

# PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES



## **Prácticas alimentarias durante un contexto de cambio estacional: El caso de la comunidad altiplánica de Tantamaco, Puno**

Tesis para optar el Título de Licenciada en Antropología que presenta:

María Dulce Burga Hidalgo

ASESOR: Dr. John Earls

Diciembre de 2009

*If you are what you eat  
and you don't know what you're eating,  
Do you know who you are?*

-Claude Fischler

# ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	I
1. ESTADO DE LA CUESTIÓN: Estudios desde la antropología de la alimentación desde las principales corrientes teóricas y sus (re)planteamientos en las zonas altoandinas.....	1
1.1. Antecedentes teóricos en torno a la antropología de la alimentación.....	2
1.2. Estudios antropológicos sobre alimentación en zonas altoandinas.....	10
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	18
2.1 Preguntas de investigación.....	19
2.2. Contexto de la investigación e inserción en la comunidad.....	21
2.3. Consideraciones metodológicas y del trabajo de campo.....	23
3. SOBRE LA ZONA TRABAJADA: ASPECTOS GENERALES DE LA COMUNIDAD DE TANTAMACO.....	29
3.1. Ubicación y características físicas.....	29
3.2. Historia de la comunidad de Tantamaco.....	33

3.3. Organización territorial y política.....	37
3.4. Población y contexto actual.....	42
<b>4. EL CLIMA, LOS CICLOS AGROPECUARIOS Y SU RELACIÓN CON LA ALIMENTACIÓN DURANTE UN TIEMPO DE CAMBIO ESTACIONAL.....</b>	<b>47</b>
4.1. La situación climática actual.....	48
4.2. El ciclo agropecuario durante el tiempo de cambio estacional en Tantamaco....	54
4.3. Los alimentos de acuerdo a la estacionalidad y disponibilidad ambiental.....	64
<b>5. HÁBITOS ALIMENTARIOS Y ASPECTOS SIMBÓLICOS.....</b>	<b>72</b>
5.1. Modos de preparación y consumo de alimentos.....	73
5.1.1. Patrones en la preparación de alimentos.....	74
5.1.1.1. Los distintos tipos de cocina de acuerdo a su contexto socioambiental.....	80
5.1.1.2. Patrones en la preparación de platos y bebidas en la vida diaria.....	87
5.1.2. Tecnologías y cultura material de la cocina .....	119
5.1.2.1. La q'oncha y la cocina a gas.....	129
5.1.2.2. Implementos de barro y aluminio.....	131
5.1.2.3. Disponibilidad estacional: El combustible.....	132
5.1.2.4. La cocina mejorada.....	135
5.2. Usos sociales y simbólicos de los alimentos.....	136
5.2.1. Los alimentos dentro del ciclo vital.....	138
5.2.1.1. Nacimiento y bautizo.....	139
5.2.1.2. Matrimonio.....	140
5.2.1.3. Embarazo.....	149

5.2.1.4. Muerte.....	151
5.2.2. Los alimentos dentro del ciclo productivo.....	156
5.2.2.1. Papa Chayasq'a.....	156
5.2.2.2. Faena.....	159
5.2.2.3. Fiambre y Watya.....	165
5.2.2.4. Marcacho y señalakuy.....	169
5.2.3. Los alimentos dentro de fechas festivas de la comunidad (en el contexto de cambio estacional).....	172
5.2.3.1. San Isidro.....	172
5.2.3.2. Semana Santa (Viernes Santo).....	175
5.3. La cocina, la chacra y la comida: Elementos y espacios de intercambios simbólicos y conocimientos culturales.....	179
6. ESTRATEGIAS FAMILIARES Y PATRONES DE CONSUMO.....	195
6.1. Un acercamiento a algunas familias de la muestra.....	196
6.1.1. Familia Pacco Q.....	197
6.1.4. Familia Pacco Ll.....	199
6.1.6. Familia Quispe.....	201
6.2. Organización familiar en la adquisición de alimentos.....	203
6.3. Formas de adquisición de alimentos.....	209
6.3.1 La producción familiar.....	210
6.3.2 El trueque y el <i>q'ato</i> .....	218
6.3.3. Los procesos de transformación de alimentos.....	225

6.3.4 El almacenaje.....	231
6.3.5. Formas alternas de adquisición de alimentos.....	236
6.4. Patrones de consumo a nivel familiar .....	238
7. CONCLUSIONES.....	249
8. BIBLIOGRAFÍA.....	256
9. GLOSARIO.....	265
10. ANEXOS.....	268

## INTRODUCCIÓN

El clima en las zonas altoandinas ha sido todo un tema a trabajar por parte de las ciencias sociales, sobretodo en relación a la interacción entre el hombre andino con su medio, el cual se caracteriza por una alta variabilidad agroclimática (Earls, 1998, 2006, 2008; Araujo, 2007, Murra 2007; Golte, 1980). De acuerdo a ello, vemos que dicha interacción con el medio ambiente se manifiesta a través de un conjunto de estrategias comunales y familiares que suponen una adaptación constante. Sin embargo, el clima agreste característico del medio andino, de acuerdo a estudios en los últimos años, se va definiendo cada vez más por su gran impredecibilidad (Earls 2007; Wuitch, 2006). No en vano, existe entonces una preocupación ante la oscilación entre puntos extremos climáticos que convierten a las zonas altoandinas en más vulnerable frente a los embates del clima, sobretodo en tiempos de cambio climático (Smit y Wandel, 2006; Gil 1995; Earls 1998, 2007).

En función a este escenario es que el presente trabajo pretende ver cómo es que se dan ciertas dinámicas alrededor de lo que el clima y el medio andino tienen más repercusión: los alimentos. Sin embargo, en este caso no me centraré en la producción agropecuaria y en las tecnologías que se emplean en estas actividades para garantizar la subsistencia alimentaria. Más

bien, enfatizaré el conjunto de dinámicas alimentarias situándolas en tres aspectos que me ayudarán a explicar las prácticas relacionadas a los alimentos.

En primer lugar, como he mencionado en líneas anteriores, el clima y el ciclo agropecuario inciden en la disponibilidad ambiental de los alimentos, los cuales varían de acuerdo a las distintas épocas del año. Por otro lado, me enfoco en los hábitos alimentarios y sus aspectos simbólicos en tanto las comidas, la preparación de las mismas, el rol de los alimentos y las formas de consumo cumplen una función social y suponen un conocimiento sociocultural que se reproduce dentro de un contexto socioambiental específico. En último lugar, la comida actúa también como un valor de cambio y, por tanto, las estrategias familiares y comunales (en cuestiones de producciones y comercialización) inciden también en los patrones de consumo que se supeditan a las necesidades, posibilidades económicas y, por supuesto, la disponibilidad ambiental.

De acuerdo a ello, entre estos tres aspectos hay una interacción interdependiente y una confluencia para determinar las prácticas alimentarias. Por tanto, y de acuerdo al panorama descrito líneas arriba, estoy delimitando el presente trabajo en la comunidad altiplánica de Tantamaco, del distrito de Macusani, provincia de Carabaya, departamento de Puno; lugar que cuenta con las características propias del medio altiplánico y que se orienta, en buena parte, al autoconsumo. De acuerdo a ello, como las actividades productivas se organizan en función al clima, me estoy centrando en un tiempo específico: la

época de transición climática, es decir, los meses de marzo y abril que suponen meses de paso entre la época de lluvias y la época de heladas dentro del ciclo productivo anual.

De acuerdo a los temas expuestos en párrafos anteriores, se infiere la estructura del presente trabajo, el cual está dividido en tres capítulos. Dentro de estos, he trabajado con un conjunto de variables, técnicas e instrumentos en función a una muestra principal de seis familias residentes en el centro poblado de Tantamaco. A su vez, de forma paralela, este trabajo también recoge información que pude obtener gracias a un conjunto de pobladores que se dispusieron a ayudarme y contarme sobre diferentes temas relacionados a este informe. De esta forma, el contenido y la metodología empleada (de forma general) serán explicados en las siguientes líneas.

El primer capítulo intenta dar una aproximación a las características climáticas propias de un medio altiplánico que hacen que la producción se organice, en gran medida, en torno al clima. De acuerdo a ello, el conocimiento del medio se da a través de los ciclos agropecuarios, los cuales repercuten en la disponibilidad ambiental de los alimentos que se producen en la zona; y, en función a los cuales se dan una serie de interacciones no solo al interior de las familias y la comunidad, sino a nivel regional a través del mercado y las ferias. Por otro lado, también abarcaré el tema del conocimiento climático de los pobladores altoandinos, de acuerdo a conversaciones y entrevistas con los comuneros y sus autoridades, lo cual genera un tipo de organización que permite la optimización de su productividad a través de los ciclos productivos y

las estrategias ante posibles embates del clima. De esta forma, este primer 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 segundo capítulo recalca la importancia del estudio de los sistemas y prácticas alimentarias, sobretodo tomando en cuenta que se trata de una actividad cotidiana que, sin embargo, en nuestro país no ha sido muy investigada. Por esta razón, aquí me concentro en el tema de los modos, las tecnologías de la cocina, los usos sociales y los aspectos simbólicos de las comidas. Aspectos que tienen un conjunto de mensajes a través de los modos de preparación y consumo que se relacionan con los alimentos, los cuales cumplen una serie de roles que se circunscriben dentro de un contexto cultural determinado. Por ello, la importancia de los ciclos productivos es crucial, pues alrededor de ellos también hay dinámicas alimentarias que también transmiten un conjunto de prácticas culturales. Para esto, cuento con observaciones, transectos y entrevistas realizadas con las familias con las que trabajé, así como con participantes de rituales o de determinados momentos del ciclo vital, festivo y productivo; asimismo, para poder aproximarme a los criterios de clasificación del sistema alimentario creí necesario aplicar dominios culturales a través de listados de libre asociación y construcción de categorías por medio

de tarjetas. Todo ello para poder averiguar los aspectos simbólicos detrás de la ingesta y usos de las tecnologías y alimentos en la vida diaria y ritual.

Finalmente, el tercer capítulo aborda un tema más organizacional y económico en relación a las formas de adquisición de alimentos y las estrategias familiares, pues la disponibilidad ambiental y el contexto socioeconómico determinado hacen que las familias organicen una serie de acciones para poder tener un acceso diario a los alimentos ya sean estos producidos, transformados o adquiridos en el mercado. De esta manera, estos aspectos de la vida cotidiana determinan al final qué es lo que se consume al interior del núcleo familiar. Por tanto, en esta sección he trabajado de manera más estrecha con las seis familias que conforman mi muestra principal. Con ellas, a través de la reconstrucción de los alimentos procesados (pues mi trabajo de campo no se prolongó hasta la época de heladas), transectos al mercado, *q'ato* y chacra, construcción de listados de alimentos y platos consumidos, mapeo y entrevistas, pude obtener datos que me permitirán exponer cómo es que estas familias se organizan y deciden lo que consumen en su día a día.

## 1. ESTADO DE LA CUESTIÓN

Estudios desde la antropología de la alimentación desde las principales corrientes teóricas y sus (re)planteamientos en las zonas alto-andinas

El presente trabajo pretende abordar el tema de la alimentación tomando en cuenta las variables medio ambientales, simbólicas, organizacionales y económicas. Para ello he tomado en cuenta los principales temas tratados alrededor de la dieta, de acuerdo a las principales posturas y corrientes antropológicas del siglo XX principalmente vistas en EEUU y Europa; pero que, con el transcurrir de las décadas se han reproducido en distintos países. Este repaso será tratado en los primeros párrafos.

Asimismo, también haré un repaso de los estudios que se han hecho alrededor de la antropología de la alimentación en zonas alto-andinas, tanto de Perú como de Bolivia, en donde hay temas más resaltantes dentro del tema de la dieta de acuerdo a la especificidad del contexto. Esto será tratado en los párrafos posteriores.

Este estado de la cuestión, entonces, tiene el fin de poder recoger diversos temas y posturas entorno a la alimentación que me ayudasen a definir las preguntas que orientan el presente trabajo de acuerdo a lo que he tenido como intención investigar. De esta manera, veremos que los aspectos económicos,

culturales, simbólicos, nutricionales, ambientales y hasta políticos son tópicos importantes alrededor de la alimentación. En función a ellos y, posteriormente, al contexto tratado, es que estas preguntas y temas se fueron afinando para así registrar esta investigación.

### *1.1. Antecedentes teóricos en torno a la antropología de la alimentación*

Los estudios sobre alimentación dentro de la disciplina antropológica durante el siglo XX pueden marcar uno de sus inicios a partir de los estudios en EEUU y en Gran Bretaña (en función a sus colonias africanas). Estos estudios concibieron el tema de la alimentación de acuerdo a las posturas teóricas preponderantes de cada una de sus escuelas. Mas, estas investigaciones no solo tuvieron una intención de enriquecer la disciplina, sino que hubo una serie de razones prácticas por las cuales se llevaron a cabo estudios sobre las costumbres y hábitos alimentarios entre los estadounidenses y las colonias británicas en África.

Así, en EEUU a partir de las décadas del treinta y cuarenta empiezan los primeros estudios sobre hábitos alimenticios 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 un comité<sup>1</sup> dirigido por Margaret Mead con el fin

---

<sup>1</sup> Committee of Food Habits of the National Research Council

de ver cómo es que se forman los hábitos alimenticios<sup>2</sup>, si es que éstos pueden ser cambiados y cómo es que se podría mejorar el tema de la nutrición frente a esta posible ración de alimentos. Posteriormente, Mead continuó su interés en la nutrición y en la producción alimentaria.

Paralelamente, durante los mismos años en EEUU los estudios sobre la comida se circunscribieron a la escuela de la cultura y personalidad, las cuales se concentraban en el desarrollo de las actitudes a través y hacia las comidas en diferentes culturas y cómo estas posteriormente afectarían relaciones sociales (entre parientes y sexos), conductas y su maduración psicosocial (Macbeth y McClancy, 2004; Messer, 1995)

Por su parte, en las colonias británicas, después de la segunda guerra mundial, hubo un grupo de antropólogos británicos que se dieron cuenta que los estudios sobre la alimentación y el hambre eran fundamentales para comprender las relaciones sociales, la vida política y los cambios en la cultura generados por el poder de la colonia británica (Messer, 1995: 30). Uno de los principales estudios en esta zona es el de Audry Richards, discípulo de Malinowski, quien a través de su libro *Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition Among the Southern Bantu* identificó al hambre como factor determinante de las relaciones entre los individuos, familias y grupos mayores al configurar sentimientos que unen a los miembros de cada grupo social y en tanto la

---

<sup>2</sup> En su artículo *The Problem of Changing Food Habits* Margaret Mead reflexiona acerca de las recomendaciones hechas desde el comité (y desde la antropología cultural) designado por el estado Norteamericano sobre las implicancias de los cambios en los hábitos alimentarios de los estadounidenses.

búsqueda de alimentos cumplía una función estabilizante al depender de la cooperación recíproca entre las personas (Vokral, 1991: 20). Para ello toma aspectos fisiológicos (la nutrición como un proceso biológico y al mismo tiempo como una actividad social) y psicológicos de la alimentación, los cuales relaciona con la producción, consumo y ciclo vital. Finalmente, también toma en cuenta a parentesco y su organización económica, y a los símbolos que poseen los alimentos.

Otro de los trabajos de Audrey Richards, *Land, Labor and Diet in Northern Rhodesia: An Economic Study of the Bemba Tribe*, sigue la misma línea funcionalista<sup>3</sup>, aunque en este libro enfatizan más los aspectos económicos (la producción alimentaria y, organización del trabajo y tiempo) y de reproducción familiar, y su relación con la baja nutrición que se veía incrementada al escasear las provisiones de comida. De acuerdo a ello, entonces, el bajo consumo de energía influía en la falta de productividad de las personas (Messer, 1995). Desde luego, este trabajo también detalla el proceso de producción, distribución, preparación, consumo y simbolismos entre los Bemba y las variaciones que tienen la dieta y el conjunto de relaciones sociales (muchas de las cuales estaban

---

<sup>3</sup> 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. (Fieldhouse, 1998). 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.

influidas por el parentesco) dadas por el intercambio de alimentos en tiempos de escasez.

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

Con respecto al estructuralismo de Levi-Strauss, la comida para él era concebida como un sistema cultural cuyas lógicas de alimentación, preparación de alimentos, consumos, modos de comer, ritos, etc. respondían a estructuras mentales, ideológicas y simbólicas que escondían significados sobre el modo de ver la vida, y que no necesariamente dependían de conocimientos bioquímicos, nutricionales, económicos o algún otro aspecto material. De acuerdo a ello aseveraba que el gusto estaba culturalmente formado y socialmente controlado. (Vokral, 1991; Caplan, 1997; Harris, 1987)

Para ello, entonces, Levi-Strauss tenía un método basado en analogías lingüísticas a través del cual, las aversiones y preferencias serían explicadas a través de un sistema de signos y estructuras semánticas. Ello, con el fin de reconstruir las estructuras humanas del pensamiento. Estas ideas se pueden plasmar en *The Raw and the Cooked*, cuyo propósito era mostrar cómo las categorías empíricas como lo crudo/lo cocido podían ser usadas como instrumentos conceptuales que permitieran elaborar ideas abstractas mayores.

Para ello, parte de mitos de grupos indígenas sudamericanos como los Ge y los Bororo del Brasil. Cuestiones similares se pueden ver también en su artículo *The Culinary Triangle*<sup>4</sup> en donde establece que la cocina es un sistema que está localizado dentro de un campo semántico triangular que corresponde a lo crudo/lo cocido/ lo descompuesto (los cuales, desde luego, contienen una serie de mensajes abstractos). Estas categorías se encontrarían en todos los grupos humanos a través de cómo se preparan los alimentos y las formas de comer.

Dentro de la influencia del estructuralismo, mientras Levi-Strauss ve a la comida como pensamiento, Mary Douglas la concibe como un contenedor de significados expresados en todo un sistema de comunicación. De acuerdo a ello, tanto los platos como las formas de comer esconden una serie de mensajes crípticos a descifrar; entonces, aquello que se codifica a través de la comida expresaría un conjunto de patrones y eventos sociales: jerarquías, inclusión y exclusión, aversiones, preferencias, etc. (Douglas, 1997: 36)

Estas ideas se expresan en *Food as a System of Communication*<sup>5</sup> y en *Deciphering a Meal*<sup>6</sup>. En el primero de ellos, la autora se basa en el sistema alimentario británico para hablar de las estructuras de la alimentación. Para ello, recurre a los patrones encontrados en las comidas, horarios de comidas, preferencias y categorizaciones de las familias británicas de modo que “la comida se toma como un medio a través del cual se da un sistema de relaciones dentro de

---

<sup>4</sup> Artículo del libro *Food and Culture: A reader*

<sup>5</sup> Capítulo de su libro “*In the Active Voice*”

<sup>6</sup> Artículo del libro *Food and Culture: A reader*

los cuales la familia está expresada”<sup>7</sup>. Mientras tanto, en *Deciphering a Meal*, Douglas toma de nuevo a los patrones de comidas de las familias británicas como caso; pero principalmente se basa en las restricciones judías hacia el cerdo para explicar que dicha aversión no necesariamente se asienta en razones económicas, ecológicas, arqueológicas, etc. sino en imágenes mentales de la cultura antigua israelí: la peste porcina y el tabú del cerdo como intensificadores de una identidad nacional que hace que estas reglas perduren a través del tiempo. De esta manera, la alimentación se manifiesta como un sistema de comunicación a decodificar que manifiesta las estructuras de la sociedad y son símbolos de un orden social particular (Caplan, 1997; Harris, 1987)

Ahora bien, estas posturas con respecto a la alimentación acarrearón una serie de críticas por el énfasis dado a la cultura sin tomar en cuenta las diferencias individuales, las relaciones sociales, las cuestiones económicas, políticas y ambientales, y los cambios que de acuerdo a estos elementos se pueden ver en los hábitos alimentarios. En base a ello, parte de las principales críticas vendrían por parte del materialismo cultural y, sobretodo, desde las réplicas de Marvin Harris<sup>8</sup>.

---

<sup>7</sup> En “In the Active Voice” p. 86 (la traducción es mía)

<sup>8</sup> El conjunto de críticas hacia los estudios “idealistas” sobre la comida se puede ver en *Foodways: Historical Overview and theoretical prolegomenon*. Del libro *Toward a Theory of Human Food Habits* editado conjuntamente con Eric B. Ross quien también toma una postura materialista que se plasma en su artículo del mismo libro *An overview of trends in Dietary Variaton from Hunter-Gatherer to modern capitalist societies*. En dicho artículo explica que el papel de las dietas es producto de una integración con la realidad social, económica, política y ecológica. Para ello se basa en las variaciones encontradas entre determinadas sociedades y a través del tiempo dentro de cada una de ellas.

Básicamente la diferencia entre Levi-Strauss y Marvin Harris es que el primero de ellos veía a la comida como “buena para pensar”, mientras el segundo la veía como “buena para comer” (López, 2002: 225). De acuerdo a ello, la selección de alimentos no solo se restringe a procesos mentales racionales sino que, según el autor, las elecciones pueden ser inútiles, nocivas e irracionales de acuerdo a ello hay una influencia de un dominio cultural y social.

Aún más, en *Good to eat* el autor argumenta que los hábitos alimentarios se basan en principios utilitarios que explican que la selección de alimentos buscan maximizar los beneficios y reducir los costos en términos de los factores nutricionales, ecológicos, biopsicológicos, ambientales, demográficos, tecnológicos y político-económicos de cada sociedad; los cuales, ejercen una poderosa influencia en las comidas. Sin embargo, también hay necesidades nutricionales que deben satisfacerse; de acuerdo a ello se hacen los criterios de selección como parte del proceso de adaptación y el proceso de selección (Harris, 1987).

A partir de los años 80, los estudios antropológicos sobre la comida dejaron poco a poco de polarizarse entre alguna postura teórica en específico dando paso a posturas más eclécticas que buscaron la interdisciplinariedad.

Es así que por influencia del materialismo cultural y la ecología cultural<sup>9</sup>, surgen los estudios desde una perspectiva biocultural, la cual se convierte en una visión más holística de una serie de fenómenos al combinar estudios biológicos y culturales a la vez. Por supuesto, también son incluidos bajo esta perspectiva los condicionantes ecológicos y ambientales que, según esta línea, son determinados culturalmente.

Dentro de la perspectiva biocultural y como un subtema dentro de la antropología de la alimentación, nace la antropología de la nutrición, la cual explica que las ingestas de comida son una respuesta a estímulos y necesidades biológicas y culturales. (Fieldhouse, 1998). Mas, a pesar que el énfasis está en cómo es que la cultura logra variaciones dentro de las cuestiones biológicas humanas, desde luego se reconoce que hay una serie de factores geográficos, sociales, psicológicos, religiosos, económicos y políticos que también repercuten sobre las ingestas de alimentos. Aunque, si es que muchas veces resulta difícil intentar cambiar los hábitos alimenticios (en épocas de escasez o emergencia) es

---

<sup>9</sup> En EEUU, después de la Segunda Guerra Mundial, se comenzaron a dejar de lado los estudios sobre cultura y personalidad para dar paso a la ecología cultural. En esta corriente el énfasis con respecto a la alimentación estuvo ligado a la producción de alimentos, a los determinantes económico-políticos de las costumbres alimentarias y las consecuencias nutricionales del desarrollo (Messer, 1995). También, el tema de la energía también fue un punto importante, sobre todo en el caso de la producción (la elaboración de alimentos, el gasto de energía en la producción, la eficacia de sistemas de cultivo, etc.) pues la comida se convierte en un significado para la transferencia de energía de acuerdo a los requerimientos nutricionales condicionados por factores ecológicos (Macbeth y MacClancy, 2004). Un ejemplo de esta corriente es el trabajo hecho por Roy Rappaport “*Pigs for the ancestors: Rituals in the ecology of a New Guinea people*”. Este trabajo que se centra en los Tsembaga de Nueva Guinea, y principalmente, trata de ver la relación entre el ciclo ritual y productivo con el medio ambiente en tanto éste último influye sobre los otros dos aspectos de la vida social

porque hay una internalización de la cultura que crean identidades y un sistema de valores que influenciarán todas las actividades del comer

Ahora bien, en esta perspectiva se plantea también que las deficiencias nutritivas específicas de cada sociedad podrían ser también determinantes de una serie de pautas de comportamiento cultural o de instituciones sociales particulares (Messer, 1995). Ello porque las prácticas alimentarias se toman, desde los estudios antropológicos, como un elemento más dentro de un conjunto de costumbres sin tomar en cuenta el impacto de dichas prácticas en la salud (Fieldhouse, 1998) y por ende en las actividades que se dan dentro de una sociedad.

En la actualidad, los estudios sobre alimentación desde la antropología están abarcando nuevos temas, debido a preocupaciones sociales dentro del globo. De esta manera, los temas más tocados hoy en día incluyen: comida y cambio social (sobre todo con la industrialización de los alimentos que juegan parte dentro las políticas gubernamentales y el “fast food” como producto de la globalización<sup>10</sup>), seguridad alimentaria<sup>11</sup> (tema que está en continuo debate por el interés de los antropólogos en la agricultura, salud y nutrición sobretodo en zonas que presentan escasez de comida, emergencias por conflictos o desastres naturales y embates del cambio climático sobre medios de subsistencia) y, en

---

<sup>10</sup> Ver *Food in the USA* de Carole Counihan. Routledge, 2002 y *Food Politics: How the Food industry influences Nutrition and health* de Marion Nestle. University of California Press, 2003.

<sup>11</sup> Ver *Anthropology of food: The social dynamics of food security* de Johan Pottier. Blackwell Publishing, 1999. Y *Climate Change and Global Food Security* de R. Lal Norman Uphoff, B.A Stewart y David O. Hansen. CRC Press, 2005

general, las costumbres alrededor de la alimentación (etnografías que incluyen clasificaciones, preferencias, comida y ritual, relación con la cosmovisión, vida cotidiana, identidad, comida y religión, entre otros temas).

### *1.2. Estudios antropológicos sobre alimentación en zonas altoandinas*

En función a los temas que se han ido tratando a nivel global hay una serie de estudios en las zonas altoandinas que reproducen parte de las corrientes anteriormente expuestas. Ahora bien, para ordenar la información (y 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 tres: Alimentación, cambio social y determinantes económico-culturales, la (des)nutrición en las zonas altoandinas y los aspectos culturales y simbólicos de los alimentos.

#### *Alimentación, cambio social y determinantes económico-culturales*

Para Ana Manco y Jorge Manrique en *“Alimentación en comunidades de Puno”*, el estudio de la alimentación debe incluir aspectos sociales, económicos y culturales, pues la alimentación implica un proceso complejo de criterios de producción, comercialización y almacenamiento de los productos alimenticios que

se determinan por una serie de factores que deciden el consumo de alimentos. En primer lugar, el medio ambiente y la altitud influyen en un tipo determinado de cultivos. En segundo lugar, los factores culturales hacen que aquellos productos producidos localmente jueguen un rol identitario por venir de la Pachamama; asimismo, los productos alimenticios son el mejor contexto para iniciar y mantener los lazos familiares y de amistad en la comunidad. Finalmente, la estructura familiar es la que en última instancia da la debida importancia a los alimentos, tiene un determinado presupuesto (razón por la cual se toma en cuenta la estratificación social) y una propia valoración de lo que es nutritivo.

Quien también toma en cuenta los determinantes culturales pero que también reconoce un cambio social que influye en los patrones de consumo de alimentos es Benjamín Orlove en *Agricultura, alimentación y políticas*. En cuanto a las costumbres alimentarias, el autor explica los principales componentes de la dieta andina, dentro de la cual hay un sistema de preferencias (predilección de lo harinoso, por ejemplo), valoraciones, aversiones y modos de comer (como el valor que tiene el compartir los alimentos) que determinan, en parte, los hábitos de consumo. Ahora bien, lo cultural no constituiría el único determinante, sino que, desde luego, hay factores ecológicos (la variabilidad del clima, los ciclos estacionales, la variedad de los recursos, etc.), económicos (los recursos no agrícolas, ingresos, la desigualdad entre familias, el papel del mercado) y nutricionales. Todos estos elementos configurarían posibles motores de cambio de los hábitos alimenticios.

Tomando en cuenta otra serie de determinantes que hacen que los patrones de consumo de alimentos hayan ido transformándose en las zonas altiplánicas, Jorge Gascón en *“De la quinua al arroz: cambios en los patrones alimenticios de la sociedad andina”* estudia la transformación acaecida en las últimas décadas sobre la dieta alimenticia en el caso de Amantani, Puno. De acuerdo a ello, muchos productos se han dejado de consumir o se han aminorado para dar paso a otros de carácter no autóctono principalmente por los cambios económicos y demográficos que han traído consigo otro tipo de procesos más complejos que la sola sustitución de unos alimentos por otros. Así, en primer lugar, lo que ha sucedido es la disminución de la producción agrícola, ganadera y pesquera que ya no resultan rentables, dando paso así a una diversificación de fuentes de ingreso. Ello ha hecho que las personas acudan al mercado y en él adquirir productos para su canasta diaria que no solían consumir como fideos, arroz, pan, etc. Asimismo, otros agentes de cambio lo constituyeron los programas de ayuda alimentaria (donación de alimentos no tradicionales) y la influencia de la iglesia adventista (con sus prohibiciones del consumo de cuy y cerdo). Finalmente, las valoraciones con respecto a los alimentos también sufrieron una transformación al concebirse como más prestigiosas aquellos alimentos de origen no autóctono pues su acceso era limitado y oneroso.

