka con cancha)	Sopa de cebada, mate de eucalipto	(Refrigerio) tortilla de verduras y refresco.	(Viernes Santo) locro de queso, arroz con leche, mate	(refrigerio) ensalada rusa, mate de menta	Caldo de pescado, mote, mate de eucalipto
Fam E	huevo frito con chuño refresco yupi	segundito de fideo con papa refresco yupi	Segundo de chullqi y mate de anís	Sopa de cebada, leche	Sin datos	Picante de papa seca con mate de anís	Sin datos
Fam F	Fiambre (papa, con queso) refrigerio (chicha de qora)	Fiambre (papa, queso, carne de cordero) refrigerio (mate, eucalipto)	Fiambre papa, queso, carne de cordero) refrigerio (mate, de eucalipto)	Fiambre (picante de papa seca) refrigerio (mate)	Fiambre (papa, carne de cordero) refrigerio (mate, muña)	Sopa de queso y mate de visca taya	Caldo de la cabeza de cordero

Apéndice 04: Platos consumidos en la cena (en un lapso de dos semanas) en seis familias de la Comunidad de Palleca.

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Fam A	Sopa de cebada, carne y mate de muña	Sopa de cebada, mate de eucalipto	Sopa de queso, mate de hierbas	tallarín, mate de hierbas	Fue a sacsamarca	Fue a Sacsamarca	Sopa de cebada, mate de hierbas
Fam B	caldo de cordero, mate	Sopa de fideos y mate	Caldo de chuño, mate de hierbas	Sopa de cebada (chacra), tortilla, mate	Sopa de cebada (chacra), tortilla, mate	Sopa de cebada, mate de hierbas	Sopa de arroz (consumido fuera de casa)
Fam C	No cenaron	Leche con azúcar, pan	mate de chocolate y pan	Mate de Nilo y pan	Mate de Nilo y pan	Mate de Nilo y pan	Mate de Nilo y pan
Fam D	Sopa de cebada, mate de eucalipto	Caldo de sémola, mate de eucalipto	Sopa de queso, mate de eucalipto	Sopa de arroz, mate de eucalipto	mate de eucalipto	Caldo de cordero, mate de eucalipto	papa sancochada con queso, mate de eucalipto
Fam E	Mate, pan, canchita tostada	mate y pan con queso	Mote con queso, mate	Segundo de chullqi, Mate y pan	Leche con cancha	Sopa de fideos	Mate y pan
Fam F	Sopa de cebada y mate	Tortilla de huevo	Mate con pan	caldo de trucha	Caldo de arroz	papas sancochadas con queso y mate	Sopa de cebada y mate

* Este listado de comidas se hizo en un tiempo de dos semanas en todos los casos (en distintos días abarcando una semana): Tres familias en el mes de marzo y tres familias en el mes de marzo.

Apéndice 05: Alimentos transformados para su conservación o intercambio (charki, papa seca, chullqi y queso).



Apéndice 06: Barbecho en el mes de marzo en la zona baja-2017.



Apéndice 07: Ordeño en la de temporada de lluvia en la zona alta-2017.



Apéndice 08: Los tipos de cocina (cocina mejorada y tullpa)



Apéndice 09: Combustible de uso frecuente(bosta y leña).



Apéndice 10: Los cambios meteorológicos bruscos.



Apéndice 09: Traslado de animales a las zonas altas en el mes de diciembre para que permanezcan entre enero-marzo.