Siguiendo en la misma línea del cambio social por la presencia de instituciones de seguridad alimentaria tenemos al trabajo hecho por Fortunata Solorio y Esther Revilla, *“Enfoques sobre alimentación andina”*. Este texto se centra en la dinámica

de la alimentación andina en relación a las políticas de apoyo alimentario en comunidades campesinas de Juliaca, Puno analizando las experiencias de las instituciones que trabajan en este aspecto de acuerdo a su visión del problema y a los métodos empleados que se plasman en los ejes de acción en la zona. Ahora bien, la presencia de estas instituciones se da de forma paralela a las costumbres alimentarias de los pobladores que implican los patrones de consumo, las comidas en las fiestas, el sistema fresco-cálido y los procesos de transformación de alimentos.

### *La (des)nutrición en las zonas altoandinas*

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 instituciones 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 nuevamente al texto de Solorio y Revilla, 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.

Quien también se encarga de desmitificar las ideas acerca de que la alimentación de la población andina es una fuente de deficiencias nutricionales es Marco Ferroni 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 (Orlove, 1996).

Desde otro punto de vista y bajo una perspectiva más bien biocultural, Margaret Graham en *Child Nutrition and seasonal hunger in an andean community*, examina la relación entre el consumo de alimentos y producción en Ura Ayllu (Sandia, Puno) enfocándose en la nutrición infantil y el hambre de acuerdo a las fluctuaciones estacionales en la producción de alimentos, y los conceptos y comportamientos en relación a los niños; los cuales se ven determinados por dimensiones biológicas, ecológicas, socioculturales y económicas. De ese modo, la autora analiza 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.

#### Aspectos culturales y simbólicos de los alimentos

En esta sección me referiré a dos textos: “*Food and Culture among Bolivian Aymara. Symbolic expressions of social relations*” de Mick Johnsson y “*Qoñi-Chiri: La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el altiplano del Perú*” de Edita Vokral.

Ambos textos se enfocan en los simbolismos implícitos en las comidas y su relación con una estructura social mayor. Sin embargo, los dos autores llegan a conclusiones diferentes. En el caso de Johnsson, él se basa en Mary Douglas al buscar la función comunicativa en las comidas, para lo cual ofrece algunas interpretaciones. De esta manera, el autor no se basa en la comida *per se* sino en la forma en cómo los alimentos se comparten, se preparan, etc. de modo que esto puede expresar relaciones sociales entre las personas, cohesión de grupo, identidad cultural, inclusión o exclusión, etc. Asimismo, a través de las comidas hay valores que son expresados. En este caso, *independencia, igualdad social y reciprocidad* son las más explícitas en su trabajo.

Ahora bien, este autor se deslinda de las estructuras Levi-Straussianas, por lo cual no hace las diferenciaciones duales del sistema *cálido-fresco* que se toman como propias del mundo andino (Vokral, 1991; Orlove, 1996; Carrillo Espinosa, 1996; Revilla y Solorio, 1992). Quien no lo hace es Vokral, pues contradice lo mencionado por Johnsson en cuanto a que no hay una diferenciación dual de los alimentos. Es más, la estructura de oposición está profundamente arraigada en el pensamiento andino. De esta manera, tenemos el sistema *cálido-fresco*, el sabor *dulce/amargo*, la consistencia *espeso o seco/aguanoso*, etc. Además, la autora menciona que estas estructuras no pueden ser entendidas sin las condiciones concretas del medio ambiente y la ecología (razón por la cual dedica más de un capítulo a explicar los ciclos productivos, el clima y el medio ambiente). De allí que

estos principios determinan la cosmovisión, preparación y consumo de los alimentos en el ciclo anual.

## 2 .PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El presente trabajo se planteó en un inicio como una *etnografía de la comida* que pretendió hacer un estudio exploratorio de la alimentación desde una perspectiva antropológica en tanto no solo era resaltante aquello *que* se consume, sino en *cómo* se consume, pudiendo ello darnos mayores pistas acerca del mundo social. En ese sentido, era importante enfocar mi trabajo de campo en torno a los hábitos, símbolos, actividades económicas, roles familiares e interacción con el clima que se llevan a cabo en función a los alimentos y a las comidas en Tantamaco en sí, y a sus modos de preparación y consumo.

Sin embargo, para poder explorar la cultura alimentaria de una localidad, por más pequeña que esta sea, hay que pasar muchos más meses del que yo tuve la oportunidad de pasar en mi trabajo de campo. Es por eso que, teniendo como base lo expuesto en los estudios antropológicos tanto en las principales corrientes teóricas como en los estudios hechos en la zona altiplánica, creció en mí la inquietud de explorar cómo es que se daban las prácticas alimentarias de acuerdo a un contexto que yo considerara particular. De acuerdo a ello, pude ver que diversos estudios en la zona propuesta han indagado aspectos de la alimentación relacionados al cambio: cambios en la dieta por alimentos de

carácter urbano, proyectos de seguridad alimentaria, presencia de instituciones de “afuera”, etc. Sin embargo, mi interés por el tema climático (y la escasa bibliografía que relaciona la cultura alimentaria con aspectos socioambientales) me llevaron a afinar las posteriores preguntas de acuerdo a un contexto de cambio estacional, el cual, me pareció particular por ser un tiempo de indefinición (no es un tiempo de lluvias ni un tiempo de heladas, pero es un tiempo en que se da el tránsito de una a la otra), pero al que los pobladores se enfrentan año a año.

### *2.1. Preguntas de investigación*

De acuerdo a lo explicado en líneas previas, mis preguntas que orientan la presente investigación son las siguientes:

#### *Pregunta principal*

- ¿Cómo se dan las prácticas alimentarias ante un contexto de cambio estacional?

Al referirme a prácticas alimentarias estoy tomando en cuenta los elementos que expuse en líneas anteriores, es decir lo que supone el comer, los modos de preparación y consumo, y las formas en cómo se adquieren los alimentos. Asimismo, contextualizándolo en un tiempo de cambio estacional quería explorar si es que había alguna variación en la formas de adquisición, en las actividades relacionadas al alimento, etc. de acuerdo al paso de una estación a

otra. O, en sí, cómo es que los pobladores se enfrentan con este momento de cambio en el año.

### *Preguntas secundarias*

- ¿Cómo son las formas de adquisición de alimentos ante el cambio estacional?
- ¿Cómo se llevan a cabo los modos de preparación y consumo de alimentos durante la época de cambio estacional?
- ¿Cuáles son los patrones de consumo durante esta época del año?
- ¿Cuáles son los usos sociales y simbólicos que se dan a los alimentos tanto de forma cotidiana como festiva en esta época del año?

Las dos primeras preguntas están agrupadas dentro del eje temático referido a los “Hábitos alimentarios y aspectos simbólicos” que es esencialmente el capítulo 5. Cabe decir que la primera pregunta se refiere a los modos de preparación (tecnologías de la cocina, cultura material, etc.) y consumo de los alimentos y platos durante esta época del año. Por otro lado, la segunda pregunta se refiere a los distintos usos sociales y simbólicos que éstos tienen, lo cual también incluye valoraciones, preferencias y categorizaciones dadas a determinados alimentos. Ambas preguntas priorizan tanto la cotidianeidad como los momentos festivos, así como el nivel comunal como el familiar.

Por otro lado, las dos siguientes preguntas están dentro del otro eje temático al que denomino “Estrategias y patrones de consumo” que es primordialmente el capítulo 6. Ambas preguntas básicamente se refieren a las

formas en que se consiguen los alimentos en esta época del año tomando en cuenta la organización familiar a través de la asignación de roles, acceso al mercado, producción familiar, almacenaje y transformación de alimentos; y, de acuerdo a ello, cuáles son las constantes en los patrones de consumo.

## *2.2. Contexto de la investigación e inserción en la comunidad*

La presente investigación se llevó a cabo entre los meses de febrero y mayo del año 2009 en la comunidad altiplánica de Tantamaco, ubicada en el distrito de Macusani, en la provincia de Carabaya, Puno. Los meses previos al trabajo de campo fueron los que comprendieron el diseño de mi investigación.

De acuerdo a este diseño, mi propuesta inicial fue realizar el trabajo de campo en una comunidad del altiplano Boliviano; sin embargo, dado el difícil contexto sociopolítico actual, decidí optar por una comunidad en Puno con condiciones climáticas similares, es decir, bastante altitud y donde la producción agropecuaria o agraria sea la actividad principal de la comunidad. Ello, sin embargo, lo decidí ya estando ya en Puno, por lo cual no tenía contactos previos en la comunidad. A pesar de ello, tuve conocimiento por amigos en Puno sobre el distrito de Macusani y posteriormente sobre Tantamaco y decidí ir allí. Luego de unos contactos previos en el Municipio Provincial de Carabaya recolecté más información sobre Tantamaco para, en un momento ulterior, acudir allí.

Durante mi primera visita a la comunidad, a finales del mes de febrero, lo primero que hice fue buscar a las autoridades para presentarme como alumna de antropología de la Pontificia Universidad Católica del Perú y explicarles lo que venía a hacer en la comunidad y manifestarles mi interés de residir allí por un periodo de tres meses. De esta forma, presenté mis respectivas cartas de presentación al alcalde, al presidente de la comunidad y al presidente de las rondas campesinas (aunque dadas las circunstancias mi presentación con cada uno de ellos se dio en días distintos), luego de ello fui presentada con el resto de autoridades, aunque ya de una manera más informal.

A pesar de ello, dado que mi trabajo era principalmente con familias, era con la población con quien tenía que relacionarme. Ello, en un principio fue difícil pues mi conocimiento básico del quechua (Tantamaco es una zona quechua) hacía que no pudiera comunicarme plenamente con todas las personas y que sea objeto de murmuraciones que no podía entender (aunque eso es algo que siempre pasa); a ello, sumado el hecho de que el centro poblado donde trabajé era una localidad relativamente pequeña en que cada desconocido es objeto de comentarios y miradas. Por esta razón, eran constantes hacia mí las preguntas de “¿Por qué vienes?” “¿Para qué?” “¿Qué traes?”, etc. las cuales fueron siempre respondidas durante todo mi trabajo de campo. De hecho, yo siempre contaba quien era y a qué venía a la zona, y ya después de eso podía conversar con quien se me acercara o a quien yo me acercara; y al final, la curiosidad inicial que mi

presencia despertaba en varios de los pobladores se convirtió en una forma constante de iniciar alguna conversación. Y fue así como mi presencia se fue dando a conocer en la zona por medio de estas numerosas conversaciones con los pobladores pudiendo así también contactar a las familias con las que trabajé.

De esta manera, fui conociendo a cada vez más personas en la comunidad y muchas de ellas estuvieron dispuestas a ayudarme y a brindarme un poco de su tiempo y conocimiento en lugares como la chacra, el *q'ato* (compra-venta a pequeña escala en mercado/plaza), las fiestas, las tiendas o en cualquier momento caminando por la comunidad. Pero más aún, el grueso de mi tiempo en Tantamaco estuvo contemplado por las seis familias de mi muestra: La familia Pacco Quispe, la familia Apaza Anahui, la familia Pacco LI, la familia Quispe Torres, la familia Mamani y la familia Aragón. A todas ellas mi profundo agradecimiento por su paciencia conmigo y por permitirme entrar a sus casas y compartir valiosos momentos conmigo. Asimismo, en estas líneas también quisiera agradecer a las autoridades del Municipio del Centro Poblado de Tantamaco, la Directiva Comunal y las Rondas Campesinas quienes se ofrecieron a darme una visión macro y documentada del contexto actual de la comunidad y por, también, brindarme su tiempo para conversar sobre distintos temas y por darme su apoyo para efectos de la presente investigación.

### *2.3. Consideraciones metodológicas y sus limitaciones durante el trabajo de campo*

Al ser el presente trabajo una etnografía de la comida, la metodología es básicamente cualitativa. 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. Es así que la muestra principal de este trabajo estuvo conformada por seis familias del Centro Poblado de Tantamaco. 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). Con respecto a la vale hacer mención de una primera limitación: Si bien es cierto, la segunda actividad más importante de Tantamaco es la ganadería y que la mayoría tiene ganado (aunque sean pocas cabezas), he tenido más dificultad en encontrar a una familia que se dedique primordialmente a esta actividad, pues las zonas de ganado están dispersas en la comunidad y alejadas del Centro Poblado. Además, durante el tiempo de barbecho (marzo-abril) no se permiten animales en el centro poblado ni cerca a éste, por lo que o se opta por “encargar” sus animales a otras personas que tienen mayor cantidad de ganado y que viven en la zonas altas o los miembros de la familia se trasladan fuera del Centro Poblado junto con su ganado. Es por ello que dentro de mi muestra hay una sola familia que se dedica

principalmente a esta actividad; dentro de esta, me enfoqué más en la madre, pues era ella la que solo iba al centro poblado los fines de semana, mientras que el resto de la semana se quedaba fuera del Centro Poblado, en la parte alta donde vivía y cuidaba a los animales.

Tema aparte, vale decir que con esta muestra principal de familias organicé un conjunto de tareas a realizar abarcando los demás del clima, la chacra, los hábitos alimentarios, las tecnologías de la cocina, la organización familiar, las festividades, las formas de adquisición de alimentos y las tecnologías de transformación de alimentos. Con respecto a lo mencionado, se elaboraron entrevistas semiestructuradas y observaciones participantes para cada uno de estos temas. Ahora bien, el diseño metodológico se dividió en dos partes: Primero la referida a los hábitos alimentarios y aspectos simbólicos; y en segundo lugar, la que trató sobre estrategias y patrones de consumo.

Con respecto al primer tema en mención, lo que quise encontrar fueron las constantes y diferencias de la preparación y consumo de alimentos de acuerdo a época, averiguando también el rol de la cocina con sus diferentes usos y ocasiones de uso, y si es que hay una relación con el medio. Asimismo, mi intención era averiguar los aspectos simbólicos detrás de la ingesta de alimentos y de la organización de roles en la cocina. Para ello era importante encontrar los distintos usos, preferencias y significados a los alimentos y platos en la vida diaria

y ritual; y si es que estos usos y significados tienen alguna relación con el medio, específicamente en el contexto de cambio de estación.

Con el fin de poder encontrar lo que quise saber opté por aplicar las siguientes técnicas (aparte de la entrevista y observación): El transecto y los dominios culturales. Con respecto a la primera de ellas, el transecto propone el 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 *in situ*; 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 Centro Poblado). Esto hacía más difícil su ubicación. Asimismo, dada la pluriactividad que hay en Tantamaco, también habían actividades como la construcción, minería, cargos en la municipalidad, etc. Por esta razón, concentré mis transectos en tres aspectos: la chacra, la cocina y el mercado. Ahora bien, con respecto al mercado también tuve algunas dificultades, pues en Tantamaco no hay mercado sino que los pobladores acuden al *q'ato* (mercado/plaza. Compra-venta de productos en pequeña escala) de Macusani los días viernes, y es esta feria la principal fuente de adquisición de alimentos comprados, incluso más que en su propio *q'ato*. Por ello, una parte de mi transecto comprendía el acudir al *q'ato* de Macusani 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 conocía durante sus compras.

Por otro lado, con los dominios culturales era mi intención encontrar aquellos criterios de clasificación y preferencias. Para ello, apliqué los listados de asociación libre que consistían en dar una serie de elementos bajo categorías propuestas; ello además de un juego de tarjetas para que los informantes pudieran formar categorías. Con respecto a lo último, tuve que hacer una modificación posterior, pues habían entrevistados que no sabían leer; entonces, en vez de construir por medio de tarjetas, la construcción de categorías se dio de forma verbal.

Finalmente, en esta sección estuvieron comprendidos los momentos festivos, por lo cual no solo me restringí a mi muestra principal, sino que busqué hablar 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 vital, puesto que no he encontrado nacimientos; mientras que las costumbres alrededor del matrimonio solo se dan una vez por ser marco de la festividad de San Isidro. Por esta razón la descripción sobre el matrimonio, aunque ha sido detallada y puede ser representativa, se ha dado pocas veces durante mi trabajo de campo. Por ello, mis entrevistas y conversaciones con las familias de mi muestra y pobladores de la comunidad trataban de tocar estos temas para recolectar información y establecer

patrones sobre las costumbres en las fiestas, ceremonias y demás eventos del ciclo vital, productivo y comunal en los cuales no he podido participar.

Con respecto al tema de las estrategias y patrones de consumo, además de las entrevistas, observaciones y transectos, apliqué la técnica del mapeo, con el fin de identificar las zonas productivas y comerciales con respecto al hogar, para con ello saber si es que había variaciones en las formas de adquisición de alimentos en función a las actividades. 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 principal. También, quise construir listados con los alimentos adquiridos en el plazo de una semana teniendo como herramienta de apoyo la fotografía. Sin embargo, en ello, tuve un poco de limitación no solo porque algunos de mis informantes no querían que les tome foto, sino que no era muy funcional determinar la comida por una semana, pues las compras no necesariamente se hacen por este lapso de tiempo. Las familias pueden acudir a la feria semanal cada semana o cada dos semanas, o acudir a las tiendas o a sus despensas apenas se necesite algo para el día. Entonces, lo que se procedió a hacer (dado que era muy complicado hacer un listado diario) fue tomar fotografías en función a lo que se tuviese para luego indicar para en cuántos días se consumían los alimentos en referencia o aproximadamente, cuánto durarían los alimentos por semana. Ello además de los gastos semanales aproximados en comida. Finalmente, otro listado que quise construir fue el de los procesos que pasan los alimentos. En este punto, tuve que cambiar mis formas de

registros cuando se trató del tema de la transformación de alimentos, pues en el tiempo de mi trabajo de campo no se dan las heladas (estuve en los inicios, 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.

### 3. SOBRE LA ZONA TRABAJADA: ASPECTOS GENERALES DE LA COMUNIDAD DE TANTAMACO

#### *3.1. Ubicación y características físicas*

La comunidad campesina de Tantamaco-Ninahuisa se ubica en el distrito de Macusani, capital de la provincia de Carabaya, en el departamento de Puno. Esta provincia tiene zonas que van desde la selva baja (Sangabán) hasta la puna (distritos y comunidades ubicados a más de 4000 msnm). Situada a 30 kilómetros al noroeste de la ciudad de Macusani, al margen izquierdo del río del mismo nombre y de la carretera Interoceánica (que actualmente continúa en construcción). Tantamaco es una comunidad que se encuentra en la zona de puna pero próxima a la ceja de selva.

Tantamaco cuenta con una extensión total de más de 7000 hectáreas, las cuales colindan, por el norte, con la comunidad campesina de Isivilla, por el sur con la comunidad Huaylloma y con el fundo Alccamarini, por el este con la comunidad de Pacaje así como con río Macusani y la carretera interoceánica, y por el oeste con la comunidad de Chacaconiza y también con Isivilla

La mayor parte de la geografía de la comunidad de Tantamaco es accidentada dada la existencia de roquedales, laderas y quebradas en la

extensión de su territorio. Dentro de la comunidad, también se pueden apreciar andenes deteriorados por efecto de la erosión<sup>12</sup>.

Con respecto a las características climatológicas<sup>13</sup>, en general, Tantamaco se caracteriza por tener un clima frío, sobre todo por las neblinas constantes que existen en la zona baja de este centro poblado, lo cual aumenta la sensación de frío y humedad. Las temperaturas cambian de acuerdo a las estaciones del año; en la época de verano éstas pueden fluctuar entre los cinco grados en promedio (durante la noche) hasta los catorce grados en promedio (durante el día). Mientras tanto, en invierno, el clima tiene una fluctuación más amplia, dado que durante el día las temperaturas pueden fluctuar desde los quince a veinticinco grados (a más de veinte grados bajo cero en las zonas más altas de Tantamaco) bajo cero en promedio (durante la noche) hasta los dieciséis a veinte en promedio (durante el día).

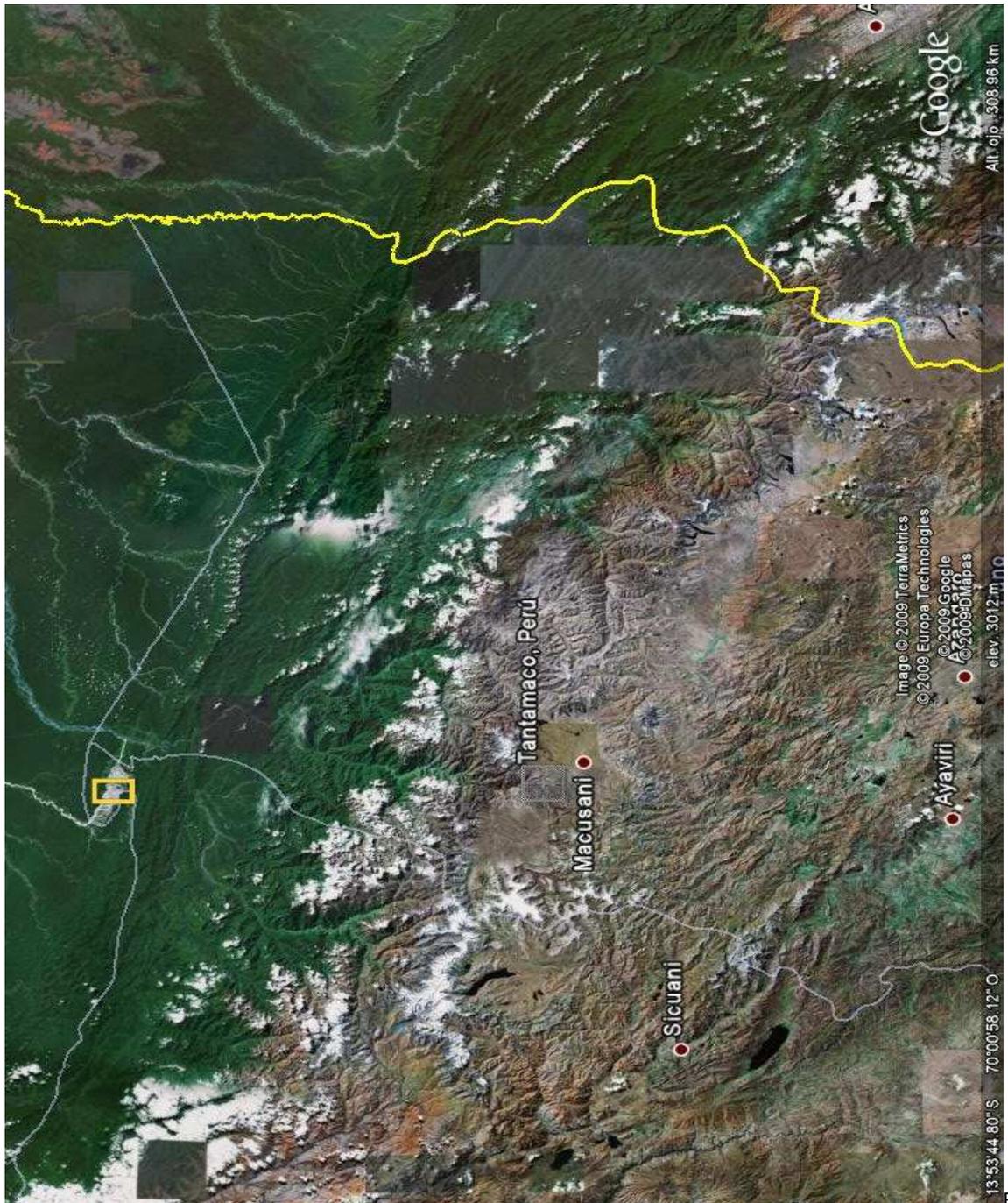
Finalmente, el sistema hidrográfico está comprendido principalmente por el río Macusani y sus afluentes constituidos por los siguientes ríos: Killi-Killi, Tullomayo (que pasa por Tantamaco), Thumpa, K'uichini, Huchuychilcuno, Hatunchilcuno, Samilia y Huarachani. Los últimos cinco ríos en mención se originan dentro del territorio comunal, mientras que los otros ríos se originan en la comunidad de Isivilla.

---

<sup>12</sup> Ver “Comunidad campesina de Tantamaco” de Procopio Cansaya Fuentes. Pág. 11

<sup>13</sup> Ver cuadro 1 ubicado en la sección 4.1 sobre las temperaturas en la estación de Macusani

### Ubicación física de la comunidad de Tantamaco



Fuente: Google Maps

### Mapa de la provincia de Carabaya



Referencia: <http://es.geocities.com/macusaniweb/>

### 3.2. Historia

De acuerdo a la tradición oral que recoge las versiones del origen de la comunidad, en un inicio, Tantamaco estaba ocupado por algunas familias que tenían chacras, pero que no vivían ahí. La única habitante por esos tiempos (no cuento con una fecha aproximada) sería una anciana que solía andar de rodillas, de la cual, aunque no se supiese su nombre, era conocido que se dedicaba al cultivo de ocas e izaños. A esta señora los habitantes de Macusani le decían “Thanta mamacu” (/Thanta/ que significa “haraposos”, “usado”, “viejo” o “deteriorado” y /mamacu/ que significa “anciana”) al referirse a ella cuando le canjeaban ocas e izaños.

Esta versión es la más conocida, pero hay otras dos versiones secundarias con respecto a la etimología y origen de la comunidad. La primera de estas se refiere a la palabra “Thantamoq’o” (/moq’o/ que significa “montículo de tierra”), la que trata de un montículo de tierra de características arqueológicas deterioradas ubicada al lado del cementerio actual de Tantamaco. Por otro lado, la segunda de estas versiones menciona que el nombre de la comunidad viene de la palabra “Tantanakuy” (que significa “reunión”, “encuentro” o “juntarse”). En este caso, dado que se dice que el cementerio es un límite de las comunidades de Tantamaco e Isivilla, así como de los distritos de Corani y Macusani, era aquí donde se

llevaban a cabo reuniones para tratar asuntos de importancia, por esta razón al sitio lo llamaron “Tantanakuy”.

Las tres versiones de la etimología del nombre de la comunidad recibieron la influencia española (la provincia de Carabaya era una colonia española<sup>14</sup>), es así como en todos los casos el nombre siempre deriva en “Tantamaco”. Sin embargo, con respecto al nombre de Ninahuisa no hay una versión más consensual; aunque, al parecer el nombre se debe al río Ninahuisa, el cual es uno de los ríos que se encuentra con el río Macusani.

Con respecto a los primeros habitantes, ya con el transcurso del tiempo el lugar se fue conformando por pequeñas estancias en donde vivían comuneros de distintas partes de la provincia. Se trataba de unas cuantas familias que se dedicaban al cultivo de papas dulces, papas amargas, ocas, ollucos e izaños; así como al cuidado de animales como ovejas, vacas, llamas y pocas alpacas. Posteriormente, estas estancias se fueron convirtiendo en pequeñas propiedades naciendo así la propiedad privada de tierras. Sin embargo, algunos comuneros buscaron unificarlas todas; sobre todo, a raíz de la continua apropiación de tierras que traía consigo a un conjunto de nuevos dueños de tierras comunales.

---

<sup>14</sup> A propósito de la provincia de Carabaya en la época colonial, Fernando Santos Granero en *Etnohistoria de la Alta Amazonía* (Carabaya se caracteriza por tener zonas de Puna como de selva) explica que esta zona era muy rica en oro, incluso ya desde las épocas prehispánicas; razón por la cual no solo fue inminente la explotación minera, sino esta riqueza haría que dentro de esta zona se establecieran villas que se elevaran al rango de “Villa Imperial” por la corona española. (Ver págs. 101-104 del libro en mención).

Ante esta situación los comuneros se organizaron para emprender la recuperación de tierras. Este proceso se da a partir de juicios, despojos y conversaciones que consolidan a la organización comunal como tal a partir de 1959. En un principio Tantamaco estaba dirigido por un teniente gobernador, el cual era representante del gobierno central; sin embargo, había un sumo interés en que la comunidad estuviese a cargo de una persona nativa de Tantamaco. Por ello, partir de 1960 se busca el reconocimiento de Tantamaco como comunidad indígena, sobre todo ante el contexto disfuncional por la presencia de un cúmulo de pequeñas propiedades. De esta manera, el proceso, como se dijo en líneas anteriores, siguió una serie de juicios sobre tierras y demarcaciones de lo que vendría a ser el futuro territorio comunal.

Es así que el 10 de octubre de 1973 Tantamaco ya se reconoce oficialmente como una comunidad y como tal tiene funciones de acuerdo al Estatuto de Comunidades Campesinas, y tiene a una asamblea compuesta por una directiva comunal y por todos los comuneros que dirigen las decisiones que se dan alrededor de la comunidad. Durante los primeros años, Tantamaco se comienza a organizar de acuerdo a las normas vigentes de la época y se empiezan a comprar fundos con el dinero de los miembros de la comunidad.

Durante la década de los ochenta se empiezan los primeros trabajos en la carretera a Tantamaco y se construye el local comunal. Mientras tanto, a principios de los noventa se construye el colegio Agropecuario, el cual ante la importancia de

mejorar la producción, se caracteriza por la formación de técnicos en el sector agrícola y ganadero. A mediados de esta década se hacen principalmente obras de infraestructura como la remodelación de la capilla y la construcción de una losa deportiva; asimismo, se construye la posta médica.

En 1991, parte de la comunidad pasa a ser centro poblado, ante la necesidad de contar con una municipalidad y un registro civil. Así, se aprueba la creación de un municipio menor como representante del gobierno, como administrador del registro civil y los ingresos tributarios, y como el ejecutor de obras de infraestructura en la comunidad. En ese mismo año surge la idea de contar con una radio local que informe a diario sobre los distintos acontecimientos, a pesar de no contar con electrificación en la zona, por lo que se usarían baterías de carro que serían cambiadas diariamente. De este modo, en un principio la radio comunal se llamaría “Radio FM 2000”, para luego ser cambiada a “Radio Agricultura”.

Ya hacia el 2000 lo más resaltante es la electrificación de la comunidad a principios de la década y el inicio de la construcción de la carretera interoceánica, la cual está en la zona desde hace aproximadamente un año. Asimismo, durante los últimos años se han descubierto reservas de uranio en la provincia de Carabaya, razón por la cual se establecieron distintas empresas para la explotación de este recurso, así como la incursión en esta actividad de forma artesanal. Frente a esta situación surgieron distintas denuncias haciendo énfasis

sobre el hecho de que esta actividad resulta más dañina que productiva; sin embargo, en la actualidad, ante la crisis, la presencia de estas empresas ha disminuido, al menos en la zona de Tantamaco, casi completamente.

### 3.3. Organización territorial y política

Como ya se mencionó anteriormente, la totalidad de la extensión del territorio de Tantamaco cuenta con más de 7000 hectáreas dividiéndose en sectores más el territorio que comprende el centro poblado, núcleo de las actividades de Tantamaco. Con respecto a los sectores, éstos se dividen en seis: Hatun Chilcuno (O Chilcuno Grande), Samilia, Ccollpa, Huchuy Chilcuno (o Chilcuno Chico), Jipiaña y Kenqosaya; aparte de estos sectores se encuentra el centro poblado.

A su vez, dentro de este territorio se pueden distinguir cuatro zonas, a las que podemos llamar *de producción* (Mayer, 2004), las cuales suponen una organización social a nivel espacial donde se llevan a cabo actividades específicas de acuerdo al ciclo agropecuario, y en función a las decisiones familiares y comunales. En primer lugar, los comuneros distinguen dos zonas de acuerdo a su altitud, los cultivos que se cosechan en cada una de estas y las actividades que se llevan a cabo: La *zona alta* y la *zona baja* de la comunidad. La zona baja se sitúa

alrededor de los 4200 msnm y en ella se ubican el centro poblado, el cual se encuentra a una altitud aproximada de 4133 msnm siendo el lugar central de la comunidad y de concentración de la población, dado que la directiva comunal, la feria semanal (*q'ato*) los colegios, la iglesia, el municipio, las tiendas, y el acceso para comunicarse con otros distritos se encuentran ahí (ver croquis ubicado en el anexo 1). Asimismo, en esta misma zona también se pueden encontrar las chacras de papa dulce, izaño, ollucos, ocas y hortalizas, algunas de las cuales se encuentran muy cerca al centro poblado y que son territorios tanto comunales como familiares.

Por otro lado, tenemos a la zona alta, la que se ubica a partir de los 4300 msnm, dentro de ella podemos encontrar a las chacras comunales y familiares de papa amarga, cañihua, maca (aunque la producción de este producto es mínima) y forrajes. Del mismo modo, y ya a más altura, podemos encontrar zonas exclusivamente dedicadas al pastoreo (aunque el ganado está tanto en la zona baja –donde debe rotar según la estación- como en la alta) que puede llegar hasta una altura aproximada de 4500 y en donde encuentra un pasto especial para ganado, así como manantiales para los animales; a su vez, es en esta zona donde viven las familias que se dedican principalmente a la ganadería.

A continuación, presento un esquema de lo que podría ser la distribución espacial en Tantamaco. 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 comunidad.

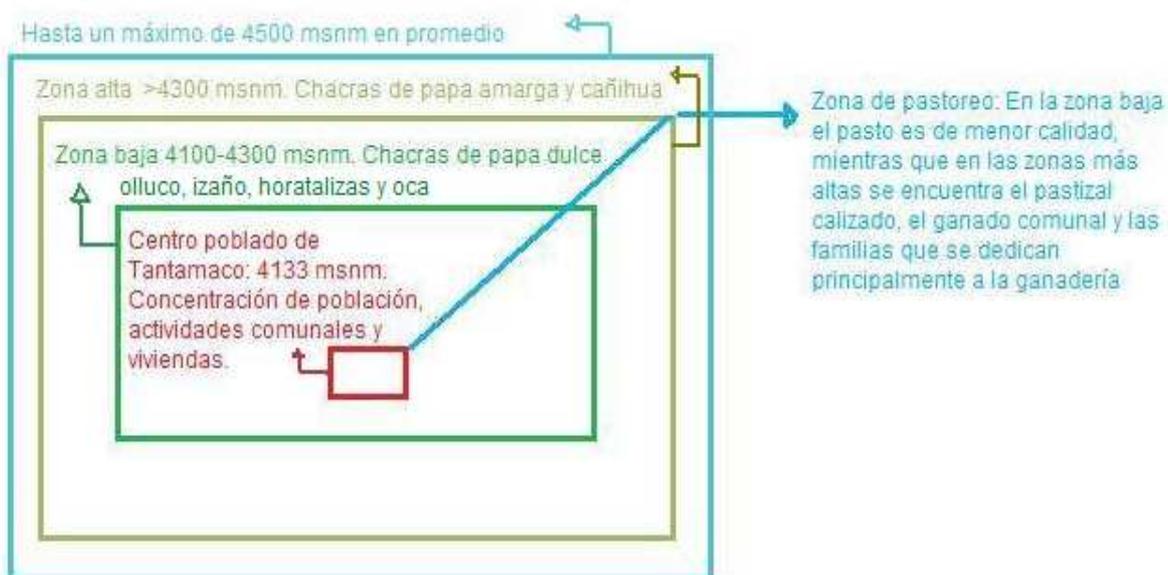


Figura 1: Croquis de las zonas de producción en Tantamaco

Ahora bien, es en el centro poblado donde estas decisiones son llevadas a cabo, tanto a nivel comunal (pues hay ganado y terreno que le pertenecen a toda la comunidad) como familiar (por las propiedades familiares). Cuando se tratan de decisiones comunales, la población de Tantamaco 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 los sectores de la comunidad). Básicamente la asamblea consiste en una reunión en donde se tratan 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 un *ararihua* (una persona que se dedica a cuidar las chacras<sup>15</sup>), la formación de comisiones de cocina para las faenas<sup>16</sup>, la venta de terrenos a personas externas a la comunidad, la aceptación (o no) de diferentes proyectos, y, sobretodo, las zonas y fechas en las que se realizarán los trabajos y los precios en que se venderá la producción de papas. 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 se conforma por un presidente, un vicepresidente, un secretario, un tesorero y un fiscal, quien se encarga de fiscalizar la gestión administrativa de los miembros de la directiva y, finalmente, los vocales, quienes se encargan de difundir información importante a los miembros de la comunidad. Todos ellos son elegidos por medio de la asamblea. Asimismo, hay otras autoridades que se encargan específicamente de las actividades más importantes

---

<sup>15</sup> Ver capítulo 4.2

<sup>16</sup> Ver capítulo 5.2.2

de la comunidad, es decir las agropecuarias. Es así que se establecen *comités de agricultura y ganadería*, para cuyo funcionamiento se eligen presidentes que se encargan principalmente de organizar y ejecutar todas las actividades ligadas a la producción comunal y familiar agropecuarias. Finalmente, dentro de la directiva también se encuentra *la Ronda Campesina*, la cual básicamente se encarga de proteger a la comunidad de los posibles peligros a los que se puede exponer ante la presencia de personas extrañas o ante la posibilidad de que se cometan robos contra la chacra y el ganado.

Pasando a otro tipo de autoridad que se encuentra en la comunidad, tenemos al Municipio Menor del Centro Poblado de Tantamaco, el cual está conformado principalmente por el alcalde y sus tenientes. Esta autoridad es una representación local de la Municipalidad Provincial de Carabaya y por tanto es una institución del Estado y no impulsada desde la organización comunal.

La diferencia principal entre las autoridades comunales con la municipal es que tanto la directiva comunal como la ronda se encargan de organizar a la comunidad en las actividades agrícolas y ganaderas, por ejemplo, coordinando las faenas, dirigiendo las asambleas donde se deciden las zonas a trabajar, las normas para que no entren animales a la chacra; pero también, se involucran con la población cuando hay algún problema, el cual es resuelto por medio de asambleas o mediante la ronda campesina (cuando hay alguna denuncia, por ejemplo). Mientras tanto, el municipio se encarga principalmente de ejecutar obras

como alumbrado público, implementación de agua potable y el ornamento público en general. Por otro lado, su otro tipo de funciones se circunscriben a la oficina de registro civil, donde se empadrona a la población ante nacimientos, muertes y matrimonios. Ahora bien, los fondos también son de diferente procedencia: los del municipio forman parte del presupuesto del Estado, mientras que los de la comunidad tienen que hacer gestiones y actividades diversas para conseguir fondos que se destinan a la producción comunal, construcción de colegios y demás necesidades de la población.

### *3.4. Población y contexto actual*

A pesar de que a la provincia de Carabaya se le considera como la capital alpaquera del país por la calidad de su fibra de alpaca y por la predominancia de dicho sector dentro de la provincia, la comunidad de Tantamaco tiene como actividad principal a la agricultura. A nivel de la provincia, la comunidad es conocida por la calidad de la papa que produce: la papa nativa, de la cual hay más de cien variedades en la comunidad en mención. Así, Tantamaco orienta su producción primordialmente hacia el autoconsumo, por lo que rige el grueso de sus actividades en torno a su ciclo agropecuario (sobretudo agrario), aunque también destina buena parte a la comercialización, principalmente hacia el

mercado regional. De forma similar ocurre con la ganadería, la segunda actividad más importante de Tantamaco, pues las familias que tienen ganado orientan su producción principalmente al autoconsumo y en menor medida a la comercialización.

La población de Tantamaco, que de acuerdo a los datos recogidos del registro civil del censo hacia septiembre del 2008, asciende a 1590 personas (en la actualidad son 235 familias empadronadas<sup>17</sup>) ubicadas a lo largo del territorio de la comunidad. Mientras tanto, el número de viviendas asciende a 410, mas este número solo incluye a las casas que están ubicadas en el centro poblado; sin considerar a las estancias, carpas y cabañas que se encuentran en las zonas altas de la comunidad, donde se encuentran familias dedicadas principalmente a la ganadería.

Sin embargo, todas las familias tienen una relación con el centro poblado, es decir, la mayoría cuenta con una vivienda ahí, ya sea por una división del trabajo que amerita que algunas familias se repartan los roles para poder cumplir con más actividades que cubran las necesidades de las familias y/o porque es el centro poblado el canal comunicante con otras comunidades y con la capital de la provincia, Macusani; distrito al cual la población acude con frecuencia, principalmente para acceder a la feria semanal de este distrito.<sup>18</sup> Además, porque

---

<sup>17</sup> Sin embargo, hay familias que viven en zonas muy alejadas al centro poblado, por lo cual no están empadronadas. Ello dificulta los beneficios a los cuales pueden acceder en calidad de comuneros.

<sup>18</sup> Ver capítulo 6.3.2

las decisiones comunales se toman principalmente en la asamblea y porque aquí se encuentran el colegio primario, secundario y la posta de salud de Tantamaco.

Ahora bien, el acceso a la comunidad, durante los últimos años, se ha acrecentado dada la culminación de la carretera Interoceánica en la zona, así como por la presencia de empresas mineras de uranio que frecuentan la región. Con respecto a la Interoceánica, el beneficio que ha traído a la población es que los tramos se realizan en un tiempo menor. Sin embargo, también ha traído una serie de problemas que han afectado a la comunidad. Uno de ellos es que la construcción de la carretera, que desde el 2007, ha ocupado terrenos pastizales y terreno calizal, causando pérdidas en la producción ganadera de algunas familias (y por tanto su posterior comercialización en el mercado). Otro problema causado es que, en un principio, la empresa encargada de la construcción estuvo en negociaciones para ofrecer trabajo, materiales, transporte, entre otros para la comunidad; sin embargo, ello llegó únicamente a una fase inicial, pues dichas promesas no se concretizaron. Ante tal situación, la comunidad nombró a una comisión para reclamar las reivindicaciones de la población, mas esto no llegó a mayores instancias.

Con respecto a las empresas mineras, cabe decir que Carabaya se caracteriza por los recursos de uranio, cuestión que ha hecho que numerosos grupos pro-ambientalistas u ONG's manifiesten su preocupación ante el riesgo que no solo corría el medio ambiente y, por tanto, la producción agropecuaria, sino

también por el peligro que corrían algunas pinturas rupestres (uno de los puntos turísticos de la provincia de Carabaya) ante la incursión de estas empresas. Con respecto a Tantamaco y su relación con las mineras, cabe mencionar que actualmente la presencia de éstas se ha aminorado dada la baja en el precio de este mineral; además, dentro de la comunidad, las empresas que han acudido (la Perú Pacífico y la Contact Energy Perú) únicamente se han quedado en la fase exploratoria. Sin embargo, sí llegaron a tener contacto con la población. Ello por algunas acciones que se llegaron a ejecutar dentro de la comunidad, tal como la sala de innovación tecnológica implementada en el colegio, las cinco computadoras donadas y el semillero que es manejado por el comité de agricultura de la directiva comunal. A pesar de ello, hubo una negativa por parte de la Ronda Campesina<sup>19</sup> para que estas empresas continúen en la zona.

De este modo, en la actualidad, la comunidad no recibe algún tipo de apoyo, por lo cual la organización comunal es fundamental para recaudar fondos que, de alguna forma, se redistribuyen entre los pobladores. Para ello, se cuenta con tierras y ganado comunal, los cuales se destinan a las faenas comunales y a la comercialización a nivel de la provincia. Sin embargo, la cada vez menor cantidad de faenantes que acuden al trabajo voluntario tanto en la chacra como en la zona de pastoreo (el trabajo comunal de la ganadería únicamente consiste en la esquila) hacen que la productividad del trabajo comunal sea menor.

---

<sup>19</sup> La Ronda Campesina es una organización que es considerada de gran importancia dentro de la comunidad, por lo que resulta de gran influencia en la toma de decisiones y en el momento de enfrentar problemas.

Mapa político de la comunidad campesina de Tantamaco



Mapa provisto por la oficina de registro civil de la comunidad de Tantamaco

#### 4. EL CLIMA, LOS CICLOS AGROPECUARIOS Y SU RELACIÓN CON LA ALIMENTACIÓN DURANTE EL TIEMPO DE CAMBIO ESTACIONAL

Varios autores reconocen que en el mundo altoandino existe una alta variabilidad agroclimática (Earls, 1998, 2006, 2008; Araujo, 2007; Murra, 2007<sup>20</sup>, entre otros), dada la continua oscilación entre climas extremos y una incertidumbre propia del medio cada vez más creciente. Sin embargo, lejos de ser un agente pasivo, el poblador andino ha sabido manejar este abanico de climas, como parte de su conocimiento agroecológico<sup>21</sup> y medio ambiental, en tanto su continua adaptación al medio forma parte de un conjunto de prácticas y entendimientos culturales.

De acuerdo a ello, el presente capítulo se centra en la interacción de los pobladores de Tantamaco con su medio, el cual no solo se da en función a las tecnologías adecuadas sino que también se relaciona través de una organización social que está detrás para poder contrarrestar los efectos de un medio ambiente

---

<sup>20</sup> “El control vertical de un máximo de pisos ecológicos en la economía de las sociedades andinas”. En, Los andes y las poblaciones altoandinas en la agenda de la regionalización y la descentralización. Hilda Araujo Ed. CONCYTEC, 2007. P. 27

<sup>21</sup> Por *conocimiento agroecológico* estoy entendiendo lo explicado por Jorge Rocha en *Measuring Traditional Agro-Ecological Knowledge: An Example from Peasants in the Peruvian Andes*. Es decir, los conocimientos locales acerca del agua, el suelo, los fertilizantes que se usan para hacer crecer las plantas, semillas, los productos que crecen de acuerdo a la altitud, y las necesidades ambientales y ecológicas que requieren todas las producciones en función a las experiencias familiares y de la comunidad

cambiante e impredecible. De esta forma, aunque los eventos del clima puedan ser extremos, la autoorganización andina comprende un conjunto de relaciones que se articulan dentro de las decisiones familiares y comunales para actuar ante las inclemencias del medio y ante una naturaleza poco propicia para la agricultura, tal y como han hecho en el curso de su historia. (Earls, 1998; Golte, 1980); inclusive, ante eventos climáticos cada vez más impredecibles y extremos, los cuales inciden directamente sobre la producción.

#### *4.1. La situación climática actual*

La comunidad campesina de Tantamaco se encuentra ubicada en el altiplano, concretamente en la zona ecológica de Puna (que va desde los 4000 msnm hasta los 5000 msnm), la cual se caracteriza por un clima frío que registra temperaturas desde los veinte grados bajo cero hasta los veinte grados. La variabilidad de climas que va acompañado con la altitud hace que sea necesario un conocimiento agroclimático que pueda garantizar la producción, sobretodo en este caso por tratarse de la región más alta utilizable para la producción agrícola<sup>22</sup>.

Tantamaco comparte las características climáticas propias de las comunidades altoandinas. Según Vokral (1991), lo más resaltante de esta región a

---

<sup>22</sup> FAO. *Análisis preliminar del impacto del Friaje 2008 en la agricultura y ganadería altoandinas. Documento de trabajo.* P.9

nivel medioambiental es la presencia de heladas, diferencias marcadas de temperatura que se manifiestan por medio de insolaciones durante el día y heladas durante la noche, y por un balance hídrico negativo que provocan tiempos no productivos en el ciclo anual<sup>23</sup>. Definitivamente, estos indicadores se pueden ver en Tantamaco, sin embargo, la ubicación de esta comunidad es bastante peculiar, pues se encuentra ubicada entre Macusani (4341 msnm) y Ollachea, distrito que se encuentra en ceja de selva. Por tal motivo, Tantamaco posee un clima más húmedo (sobre todo en las zonas más bajas de la comunidad y en época de lluvias) a comparación de otras comunidades altoandinas gracias a las neblinas que se encuentran en esta localidad.

Ahora bien, mi trabajo de campo se concentró en un periodo específico: El tiempo de transición estacional. Durante mi tiempo en la zona (desde finales del mes de febrero hasta mediados de mayo) pude apreciar todavía las características de un tiempo lluvioso en febrero y marzo, que ya hacia el mes de abril, 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. Sin embargo, tanto marzo como abril son meses transitivos (al igual que los meses de septiembre-época de siembra- a noviembre en que se pasa de un tiempo seco a uno de lluvias) que se caracterizan por la disminución de las lluvias y la aparición de a pocos de las heladas; mas, lo propio de este tipo de épocas es

---

<sup>23</sup> Ver págs. 33 y 35 de Vokral, Edita *Qoñi-Chiri. La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el alitplano del Perú.*

la indefinición del clima, pues, a comparación del resto de épocas del año, hay una incertidumbre mayor, en tanto pueden haber años en que las heladas y lluvias se pueden adelantar o retrasar por más de un mes<sup>24</sup>.

Sin embargo, la incertidumbre propia del medio cada vez se ve más creciente debido a los impactos del cambio climático<sup>25</sup> que en el caso de Tantamaco, por ser una comunidad situada en una zona altoandina, está sujeto a eventos climáticos extremos que influyen dentro de la organización y producción del trabajo agrícola y ganadero.

Esto se manifiesta concretamente de tres formas señaladas por los comuneros. En primer lugar, con el transcurrir de los años es más intensa la sensación de calor y frío, sobre todo cuando empieza la época seca (mayo), meses en que la diferencia entre las temperaturas máximas y mínimas es mayor (incluso las temperaturas son mayores que durante la época de verano)<sup>26</sup>. Es así que hemos sido testigos, durante los últimos años, de las campañas en torno al “friaje” (FAO 2008; INDECI 2002, 2007), ante el inminente calentamiento manifestado a través de la desglaciación de los nevados y rápido descongelamiento de nieve (que se presenta en tiempo de lluvias); y, además, por

---

<sup>24</sup> En el artículo de Carol Goland, *Field Scatterting as Agricultural Risk Managment: A Case Study from Cuyo Cuyo, Department of Puno, Peru* la autora menciona que el inicio y duración de la época de lluvias es altamente variable (En esta afirmación cita a Bruce Winterhalder en su trabajo *Rainfall and Temperature Pattern and Predictability with Respect to Water Managment in the Central Andes of Southern Peru*)

<sup>25</sup> Dicha impredecibilidad en cuanto a la llegada de lluvias y temperaturas adecuadas se hace más fuerte a medida que la altitud es mayor. Earls, John. “*Manejo de Cuencas y Cambio Climático*”. CONCYTEC, 2007 (Ver también a Winterhalder en el mismo trabajo mencionado en la nota anterior)

<sup>26</sup> Una constante en todas las entrevistas referidas al clima fueron el frío intenso que llega cuando es época de heladas, mientras que la palabra a la que más hacían referencia los informantes con respecto al calor es que, durante la época seca, “quema”

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 “heladas” o “época seca”

En segundo lugar, la prolongación o retraso de eventos climáticos que se dan durante un tiempo concreto durante los ciclos a lo largo del año es otro de los problemas con respecto al clima señalado por los comuneros. En efecto, tanto las lluvias como las heladas traen una serie de consecuencias si es que se extienden. Por ejemplo, en el caso de las lluvias, cuando éstas se prolongan e intensifican más de lo debido pueden traer consecuencias como deslizamientos de tierras<sup>27</sup>, arrasamiento de cultivos y la mayor propensión a que aparezcan los gusanos cuando la tierra está más suave. A su vez, también puede haber periodos prolongados de sequía, lo cual puede retrasar la producción.

Finalmente, la impredecibilidad de ciertos eventos que repentinamente pueden suscitarse durante un periodo concreto. Es decir, pueden haber años en que durante un tiempo de lluvias se pueden presentar impredeciblemente las heladas, lo cual paraliza la producción haciendo que las cosechas resulten más

---

<sup>27</sup> Ante la presencia del “friaje” y a raíz de posibles deslizamientos causados por acaudaladas lluvias, la provincia se declara en emergencia ante el Estado para recibir algún tipo de ayuda.

pequeñas o que estas se pierdan; o al contrario también ocurre que las heladas no se den constantemente dentro de la época seca, lo cual perjudica a los alimentos transformados, pues éstos requieren de una helada uniforme para que puedan transformarse completamente, caso contrario, los productos no resultan de la calidad esperada afectando sobretodo la comercialización de esos productos. Ahora bien, no es que este panorama necesariamente se presente todos los años; sin embargo, son eventos frente a los cuales la población está más propensa (y ellos lo saben), sobretodo porque la incertidumbre 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 periodos fuera de su determinada época de producción.

Frente a este escenario, las atribuciones por parte de los pobladores con respecto al cambio de clima en Tantamaco no son consensuales. Es decir, sí hay un consenso en cuanto las variaciones del clima al verse las repercusiones sobre la producción, sobre todo cuando se contrasta con años anteriores (no recientes). Sin embargo, de acuerdo a las opiniones recogidas pude ver que las causas del cambio de clima se atribuyen a distintas causas, entre ellas, el calentamiento global, el uranio que se explora en la zona por parte de empresas mineras, el fin del mundo, entre otras. Ahora bien, la variabilidad del clima se puede apreciar mejor mediante el próximo cuadro, el cual fue facilitado por el SENAMHI en la estación climatológica más cercana (Macusani) a Tantamaco.

Cuadro 1: Temperaturas promedio de la estación climatológica ordinaria del distrito de Macusani

A) 1964-2008

Variable	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Prom	Desv Estándar	CV (=σ/μ)
<b>T. máx</b>	12.4	12	12.3	12.6	12.9	12.9	12.5	13	13	13.1	13.4	12.6	12.73	0.38	
<b>T. mín</b>	1.2	1.2	0.5	-0.7	-3.9	-7.1	-7.8	-6.3	-3.3	-1.2	-0.2	0.9	-2.23	3.21	
<b>Prec. total</b>	134	153.5	113.1	41.2	11.4	3.7	5	15.1	22.6	50.2	61.2	122.3	61.11	52.70	86.24%
<b>Tmax-Tmin</b>	11.2	10.8	11.8	13.3	16.8	20	20.3	19.3	16.3	14.3	13.6	11.7	14.95	3.35	22.44%

b) 2007

Variable	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Prom	Desv Estándar	CV (=σ/μ)
<b>T. máx</b>	12.8	11.5	11	11.9	12.3	12.6	11.3	12.7	11.5	12.6	12.2	12.1	<b>12.04</b>	<b>0.58</b>	
<b>T. mín</b>	2.6	2.4	1.6	0.6	-3	-8.1	-6.3	-7.5	-3	-1.8	0	0.3	-1.85	3.62	
<b>Prec. total</b>	109	82.2	101.3	31.7	7.5	0	1	0	4	59.1	53.6	96.8	45.52	41.69	91.58%
<b>Tmax-Tmin</b>	10.2	9.1	9.4	11.3	15.3	20.7	17.6	20.2	14.5	14.4	12.2	11.8	13.89	3.80	27.35%

C) 2008

Variable	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Prom	Desv Estándar	CV (=σ/μ)
<b>T. máx</b>	10.6	11.4	10.8	11.7	12.1	12.4	12.2	13.3	12.4	12	13.6	11.7	<b>12.02</b>	<b>0.84</b>	
<b>T. mín</b>	1.9	0.9	0.2	-0.7	-5.4	-7.1	-8.8	-6.6	-4.1	0	0.2	1.2	-2.36	3.62	
<b>Prec. total</b>	152.4	81.3	106	27	14.2	4	0	6	14.7	61	31.2	118.3	42.15	40.66	96.46%
<b>Tmax-Tmin</b>	8.7	10.5	10.6	12.4	17.5	19.5	21	19.9	16.5	12	13.4	10.5	14.38	4.10	28.54%

\* Los datos del primer cuadro fueron recogidos de las oficinas del SENAMHI de Puno, mientras que los datos del segundo y tercer cuadro (2007-2008) cuadro fueron recogidos del boletín mensual electrónico de las estaciones de Puno, también fueron facilitados en el SENAMHI de Puno. Asimismo, la desviación estándar y el coeficiente de varianza fueron realizados por el profesor John Earls con el objeto de hallar la dispersión de los datos para ver el grado de variabilidad en las temperaturas.

Estos cuadros presentan las temperaturas máximas y mínimas promedio por mes, así como la precipitación total mensual del año 2007, 2008 y el promedio de ésta entre los años 1964 y 2008. Se puede apreciar, en primera instancia, los meses que tienen más lluvias durante todo el año: Diciembre, enero, febrero y marzo; mientras que también se aprecia que los meses que presentan las más bajas temperaturas son mayo, junio, julio y agosto, las cuales también son las más secas en todo el año. Paralelamente, también se puede apreciar que la diferencia entre las temperaturas mínima y máxima durante la época seca es mayor que en el resto del año. Finalmente, de acuerdo a los datos de las precipitaciones se puede ver que las lluvias pueden darse de forma muy intensa en determinados meses del año; aunque también puede haber largos periodos de escasez de agua, lo cual es perjudicial para la producción tanto agrícola como ganadera.

Reforzando las apreciaciones de los pobladores (aunque hay que tomar en cuenta que estos datos corresponden al distrito de Macusani situado a una hora aprox. de Tantamaco), el coeficiente de varianza (% CV) muestra la mayor variabilidad de las temperaturas y de las precipitaciones en los últimos años en comparación con el promedio de 1964-2008. Ello se aprecia en los cambios bruscos de un mes a otro; por ejemplo, hay meses en que la precipitación puede ser muy alta y cambiar radicalmente al mes siguiente; de forma similar, se puede apreciar ello con las temperaturas, en que hay un mayor rango de las mismas. Es así que los pobladores manifiestan sentir sensaciones de frío y calor más intensos

que con respecto a años anteriores, sobretodo en la época seca en que el mínimo y máximo de las temperaturas son más extremos que en otros meses del año.

#### *4.2. El ciclo agropecuario durante el tiempo de cambio estacional en Tantamaco*

Tantamaco es una comunidad que orienta una parte considerable de su producción al autoconsumo, por tanto su conocimiento medioambiental es fundamental para garantizar su subsistencia. Éste, se manifiesta, en primera instancia, 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, 2007), los cuales, de acuerdo a los ciclos, pueden continuamente cambiar (Araujo, 2008: 171; Goland, 1992). De acuerdo a ello, los pobladores se organizan de forma tal para que en cada una de las distintas épocas del año (que se pueden distinguir en tiempo seco, tiempo de lluvias y tiempos de transición) optimicen su producción y accedan a una mayor cantidad de recursos de acuerdo a la estación y, con ello, minimizar los posibles impactos de un clima agreste. Este tipo de manejo es parte de un continuo proceso de adaptación que se plasma en una organización del espacio, del trabajo y del tiempo. De esta forma, durante cada ciclo estacional se

determinan las actividades productivas, los acontecimientos, las tareas a nivel familiar y las fiestas, las cuales se vinculan a la labor agropecuaria. (Orlove, 1996).

De esta forma, el tiempo en el que este caso me he centrado, es decir el del primer periodo de transición o de cambio estacional (marzo-abril) se caracteriza por la reanudación de las actividades agrícolas<sup>28</sup>, después de la celebración y descanso durante el mes de febrero. Así, ya hacia marzo empieza el tiempo de barbecho<sup>29</sup>, práctica agrícola que consiste básicamente en la preparación y descanso (término que también se utiliza) de la tierra para una próxima siembra (que se realiza en septiembre). En el caso de Tantamaco, las zonas y los tiempos a barbechar están supeditados a la decisión comunal, a las condiciones climatológicas prevalecientes y a otros factores sociales que pueden incidir en el proceso productivo (Mayer, 2004). De esta forma, las fechas de inicio de barbecho, la prohibición de contar con el ganado cerca a las chacras, las zonas comunales y la zonificación de las parcelas en función a las familias de la comunidad (tierras familiares) están sujetas a estos tres condicionantes mencionados anteriormente.

---

<sup>28</sup> La primera actividad agrícola que se realiza en el año es el aporque, la cual se realiza en el mes de enero y que consiste en cubrir con tierra a las plantas para que éstas se desarrollen fácilmente bajo la superficie (Vokral, 1991. Pág. 59). Como el proceso es similar al del barbecho, suelen utilizarse las mismas herramientas: los hombres usan chaquitacllas, mientras las mujeres usan picos.

<sup>29</sup> Mayer (2004), y Morlon, Orlove y Godoy (1996) mencionan que en las zonas altoandinas está extendido el sistema de barbecho sectorial, el cual se caracteriza por la rotación de tierras, cada una de las cuales se divide entre un número de familias determinado; así como por el uso de las chaquitacllas como herramienta principal para arar la tierra. En paralelo, es la comunidad quien continuamente toma decisiones sobre las fechas, zonas y normas con respecto a la tierra en función a este sistema de producción

Durante este año, en el tiempo de barbecho, la asamblea decidió cambiar una de las zonas inicialmente propuestas para barbechar. En un principio, se había decidido trabajar en cuatro zonas de la comunidad: Patilla, Punquini, Uirquiza y Tantamaco (las dos primeras ubicadas en la zona alta, mientras las otras dos en la zona baja). Sin embargo, se decidió que la zona de Uirquiza no era la más apropiada dado que esta zona era camino por donde pasaba el ganado y por el hecho de que estaba muy cerca a la carretera (que aún no se concluye) por lo que se temía que se pudiesen malograr los cultivos. De acuerdo a ello, entonces, se dejó de barbechar en Uirquiza para iniciar el trabajo en la zona de Pacopampa.

En cada una de estas zonas establecidas, entonces, se barbechó durante este año siendo el primer día de trabajo en cada una de estas el de las faenas comunales. Ahora bien, aunque se puede ver que la presencia comunal es sumamente fuerte en cuanto a determinadas decisiones alrededor de la producción, ya está bajo el criterio familiar la intensidad de trabajo en los posteriores días (o si es que se decide no trabajar la tierra durante un determinado año) y, por supuesto, lo que se va a cultivar y cuánto en cada una de las zonas designadas comunalmente. Para ello, también hay que hacer una distinción de las dinámicas de repartición de tierras de las partes bajas y altas de la comunidad. En efecto, en la parte alta, cada año se realiza una *lotización*, es decir, se hace una repartición anual de tierras entre todos los comuneros para que luego las puedan

trabajar a nivel familiar. Sin embargo, en la zona baja, los territorios familiares ya son propiedades definidas y conocidas por todos los comuneros, por lo que no es necesario hacer dicha lotización.

Es así que todo este proceso de barbecho dura hasta el mes de abril y ya depende de cada familia el tiempo en que este proceso concluya para ellos y la producción que resultará de dicho trabajo, por lo cual la organización es fundamental considerando que las dinámicas de trabajo y la producción en sí varían de acuerdo a si se realizan en la parte alta o baja; por ejemplo, cuando hay barbecho en las zonas altas se puede pernoctar por varios días fuera del centro poblado.

Entre los meses de abril y junio, empieza el tiempo de escarbo o cosecha. En principio, hacia el mes de abril, algunas familias empiezan con el de sus propias producciones en la zona baja (a excepción de la cañihua en la zona alta, a la cual también se puede acceder en abril). Ahora bien a pesar de que según el ciclo agrario el tiempo de cosecha empieza en mayo, la decisión, una vez más, por parte de las familias de empezar la cosecha en abril puede responder a determinados factores: la incidencia ambiental en la cosecha (cuando las lluvias se extienden, pueden causar la gusanera, por lo que escarbar en menor tiempo resulta mejor) y la cantidad de producción que tiene cada familia (en tanto si hay poca producción habrá una mayor necesidad de contar con los alimentos de primera necesidad en el menor tiempo posible).

El escarbo continúa hacia los meses de mayo y junio, solo que en mayo la cosecha es de papa dulce, olluco, izaño (aunque principalmente la producción es de papas dulces y después de ella, la oca es lo que más se produce) y cañihua (producto que algunas familias en Tantamaco poseen y que demanda ir hacia las zonas altas de la comunidad para acceder a éste). Y además, coincide con la fiesta patronal de Tantamaco (la fiesta de San Isidro), por tanto los pobladores no trabajan durante esos días. Incluso, el inicio de la cosecha (que es comunal) suele iniciarse luego de esta festividad,<sup>30</sup> aunque, como ya se mencionó anteriormente, el escarbo por familias puede empezar desde abril.

Mientras tanto, en el mes de junio el escarbo es de papa amarga, principalmente. Para tal fin, las familias se organizan de tal forma para pernoctar en las zonas donde se encuentran las chacras de papa amarga. Del mismo modo que con la papa dulce, también encontramos trabajo comunal en las chacras de este producto, el cual se da siempre marcando el inicio del periodo de cosecha en la zona. El resto del mes el trabajo se da por familias. Sin embargo, vale decir que junio es el mes más difícil, pues coincide con las heladas y el acceso a las chacras de papa amarga demanda pernoctar por varios días alejados del centro poblado ya sea en toldos o en rocas. Además, es también en el mes de junio en que se empiezan a elaborar los alimentos transformados, principalmente chuño negro,

---

<sup>30</sup> Por lo general, el inicio de la cosecha se inicia oficialmente luego de la festividad de San Isidro. Sin embargo, este año, ante la prolongación de las lluvias, se decidió empezar con el escarbo en los primeros días de mayo. Esto es importante de recalcar para reafirmar que, aunque hay un ciclo productivo que rige el trabajo, al final, es por medio de la asamblea en que el tiempo y las zonas a trabajar son objeto de decisión comunal.

chuño blanco (moraya) y kaya,<sup>31</sup> los cuales dependen de las heladas para poder procesarse.

Paralelamente a las actividades relacionadas al ciclo agrícola durante este tiempo, la ganadería también tiene un lugar importante. En Tantamaco la actividad ganadera se orienta a la atención de los animales de acuerdo a su ciclo biológico (pariciones, marcación, esquila, etc.) para poder optimizar la producción de carne y fibra. Para ello los pastores se basan en el consumo de pastos naturales, por lo cual la crianza se prefiere en las zonas más altas. Como ya se mencionó, la ganadería es la segunda actividad más importante de Tantamaco y todas las familias tienen acceso al ganado, aunque de formas distintas; es decir, son pocas las familias que se dedican a tiempo completo a la agricultura (lo que quiere decir que son pocas las familias que viven con su ganado en las zonas más altas), mientras que la mayoría de la población puede tener algunas cabezas de ganado, sin que eso signifique dediquen de forma intensiva a esta actividad. A nivel general, los animales que se encuentran en Tantamaco son llamas, alpacas, ovejas y vacas (aunque estas últimas en menor medida) cuya carne y fibra se destinan para el autoconsumo y la comercialización en el mercado regional. Por supuesto, son las familias que tienen más cabezas de ganado las que tienen mayor disponibilidad de consumo y venta. Por otro lado, en Tantamaco también hay animales de carga, tales como caballos y burros, aunque también las llamas y

---

<sup>31</sup> Aunque junio es un mes en el que no he estado en el campo y que ya supone otro periodo, me parece importante mencionar las actividades que se realizan para poder entender mejor las dinámicas tanto del barbecho como de la cosecha.

las alpacas pueden cumplir esta función, sobre todo cuando se trata de ir al trabajo en las zonas más altas.

Asimismo, similarmente a los terrenos agrícolas comunales, la comunidad también cuenta con pastizales comunales que se encuentran en las zonas más altas; en ellos, hay un ganado que es propiedad de toda la comunidad y cuya producción se destina a la obtención de carne para trabajos comunales, así como a la comercialización de la fibra y carne en el mercado local. Ahora bien, como ya se mencionó líneas arriba, aunque las familias tengan acceso al ganado, unas se dedican principalmente a esta actividad, para lo cual viven en zonas más altas (por tanto alejadas del centro poblado) mientras que otras las encargan con terceros o por épocas salen del centro poblado para poder pastear al ganado.

Esto último sucede entre los meses de noviembre y mayo, tiempo en que el ganado está lejos del centro poblado. En el caso de Tantamaco, durante el tiempo de barbecho, los animales pueden ser un daño potencial para la chacra y por tal motivo es una norma de la asamblea tener al ganado lejos del centro poblado<sup>32</sup> (y por tanto lejos de las chacras de papa dulce). Ante tal regla, las familias que poseen ganado pero que no se dedican principalmente a él tienen dos opciones: dejarlas con un tercero que se dedique a la ganadería o que algún miembro de la

---

<sup>32</sup> Cuando hay un incumplimiento de esta regla, el ganado que ha hecho el “daño” (es decir, cuando ha afectado de algún modo a las chacras) se retiene en la directiva comunal hasta que la persona responsable pague la multa correspondiente.

familia se mude a estancias fuera del centro poblado.<sup>33</sup> Este periodo termina en mayo, mes en que el ganado ya puede poblar nuevamente el centro poblado, puesto que los cultivos no tienen ya riesgo a perderse

Ahora bien, durante el periodo de cambio estacional, y según el candelario ganadero, se llevan a cabo las pariciones de alpacas y llamas hasta el mes de abril. Paralelamente, dado que de los meses de diciembre a enero es temporada de lluvias, los meses de marzo y abril son meses productivos en la ganadería, pues los animales tienen más forrajes y agua para alimentarse. Sin embargo, hacia los meses siguientes, el ciclo ganadero atraviesa uno de los momentos más difíciles en el año<sup>34</sup>, 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 como fiebre y bronquitis. Al mismo tiempo, de acuerdo a los ciclos, la presencia de enfermedades infecciosas y parasitarias es constante, lo cual repercute sobre la producción disminuyéndose la calidad de la fibra y de la carne<sup>35</sup>

---

<sup>33</sup> Ver capítulo 6.2. Sobre la organización familiar para la adquisición de alimentos. En esta sección hago una descripción más detallada sobre cómo se organizan las actividades al interior de la familia para poder abarcar las actividades agrícolas como ganaderas (si es que se da el caso)

<sup>34</sup> Otro periodo complicado es el de octubre y noviembre, dado que los animales ya no encuentran pastos. Ante la escasez de alimento, los animales empiezan a enflaquecer; dicha cuestión afecta a la productividad y posterior comercialización.

<sup>35</sup> Ver Análisis del Impacto de los Eventos Friós (friaje) del 2008 en la Agricultura y Ganadería Altoandina en el Perú. FAO, 2008. P. 16

En función a lo mencionado en líneas anteriores, hay que distinguir, entonces, los trabajos familiares de los comunales; pero también las actividades que se llevan a cabo en función a cada zona de producción (zona alta, baja y de pastoreo). Ello, con el fin de poder establecer diferencias no solo en el proceso de producción sino en las prácticas alimentarias que son un punto fundamental dentro de la cotidianeidad que implica el trabajo en la chacra. De acuerdo a ello, todas estas actividades que se llevan a cabo de acuerdo a los ciclos agropecuarios (el cálculo del tiempo adecuado para la siembra, cosecha, etc., la repartición de tareas en la comunidad, las normas y reglas a cumplir, etc.) suponen una auto-organización que se adecúa según las exigencias socioambientales.

Asimismo, como parte de la organización comunal, hay que resaltar que en el caso de Tantamaco estas estrategias son parte de un conocimiento cultural de los pobladores que se recrea año a año, el cual no solo esto está ligado 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 indiscutible dentro de las actividades agropecuarias. En efecto, en nuestro caso sobresale la figura del *ararihua*, es decir, una persona nombrada por la asamblea para proteger a las chacras de la comunidad, principalmente las que son de papa dulce y amarga durante los meses de noviembre a junio (mes en que termina el escarbo)<sup>36</sup>. Este

---

<sup>36</sup> Según el documento de Procopio Cansaya, sobre la comunidad de Tantamaco (de 1997) el *ararihua* también se encargaba de cuidar las chacras de oca, cañihua, etc. Sin embargo, de acuerdo a mis entrevistas, encontré que el *ararihua* solo se encarga de velar por las chacras de papa dulce y amarga. Esta situación hace, en parte, que las familias consideren como un punto negativo el dedicarse a otro tipo de producción, pues no hay un *ararihua* para estos cultivos, y por tanto nadie quien vele por ellos.

cargo, generalmente se da de forma voluntaria, aunque se asume una gran responsabilidad (y un gasto<sup>37</sup>) para con la comunidad por la importancia que tiene.

Durante este año fueron tres los *ararihuas* (uno para las chacras de papa dulce y los otros dos para las chacras de papa amarga) cuya función principal fue cuidar de las chacras no solo de los embates del clima (sobre todo en tiempo de heladas), sino también de los animales o ladrones que pudiesen rondarlas. Para ello tenían que estar siempre de día como de noche, pues durante cualquier momento los animales podían hacer daño a las chacras o los ladrones llevarse la producción. Así, durante las noches, los *ararihuas* pasean por las chacras gritando e invocando a los Apus para implorar misericordia y así evitar que las chacras aparezcan heladas. Para ello tiene que invocar a Dios y a los Apus por medio de gritos, *sahumeos*<sup>38</sup> con incienso, pagos a la Pachamama, etc. Del mismo modo, cuando hay años con épocas largas de sequía, se implora por lluvia por medio de estas palabras *“Misericordia Taytallay, uno paraykita apachimuwayku taytallay”*<sup>39</sup> (*Misericordia papacito, una de tus lluvias envíanos papacito*). De esta forma, se busca que por estas ofrendas los embates del clima, los animales y las personas no arremetan contra las tierras, pues *“La chacra es sagrada”*<sup>40</sup> y se unen

---

<sup>37</sup> El asumir ser ararihua también supone un gasto, pues para ir a la chacra constantemente, las personas requieren de alcohol y coca para poder soportar el frío; además, cuando van otros comuneros a ayudar al ararihua, es él el que pone alcohol y coca para las personas que colaboran con su labor.

<sup>38</sup> *Sahumear* es una palabra que se utiliza para referirse a “humear” con algún elemento aromático con el fin de purificar o simplemente perfumar

<sup>39</sup> Ver Comunidad campesina de Tantamaco. Procopio Fuentes p 13. La traducción es mía

<sup>40</sup> Expresión tomada de una entrevista

esfuerzos para cuidarla. De este modo, también, la comunidad ayuda al *ararihua* con su labor.

Es así las decisiones tomadas comunalmente se dan en función a un conocimiento que articula los eventos climáticos, sociales y culturales prevalecientes. Sobre todo, tomando en cuenta que, de acuerdo a las dinámicas propias de este periodo de las que ya se ha hecho mención, estamos frente a un clima de poca predictibilidad que podrían causar efectos negativos a la producción si es que no hay un manejo de riesgo y adaptación al medio. Ante ello, es importante tener en cuenta que las poblaciones altoandinas se pueden ver vulnerables. Es por eso que Tantamaco, como ejemplo de un clima agreste, amerita, una adaptación constante, pues, caso contrario, se desencadenaría una vulnerabilidad mucho mayor<sup>41</sup>. Y 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, 1998; Golte, 1980).

---

<sup>41</sup> Estoy tomando las definiciones de adaptación y vulnerabilidad de Smit y Wandel, 2006, en que ambos términos están relacionados interdependientemente, puesto que al haber mayor adaptación (la capacidad de adecuarse al medio) habrá menor vulnerabilidad (la exposición y sensibilidad del sistema a condiciones de peligro). De acuerdo a ello, las interacciones son dinámicas, puesto que el lugar, el sistema, y los estímulos y las respuestas a aquellos estímulos son totalmente variables.

#### *4.3. Los alimentos de acuerdo a la estacionalidad y disponibilidad ambiental*

Tantamaco, al ser una comunidad que orienta sus actividades principalmente a la agricultura y ganadería requiere de un conocimiento medioambiental y una operatividad organizacional para maximizar la posibilidad de acceso a alimentos para el consumo y/o la comercialización. De acuerdo a este saber, la estacionalidad y disponibilidad ambiental determinan, en parte, el consumo de alimentos de los pobladores de Tantamaco.

En primer lugar, hay que recordar que la producción principal es la papa. En Tantamaco se producen más de cien variedades de papas nativas, aunque ya es de acuerdo a una decisión familiar la cantidad de variedades que se producirán por cada grupo de familia. De la papa, a su vez, podemos distinguir dos tipos generales, según las precisiones de los pobladores: la papa dulce y la papa amarga. La papa dulce es aquella que se consume a diario y que también se destina a la elaboración del chuño negro; mientras que la papa amarga es aquella que principalmente se destina a la producción de chuño blanco o moraya.

El consumo de papa y chuño es constante a lo largo de todo el año. Sin embargo, es hacia los meses de mayo, junio y julio en que la disponibilidad de éstos es mayor, dado que en mayo y junio es tiempo de cosecha, mientras que a partir de junio se pueden elaborar el chuño negro y la moraya dada la presencia

de las heladas. Es así que se dispone de una mayor cantidad, tanto para el consumo como para la comercialización.

Asimismo, ya se mencionó que también se produce oca (y de la oca se hace kaya), izaño, olluco, cañihua, hortalizas y maca (aunque esta última en cantidades mínimas). Todos estos productos no necesariamente lo producen todas las familias, sino que la decisión ya se supedita a una serie de factores, tales como la falta de tiempo para dedicarse a varios productos a la vez, la falta de tiempo, etc.<sup>42</sup> Ahora bien, todos estos productos se consumen en mayor cantidad en los meses de mayo hasta agosto, pues la cosecha se da en el mes de mayo; y además, todas ellas (a excepción de la cañihua) duran solo unos meses (hasta agosto) a diferencia de la papa, la cual dura un año, y los alimentos transformados, los cuales pueden durar de tres a cinco años.

A continuación presentaré una tabla con los principales productos que se producen en Tantamaco, y su tiempo de cosecha y duración.

---

<sup>42</sup> Ver capítulo 6.3.1

Alimentos producidos y transformados	Producido/Transformado	Nombre científico	Mes de cosecha/elaboración	Tiempo de duración
Papa dulce	Producido	<i>Solanum tuberosum</i>	Mayo (puede empezar en abril)	1 año
Papa amarga	Producido	<i>Solanum x juzepczukii</i>	Junio	1 año
Chuño negro	Transformado		Junio, julio	De 3 a 5 años
Moraya (chuño blanco o tunta)	Transformado		Junio, julio	De 3 a 5 años
Oca	Producido	<i>Oxalis tuberosa</i>	Mayo (puede empezar en abril)	5 meses aprox.
Kaya	Transformado		Junio, julio	Máximo de 2 a 3 años
Olluco (izaño o papa lisa)	Producido	<i>Ullucus tuberosus</i>	Mayo (puede empezar en abril)	5 meses aprox.
Izaño	Producido	<i>Tropaelum tuberosum</i>	Mayo (puede empezar en abril)	5 meses aprox.
Cañihua	Producido	<i>Chenopodium pallidicuale</i>	Mayo	Ilimitadamente

Cuadro 2: Productos producidos en Tantamaco, su tiempo de cosecha (o elaboración) y duración

Otros alimentos que se producen en Tantamaco son los que provienen del ganado. Generalmente se accede a la carne de alpaca, llama y oveja, y en menor medida a la carne de vaca. De acuerdo a los ciclos ganaderos, hay meses en que se accede a mayor cantidad de ganado, puesto que hay más pastos para consumir gracias a las lluvias; por el contrario, la disponibilidad de carne disminuye en la época seca, sobre todo en los meses de octubre y noviembre; esto porque no hay pastos, lo cual hace que los animales enflaquezcan. Esta escasez de carne 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.

En función a lo mostrado anteriormente, podemos ver que el acceso a los alimentos producidos en Tantamaco depende de la disponibilidad ambiental, variando así de acuerdo a la estación. De esta forma se produce un cambio cíclico; sin embargo, ello no significa que haya una reconfiguración de aquello que se consume, sino que aquello que variará es la cantidad de lo que usualmente se consume. Ello por el tiempo que duran los alimentos y la época en que hay más disponibilidad de los mismos. Así, esto cambia de acuerdo a los tiempos de las lluvias para que crezcan las cosechas, las heladas para que se puedan transformar los tubérculos y los tiempos no productivos en determinados meses dentro del ciclo anual. Esto es importante de resaltar, puesto que aquello que principalmente se consume proviene de la producción familiar; mientras aquellos productos que se adquieren en el mercado actúan como complementos en varios platos, aunque también pueden ser el ingrediente principal en algunas sopas o segundos (como el fideo, el arroz, la ch'aqcepa, la quinua, el morón, etc.) siendo así también de consumo diario.

Ahora bien, el conocimiento medioambiental tampoco supone un despliegue de actividades repetitivas a lo largo de los años. De hecho, estamos hablando de un conjunto de prácticas que se dan gracias a una organización articulada, pues la agricultura y ganadería en las zonas altiplánicas están circunscritas dentro de un

medio complejo. Al respecto, sin embargo, ello no quiere decir que los pobladores no se vean vulnerables ante los cambios y embates del clima. Hemos visto que el cambio climático puede causar la prolongación de lluvias y heladas, así como el anticipo o retraso de las mismas reconfigurando el ciclo de producción e incidiendo sobre la productividad de cultivos y sobre la producción ganadera.

Ello se da principalmente por la menor predictibilidad del medio que puede traer consigo etapas de crisis y también de acuerdo a los ciclos se dan etapas improproductivas dentro de un año que pueden verse prolongadas. Para amortiguar estas limitaciones del clima, existe la posibilidad de transformar y almacenar los alimentos con el fin de poder consumirlos aunque haya pasado un tiempo prolongado (incluso años). Este conocimiento, entonces, se reproduce de familias en familias desde tiempos ancestrales con el fin de prevenir la posible falta de alimento ante años de crisis<sup>43</sup>.

Es así que tanto la producción como los procesos de transformación se orientan al consumo de tubérculos. Además, por ser estos productos (papa dulce, papa amarga, oca, izaño y olluco –y también la cañihua aunque no sea tubérculo) más resistentes a los cambios de temperatura (sobre todo en el caso de la papa amarga y la cañihua que son más resistentes a las heladas, por lo que son más idóneos a cultivarse en zonas más altas) y parte indispensable de la cultura alimentaria en Tantamaco, no han registrado algún tipo de reemplazo. Sin

---

<sup>43</sup> Ver capítulo 6.3.3 y 6.3.4

embargo, el olluco y el izaño se producen en menor medida; ello porque aunque sean resistentes al medio, se privilegia la producción de papa, que es el alimento de todos los días y la que dura más tiempo<sup>44</sup>.

Pero además, con respecto a la papa, quería resaltar que se encontraron algunos tipos, ante el clima agreste del altiplano, crecen muy pequeñas, por lo cual, los pobladores han decidido optar por tipos de papas que sean más adaptables al medio. De la misma forma, se ha visto el ingreso de papas de afuera y el uso de fertilizante de forma incrementada (aunque igual su uso es mínimo) para tener mayor productividad (aunque considerar que también es de acuerdo a la calidad de los suelos que algunos tipos de papa pueden crecer más o más rápido que otros)

Asimismo, también se encontraron otros productos que no buscan producirse o por no ser indispensables en la dieta o por la dificultad que implica cuidarlos o simplemente porque se prefieren adquirir en el mercado. Este es el caso de algunas hortalizas, las cuales se cultivan en algunos huertos de ciertas familias. Su cultivo en la comunidad es a menor escala puesto que requieren de un tiempo y cuidado mayores a lo que necesitan los tubérculos, por lo que las familias deciden orientan su producción a los tubérculos y así comprar las verduras en el mercado. Otro ejemplo es la quinua, la cual, a pesar de verse posibilitada de crecer en Tantamaco se prefiere adquirir por medio del mercado.

---

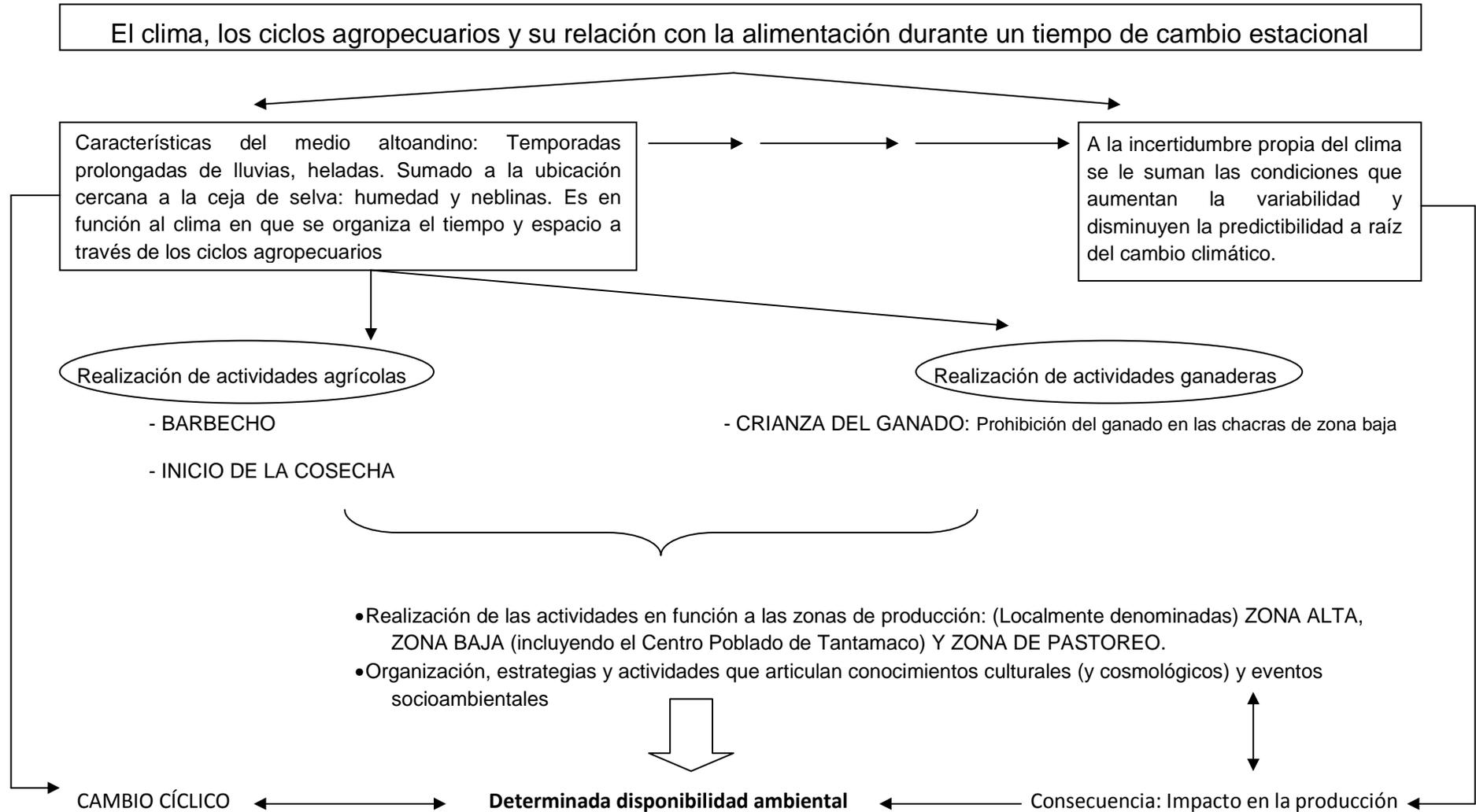
<sup>44</sup> Ver capítulo 6.2

De esta manera, si es que se reemplaza algún tipo de producto, ello no solo responderá a factores relacionados al medio ambiente o a la calidad de suelos, sino que comprenderán decisiones familiares que buscan un aprovechamiento del tiempo y de la producción<sup>45</sup> y al mismo tiempo, de lo que se prioriza consumir en función a la cultura alimentaria.

---

<sup>45</sup> Ver capítulo 6.2

## ESQUEMA DE SÍNTESIS DEL CAPÍTULO 4



## 5. HÁBITOS ALIMENTARIOS Y ASPECTOS SIMBÓLICOS

La ingesta de alimentos no es un acto que se solo se limite a lo fisiológico y a lo nutricional sino que el consumo de ciertas comidas responde a una determinada lógica que está relacionada con otros ámbitos mayores del sistema social. De esta manera, como ya hemos visto en el capítulo anterior hay una disponibilidad ambiental<sup>46</sup> que influye sobre aquello que se consume y los tiempos en que se consume. Sin embargo, tenemos que tomar en cuenta otra serie de factores, pues como dice García Canclini, *“No podemos hablar de necesidades básicas que parecen universales: comer, beber [...] La necesidad biológica de comer, por ejemplo, es elaborada con tal variedad de prácticas culturales que hablar de una necesidad universal es decir casi nada<sup>47</sup>”*. De acuerdo a ello, el consumo de alimentos no solo trata de cubrir una necesidad de subsistencia y tampoco solo se da en función a precios y salarios (aunque veremos que esto también influye<sup>48</sup>) sino que hay una decisión soberana que no necesariamente contempla una funcionalidad de aquello que se consume, sino que se dan de acuerdo a una serie de criterios que, en gran medida, se circunscriben a la cultura.

---

<sup>46</sup> Ver cuadro 2 del capítulo 4.3

<sup>47</sup> Néstor García Canclini. *“El consumo cultural: una propuesta teórica”* En *El consumo cultural en América Latina: Construcción teórica y líneas de investigación*. Pag. 79

<sup>48</sup> Ver capítulo 6

De acuerdo a ello, vemos consumidores irracionales, supersticiosos, tradicionalistas, entre otros que por estos comportamientos pueden determinar aquello que se consume (Douglas, 1979)

Es de este modo que en este capítulo se enfocarán las cuestiones más “simbólicas” de las prácticas alimentarias, en tanto las comidas escogidas, las formas de comer y su preparación, el número de comidas por día, el tiempo en que se comparten los alimentos y el tamaño de las porciones son una parte integrada del patrón cultural en que cada costumbre y práctica tiene un determinado rol en función a su contexto. Los mismos, a su vez, denotan conocimientos que son transmitidos de generación en generación, los cuales no solo están determinados por la interacción con el medio y los aspectos económicos. En ese sentido, cada una de estas prácticas y conocimientos tiene una razón de ser dentro del día a día y los eventos festivos, como parte de una estructura cultural.

### *5.1. Modos de preparación y consumo de alimentos*

Los modos de preparación y consumo de alimentos no solo constituyen indicadores que expresan patrones, sino que nos dan un conjunto de pistas y significados sobre el mundo social. En nuestro contexto, la vida de los pobladores

de Tantamaco está sumamente ligada a la tierra y al medio ambiente; por ello, varios aspectos de la cotidianeidad (entre ellos la alimentación) se circunscriben en función a las labores agropecuarias. De acuerdo a ello, la cultura alimentaria de acuerdo a lo que pude ver en Tantamaco no puede solo entenderse en función a las cocinas de los hogares y los momentos festivos de la comunidad; puesto que la estrecha relación del poblador con la tierra no solo hace que sus jornadas diarias y los momentos del comer se den en este espacio, sino porque es desde la tierra en que parte el sistema de clasificación alimentaria que se puede apreciar en los patrones de preparación, y consumo de los platos y bebidas en la vida diaria en los pobladores de la comunidad de Tantamaco.

#### 5.1.1. Patrones en la preparación de alimentos

Si aquello que se consume tiene un rol en sí de acuerdo a la disponibilidad ambiental y económica, lo mismo sucede con la preparación de comidas. En función a ello, *el cocinar es un proceso determinado por el medio ambiente y la cultura, el mismo que puede ser considerado [...] como un código cultural*<sup>49</sup>. Como ya se mencionó en el capítulo anterior, la disponibilidad ambiental expresada en el comportamiento cíclico de los alimentos hace que se cuente con un determinado

---

<sup>49</sup> En Edita Vokral, Qoñi-Chiri. La *organización de la cocina y estructuras simbólicas en el alitplano del Perú*. Pág. 150

conjunto de alimentos en cada época del año. En efecto, centrándonos en el tiempo de transición estacional en Tantamaco, aquellos alimentos producidos a los que más se acceden son las papas, la carne (en casos en que las familias produzcan para el autoconsumo, pues hay quienes prefieren comprarla) y la cañihua; y aquellos productos deshidratados que a lo largo del año se consumen son el chuño negro y la moraya<sup>50</sup>. Ya hacia mayo (o fines de abril) también se cuentan con productos como olluco, oca e izaño (aunque muchas familias adquieren algunos de estos en el mercado), los cuales duran algunos meses. Finalmente, también están los alimentos que se consumen producto de la domesticación; en este caso, al ser la ganadería tan importante, las carnes que más se consumen provienen de la Alpaca, oveja y llama, y en menor medida de la vaca. Y, a su vez, algunas familias domestican cuyes, gallinas y conejos, aunque éstos no son platos de diario. Por supuesto, de acuerdo al clima es que también se dispone o no de combustible para cocinar<sup>51</sup>.

Por otro lado, la economía también influye en tanto hay un conjunto de alimentos adquiridos en el mercado o en el trueque (aunque esta última opción se intensifica en el mes de mayo por la transición estacional) como arroz, fideos, verduras, frutas, cereales, pan y condimentos, principalmente. De acuerdo a ello, la preparación de alimentos también adquiere un patrón de acuerdo a los

---

<sup>50</sup> El proceso por el que pasan el chuño y la moraya serán explicados en el capítulo 6.3.3 sobre el proceso de transformación de alimentos

<sup>51</sup> Ver capítulo 4.1.2 sobre la disponibilidad ambiental del combustible

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

En función a ello, vemos de qué alimentos, a grandes rasgos, se conforma la dieta en Tantamaco en el día a día. A su vez, el conocimiento sobre ellos y su preparación son parte de un conjunto de conocimientos locales que se transmiten de padres a hijos y nietos. De esta forma, aunque los trabajos e ingresos varíen entre las familias, la cultura alimentaria responde a una estructura social en un determinado contexto. Por tanto, de acuerdo a lo que pude apreciar en el día a día con las familias y sus espacios, y las formas en cómo se relacionan en ellos, pasaré a continuación a especificar las distintas maneras de preparación de alimentos y los platos que se hacen más consistentes en la vida diaria. Con ello, intento aproximarme a entender aquellas variables que hacen que se consuma lo que se consume.

#### *5.1.1.1. Los distintos tipos de cocina de acuerdo a su contexto socioambiental*

A través de la posibilidad que tuve de compartir con cada una de las seis familias que conformaron mi muestra principal durante los momentos en que se preparaban y compartían los alimentos, es que pude apreciar cada una de las distintas tecnologías de la cocina, pero más importante aún, sus lógicas de uso y

el despliegue de interacciones durante los momentos de preparación de alimentos. En ese sentido, pude ver cómo es que las actividades agropecuarias son el foco de la vida cotidiana de las familias y que, para su cumplimiento, se requiere de tiempos prolongados fuera de casa. Es así que el espacio de la cocina (donde se preparan y consumen los alimentos) no solo se circunscribe al hogar, sino que se extiende a las chacras y pastizales. Este es, entonces, el punto de partida que nos permitirá entender tanto los distintos tipos de cocina que se emplean en todos los casos, así como las distintas formas de preparación de alimentos. De acuerdo a ello, estos variarán de acuerdo a las condiciones ecológicas 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*”<sup>52</sup> puesto que el trabajo constante en la chacra implica la imposibilidad de poder contar con una cocina como con las que se cuentan en las casas. Esto hace, entonces, que los pobladores adapten los recursos que poseen en su medio para poder preparar los alimentos, los cuales, en estos casos, tampoco se encuentran fácilmente al alcance.

A nivel general, tanto en el caso de que las comidas se llevan a cabo en los hogares de las familias (en el centro poblado) como en las zonas de producción, el proceso de preparación usualmente empieza desde muy temprano, alrededor de las cuatro o cinco de la mañana; horas durante las cuales las esposas o las

---

<sup>52</sup> Tomado de una entrevista con el jefe de familia de una de las seis familias que conformaron mi muestra principal. Ver capítulo 6.2

madres (en caso hayan mujeres dentro de la casa) se levantan directamente para hacer el desayuno. Ésta primera comida consiste generalmente en un plato de sopa o segundo, el cual debe ser consistente, puesto que anticipa al trabajo en la chacra. En el caso se preparen los alimentos dentro de las cocinas de las casas, la mayor parte del tiempo, cuando se trata del desayuno, las mujeres cocinan en *q'onchas* o fogones, los cuales son el implemento de cocina más importante, pues es ahí donde se hace la cocción de los alimentos, aunque demande un mayor tiempo de preparación en comparación a una cocina a gas, con la cual se suele contar cuando se tiene poco tiempo.<sup>53</sup>

Cuando se va a preparar en la *q'oncha* lo primero que se tiene que hacer es *atizar*, es decir calentar las ollas (cuando éstas son de barro) con el fuego de la *q'oncha* de 30 minutos a una hora. Algunas de las familias con las que trabajé me dijeron que es preferible colocar grasa, cebo, mantequilla o bofe hasta que la olla se caliente; ello con el fin de hacer durar por más tiempo las ollas de barro. Ahora bien, el cocinar en la *q'oncha* no es posible si es que no se cuenta con *waykuna* (que en español significa bosta, la cual se usa principalmente) o leña, las cuales se utilizan como combustible para mantener encendido el fuego. Además, como parte de la *q'oncha*, hay que mencionar a la *pukuna* y a la *toq'pena*, instrumentos que son inseparables del fogón. La *pukuna* consiste en un tubo de fierro que sirve para dar aire al fuego para que arda por medio del soplido (ver Foto 1), por eso en castellano puede denominarse como “soplador”. La *toq'pena*, por su parte, es un

---

<sup>53</sup> Ver capítulo 5.1.2 sobre las cocinas a gas en comparación a la *q'oncha*

instrumento de fierro para que el fuego arda y también para mover la waykuna que hay dentro de la q'oncha.

Cuando se prepara la comida para el almuerzo y la cena, no necesariamente se usa la q'oncha. En caso se carezca de tiempo (que también puede suceder en las mañanas para preparar el desayuno), la mayoría de las



familias en Tantamaco cuentan con una cocina a gas, la cual actúa como complemento de la *q'oncha* pues, de acuerdo a las entrevistas que recabé, se privilegia el sabor de las comidas que es mejor cuando se cocina en *q'oncha*, mas el tiempo de preparación es menor cuando es cocina a gas, aunque los alimentos permanecen calientes por menor tiempo. Aquí unas citas:

Foto 1: Jonathan prendiendo la q'oncha con la pukuna

*“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”*

Además, la cocina a gas solo se utiliza cuando es necesario, puesto que acceder a un balón de gas no siempre puede ser costado. Contrariamente, la *q'oncha* no implica costo alguno; aunque sí necesita del combustible, el cual no se encuentra en igual cantidad durante todo el año, por lo cual las familias deben organizarse para hacerlo durar<sup>54</sup>

Ahora bien, hay que entender que, por lo general, cuando se realizan los trabajos agrícolas como ganaderos se recurre al *fiambre*, el cual constituye la comida que se consume al medio día en un día de trabajo fuera de casa. La preparación del fiambre varía de acuerdo al contexto en que se está. Es decir, si se trabaja en una chacra de papa dulce 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 respectivas horas antes de salir a trabajar, es decir, junto con la preparación del desayuno.

Sin embargo, cuando el trabajo (generalmente agrícola puesto que el ganadero supone ya haberse movilizado a una zona más alta para poder estar más cerca de los animales) demanda que los pobladores se queden a pernoctar (ello sucede únicamente cuando el trabajo es en las chacras de papa amarga) se recurren a dos tipos de cocina para preparar tanto el desayuno como el fiambre y la cena: la *pampa q'oncha* y la *chaka*.

---

<sup>54</sup> Ver capítulo 5.1.2 referido al combustible

La *pampa q'oncha* es una cocina de forma similar a la *q'oncha* que se encuentra en las casas de los pobladores de Tantamaco que suele utilizarse en la chacra o en las partes altas (las personas que se dedican a la ganadería construyen este tipo de *q'onchas* para su vida diaria). Como su elaboración es con barro, requiere necesariamente que la tierra esté seca para que la *q'oncha* pueda encenderse; por lo cual, su utilización se hace más constante durante la época seca.



Figura 1: Esquema general de una *q'oncha*

De acuerdo al dibujo que se muestra, podemos ver que este tipo de cocina se caracteriza por contar con tres orificios. Los dos orificios que se encuentran en la parte superior sirven para colocar las ollas, las sartenes o las teteras; mientras que el orificio central es el que sirve para colocar el combustible. En el caso de la *pampa q'oncha*, la cocina debe hacerse sobre una superficie plana aunque con una entrada de combustible con dos salidas del calor producido. De acuerdo a la imagen podemos ver que se requiere una superficie en forma de “escalera” que sirva para tal fin.

El otro tipo de cocina que se utiliza en la chacra es la *chaka*, la cual se utiliza constantemente en época lluviosa (que coincide con el tiempo de barbecho) o cuando no pueden encontrarse las condiciones adecuadas para que la *q'oncha* pueda ser construida. De hecho, el tiempo de preparación con la *chaka* dura más tiempo en comparación a la *q'oncha*; aunque vale decir que tanto la *q'oncha* como la *chaka* pueden durar algunos días en el lugar en que se está llevando a cabo el trabajo.

De acuerdo al esquema que presento a continuación, podemos ver que su construcción está hecha sobre una base de piedras que se hacen arder con el combustible, es decir, bosta (sobretudo) o leña que se colocan debajo; sobre la cual se coloca la olla o el implemento que se necesite.

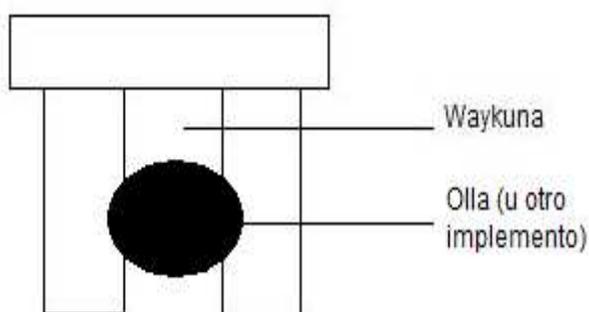


Figura 2: Chaka (vista desde arriba)

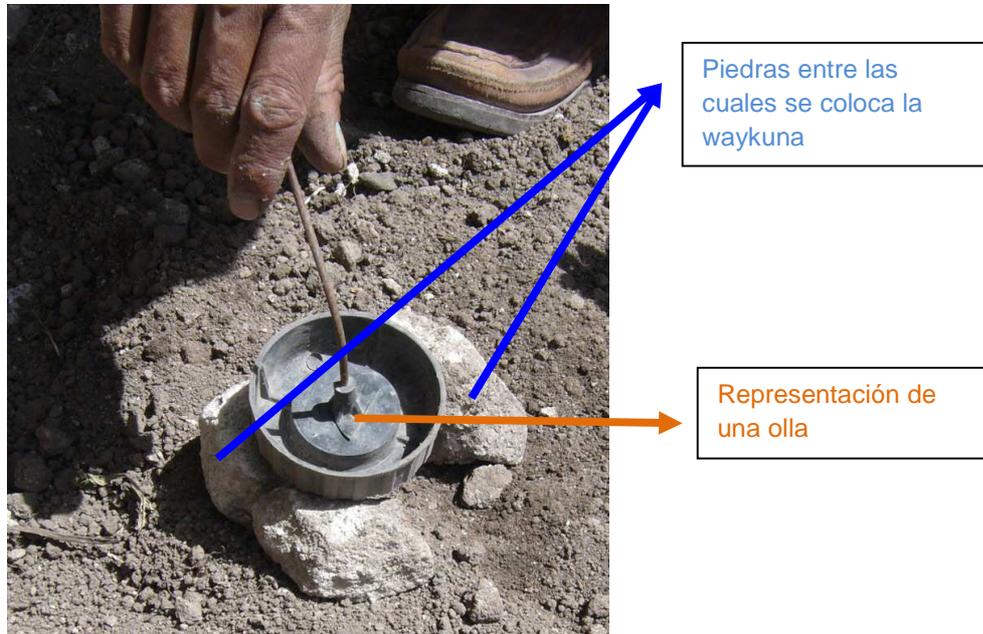


Figura 2.a: Ejemplo de construcción de una chaka

Finalmente, otro tipo de cocina (como implemento) que se utiliza durante el trabajo en la chacra es la *watya*. Aunque, concretamente, este es un horno que únicamente se utiliza durante la época de cosecha durante el trabajo agrícola. De la misma manera que en el caso de la *q'oncha*, su utilización depende de cuán seco esté la tierra, pues en el caso contrario no se podría cocinar. Por tal razón, el clima es determinante 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*. En caso la tierra no esté lo suficientemente seca para preparar la *watya*, las familias recurren al fiambre. Por otro lado, otro factor que favorece la *watya* es el viento (aunque no muy fuerte),

pues gracias a él el horno puede calentarse más rápido. Una vez que el clima es favorable, es frecuente ver en todas las chacras numerosas *watyas*.

Hay dos tipos de *watya* que se pueden elaborar: El *japo* (ver figura 3) y el horno (ver figura 4). Ambos se hacen, en primer lugar, escogiendo la cantidad de terrones secos o *q'orpas* en función al número de personas que están en la chacra, lo cual determina el tamaño de la *watya*. Las *q'orpas* se consiguen dentro de las chacras y su utilización permite que las papas puedan cocerse de forma homogénea. En el caso del *japo*, su construcción se hace en base a las plantas de papa que incluyen el tallo y las hojas una vez que ya se ha cosechado la papa (*papayura*), con la cual este tipo de *watya* puede arder

El otro tipo de *watya*, el horno, también se hace con *q'orpas*, solo que aparte de utilizarse *papayura*, se puede usar paja, la cual se privilegia en tanto permite una cocción más rápida. Ahora bien, en los dos casos, antes de construir la *watya* debe hacerse un hueco en la tierra, sobre la cual se empieza a *pircar*, es decir empezar a construir el horno con las *q'orpas*, de las cuales las más grandes se colocan en la base, mientras las más pequeñas en la parte superior en forma de cúpula. Junto con las *q'orpas* se colocan la paja y las *papayuras* para luego empezar a atizar o calentar la *watya* alrededor de media hora. Cuando las *q'orpas* se vuelven oscuras y con una ceniza blanca es que se sabe que el *japo* ya ha calentado y ya se pueden colocar las papas (dulces o amargas, según sea el caso). Con ayuda de un pico se van sacando algunas *q'orpas* para pasar a poner

algunas papas dentro de la *watya*; posteriormente la *watya* vuelve a taparse con las *q'orpas* y con tierra para evitar que el calor se disperse y así las papas puedan hornear mejor. Aproximadamente una hora es el tiempo en que tienen que estar las papas en el horno para que puedan estar listas al mediodía, hora en que se acostumbra consumir la *watya*. Sin embargo, los pobladores manejan una serie de indicadores para saber en qué momento ya está lista la *watya*, tales como el olor y la textura de las papas. Una vez que ya está lista se va derrumbando la *watya* para poder sacar las papas desde arriba (en el caso del horno) o desde los costados (en el caso del *japo*) con ayuda de un pico, para luego, sacar todo el humo de las papas.

Ahora bien, las principales diferencias entre estos dos tipos de *watya* radican, en primer lugar, en la construcción de ambas. Mientras que el horno posee una puerta hecha de piedra y necesariamente debe construirse en forma de cúpula, el *japo* no; la construcción del *japo* es más sencilla, pues basta con amontonar las *q'orpas*; aunque, por lo que pude ver, también se colocan las *q'orpas* más grandes en la base y las más pequeñas en la parte superior. Finalmente, el *japo* necesita mayor tiempo para calentarse y humea más fuerte, por tal motivo, las familias prefieren usar el horno.

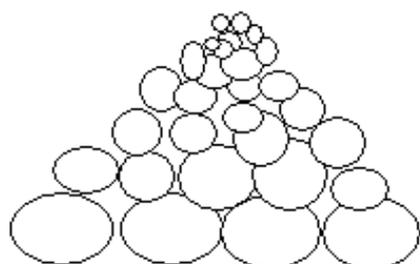


Figura 3: Japo

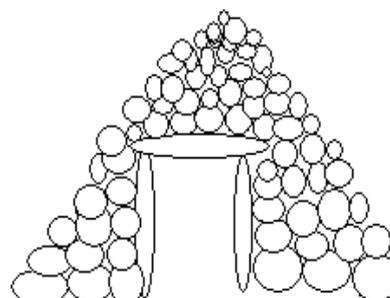


Figura 4: Horno

Podemos ver que en todos los casos presentados los implementos que se necesitan 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 las zonas más altas) y la actividad (en ganadería no se consume *watya* al no contarse con elementos que son propios de la chacra). De este modo, la utilización de cada uno de estos tipos de cocinas responde a las actividades productivas que son determinadas por los ciclos 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 emplea va en concordancia con lo que se va a consumir. De acuerdo a ello, estas tecnologías nos dan ciertas pistas para aproximarnos a un posible sistema de clasificación alimentaria en Tantamaco.

### *5.1.1.2 Patrones en la preparación de platos y bebidas en la vida diaria*

Hemos visto que los patrones en los alimentos que se consumen y sus formas de preparación varían de acuerdo al contexto: la comida en la chacra, la comida diaria dentro de las casas y las ocasiones festivas. Durante estos, en el tiempo de mi trabajo de campo, pude observar la predominancia de las sopas y luego, los segundos; platos en los que alimentos como papa, chuño, carne, verduras, e incluso arroz y fideo son constantes. De acuerdo a ello, De acuerdo a ello, los patrones de preparación de alimentos y bebidas se circunscriben a un sistema de clasificación alimentaria (Douglas, 1982), de acuerdo a sus necesidades de subsistencia y valoraciones culturales y nutricionales. Es así como se reproducen una serie de composiciones específicas que conforman la comida de todos los días en Tantamaco.

En efecto, en función a los alimentos y a aquello que puede adquirirse, es posible explorar todas aquellas combinaciones resultantes (y no posibles) de las formas de preparación en Tantamaco, de las cuales un determinado y finito número de platos pueden ser generados (Weismantel 1992: 124). A su vez, las determinadas 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 soporte alimenticio ante un gran desgaste energético

producto de las fuertes jornadas en la chacra o el pastero y de la dispersión de las mismas (Goland, 1993) se piensa que se necesita una comida abundante reflejada en la repetición de los platos; o, ante un clima frío, propio de las zonas altoandinas, se privilegia el consumo de platos y bebidas calientes.

Ahora bien, esta construcción de categorías dentro del sistema alimentario, también supone una serie de preferencias y aversiones que se reproducen dentro del núcleo 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 (Douglas, 1982). Así, en nuestro contexto hay alimentos que son más valorados que otros por una serie de razones como lo son el sabor, la nutrición, la durabilidad, el carácter festivo de algunos alimentos, etc. que, aunque se mantienen al margen de los sistemas de clasificación propuestos para las zonas andinas<sup>55</sup>, también se toman en cuenta dentro del núcleo familiar<sup>56</sup>.

Situando estos apuntes teóricos a la experiencia que tuve en Tantamaco y para poder empezar a construir un posible sistema hay que tener en cuenta una serie de variables que nos permitan entender las categorizaciones de los pobladores con respecto a su cultura alimentaria. Me refiero con el término cultura

---

<sup>55</sup> Son numerosos los estudios antropológicos en las zonas andinas que resaltan la idea de que dentro del campesinado el criterio de clasificación de alimentos se rige por las oposiciones complementarias (Vokral, 1991; Carrillo, 1996; Orlove, 1996; Solorio y Revilla, 1992) como lo cálido/fresco, que denotan un rol simbólico de las comidas en este caso, o como lo seco/aguanoso, dulce/amargo, harinoso/aguanoso, etc.

<sup>56</sup> Orlove en *Agricultura, alimentación y políticas* explica que hay grupos que viven a Alturas muy elevadas que no pueden obtener productos con facilidad, razón por la cual son más altamente apreciados.

alimentaria y no solo alimentación puesto que hemos podido ver que la ingesta de alimentos no puede entenderse si es que no tomamos en cuenta el tiempo del año, el lugar y la actividad, el contexto social, la hora del día, y el simbolismo y el rol social de ciertos alimentos de acuerdo al escenario. Para este fin me ayudé, metodológicamente hablando, de los dominios culturales y de los listados de asociación libre<sup>57</sup> en que cada jefe de familia me ayudaba a organizar ciertos platos de acuerdo a si estos eran festivos/ diarios, si eran segundos/sopas/bebidas/condimentos, si eran fríos/calientes<sup>58</sup> y los que se consideraban importantes y por qué. Por supuesto, el esquema tentativo sobre el sistema de alimentación en Tantamaco que presentaré a continuación es referencial y no necesariamente quiere decir que se aplique para toda la comunidad, dado que este ejercicio solo lo he podido hacer con las familias (y en algunos casos con niños que decidían ayudarme) y está también basado en mi experiencia diaria, la que, no obstante, fue llevada a cabo en un tiempo muy corto dentro de todo el ciclo anual (finales de febrero hasta mediados de mayo) por lo que diversos platos o bebidas en determinadas festividades en otros meses están ausentes.

---

<sup>57</sup> Para ver un modelo de mi aplicación de los dominios culturales y listados de asociación libre. Ver ANEXOS 5 y 6

<sup>58</sup> 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”

Entonces, en función a lo descrito anteriormente pasaré primero a elaborar dicho esquema tentativo sobre el sistema de alimentación en Tantamaco de acuerdo a los platos más predominantes y en relación a qué actividades y lugares es en que se consumen. No obstante, de acuerdo a lo que se podrá apreciar, es una constante en este sistema, que aunque haya una presencia importante del mercado todavía se destacan los alimentos producidos en la comunidad dentro de un número considerable de platos. Asimismo, podremos ver cómo es que una serie de tipos de comida se circunscriben a las actividades agropecuarias, tanto en la jornada diaria como en los rituales o festividades relacionados con estas actividades.

Cuadro 3: Aproximación al sistema de alimentación en Tantamaco

TIPO DE COMIDA	CARÁCTER DEL TIEMPO		
	DIARIO		FESTIVO
<b>Mazamorra</b>	Mazamorra de quinua, cañihua, habas, chuño, maíz		
<b>Lawa</b>	Papa lawa, chuño lawa, tunta lawa, quinua lawa, sara lawa (lawa de maíz)		
<b>Refrigerio</b>	Maíz tostado, habas phuspu, jaq'o, pan, toq'toche, frutas, galletas		
<b>Watya</b>	Watya (papa dulce y amarga)		
<b>Fiambre</b>	Chuño phuti, tunta phuti, papa wayko, carne, queso		
<b>Segundo</b>	Queso frito, trucha frita, pollo (con fideos, arroz, papa y chuño), chicharrón, huevos fritos, arroz con papa y chuño, locro, habas uchu, arroz uchu, quinua uchu, segundito de fideo, fideo tostado, estofado de carne, pesq'e, cuy	Asado, cuy, pollo, Papa locro, locro de izaño (locros constantes en semana santa)	Jolq'e, Kalapari, habas uchu, arroz uchú,
<b>Sopa</b>	Caldo de chuño, caldo de moraya, caldo de ch'aqcepa, Caldo	Caldo de chuño	Caldo blanco, Caldo de machas (ambos en Semana Santa)

	blanco, caldo de cabeza, caldo de lomo, sopa de fideos, caldo de olluco, caldo de quinua, sopa de arroz, caldo de morón, sopa de sémola, sopa de maicena			
<b>Condimentos y acompañamientos</b>	Ají, llatán, orégano, colorante, comino (cholq'e), pimienta, ch'acco, queso, ocopa	Ch'acco, queso, ocopa		
<b>Bebidas</b>	Mate, cerveza, refresco, alcohol, leche, gaseosa	Mate, refresco	Cerveza, gaseosa, chicha, poq'e, ponche llinda, yuraq ponche (estos tres en San Isidro)	Vino, anís (alcohol)

 Comida que se consume en casa

 Comida que se consume en chacra/zona pastoril

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

importante hacer la distinción puesto que hay platos que se consideran más especiales que otros, los que tienen un rol determinado y una razón de ser de acuerdo al contexto. Además, son estos platos los que requieren de un mayor costo, por lo que no se consumen todos los días. Por ejemplo, el asado es un plato que únicamente se reserva para ocasiones festivas. No obstante, algunos de estos platos pueden consumirse de manera diaria (aunque no de forma frecuente) tales como el locro o el caldo blanco. De la misma forma, a lo que denomino “platos diarios” son aquellos que se consumen en la cotidianeidad, mas no todos estos tienen la misma frecuencia de consumo. Por ejemplo, el caldo de chuño, los huevos fritos, el segundito de fideo son platos que se consumen con regularidad; pero el chicharrón, el cuy (que también puede tener un carácter festivo) y el pollo 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 no son platos a los que cuales accede con facilidad.

La otra lectura que se le doy a este cuadro está asociada al lugar y al tiempo. Para ello, he distinguido los colores de las comidas de acuerdo a si estos se consumen en las casas y/o en las chacras. De los alimentos que se consumen tanto en las chacras como en las casas es importante tomar en cuenta que estos pueden adquirir un rol diferente de acuerdo al contexto o momento en que se utilizan. Por ejemplo, el alcohol en la chacra (sobre todo cuando se realiza el trabajo en zonas altas) se consume para contrarrestar el frío que implica pernoctar a la intemperie y trabajar ahí. Sin embargo, cuando se trata de un evento festivo,

ya sea un matrimonio, un velorio o un pago a la tierra en las chacras, el alcohol 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 el vino).

Por el otro lado, también tenemos los tipos de comida que no se consumen en las casas y las que solo se consumen en las chacras. Con respecto a esto último, 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 definidas. Es así que comidas como la Watya, el fiambre y el refrigerio solo se adscriben a los momentos de chacra y pasteo. Por ello, aunque en las casas se puede consumir papa, chuño y carne no se llamará fiambre, sino solo así en las chacras; siendo también su forma de consumo diferente de acuerdo al lugar. Cuestión similar sucede con la Watya, la cual nunca se consume en las casas, pues también hay que considerar que en las casas no se cuentan con hornos; es así como principalmente las formas en que se cocinan las papas son sancochadas (papa wayko) o fritas (que es menos frecuente).

A continuación pasaré a explicar cada uno de los tipos de plato en función al sistema de alimentación planteado. Así, para cada uno de ellos, tomaré en cuenta el tiempo, el lugar y actividad al que están asociados cada uno de estos

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

### *El papel de la sopa en la comunidad*

Hay estudios antropológicos que denotan la suma importancia de la sopa en las sociedades andinas (Vokral, 1991; Carrilo, 1996; Weismantel, 1992), en tanto forma parte de la comida diaria de las familias. En el caso de Tantamaco, la sopa no es solo un plato fundamental dentro de la dieta cotidiana, sino que, incluso, puede ser el único plato que se consume durante el día si es que las posibilidades familiares no permiten un segundo plato (generalmente “seco” o “segundo”). De esta forma, he podido ver durante diferentes ocasiones en el compartir con las familias que el desayuno, almuerzo y cena es sopa. Y cada una de ellas preparada justo antes del momento de la comida.

Asimismo, es un plato de sopa lo que se consume cuando la familia debe irse unos días fuera de casa. Esto lo pude observar cuando las familias se iban en tiempo de barbecho a trabajar la tierra en zonas ubicadas a 3, 4 o más horas fuera del Centro Poblado. Así, la sopa se consume en el desayuno y en la cena (pues al mediodía se consume fiambre o Watya, en tiempo de cosecha) y constituye un alimento reparador por ser caliente y por la posibilidad de repetirse las veces que

se deseen, pues es la cantidad de lo que se come uno de los aspectos a los que es asociada la energía y fuerza para trabajar.

Ahora bien, aunque la sopa es un plato constante a lo largo del año, hay determinados platos de sopa que suelen consumirse en una ocasión especial, como por ejemplo, *el caldo blanco* o el *caldo de machas* que se consumen principalmente en Semana Santa por estar asociados a dicha festividad. Por ejemplo, el *caldo de machas* y el *caldo de choros*, al tener mariscos, son propios de la Semana Santa y sustituyentes de los platos de sopa que contienen carne. De la misma forma, de acuerdo al esquema presentado líneas arriba (cuadro 3), se puede apreciar que hay un conjunto de platos de sopa que forman parte del sistema alimentario de las personas en Tantamaco; los que, sin embargo, no se consumen de forma constante, principalmente a causa de la falta de acceso a determinados alimentos. Algunos de estos solo pueden conseguirse en Macusani, como la *ch'aqcepa*, la quinua, el morón, etc. Otros alimentos, solo se producen para dos o tres meses (como el olluco e izaño) por lo que el *caldo de izaño* y el *caldo de olluco* se consumen principalmente entre abril y agosto; y, además, de acuerdo a si las familias cuentan con estos cultivos dentro de su producción. Ahora bien, de acuerdo a mis entrevistas y el tiempo de observación, solo he

podido ver de forma constante un tipo de sopa dentro de la comida diaria dentro de mi muestra: El *caldo de chuño*<sup>59</sup>.

Es el *caldo de chuño* el plato que mayor consumo ha tenido en la comunidad dentro de mis tres meses en Tantamaco (incluso mucho más que el *caldo de moraya*, puesto que la moraya o chuño blanco se prefiere comercializar). En principio, esto se debe al mayor acceso que constituyen los elementos principales de esta sopa como lo son el chuño (negro) y la papa. De acuerdo a ello, el *caldo de chuño* da cuenta de las características ecológicas de la zona, dado que siempre cuenta con porciones de papa, chuño negro y, cuando se da la posibilidad, carne; asimismo, supone una convivencia con los alimentos urbanos como arroz, fideos, condimentos y verduras que principalmente se comercializan en Macusani, los cuales, dentro de la sopa suponen complementos si es que no son el alimento principal.

Weismantel (Weismantel 1992; Mc Dowell 1992) toma a la sopa como un signo que entra en relación con otros signos. En efecto, el caldo de chuño (negro) supone un código pues tiene consigo una serie de combinaciones posibles y finitas, pues hay determinados ingredientes que al emplearse en una sopa tales como quinua, ch'aqcepa, sémola, entre otras, harían que un caldo de chuño ya no sea tal sino "*Caldo de ch'aqcepa*" o "*Sopa de sémola*". Asimismo, si la sopa llevara

---

<sup>59</sup> El "caldo de chuño" es la denominación de los pobladores referida a la utilización del chuño negro en el caldo; pero que, sin embargo, en la comunidad no se resalta la palabra "negro" sino únicamente "chuño". A diferencia de la moraya o "chuño blanco", con la que sí se expresa la característica del color. Por ello, al referirme al "caldo de chuño" será asociada al "caldo de chuño negro"

moraya o chuño blanco, el caldo no se llamaría “*Caldo de chuño*” sino, “*Caldo blanco*” (en caso lleve arroz) o “*Caldo de chuño blanco*” o “*Caldo de moraya*”. De la misma forma, las cantidades empleadas también constituyen un determinante fundamental. Por ejemplo, si una sopa tiene mayor cantidad de fideos o arroz y poco chuño, el caldo ya no será “de chuño” sino de arroz o fideos. De ello también da cuenta Vokral (1991) quien dice que “*La preparación de sopas sigue siempre un mismo modelo, cambia solamente el ingrediente principal que es el que da el nombre a la sopa*”<sup>60</sup>

Añadido a ello, vale decir que, con respecto al caldo de chuño negro, pude apreciar que existen ocasiones en que la sopa se sirve oscura o más clara. Ello depende de la cantidad de chuño (negro) triturado que se eche en la sopa, lo cual hace que se oscurezca. Para ello, dentro de las cocinas se cuentan con un *batán* y una *q’uyuta*, los cuales permiten que el chuño pueda deshacerse para tal fin<sup>61</sup>. El consumo de una sopa más clara u oscura depende de las preferencias de las familias en tanto el chuño se puede consumir entero como triturado.

A continuación presento un esquema tentativo de lo que vendría a constituir el caldo de chuño. Para ello estoy siguiendo el modelo que hace Mary Weismantel (1992) sobre la sopa en su estudio sobre los Zumbagua en Ecuador (ver figura 6)

---

<sup>60</sup> Vokral, Edita. Qoñi-Chiri. *La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el altiplano del Perú*. P. 157

<sup>61</sup> Ver 5.1.2

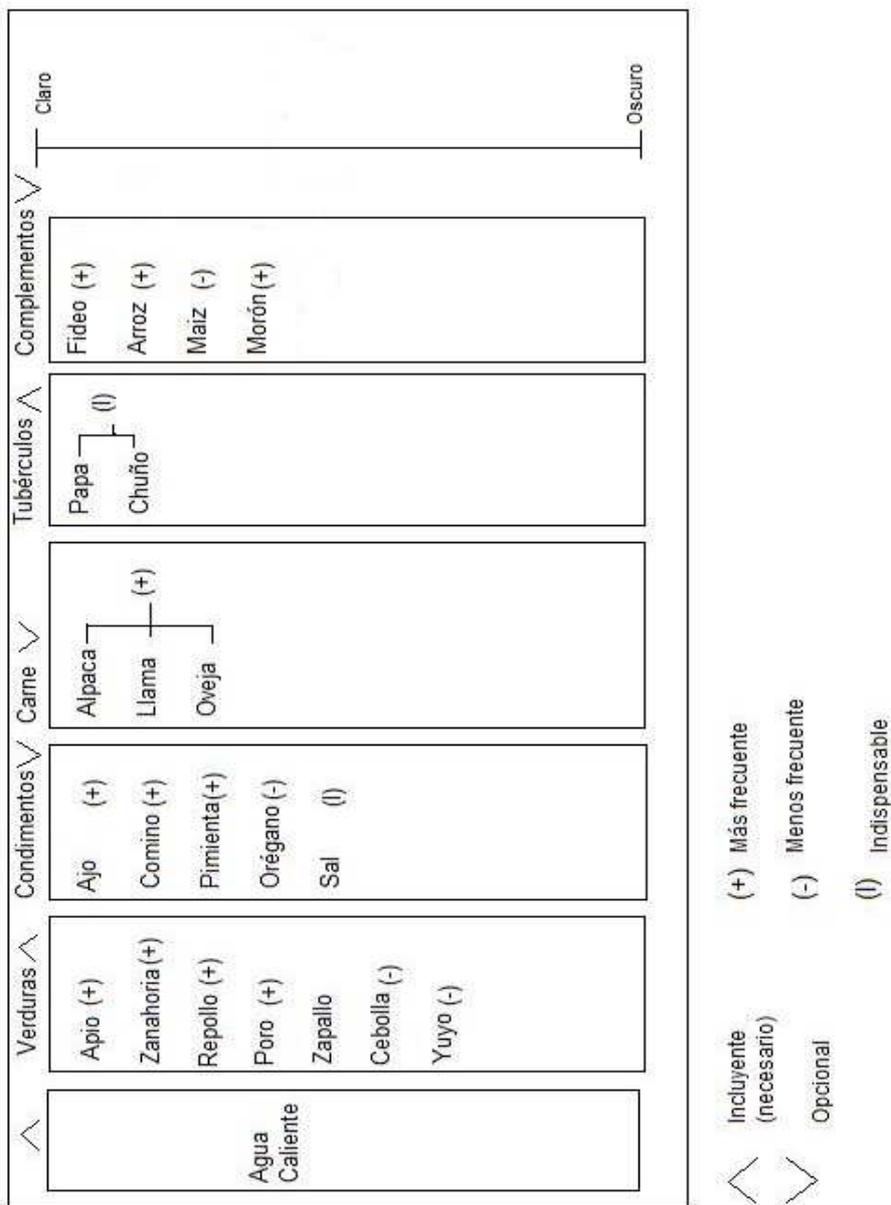


Figura 6: Esquema de la composición de la sopa de chuño negro

De acuerdo al cuadro anterior se puede apreciar que hay elementos indispensables dentro del caldo de chuño, tales como la papa (la cual se prefiere dulce y harinosa) y el chuño negro. Asimismo, la utilización de verduras también es una constante, siendo el apio, la zanahoria, el repollo y el poro los ingredientes que más he encontrado de acuerdo a mi tiempo en el trabajo de campo y a mi muestra con las familias. El uso de carne es opcional, pero cuando se cuenta con él se utiliza de forma racionalizada; ello sucede pues las familias que cuentan con poco ganado o que no cuentan con él no necesariamente acceden a carne todas las semanas y, por lo general, cuando se adquiere, la carne puede durar una o dos semanas (no suele hacerse charqui y chalona y si se consume éste se adquiere<sup>62</sup>). Finalmente, a lo que estoy denominando “complementos” suponen aquellos elementos dentro de la sopa que también son opcionales y que únicamente se adquieren en el mercado. Ahora bien, como ya se mencionó líneas arriba, si es que alguno de estos complementos es el ingrediente predominante dentro de la sopa a pesar que haya chuño negro, el plato dejará de ser un “caldo de chuño” para ser un “caldo de fideos”, o “caldo de morón”, por lo que ya no serán complementos.

## *Segundos*

---

<sup>62</sup> El charqui y la chalona son los productos deshidratados de la carne. El charqui se refiere a la carne seca de llama y alpaca, y la chalona es la carne seca de la oveja.

El otro tipo de comida de importancia en Tantamaco lo constituyen los segundos, o platos secos que se caracterizan por ser horneados, fritos o sancochados. Sin embargo, el acceso a ellos no se da de forma diaria como en el caso de la sopa, puesto que para que un segundo sea considerado como tal debe llevar ingredientes como fideos, arroz, huevos, o algún tipo de carne, productos a los que las familias no siempre tienen acceso. En efecto, he visto numerosas veces dentro de mi trabajo de campo que las familias con las que trabajé pueden consumir papa sancochada con ch'acco (salsa hecha a base de un barro especial) o cancha tostada dentro de sus comidas, sin embargo eso no significa que sean segundos; podrían funcionar, más bien, como entradas.

Ahora bien, hay que distinguir que hay ciertos segundos que se pueden delimitar a un consumo más cotidiano en contraste a aquellos que por alguna festividad, celebración o simplemente porque alguno de los ingredientes supone un costo mayor. En efecto, de acuerdo a mis entrevistados pude ver que un segundo constante es el *segundito de fideo*, el cual es una combinación de fideos, arroz, verduras y papas como si fuesen un estofado. Otro plato que pude ver de forma seguida es el *fideo tostado*, el cual se puede preparar con los mismos ingredientes solo que el fideo se fríe en una sartén. Finalmente, el *huevo frito*, el cual se cocina con papas, chuño y arroz también resulta ser constante. Ahora bien, dentro de los segundos que se pueden consumir dentro de la cotidianeidad hay que tomar en cuenta que cuando llega la época de cosecha hay familias (que no son la mayoría) que acceden en mayor medida a productos como izaño, oca y

olluco; de modo que cuando se escarban pueden consumirse a diario en forma sancochada o en platos como *locro*. Además, como tampoco el consumo de carne es constante (sobre todo para las familias que no se dedican a la ganadería o tienen pocos animales) alimentos como huevo o queso pueden tomarse como un reemplazo de la carne.

Con respecto a los segundos en las chacras o en las zonas de pasteo, cabe decir que no he podido apreciar el consumo de estos, pues es la sopa el plato que se privilegia cuando las familias deben ir a sus chacras por varios días. Sin embargo, cuando se trata de faenas, es decir, el primer día de jornada cuando se empieza un tiempo nuevo, 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.

Por otro lado, hay un conjunto de segundos que no necesariamente 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, chuño, fideos, arroz, carne, huevos y verduras que encontrar segundos con queso, pollo, pescado, moraya, etc. Es así que platos como *chicharrón*, *trucha frita*, *cuy*, *queso frito*, pollo, se pueden consumir en un día de *q'ato* o feria, ya sea los viernes en Macusani o los domingos en Tantmaco; 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.

Finalmente, hay segundos que suelen consumirse cuando se trata de una festividad u ocasión especial. En esas fechas, son los segundos los que tienen mayor protagonismo que las sopas. Eso lo puedo ejemplificar con el caso del *asado*, plato que según todas mis entrevistas y conversaciones aparecía como el plato más importante dentro de las ocasiones festivas tanto en aquellas que pertenecen al ciclo vital (matrimonio, muerte y bautizo) como cuando se trata de alguna otra fecha especial para la comunidad (aniversario del colegio, marchacho, Todos los Santos, etc.). El *asado* básicamente consiste en un plato de carne de alpaca, llama u oveja horneada que se acompaña con papas, moraya y ensalada principalmente, aunque también puede llevar fideos, mote o chuño<sup>63</sup>. Finalmente, hay otra serie de platos que únicamente se consumen en determinadas ocasiones tales como son el *Kalapari*, *jolq'e*, platos que únicamente se consumen en marchacho (festividad relacionada al ciclo ganadero<sup>64</sup>). Del mismo modo, cuando se trata de agasajar a algún invitado o en alguna ocasión especial dentro de la familia, también 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; caso contrario, estaría ubicado en un segundo plano.

---

<sup>63</sup>El consumo de la moraya no es diario puesto que su producción se destina principalmente a la comercialización. Sin embargo, es un producto que se asocia a ocasiones festivas. En efecto, el *asado* se vincula con la moraya más que con el chuño negro. Del mismo modo ocurre con el *caldo blanco* o el *caldo de moraya*, en contraste al caldo de chuño, el cual se consume a diario. Este punto se detallará más adelante

<sup>64</sup> Ver 5.2.2

*Comidas en el trabajo agrícola y ganadero: Fiambre, Watya y Refrigerio*

Siguiendo el ciclo agropecuario, hay épocas en el año en que se realizan distintas actividades relacionadas a la tierra y a los animales. Por supuesto, todas estas tareas se dan en distintas épocas, lo cual también amerita 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; pero también hay épocas, como el tiempo de cambio de estación en la primera mitad del año, en que se dan 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 tres comidas: el *refrigerio*, el *fiambre* y la *watya*.

El refrigerio es una pequeña comida que se da durante el descanso de las labores, el cual se realiza a las diez de la mañana tanto cuando se trata de una jornada familiar como comunal durante todas las actividades agropecuarias a lo largo del año. En ambos casos, el refrigerio generalmente consiste en frutas, refresco o mate frío, galletas, pan o *toq'toche*<sup>65</sup>, maíz tostado, *habas phuspu*<sup>66</sup> y *jaq'o*<sup>67</sup>.

---

<sup>65</sup> El *toq'toche* o *tortilla* es una masa frita realizada con harina, cebo y en ocasiones huevo. Puede usarse en reemplazo del pan y dura más días, por lo cual su consumo es frecuente.

<sup>66</sup> El *habas phuspu* es una comida diaria hecha a base de habas tostadas y cocidas

<sup>67</sup> El *jaq'o* es harina de cañihua mezclado con azúcar o agua. Se puede consumir frío o caliente

Lo mismo no sucede 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, únicamente 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 a la zona de trabajo y al mediodía, hora que coincide 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 conversaciones con los pobladores no se hacía referencia al momento del “almuerzo” sino, más bien, al del “fiambre” o “watya”

Con respecto al fiambre o *rancho frío*, éste consiste en una comida *chumada*, es decir sancochada, seca y sin sal. Generalmente consta de *papa wayko*, *chuño phuti* o *moraya phuti*<sup>68</sup> y carne; sin embargo, no siempre se cuenta con carne por lo cual puede ser reemplazada por queso, atún y, en raras ocasiones, pollo. Por su parte, la *watya* es una comida exclusiva de todo el tiempo de cosecha, es decir desde el mes de mayo hasta el mes de junio. Como ya se mencionó anteriormente, consiste en papa dulce o amarga (según sea la zona de producción) que se hornea en hornos o *japos* hechos a base de *q'orpas* o terrones secos que se consiguen en la chacra y que se acompaña con ocopa, queso o *ch'acco*<sup>69</sup>.

---

<sup>68</sup> *Wayko* es el término que se le da a la papa sancochada, mientras que *phuti* es el término que se refiere a los alimentos procesados (como chuño, moraya, kaya) cuando éstos se sancochan.

<sup>69</sup> Barro comestible que sirve para acompañar únicamente la *papa wayko* o la *watya*

### *Bebidas*

Dado que Tantamaco se caracteriza por un clima frío, hay una predominancia en el consumo de bebidas calientes en comparación a las bebidas frías. De esta forma, la bebida más constante, de acuerdo a mi muestra, es el mate de hierbas; 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 ciertas ocasiones, chicha. Asimismo, cuando se lleva alguna bebida a la chacra, generalmente se consumen refrescos o mates fríos.

El consumo diario de mate se debe, en parte, al fácil acceso que tienen los pobladores a la variedad de hierbas que crecen en Tantamaco; las cuales pueden recolectarse durante todo el año, aunque ya dependiendo de la organización familiar para su adquisición. El principal uso que les dan las familias es el mate caliente, pero también las hierbas sirven 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.

En la comunidad se puede encontrar un conjunto de diversas hierbas, tanto en los canchones de las familias, en zonas aledañas a las chacras en la zona baja

como en las partes más altas (a 3 o 4 horas de la zona baja); incluso, algunas de ellas no se encuentran dentro de la comunidad, por lo cual su consumo no es tan frecuente.

Algunas de las hierbas que pude encontrar en Tantamaco con las siguientes: *Punki Tika*, *Salvia*, (que son buenas para el dolor e inflamación del estómago), la *Quru Quru*, la *Kisa* (que se tuesta para hacerla mate), el *Q'anacho* (que es buena para el dolor de estómago, de hígado, bilis y dolor de riñón), la *Palma Real* (que es buena para el dolor de estómago y se caracteriza por tener un olor fuerte, razón por la cual hay que hervirla muy bien), la *muña* (que tiene diferentes tipos como la *Añamuña*, *Qurusmuña* – que se consigue camino a Ollachea o en la parte baja de Tantamaco- y Pasñamuña), *Menta*, *Anís*, *Aq'lana* (que se consigue donde vive el ganado), *Manka Paki*, *Eucalipto*, *Ajenco* (Que es bueno para el estómago aunque al hervirse es más amargo), *Huichullo* (que aparte de ser para mates es buena para curar los golpes, para lo cual se muele en un batán y se hace un parche), *Pampa Chunka*, (de ella se desprenden dos variedades: la *Pampa Yawar Chunka* que crece en la pampa y es de tamaño pequeño, y la *Castilla Yawar Chunka* (que crece alto, similar a un choclo de maíz, por lo cual se le llama *Castilla*), *Yoño Ñuño* (que es bueno para golpes), *Chaq'iri* (Que a pesar de ser una especie de piedra, se puede poner en mate y es bueno para golpes), *Llantén*, *Saqarara Oqoruro* (la dos últimas 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), *pampa canela* (para el estómago), *Q'ata* (es amarga y es buena para el dolor de espalda), entre otras.

Otra bebida frecuente 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 general, en los desayunos y en las cenas suelen consumirse bebidas más calientes, tales como mate, leche y quaker (estas dos últimas adquiridas en el mercado y siempre consumidas de forma hervida y caliente) para contrarrestar el frío, principalmente. De acuerdo a ello, pude ver que las bebidas calientes no las podía dejar enfriar por mucho tiempo, puesto que si es que las tomaba frías podían causar algún tipo de molestia.<sup>70</sup>

Con respecto a ocasiones especiales he visto que la gaseosa, la cerveza, el alcohol y el vino, son frecuentes, sobretodo porque el alcohol también suele consumirse en la chacra, más aún cuando se trata del trabajo en las zonas más altas, puesto que, junto con las hojas de coca, mitigan el frío; por su parte, el vino, aunque también se consume dentro de la chacra tiene un carácter más ritual, pues sirve para hacer pagos a la tierra para augurar una buena cosecha, o, en el caso de la ganadería, para augurar una buena producción.

Por otro lado, aunque en menor medida, también están presentes bebidas como chicha y ponche. Con respecto a estas últimas dos tengo poca información,

---

<sup>70</sup> De acuerdo a mis entrevistas y conversaciones informales pude ver que aquellas bebidas que se consumen frías puedan causar dolor de estómago. Lo mismo sucedía cuando hablábamos con los pobladores sobre comer poco; de hecho, existe la creencia que si se come poco a uno le podía dar gastritis o *wayra* (enfermedad relacionada al “viento”

puesto que cuando preguntaba por la chicha (bebida fermentada hecha a base de maíz) muy pocas personas me daban razón sobre su consumo en Tantamaco; al mismo tiempo, no vi que se consumiera esa bebida dentro de las jornadas laborales. De acuerdo a Vokral (1991: 200) la chicha supone una bebida estrechamente relacionada a los ciclos vitales y productivos en tanto constituye un elemento ritual; pero que sin embargo, su preparación en el altiplano se veía dificultada por factores ambientales en tanto la altura y el frío hacen que la chicha se fermente con menos rapidez. En efecto, durante mi estancia en el campo yo solo vi que el consumo de chicha se daba en la festividad de San Isidro (que se lleva a cabo en el mes de mayo), aunque de forma distinta al consumo de cerveza o alcohol, en tanto estos no solo tenían carácter ritual<sup>71</sup> sino que también podían ser elementos que cumplían 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 (la preparación de la chicha, al ser complicada de hacer, estaba a cargo solo de los alferados y padrinos quienes tenían que mandarla a hacer con antelación a la fiesta)<sup>72</sup>. Algo similar pasa con el ponche, el cual durante mi estancia en el campo solo vi que se consumió durante la fiesta de San Isidro en días y momentos específicos. El ponche se hace a base de leche y de ingredientes como frutas y saborizantes dulces.

---

<sup>71</sup> Tanto la cerveza como el alcohol podían servir para *ch'allar*, es decir arrojar cerveza o alcohol (más coca a veces) a algún objeto en especial con el fin de darle un buen auguro o por lo que se agradece. Por ejemplo, se *ch'alla* una casa para que todo vaya bien dentro de la casa y la familia tenga prosperidad.

<sup>72</sup> Los alferados son las personas encargadas de organizar la fiesta que se lleva a cabo durante la festividad de San Isidro, la fiesta patronal más importante de Tantamaco que se lleva a cabo en el mes de mayo. Las personas que asumen el cargo de alferados son quienes contraen matrimonio durante la fiesta. Ver 2,2,1

### *Lawas y mazamoras*

Otras comidas que son constantes dentro de la dieta diaria de los pobladores de Tantamaco son las *lawas* y mazamoras. Las *lawas* son cremas saladas, con la consistencia de una mazamorra, y aunque 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 papa, chuño, quinua, maíz, etc. aunque también pueden llevar carne y es la harina la que le da la consistencia cremosa. Por su parte, las mazamoras son dulces y pueden considerarse como un postre; además, por tener leche y otros ingredientes como quinua, cañihua y chuño son considerados como un buen alimento, sobre todo para los niños. Finalmente, un plato que es considerado segundo pero que tiene la consistencia de una *lawa* o una mazamorra es el *pesq'e*, el cual se hace a base de quinua, leche y queso; sin embargo, de acuerdo a mis entrevistas, este plato no es frecuente dentro de la comunidad.

### *Condimentos y acompañamientos*

Los condimentos y acompañamientos para las comidas son productos que solo se adquieren en el mercado o a través de las tiendas del Centro Poblado que

son abastecidas semanalmente con lo que se comercializa en el *q'ato* de Macusani. El comino, ají, llatán (que también es un tipo de ají y es el nombre en quechua), orégano, pimienta y colorantes se usan tanto en sopas como en segundos de forma cotidiana. Aunque unos, como el comino, orégano y pimienta, son más frecuentes.

Mención aparte merece el *ch'acco*, uno de los acompañamientos más importantes dentro de la dieta cotidiana en Tantamaco por su carácter cotidiano en la chacra y en la casa, siendo, así, el más frecuente. El *ch'acco* es un barro que al mezclarlo con agua se vuelve comestible y únicamente se adquiere en las tiendas del Centro Poblado o en el mercado (de Macusani). Su consumo es únicamente con *papa wayko* o *watya* (la que también se consume con queso u *ocopa*, aunque en Tantamaco la *watya* se sirve más con queso o *ch'acco*).

A propósito de ello, me gustaría contar una pequeña anécdota que me sucedió dentro de mi trabajo de campo con relación al *ch'acco*. La primera vez que lo consumí estaba en la casa de una de mis informantes, quien en aquella oportunidad había hecho fideos con arroz de segundo más *papa wayko* con *ch'acco* (el cual estaba servido sobre la mesa). Apenas vi el pote con *ch'acco* decidí que quería ponerle un poco a los fideos, ante lo cual escuché de inmediato un “¡No señorita!”. Era mi informante quien me dijo, seguido de unas risas en la cocina, y con los ojos de sorpresa que “No se comen fideos con *ch'acco*, únicamente con *papa wayko* o *watya*”. De esta forma, al enfrentarme a

combinaciones que para mí podían ser usuales no sucedía lo mismo en esta comunidad. De acuerdo a ello, corroboré el conjunto de combinaciones finitas dentro del sistema de alimentación en Tantamaco y sus hábitos de consumo.

### *Acerca del conocimiento cultural sobre la preparación de las papas nativas*

Creo necesario dedicar un espacio aparte para explicar el conocimiento de las familias con respecto a la papa nativa. Ya se ha mencionado que es la papa (y su derivado, el chuño) los productos centrales de la producción y dieta de los pobladores en Tantamaco. Por tanto, es requerida una serie de conocimientos sobre la preparación en función a los tipos de papa y a las características de las mismas. Aún más, fue a través de las formas de preparación más constantes que también pude percatarme acerca de las preferencias con respecto a las características de las papas que se privilegian dentro de la comunidad.

Es primordialmente la papa nativa la que se produce mayoritariamente en la comunidad desde tiempos ancestrales. Este tipo de papa se caracteriza por no contar (o contar mínimamente) con el uso de fertilizantes y/o químicos en su producción, es el núcleo de la alimentación diaria en Tantamaco. El crecimiento que se da de forma natural con estas papas; así como su sabor, textura, forma y color que se mantienen en el tiempo en las más de cien variedades de papas nativas que crecen en Tantamaco son motivo de orgullo de sus pobladores y son

sumamente valoradas en la región. Sin embargo, a pesar de la cantidad de tipos de papas que crecen en Tantamaco, son unos pocos tipos tanto de papas amargas como dulces las que crecen mayoritariamente en Tantamaco. En efecto, de acuerdo a mis entrevistados, las familias generalmente cuentan con unos cuantos tipos de papas nativas dulces y amargas destinadas, entre las cuales se encuentran principalmente la Yuraq Lomo, la Puka Lomo y la Yana Lomo, entre las papas dulces; y la Q'anchalli y Teniente entre las amargas. Estos tipos de papa son los que principalmente se consumen y/o se destinan a la transformación (en chuño) y/o a la venta y/o el trueque, sobre todo en la época de cosecha en que se cuenta más con estos productos.

Esta preferencia a trabajar determinadas papas nativas sobre otras responde a dos características principales: En primer lugar, las diferencias que hacen los pobladores con respecto al sabor y gusto, dentro de los cuales la harinosidad y el tamaño son las características más resaltantes. Y en segundo lugar, las propiedades microclimáticas de cada tipo de papa, en tanto hay clases que son más resistentes y adaptables a las heladas, sequías, plagas y enfermedades, y cuyo tiempo de crecimiento es menor en comparación con otros tipos de papas. En efecto, en función a estas características los pobladores hacen una posterior clasificación (chuño, semilla, comercialización, etc.) para darles un determinado destino a las papas<sup>73</sup>.

---

<sup>73</sup> Ver 6.2.1

Por el contrario, las papas que traen de otras zonas (como Cusco, Andahuaylas, Juliaca, etc.) son las menos valoradas por su sabor y textura. En el caso de Tantamaco, como en otras zonas andinas, la predilección por las papas harinosas y el rechazo hacia las aguanosas es notoria.

*“Ya esas papas (aguanosas) no las puedo llevar al mercado de Macusani.  
Me dicen “Esta papa es de Huancavelica, aguanosa es, no sirve”*

*“Pero no vale esas papas (aguanosas) [...] No hay tanto aguanosa aquí”*

Sin embargo, aunque no todas las familias producen papas no nativas, su uso se da principalmente porque en los primeros años en que se usa esa semilla da buena producción y las papas tienen un buen tamaño, por lo que pueden destinarse al mercado en mayor cantidad. Mas, con el transcurso del tiempo, según mis informantes, la producción va rindiendo menos, mientras el sabor de estas papas va cambiando. Por estas razones, estas son las papas que son menos valoradas por los lugareños.

A continuación presento un cuadro con algunos tipos de papas nativas que más se producen en Tantamaco, tanto papas dulces como amargas, las cuales se caracterizan principalmente por su harinosidad y mayor adaptación al medio. Asimismo, estoy presentando algunas papas no nativas que también se producen

en Tantamaco, aunque su semilla provenga de otras zonas. En función a esta primera clasificación es que haré una distinción posterior para el uso y destino de las papas.

**Cuadro 4: Clasificación de las papas**

<b>PAPAS NATIVAS</b>	<b>PAPAS DULCES</b>	<b>Yuraq Lomo, Puka Lomo, Yana Lomo (también llamada Majta Lomo)</b> , Q'ompis, Puma Maki, Luntusa, Pacusa, Bolicho, Q'ompi Rojo, Q'ompi Negro, Kuchama Redondo, Kuchama largo, Imilla, T'uruña, Papa Piña, Casablanca, Lomo Javier, q'ejvillo, ch'aquillo rojo, ch'aquillo negro, q'usi, Taq'lli, Chaska
	<b>PAPAS AMARGAS</b>	<b>Q'anchalli, Teniente</b> , paq'ella, Oqo Kuri (blanco y negro), Haq'ella, P'oko Toro, chaq'a, Laki Chaqui, Qochama
<b>PAPAS NO NATIVAS</b>		Peruanita, Huayro, Chaska (de Juliaca), Papa Blanca

Del mismo modo, los pobladores de Tantamaco utilizan otra serie de criterios basados en su conocimiento para darles un determinado uso a la producción de papas que se posee. Ahora bien, dentro de esta sección solo me centraré en los usos con respecto a la preparación de alimentos, específicamente

de la papa<sup>74</sup>. De este modo sugiero prestar atención al cuadro que presento a continuación.

**Cuadro 5: Destino de las papas de acuerdo a su clasificación**

	<b>Papa amarga</b>		<b>Papa dulce</b>	
	<b>Harinosas</b>	<b>Aguanasas</b>	<b>Harinosas</b>	<b>Aguanasas</b>
<b>Sopas</b>	No se suele usar por su sabor agrio	No se suele usar por su sabor agrio	Es el tipo de papa que más suele usarse en sopas. Aunque hay papas que al ser muy harinosas se deshacen	No se suelen usar papas aguanasas, aunque podrían ir en sopas
<b>Segundos</b>	No todas las papas amargas pueden estar en segundos puesto que pueden resultar ser muy agrias. Ej. De papa que se utiliza, Papa Okokuri	No suelen usarse	Se usan todos los tipos de papas, sobre todo para sancochar, mas no tanto para frituras.	La papa aguanaosa es mejor para frituras, puesto que consume menos aceite
	En sancochados no se acostumbra comer la papa amarga sola, por su sabor. Si se	No suelen usarse papas	Se puede consumir sola o con algún	No suelen usarse papas aguanasas

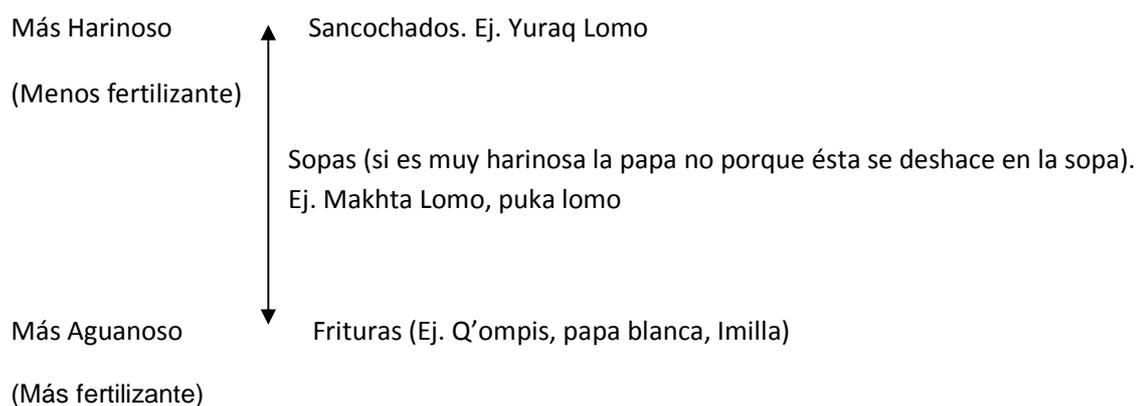
<sup>74</sup> Para ver los usos que se le dan a las papas de acuerdo a su clasificación sugiero ver el capítulo 3.2.1 en donde se especifican los destinos finales de las papas de acuerdo a este tipo de selección. Así, se pueden ver papas que se destinan para el mercado, autoconsumo, trueque, semilla y las que se desechan.

<b>Sancochados</b>	sancocha suele acompañarse con algo más.	aguanosas para sancochados	acompañamiento	para sancochados
<b>Horneados</b>	En Watya de papa dulce	No se usan	En Watya de papa amarga	No se usan
<b>Productos transformados</b>	Moraya o chuño blanco (se prefiere hacer con papas harinosas puesto que con las aguanosas los chuños salen muy pequeños). El chuño blanco es el destino principal de las papas amargas  También se hace almidón de papa, del cual se puede hacer lawa (mazamorra salada)	Puede hacerse moraya, pero no es de preferencia	Principalmente se elabora chuño negro y también puede hacerse moraya (aunque no suele hacerse mucho de papa dulce)	Puede hacerse moraya y chuño negro, pero no se prefiere puesto que los chuños salen muy pequeños.

De acuerdo a este cuadro vemos que la papa dulce se destina para el autoconsumo, para la elaboración del chuño negro y, en menor medida, del chuño blanco. Por su parte, la papa amarga principalmente se destina para la elaboración de la moraya; sin embargo, ello no quiere decir que la papa amarga no se pueda consumir por sí sola, aunque su sabor agrio hace que siempre requiera un acompañamiento para su consumo. Así, tenemos que tomar en cuenta que la papa puede durar un año, mientras que el chuño puede durar de dos a cinco años. Eso es fundamental porque el chuño no solo se puede conservar por mucho tiempo, sino que también es un producto fácil de comercializar.

Por otro lado, es importante resaltar el por qué de la separación no solamente entre las papas dulces y amargas, sino entre las papas harinosas y aguanosas. De hecho, esa es una de las principales formas de distinción entre las papas, la cual manifiesta una preferencia por parte de la localidad valorándose

más las que son más harinosas (y son esas papas las que se prefieren en el mercado), y por tal, son estas las que más se producen en Tantamaco. De hecho, la consistencia y sabor de ambas son distintos y por tal, también su uso para la preparación de alimentos. Esto se puede distinguir mejor en el siguiente cuadro.



Ahora bien, es importante resaltar que, como ya se puede ver en el cuadro previo, el uso de fertilizantes, a opinión de las personas entrevistadas, influye en el sabor de las papas. Pues son las papas con mayor fertilizante las que son más aguanosas, mientras que las que tienen menor cantidad tienen mejor sabor, es decir son harinosas. Con respecto a ello, también es importante resaltar que son las papas harinosas las que se prefieren para el autoconsumo, aunque esto no implica que durante la época de cosecha diferentes familias tengan para ofrecer, a

través de transacciones de compra/venta y trueque, grandes cantidades de los tipos de papa más conocidos en la comunidad. Sin embargo, de acuerdo a las conversaciones con los pobladores, en general, son las papas aguanosas las que regularmente se comercializan a excepción de esta la época de cosecha, aunque el mercado regional demanda más las papas harinosas<sup>75</sup>. Sin embargo, se reconoce que las papas aguanosas son mejores para freír.

### 5.1.2 Tecnologías y cultura material de la cocina

La configuración dentro del espacio de la cocina supone un conjunto de determinantes ambientales y económicos que repercuten en el papel que ésta cumple a diario y en los roles que se juegan en ella. De acuerdo a ello, el costo de determinados artículos y equipamiento denotan una situación económica, sobre todo con aquellos implementos que se adquieren en el mercado. Sin embargo, en el caso de Tantamaco, hay implementos que no dependen de la economía sino que están más ligadas a una interacción con el medio en tanto se adquieren del ambiente; tales como las piedras para cocinar que se consiguen en el río o el combustible que es indispensable para cocinar en las *q'onchas*. Ello supone, entonces, también que hay una serie de roles dentro de la familia para organizar la

---

<sup>75</sup> El interés por las papas de Tantamaco se ve de forma muy intensa durante el mes de mayo. Mes en que las familias van a otras comunidades a vender, ofrecen desde sus casas o intercambian con personas que instalan sus toldos en la comunidad para poder adquirir este tipo de papas, principalmente.

adquisición de estos implementos, los cuales no siempre se encuentran cerca de la zona al hogar

Entonces, el espacio de la cocina no solo se circunscribe al espacio de los hogares. No obstante, al respecto, primero presentaré un esquema que sintetiza lo que es una cocina en el Centro Poblado de Tantamaco, es decir, en las casas. Para ello, me estoy basando en mi muestra (seis familias) y en visitas a otras casas. En función a ello, hay elementos que he encontrado repetidamente y que los voy a presentar en las siguientes líneas.

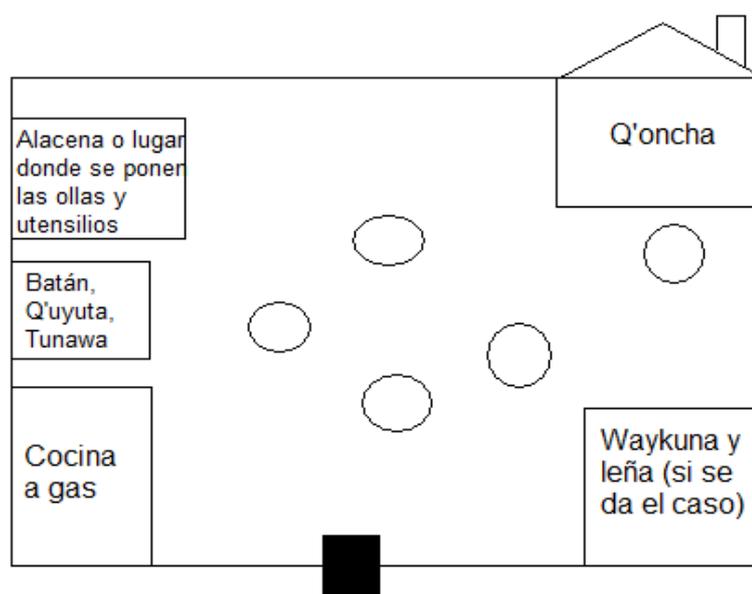


Figura 7: Esquema de la organización del espacio de la cocina

Dentro de las casas, la cocina es uno de los espacios más importantes. Su ubicación, por lo general, se aparta del resto de los cuartos de la casa y se caracteriza por ser el ambiente más cálido, pues es una construcción precisamente pensada para tal función. En efecto, las ventanas pequeñas, la paja del techo y el fogón o *q'oncha* (la cual permanece caliente por un mayor tiempo) hacen que sea un espacio de reunión tanto para la familia como para las visitas en todas las épocas del año, incluso en las más frías. El implemento más importante de la cocina lo constituye la *q'oncha*, cocina estacionaria que se privilegia en cuanto al uso, aunque su preparación demande mayor tiempo que la cocina a gas, cocina que también tiene un uso frecuente, pero que, sin embargo, está supeditada al tiempo de la persona que va a preparar los alimentos.

La persona que se encarga de cocinar (que en el mayor de los casos se trata de una mujer, a quien la ayudan sus hijos) se ubica junto a la *q'oncha* (ver el círculo junto a la *q'oncha* en la imagen superior), pues siempre tiene que estar pendiente de que el fuego de la *q'oncha* esté ardiendo cuando se están preparando los alimentos. Ahora bien, dado que es la cocina el lugar más frecuente donde se lleva a cabo el consumo de alimentos, el resto de las personas que se encuentran en la cocina suelen ubicarse alrededor del espacio, por lo general en bancas envueltas con frazadas o piel de alpaca, llama u oveja para contrarrestar el frío.

Vale decir que el espacio donde se ubica la *q'oncha* tiene una forma determinada que se toma en cuenta al momento de construir una casa. En efecto, todas las casas cuentan con una “chimenea”, que es un tubo por donde sale el humo que emite la *q'oncha*. Esta chimenea, se ubica sobre un techo de paja y adobe, lo cual permite mantener al espacio de la cocina más seco y caliente.

Otros espacios importantes dentro de la cocina lo constituyen la alacena, que es el lugar donde se guardan los utensilios y, en ocasiones, también algunos alimentos. Aunque, en algunas casas, debido a la incursión del programa JUNTOS, no solo se tratan de repisas de madera con varios compartimentos, sino que tienen un patrón a construir determinado por el programa, el cual debe ser cumplido por las familias inscritas en él. Otro espacio constante, es el del *batán* la *q'uyuta* y la *tunawa*, el cual encontré en todas las casas, debido a que es una constante dentro del tipo de preparación en la comunidad en tanto hay platos que requieren productos molidos o triturados. Finalmente, en algunas casas, se cuentan con animales domésticos; en esos casos, la cocina sirve como espacio de crianza para animales como cuyes.

Como se mencionó, el espacio de la cocina se extiende más allá que al de las casas. En efecto, en las zonas más alejadas existe una configuración distinta en tanto, en primer lugar, las viviendas en sí son toldos, carpas, estancias o “cuevas” (lugar que se denomina a los espacios de piedra donde las personas dedicadas a la ganadería pernoctan). Por ello, en estos casos no se cuenta con la

construcción de una *q'oncha* estacional tal y como se muestra en la figura 7, sino que las personas recurren a construir *pampa q'onchas* o *chakas*; es decir, se usan los mismos mecanismos que cuando se trata de un jornada laboral en donde se pernocta lejos de las casas: recurrir a los recursos del medio. Por otro lado, en estas zonas las familias no cuentan con alacenas, repisas o lugares donde colocar los alimentos; está de más decir que no cuentan con una despensa.<sup>76</sup> Entonces, para adquirir los alimentos, estas familias tienen que estar frecuentemente yendo a Macusani o a Tantamaco ya sea para comprar víveres o sacar productos de su despensa (la mayoría de las personas que viven en las zonas altas cuentan con una casa en el centro poblado) por no contar con tiendas próximas. Del mismo modo, para guardar sus alimentos buscan adaptarse a las condiciones del lugar, aunque son más difíciles que en el Centro Poblado.

Es así que, dentro de las familias con las que trabajé, tuve la oportunidad de acompañar a una familia que se dedicaba tanto a la ganadería como a la agricultura. Para poder cumplir con ambas actividades era preciso, entonces, repartir los roles. De esta manera, la madre de esta familia vivía fuera del Centro Poblado para dedicarse a su ganado en una zona más favorable para los animales (zona de pasteo). En el caso de la entrevistada, ella vivía en una “cueva” de piedra, lugar donde construyó una *q'oncha* a base de barro para la preparación de sus alimentos diarios. Allí también posee sus utensilios (porongos para jalar agua, cucharas, cucharones, platos, baldes, etc.) aunque muchos otros los tenía en su

---

<sup>76</sup> Ver 6.3.4

casa en el centro poblado. En su lugar también se hacía de un espacio para guardar sus alimentos; por ejemplo colgaba la carne con pita sobre una roca para que posibles ladrones no le roben la comida (pues no cuenta con puertas o seguridad alguna), mientras que las papas las guardaba en sacos (llamados *ceq'ë*) y siempre tenía que estar pendiente de ellas para cuidarlas de los ratones. En su caso, tenía que estar constantemente yendo al centro poblado tanto porque no contaba con un lugar cercano para adquirir alimentos y porque no contaba con las condiciones necesarias para guardarlos por mucho tiempo. En este caso, además, si es que se construyen *q'onchas* casi al intemperie hay que tener cuidado de las épocas de lluvia, pues echan a perder este tipo de cocinas. Por ello, también se construyen *chakas*.

De esta manera, la heterogeneidad ambiental influye en las formas de preparación de los alimentos, sobre todo si es que estos se preparan fuera de las casas. Y, aún se preparen dentro, 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. A continuación, pasaré a explicar dicha cultura material a través del siguiente cuadro.

**Cuadro 6: Cultura material frecuente**

Nombre en español	Nombre en quechua	Descripción	Procedencia
Fogón	Q'oncha	Fogón construido a base de barro presente en todas las casas del centro poblado de Tantamaco, También se puede adquirir parte de fogón, más específicamente, la t'uru q'oncha (el implemento que tiene agujeros por donde se ponen las ollas), la cual se adquiere en el mercado de Macusani.	La t'uru q'oncha se adquiere en Macusani o se autofabrica. Se hace sobre la base de una construcción de barro hecha por los pobladores de Tantamaco
Chimenea	Qorñipa	Construcción de barro y piedra sobre la cual se instala la q'oncha. Su construcción continúa hasta el techo de la cocina (siempre de paja) por donde sale el humo que emite el fogón	Construido por los pobladores
Soplador	Pukuna	Instrumento por medio del cual se genera un soplo para hacer arder el fogón	Comprado en Macusani o autofabricado de tubos de fierro
Varilla de fierro	Toq'pena	Varilla de alambre o madera para mover la waykuna que sirve de combustible para la q'oncha. Sin su utilización el fuego no podría arder	Autofabricado de alambre o de un pedazo de madera. Sin embargo, el uso del fierro es mayoritario
Cocina a gas		Implemento presente en un buen número de casas que actúa como complemento al fogón, sobre todo cuando no se requiere de tiempo para cocinar	Tanto la cocina como los balones se compran en Macusani
Alacena	Churana	Repisa que se utiliza para guardar, proteger y ubicar los utensilios de cocina como tazas, platos, vasos, ollas, etc.	Comprado en Macusani o fabricado por los pobladores de Tantamaco

			con madera carrizo, adobe o ladrillo
Olla de barro	T'uru manka o q'analla	Ollas que se usan únicamente con el fogón. Su uso no necesariamente es constante dado que se rompen con facilidad	Comprados en Macusani o en Tantamaco, por medio de trueques o ventas de personas provenientes de Asillo y San Antón (norte de Juliaca), lugares donde se elaboran las ollas de barro
Tetera de barro	T'uru tetera	Tetera que se usa únicamente con el fogón. A pesar de su delicadeza se prefiere porque mantiene el agua caliente por mayor tiempo en comparación a la tetera de aluminio	Comprados en Macusani o en Tantamaco, por medio de trueques o ventas de personas provenientes de Asillo y San Antón.
Ollas de aluminio		Se usan comúnmente para sopas, lawas, mazamoras y sancochados. Sin embargo, se reconoce que el sabor es diferente a las ollas de barro. Se puede usar tanto en q'oncha como en cocina a gas	Comprados en Macusani
Tetera de aluminio		Principalmente para preparar mate y leche. Su uso puede ser tanto en q'oncha como en cocina a gas	Comprado en Macusani
Sartén		Se usa para freír alimentos como queso, trucha, fideos (cuando se quieren fritos), tortilla, papas, huevo, etc. Se usa tanto en cocina a gas como en fogón	Comprado en Macusani
Cucharones de madera y aluminio	Wishlla	Se usa para mazamoras, lawas y sopas	Comprado en Macusani
Cubiertos		Las cucharas son frecuentes por el consumo de sopa. Los cuchillos son menos frecuentes en el consumo de	Comprados en Macusani

		alimentos, mas si los son en la preparación. Los tenedores son menos frecuentes en el consumo de alimentos.	
Plato de barro	T'uru p'uku, chuwa	Se usan como platos (algunos dicen que uno se enferma menos si come en estos platos) para caldos y segundos; y se prefieren porque también su uso incide en el sabor y olor. Mas, su uso más frecuente es para tapar la t'uru manka cuando se cocina en ésta.	Comprado en Macusani
Platos, tazas, vasos	P'uku	De porcelana (aluminio esmaltado) y plástico	Comprado en Macusani
Lavadores	maqchima	Generalmente de plástico, sirven para lavar utensilios y/o remojar chuño y/o moraya	Comprado en Macusani o reutilizado de algún balde
Bidón		Sirve para transportar agua	Reutilizado
Batán		Un soporte hecho de piedras grandes para moler o aplastar determinados alimentos	Se consigue en el río
Piedra molidora	Q'uyuta, Tunawa	Dependiendo el alimento puede servir para chancar o moler. La q'uyuta es para aplastar chuño, moraya, kaya, ajo, ají; su forma es redonda y pequeña. La tunawa tiene una forma alargada y sirve para hacer harina de habas, cañihua, chuño, etc. Ambas se usan junto con el batán	Se consiguen en el río
Bosta	Waykuna (khawa y ucha)	Ambos se usan como combustible para la q'oncha y chaka. La khawa (bosta de vaca) y ucha (bosta de oveja, llama y alpaca) son los combustibles más frecuentes. Ambas se recogen durante la época seca en las zonas altas	Se recolectan en las zonas altas

Leña	Llant'a	Combustible para la q'oncha. Se recoge principalmente en la época lluviosa, aunque también se puede comprar por arroba en Macusani. Se usa menos que la waykuna y la bosta de vaca por ser más escaso	Se recolecta
------	---------	---	--------------

### Cuadro 7: Cultura material menos frecuente

Nombre en español	Nombre en quechua	Descripción	Procedencia
Plato hondo de barro	P'uruña P'uku	Plato hondo de barro que sirve para hacer chuño, sacar víveres, cebo y como lavador. No se usa mucho porque se rompen con facilidad. Se asocia a un tiempo anterior	Se compra en Macusani
Plato grande de barro	Hiq'i	Plato de barro grande que sirve para tostar en fogón, también se puede hacer de calamina. Es como un lavador y se le pone asa. Es especialmente para tostar maíz, cañihua, haba. No se usa mucho porque se rompen con facilidad. En su reemplazo se usan las ollas	Se compra en Macusani
	Hoq'ollo	Recipiente de barro con un asa encima y sirve para tostar maíz, cañihua y haba.	Se compra en Macusani

De acuerdo al cuadro presentado anteriormente se pueden distinguir una serie de preferencias de acuerdo al conjunto de elementos que se encuentran en

la cocina y al rol que tienen éstos al incidir en el sabor de las comidas. De esta manera, primero podemos distinguir al rol que tiene el fogón en contraste a la cocina a gas; para luego ver las preferencias con respecto a los utensilios de barro sobre aquellos de aluminio.

#### 5.1.2.1. La *q'oncha* y la cocina a gas

Dentro de las cocinas de las casas del centro poblado hay una convivencia entre el fogón, el cual está hecho de barro y la cocina a gas. La inserción de la cocina a gas se ha dado durante esta década a raíz de la electrificación en Tantamaco lo que produjo que las familias pensarán en la cocina eléctrica como posibilidad. Sin embargo, el alto costo de este implemento, hizo que luego se pensara en las cocinas a gas, por lo cual ahora se encuentra presente en un buen número de casas dentro del centro poblado. Sin embargo, la inserción 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 (cuando éstas son de barro), 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 *toq'pena*). De todas formas, es la *q'oncha* la que se utiliza más a seguido por el sabor distinto que queda con las comidas y por las cuestiones económicas.

Por otro lado, el acceso a combustible para la *q'oncha* no es constante a lo largo del año, por lo cual al carecer de éste es preciso contar con la cocina a gas. Por lo general, se accede menos a la bosta (el combustible más común) en la época lluviosa, es decir, desde diciembre hasta marzo o abril, por lo cual el uso de la cocina a gas es mayor si es que no se cuentan con reservas de combustible.

Sin embargo, la utilización de la *q'oncha* ha sido una costumbre transmitida por generaciones y tiene consigo una serie de ventajas, por lo cual los pobladores privilegian su empleo en la preparación de alimentos. En efecto, todas las personas con las que tuve la oportunidad de conversar al respecto me manifestaron que preferían el sabor de las comidas y que los platos quedaban más ricos cuando se preparaba con *q'oncha* en vez de cocina a gas. Además, la *q'oncha* permite mantener los alimentos calientes por más tiempo, a pesar que su tiempo de cocción dure más. Y por otro lado, la *q'oncha* no requiere 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 Macusani); por esta razón su uso está racionalizado y restringido a ocasiones necesarias. De esta forma, las familias cuentan con una *q'oncha* (incluyendo las *pampas q'onchas* cuando se está fuera del Centro Poblado), mas no todas cuentan con una cocina a gas.

Es así que hay que tener en cuenta que es este tipo de cocina el que es ya parte de una tradición; aunque ello no quita que haya una convivencia con

elementos de carácter más urbano, como las cocinas a gas. Definitivamente, cada una de estas cocinas cumple un determinado rol de acuerdo a las actividades por familia.

#### *5.1.2.2. Implementos de barro y aluminio*

Otro conjunto de implementos que se pueden dividir en dos categorías son los implementos de barro y aluminio. Todos los artículos de barro tienen un semejante con respecto a los elementos de aluminio. Sin embargo, hay implementos que tienen un carácter sumamente específico de acuerdo a las costumbres de preparación en el mundo andino. Ello, por ejemplo, sucede con el *hiq'i* y *hoq'ollo*, implementos que sirven para tostar, los cuales, sin embargo, se han visto reemplazados por ollas y sartenes ante la cada vez mayor incursión de productos de aluminio. Por tal razón, aunque los implementos de barro tienen una mayor especificidad, algunos de ellos, se asocian a un tiempo anterior o simplemente ya se han dejado de usar por una cuestión de practicidad.

En efecto, la mayor desventaja de los artículos de barro 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 constante puesto que el sabor que los alimentos adquieren al cocinarse con estos instrumentos es diferente (en el sentido que es mejor) que cuando se

cocina con implementos de aluminio. De esta forma, ambos actúan de forma complementaria, puesto que cuando se adquieren los artículos de barro se utilizan en menor medida los de aluminio; pero como el tiempo de duración de los artículos de aluminio es mayor, éstos suelen usarse más a menudo, pues no siempre pueden comprarse los utensilios de barro.

Finalmente, vale decir que durante los trabajos en la chacra, cuando se elaboran las cocinas en las chacras no se utilizan los materiales de barro, puesto que son muy delicados para su transporte. En esos casos las familias deciden llevar ollas, teteras y demás implementos de aluminio; así como platos, tazas y cucharones de aluminio charolado, a los cuales los pobladores conocen como “porcelana”, cuyo empleo también es diario en las cocinas del centro poblado.

.

#### *5.1.2.3. Disponibilidad estacional: el combustible*

El combustible es un elemento fundamental dentro de la cocina de Tantamaco. Principalmente se pueden encontrar de dos tipos: la leña y la *waykuna*. La primera de ellas se suele recolectar en la época de lluvias, pero es la que menos se emplea en la comunidad, dado que su acceso es más complicado en relación a la *waykuna*; por tal motivo es esta última la que más se suele emplear como combustible para cocinar. La *waykuna*, vale decir, es el nombre que se le da a la bosta en general; sin embargo, hay dos tipos de *waykuna*: la *ucha* y

la *khawa*. La primera de ellas se refiere a la bosta de llama, alpaca y oveja, animales que más se encuentran en Tantamaco; por su parte, la *khawa*, se refiere a la bosta de vaca. Todas ellas son más factibles de encontrar en las zonas más altas o en el “cerro”, lugar asociado a la zona donde vive el ganado. Pero solo pueden recolectarse durante la época seca.

En efecto, para conseguir combustible es necesario que la familia se organice de tal modo que pueda contar con suficiente *waykuna* (o leña). Sin embargo, ante la opción de usar cocina a gas, hay familias que no usan tanto el fogón durante la época de lluvias (que coinciden con el tiempo de carnavales y barbecho) si es que no han podido recolectar la *waykuna* o leña suficientes. Con respecto a ello, una de mis entrevistadas me dijo lo siguiente:

*“Por eso en esta temporada, así dos meses, tres meses usamos cocina a gas. Por eso. Verde también leña aquí hay, no es como en selva, verde entonces traen y tienen que estar haciendo secar. Por eso no voy yo”.*

Sin embargo, hay que tomar en cuenta que hay un número de familias que utilizan la *q'oncha* desde antes de la inserción de la cocina a gas e incluso, hay quienes no cuentan con una de estas, tales como las personas que viven en las zonas altas, por ejemplo. 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.

Por tales razones, no ocurre que las familias se queden sin comer porque ya hay un manejo de información en función a la disponibilidad ambiental del combustible

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

Asimismo, la importancia del combustible en el día a día de los pobladores también se plasma en su recolección como parte de las actividades diarias, tanto si es que no se va la chacra o estando en ella. Así, como parte de las tareas familiares si es que no se va a la chacra, se va a recoger *waykuna* fuera del Centro Poblado para luego conservarla en espacios apropiados dentro de las casas. También se recolecta leña, aunque es menos frecuente. Por otro lado, también en las chacras de zonas altas y zonas de pasteo la utilización del combustible es indispensable, pues al carecer de leña o bosta simplemente no se podría cocinar. En esos casos, los pobladores suelen recolectar la bosta allí, al haber mayores probabilidades de encontrar ganado. Cabe resaltar 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. Finalmente, cuando la jornada se realiza en las zonas bajas solo he visto que se utiliza el combustible en días de faena cuando se prepara la comida para la comunidad, puesto que se condiciona un espacio en la Directiva Comunal para poder cocinar; pues en las jornadas familiares se consume *fiambre* o *watya*, las cuales no requieren de *waykuna* o *leña* en el caso de Tantamaco.

#### 5.1.2.4. La cocina mejorada

Durante mi tiempo en el trabajo de campo, tuve la oportunidad de presenciar la labor que realizaba el programa JUNTOS en la zona. En Tantamaco hay 106 familias que están inscritas (previo censo), quienes para que puedan recibir una serie de beneficios tienen que cumplir una serie de actividades con el propósito del *mejorar la salud y las condiciones de vida de los hogares*<sup>77</sup>.

Es por eso que una de las actividades que debían realizar las familias era la construcción de una cocina mejorada, como complemento al fogón. De hecho, según algunos pobladores había una serie de inconvenientes con la *q'oncha*. En primer lugar, tuve la oportunidad de experimentar la cantidad de humo que se aglomeraba dentro de toda la cocina, lo cual hacía más difícil poder respirar durante la preparación de alimentos; y, en segundo lugar, por la *q'oncha*, se producía hollín, el cual hacía que las paredes y techos tengan un color negruzco.

---

<sup>77</sup> Extraído de un folleto del programa JUNTOS

La cocina mejorada se hace con adobe, al que se le hace un hueco. Eso se pone encima de la q'oncha para que por ahí salga el humo. Asimismo, lo que se hace es levantar el conducto que conduce a la chimenea. Eso hace que ya no humee en la cocina. Sin embargo, al respecto, pude ver opiniones contrapuestas con respecto a si realmente estas nuevas tecnologías en las cocinas eran efectivas, sobre todo con respecto a la acumulación de humo dentro de la cocina y a la formación de hollín.

## 5.2. Usos sociales y simbólicos de los alimentos

En nuestro contexto, la vida de los pobladores de Tantamaco está sumamente ligada a la tierra y al medio ambiente, por ello no solo las actividades se dan en función a ellas, sino también que aquello que se produce contiene un rol y un símbolo en sí para la comunidad adquiriendo diferentes significados y usos de acuerdo a los momentos de cotidianeidad o ritualidad.

En ese sentido, un determinado plato de comida puede jugar distintos papeles en función al contexto. Sobre todo, en el caso de Tantamaco, sucede lo que nos mencionan Manco y Manrique (1984), en tanto existen factores culturales que hacen que aquellos alimentos producidos jueguen un rol identitario por venir 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, pues implican un tema de prestigio y acceso al mercado.

De esta manera, para poder entender el rol de cada uno de estos es imprescindible entender también los modos en cómo se comparte la comida y cómo interactúan las personas alrededor de los momentos de consumo de alimentos. En efecto, son estos momentos propicios para iniciar y mantener los lazos familiares y de amistad en la comunidad. Asimismo, Johnsson (1986) menciona que estos modos expresan relaciones sociales entre las personas y sus grupos. A su vez, bajo estas interacciones se expresan jerarquías, status social, distribución de roles, valoraciones, etc. simplemente a través del compartir de los alimentos, la distribución y ocupación de los asientos, el orden en que los platos son servidos, etc. (Weismantel, 1992). Más específicamente, en el caso de las poblaciones andinas, Orlove (1996) nos dice que las poblaciones andinas valoran mucho el hecho de compartir los alimentos, razón por la cual existen insultos y proverbios para quienes no comparten sus alimentos. En Tantamaco, 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 explicarán a lo largo de este capítulo.

Además, si tomamos en cuenta que hay una relación intrínseca entre el medio ambiente altiplánico y a producción de recursos, podemos ver que muchos

de los rituales tienen carácter agrícola (Carenza, 1999)<sup>78</sup> dentro de los cuales, consecuentemente, el rol de los alimentos no solo será de consumo sino de ofrenda; además, su cantidad y naturaleza pueden expresar valoraciones como “abundancia”, “harinosidad”<sup>79</sup>, etc.

Finalmente, en esta sección, no podemos dejar de lado los usos de los alimentos de acuerdo las festividades comunales y los rituales dentro del ciclo vital, los cuales no necesariamente se rigen por la estacionalidad o por el ciclo productivo, pero que también denotan una serie de valoraciones y preferencias de los alimentos que son notorias y distintas a las que se reproducen a nivel familiar.

#### 5.2.1. Los alimentos dentro del ciclo vital

Si bien es cierto, el presente trabajo se centra en las prácticas alimentarias dentro de un contexto de cambio estacional en el que las actividades productivas y festivas tienen una dinámica con respecto a la alimentación de forma específica, creo importante resaltar en esta sección algunos modos y costumbres que se dan en momentos específicos dentro de la vida de una persona, los cuales no necesariamente se ven influidas con el ciclo productivo o las cuestiones climáticas;

---

<sup>78</sup> Con respecto a los rituales agrícolas Caterina Carenza explica que estos ritos son una manifestación simbólica del ciclo productivo; y, al mismo tiempo, estos rituales tienen la finalidad de garantizar la sobrevivencia y reproducción de la comunidad

<sup>79</sup> Ver Orlove (1996) p. 399

pero que, sin embargo, también denotan un hecho cultural en tanto hablamos de un contexto específico.

#### *2.2.1.1. Nacimiento y bautizo*

La llegada al mundo de un nuevo miembro de la familia es siempre un acontecimiento importante, aunque, de acuerdo a mis entrevistas, el primer ritual por el que pasa una persona es el bautizo.<sup>80</sup>

Tantamaco es una comunidad que principalmente profesa la religión católica (aunque también hay la presencia de iglesias evangélicas y hay una convivencia en cuanto a creencias en los Apus). Sin embargo, a pesar de contar con una iglesia en la comunidad, ésta solo abre durante las festividades de San Isidro, en la quincena de mayo, por lo que los bautizos en la comunidad solo pueden realizarse un día al año. El día 15 es la fecha en que suelen realizarse los bautizos y para ello acuden varias familias para que los niños reciban este sacramento.

Para ello, las familias buscan un padrino o madrina con el fin de que éste acompañe y sea un soporte más en la vida del niño que va a ser bautizado. De esta forma, se adquiere un tipo de parentesco de corte más espiritual que tiene la finalidad de afianzar las relaciones sociales en primera instancia. De acuerdo a

---

<sup>80</sup> De acuerdo a mis entrevistas, cuando preguntaba por el “cortapelo” mis informantes me decían que se trataba de una costumbre que se estaba dejando de llevar a cabo dentro de la comunidad. De este modo, también está asociada a un tiempo anterior por lo cual, solo algunas familias realizan este ritual.

ello, luego de la ceremonia religiosa la comida es una forma de agasajo a los padrinos. En efecto, la celebración tiene un corte más familiar en la que el padrino o madrina es el invitado de mayor importancia, por lo cual es a quien se le sirve primero y es quien recibe las porciones más grandes de sopa y segundo.

Otra costumbre que suele realizarse en el marco del bautizo es el “*Sibo dulce*” o “*Raciada de dulce*”, el cual consiste en que todos los padrinos arrojen a los asistentes (principalmente niños) que se encuentran fuera de la iglesia dulces como caramelos, galletas y chocolates. Estas golosinas se asocian más a los niños, pues son ellos quienes principalmente las consumen; así, el “*Sibo dulce*” es una forma de simbolizar el buen auguro para el niño recién bautizado

Cabe mencionar que tanto en el nacimiento como el bautizo, el carácter de la celebración es principalmente familiar. En ambos casos, suelen consumirse un plato de sopa como un segundo, por tratarse de acontecimientos especiales. Por lo general, el segundo, que es el plato más importante, constituye platos como asado (principalmente), cuy, pollo, entre otros.

#### *5.2.1.2. Matrimonio*

El matrimonio es una celebración que se da una vez al año, de la misma forma que el bautizo, en el marco de la festividad de San Isidro, por lo general en

el día principal de la fiesta, que es el 15 de mayo<sup>81</sup>. El carácter de la festividad del matrimonio que se celebra en esta fecha<sup>82</sup> tiene un carácter particular no solo por estar enmarcado dentro de una festividad mayor, sino porque aquellas parejas que contraen matrimonio lo hacen asumiendo brindar una recepción para toda la comunidad ofreciendo comida, bebida, orquesta, etc. además de encargarse de los rituales en honor a los tres patronos de la comunidad.

De esta manera, en Tantamaco se llevan a cabo tres matrimonios durante la festividad de San Isidro<sup>83</sup>, asumiendo, cada pareja, entonces, el cargo de *alferado*<sup>84</sup> acuerdo al patrón que va a representar. Así, son tres patronos en esta fiesta: San Isidro, Corazón de Jesús y Virgen de Guadalupe. De estos el más importante es el de San Isidro, puesto que simboliza la figura del padre y patrón de la comunidad, y es en honor a él que se hace la fiesta; el segundo en importancia es Corazón de Jesús, quien representa al hijo; y la tercera es Virgen de Guadalupe, quien encarna la figura de la madre. Estos alferados son asumidos al

---

<sup>81</sup> Este año los matrimonios no se celebraron el día 15 ya que cayó un día viernes. Según las creencias en el mundo andino los días martes y viernes no son buenos días, puesto que si uno contrae nupcias en esos días puede estar más propenso a divorciarse o no tener un buen matrimonio. Por tal motivo, este año el matrimonio se celebró un día miércoles.

<sup>82</sup> Hay matrimonios que no se celebran en estas fechas, para lo cual las parejas que contraen nupcias tienen que ir a Macusani. En Tantamaco los matrimonios son solo en el marco de la festividad de San Isidro.

<sup>83</sup> Este año solo hubieron dos matrimonios, por lo que los que asumieron el alferado de Virgen de Guadalupe el año pasado tuvieron un rol importante dentro de la fiesta de este año como si continuaran siendo alferados, a pesar de no dar una fiesta para la comunidad.

<sup>84</sup> El alferado es la persona (o en este caso la pareja) que “*sufraga los gastos de una fiesta religiosa*”. En el caso de Tantamaco no solo se trata de costear los gastos sino tener una participación protagónica en cada uno de los rituales de la festividad haciéndose cargo de los honores a los patronos de la comunidad. A propósito de este tema, me pareció importante resaltar lo explicado en la siguiente página web, <http://pumaindomable.blogspot.com/2009/03/alferados.html> sobre la presencia de los alferados en la tradición festiva puneña: “*En nuestra tradición cultural festiva, puede decirse que la presencia del alferado es normal, extendida y por tanto ha devenido en imprescindible en toda fiesta religiosa. Aquí el Alferado no sólo asume el goce de la notabilidad y relieve social que el cargo comporta, sino también, en consecuencia y en distinta medida, las variadas obligaciones que la realización y buen término de la festividad demandan*”

año anterior de los respectivos casamientos durante la fiesta de San Isidro, por lo cual, la preparación de la fiesta se empieza a hacer con un año de antelación por todo el gasto que ésta implica. Sin embargo, el alferado más importante es el de San Isidro, por tanto la pareja que lo representa tiene un rol protagónico dentro de la festividad, pues realiza una serie de rituales en honor a su patrón, así como porque se espera que tengan una gran fiesta, incluso mayor que el resto de los alferados. Es así que la importancia de dar una gran fiesta radica en una creencia de reciprocidad en tanto el patrón augurará un buen porvenir para los recién casados. De acuerdo a ello, uno de los indicadores principales dentro de la magnitud que puede alcanzar el matrimonio es la comida y bebida. Para ello, aunque hablar de matrimonio en los andes peruanos amerita todo un análisis por sí solo, en este caso, sin embargo, me limitaré a la descripción en torno al rol de la comida y bebida en este tipo de celebraciones.

De este modo, ya se mencionó que los preparativos para el matrimonio se hacen con suma antelación, pues implica adquirir varias cabezas de ganado, muchos kilos de papa, chuño, moraya, verduras, etc. así como alcohol, cerveza, chicha y ponche. Todos estos gastos son costeados por los alferados. Cabe mencionar que no solo los futuros esposos corren con los gastos de la fiesta, sino que también los padrinos y otros familiares cercanos como parte del alferado. Ahora bien, como parte de la organización, los alferados deben buscar a un grupo de personas que se encarguen de ver todo alrededor de la comida; es decir, es necesario buscar personas dentro de la comunidad que se encarguen de cocinar,

administrar los alimentos y servirlos a los invitados durante todos los días que dure la festividad. Para ello, los alferados “suplican” o solicitan ayuda a un grupo de personas, entre familiares y amigos, para que estén a cargo de estas tareas. De esta forma, se forman tres grupos: las *cocineras* (que principalmente son mujeres), la *despensera* o la persona a quien se le dan los alimentos para que los administre durante la preparación de comidas y el *servicio*, quienes (en su mayoría hombres) se encargan de repartir los alimentos a los invitados durante los días de recepción. A ellos, a modo de agradecimiento, se les da los alimentos y víveres que no se emplearon durante las recepciones.

Esta organización para la recepción permite que los alferados puedan ser los anfitriones durante las recepciones que ofrecen para sus invitados, así como para cumplir con los rituales en honor a los santos patronos desde los días previos al inicio de la fiesta hasta el *kacharpari* o fin de fiesta de la festividad patronal.

De este modo, en la víspera de la fiesta pueden verse a las cocineras pelando las papas y remojando el chuño y la moraya; mientras que los encargados del servicio pueden ayudar a instalar el toldo o el escenario para la orquesta. Mientras tanto, el alferado debe encargarse de adquirir o mandar a hacer un traje para su patrón para homenajearlo desde el inicio de la festividad. Asimismo, durante las vísperas, los alferados se encargan de adornar la iglesia de la comunidad. Antes de ello, para augurar la prosperidad de la fiesta, el alferado y sus asistentes preparan un *k'inturpari* (una mesa con coca, alcohol y vino, en

ocasiones) donde cada uno de los presentes forma *k'intus* con seis o doce hojas de coca<sup>85</sup>, con las cuales cada quien invoca a la Santa Tierra y a los Apus para que la festividad y la fiesta matrimonial vaya bien. Estas hojas después se colocan juntas en una taza junto con el alcohol y, después de rezar en grupo, se *ch'allan*<sup>86</sup> en dirección a la casa para pedir por prosperidad.

El día del matrimonio, durante la mañana, lo primero que acontece es la celebración del matrimonio civil en la municipalidad del centro poblado. Los contrayentes aparecen junto a sus padrinos, los cuales, a partir de ese momento, estarán con los recién casados durante toda la festividad. En el matrimonio en Tantamaco los padrinos son cuatro: dos a los que se les denomina *Hatun padrinos* (padrinos mayores) y los otros dos a quienes se les llama *Ara padrinos* (padrinos de aros). Los cuatro cumplen un papel fundamental no solo porque acompañan a la pareja durante toda la fiesta, sino que ayudan a correr con algunos gastos para la fiesta, tales como trago, la orquesta, etc. Pero además, y lo más importante, su participación es fundamental en tanto a partir de ese momento asumen el rol de padres de la pareja de forma espiritual. Es así que, de acuerdo a las conversaciones con los pobladores, los *Hatun padrinos* son los más importantes, y los que representan la figura masculina; mientras los *Ara padrinos*, representan la

---

<sup>85</sup> Durante este momento me preguntaba si el *k'intu* podía hacerse con cualquier número de hojas de coca y la respuesta fue que no. En efecto, si por ejemplo se *ch'allaba* con nueve hojas, eso significa "divorcio", por lo cual no era lo más apropiado. Además, *ch'allar* con un número de hojas que no es bueno sería "*como bularse de la Madre Tierra*"

<sup>86</sup> *Ch'allar* supone lanzar alcohol o vino más hojas de coca en dirección a aquello que se busca bendecir o por lo que se agradece. También va en dirección a la Pachamama y los Apus.

figura femenina y son quienes, el día del matrimonio, se encargan de llevar los aros.

Luego del matrimonio civil, los contrayentes acuden a la iglesia de Tantamaco para recibir el sacramento del matrimonio religioso. Al llegar se ve que la iglesia está conformada por los santos de la festividad, quienes lucen los trajes que les mandaron hacer sus respectivos alferados; dentro de esta figura, el patrón San Isidro se ubica junto al altar, en una posición más resaltante que los otros santos. Luego de la misa, se lleva a cabo una procesión alrededor de la plaza de la comunidad en donde San Isidro, Corazón de Jesús y Virgen de Guadalupe hacen su paso en el orden que he mencionado. Después de esta procesión se lleva a cabo la bendición a los alferados por parte del padre que llevó a cabo la misa y, posterior a ello, la elección de los nuevos alferados, quienes se ofrecen en forma voluntaria para asumir el cargo.

Posteriormente se lleva a cabo la recepción en la casa de los contrayentes. Al llegar, se puede ver que los novios, sus cuatro padrinos y los padres de los ya esposos se colocan en unos asientos especiales, desde donde reciben a sus invitados. Lo primero que se hace es hacer un brindis con champagne y *“galletas de champagne”*<sup>87</sup>, para luego pasar al tiro del bouquet y corte de la torta.

Luego, se empieza con la entrega de regalos. Las primeras personas en entregar sus presentes son los padrinos, quienes son los que dan dinero y los

---

<sup>87</sup> En nuestro contexto vendrían a ser algo similar a un wafer

regalos más importantes. Por ello, los *ch'allan*<sup>88</sup> con cerveza como símbolo del buen auguro que se espera dentro de la vida familiar y en agradecimiento a la Madre Tierra. Por lo general, los regalos están asociados al hogar, tales como catres, roperos, reposteros, etc. Lo mismo sucede con los invitados, quienes van con presentes como ollas, muebles, tazas, platos, etc. (estos regalos se van acumulando durante los días que duran las recepciones en los días siguientes). Cabe mencionar que a propósito del matrimonio hay personas que aprovechan la oportunidad para comercializar este tipo de objetos, los que se venden empaquetados para ser automáticamente entregados. Del mismo modo, la oferta de cerveza y alcohol (anís, por ejemplo) se incrementa pues muchos invitados acuden a las recepciones con dichas bebidas.

Volviendo a la entrega de regalos, es importante mencionar que ésta tiene un carácter ceremonial y ritual. En primer lugar porque los invitados entran en un momento específico junto con su regalo (por lo general al compás de la música de la banda); es por ello que en momentos se pueden formar colas, pues todos los invitados que tienen regalo esperan el momento indicado. Por su parte, aquellos que no llevan regalo saben que no tendrán la misma prioridad dentro de la recepción; incluso algunos no se animan a entrar por no contar con un presente. Cuando se hace entrega del obsequio, los padrinos les hacen entrega de cerveza para brindar con los contrayentes, así como un recordatorio visible con el nombre

---

<sup>88</sup> arrojar cerveza o alcohol a algún objeto en especial con el fin de darle un buen auguro

del santo que se coloca en las ropas para que las personas del servicio hagan distinciones entre los invitados al momento de servir la comida. Asimismo, los padrinos hacen preparar un jugo a base de papaya con licor (pisco, vino, etc.) al que llaman *poq'e*, y que simboliza la leche de las madrinas, pues son ellas, que a partir de este nuevo compromiso, se convierten en madres espirituales de los contrayentes. De acuerdo a ello, son ellas las que se encargan de servir este ponche. Todos los padrinos hacen este ponche y se hace entrega a los invitados que traen regalo. Estos son gestos de reciprocidad, que una vez más, a través de la comida, bebida y regalos, busca afianzar las relaciones sociales dentro de los pobladores de la comunidad

Cuando se empieza a servir el almuerzo, el cual consta de un caldo y, por lo general, un asado (aunque en los días siguientes de recepción puede ser cualquier otro plato seco) son a las personas que han dado regalo las que son servidas primero; claro, después de los alferados, padrinos y los padres respectivamente. El resto de invitados se coloca, en orden de llegada, cerca a los contrayentes, y es en ese orden en que se va sirviendo la comida. Por supuesto, la jerarquía en la posición de los invitados se refleja en las cantidades servidas. Con respecto a ello, tuve la oportunidad de ver la valoración que se le da a la cantidad en las comidas, en tanto me contaban los comentarios hacia el hecho de que los alferados de un matrimonio no habían tratado bien a sus padrinos, puesto que no se les sirvió *“como debe ser”*, e incluso *“no les dieron para sus familiares en charola (para llevar)”*. De este modo, la comida servida actúa como un

mensaje, pues “lo ideal” es que a los padrinos se les sirva más que al resto en señal de respeto y agradecimiento, y porque ocupan un rol importante y diferente que el resto de asistentes de la fiesta. De esta forma, de acuerdo a Roy Rappaport<sup>89</sup> hay contextos como las ceremonias religiosas y ritos que suponen interacciones que minimizan las comunicaciones mentirosas o por error. En el contexto de matrimonio, hay valores que en la cotidianeidad no resaltan como el tema del prestigio a través de las grandes fiestas y la jerarquía de los invitados a través de las consideraciones hacia ellos, siendo la comida uno de estos aspectos.

Ahora bien, otro indicador de esta jerarquía en cuanto a las posiciones y roles dentro de la recepción del matrimonio, lo constituyen las vajillas y los utensilios. Por lo general, los platos son de un aluminio acharolado al cual se denomina porcelana y estos utensilios se dan a los invitados más importantes, si es que ya no alcanza se recurre a otro tipo de vajilla, como tecnopor, por ejemplo. Lo mismo sucede con los utensilios, los cuales se alcanzan a los invitados más importantes; mas, a medida que ya no se cuentan con ellos, a los invitados de menor rango pueden no llegar. Sin embargo, esto no constituye un problema entre las personas locales, puesto que en la vida diaria la presencia o ausencia de utensilios no es un impedimento para el consumo de alimentos.

---

<sup>89</sup> Referencia tomada de Earls, John. *Aportes del conocimiento y la tecnología andinos en el contexto de la aldea global*. En *Desarrollo e Interculturalidad en la Zona Andina*. Comp. Jorge Acevedo en que se hace mención a los trabajos de Roy Rappaport (*Ritual, Sanctity and Cybernetics* y *Religion, Ecology and Meaning*).

Para finalizar, como en toda fiesta en el mundo andino, el festejo del matrimonio puede durar hasta altas horas de la noche, por lo que el consumo de cerveza y alcohol se hace extensivo a los invitados. Paralelamente, en este día los *Hatun* y *Ara* padrinos hacen entrega de unas velas pequeñas a todos los asistentes, quienes empiezan a jugar entre sí prendiéndolas y buscándose quemar los cabellos entre los invitados. Esto se llama *Layasisqa*. De ahí, los novios se van bailando hacia su cuarto y ahí reciben arrodillados a los invitados que quieran darles un abrazo y la bendición; mientras los padrinos van con su crucifijo. Se entra uno por uno. Una vez que se sale de la habitación, las madrinan sirven *poq'e*, el cual se debe tomar sin derramar una gota. Este *poq'e* que se da en ese momento se llama “*poq'e* para dormir, el cual no suele darse a los novios, pues por su concentrado de alcohol, los novios pueden emborracharse muy rápido. De esta manera concluye la celebración del matrimonio, mas no la festividad de San Isidro, la cual será explicada en líneas posteriores.

### 5.2.1.3. Embarazo

Durante mi tiempo de trabajo de campo no pude conversar con ninguna mujer que estuviese durante esta etapa; sin embargo, pude recabar alguna información acerca de cómo se lleva este periodo en este contexto en concreto.

De acuerdo a ello, hemos visto que las actividades agrícolas y ganaderas son centrales en la vida de los pobladores de Tantamaco; no en vano, todos los

miembros de la familia nuclear se organizan para poder cumplir con ellas. El tiempo de embarazo, entonces, no supone un tiempo en que la mujer no forme parte de la producción familiar; por supuesto, hasta un determinado mes. Del mismo modo, el papel del esposo tampoco cambia en tanto también se dedica de forma normal a sus actividades.

Por otro lado, tampoco hay restricción alguna con respecto a la comida. En efecto, la comida podía ser la usual y no había impedimento con alguna en especial. Sin embargo, el consumo de leche, frutas y verduras son privilegiados por su carácter nutricional y energético para la futura madre en esta época; del mismo modo, también se recurren a bebidas calientes para llevar un mejor embarazo, como algunas hierbas en especial, tales como manzanilla y alucema, que al consumirse calientes, favorecen la fecundidad en la mujer.

Al respecto, Vokral (1991) menciona que en la región altoandina se cree que a medida que más avanza el embarazo, más debe protegerse a la madre del calor y sobretodo del frío, pues podría hacer daño al feto. En nuestro caso, sobre todo para el momento del parto, pude saber que es sobre todo contra el frío que hay que protegerse, pues éste está asociado a la enfermedad<sup>90</sup>, y también puede así dañar al feto. Para contrarrestar la propensión al frío durante el parto las

---

<sup>90</sup> Recordemos que Tantamaco es una comunidad ubicada en la zona de Puna y por sus temperaturas sumamente bajas son muy frecuentes las enfermedades como neumonía, gripe, infecciones respiratorias agudas, etc. por lo cual el consumo de platos y bebidas calientes se privilegia más que los fríos, sobre todo muy temprano en la mañana y en las noches.

mujeres pueden tomar mates calientes o alcohol y alucema para calentar la matriz y facilitar el momento del parto.

Finalmente, con respecto al tiempo después al parto, existe una costumbre que pude encontrar en todas mis entrevistas y ésta se trata del consumo de carne de oveja, chuño negro y comino de forma *chumada*, es decir sancochada, seca y sin sal en el desayuno, almuerzo y cena por un mes (aunque con el transcurso de los días puede ir consumiéndose sal de a pocos). Ello porque se percibe que el chuño da fuerza para la mujer que está débil luego del parto, además por tratarse de un alimento contundente que calma el hambre. Además, alimentos como la papa (uno de los alimentos más frecuentes) y condimentos como la sal pueden causar dolor de estómago, según lo que me contaban mis entrevistadas.

#### 5.2.1.4. Muerte

Cuando la muerte de una persona ocurre en la comunidad, lo primero que acontece es la reunión inmediata de la familia y allegados para poder velar el cuerpo del recién fallecido. Mientras eso sucede, entre amigos y familiares del difunto se disponen a preparar, vestir y limpiar el cuerpo para que éste pueda ser velado en su casa. Una vez listo el cuerpo éste es puesto en un cajón y trasladado a una sala donde acuden los presentes y donde será velado el cuerpo.

Durante el tiempo que dura el velorio, los dolientes o los familiares más cercanos del difunto “suplican” o piden ayuda a un grupo de personas para que

sean cocineros, despenseros y servicio (de forma similar al matrimonio). Por eso, para aquellas personas que acuden se les da un plato de sopa y segundo (aunque ello depende de la disponibilidad de los dolientes). Del mismo modo que en el matrimonio, son principalmente las mujeres las que se encargan de preparar los alimentos de acuerdo a lo que es provisto por la despensera, y son los hombres los que se encargan de servir los alimentos en el almuerzo y en la cena. Ese mismo día, los asistentes se quedan en vela toda la noche acompañando a los dolientes durante este tiempo; para ello, es colocada sobre una mesa alcohol y hojas de coca, a la que se le denomina *K'inturpari*, por lo que los presentes, principalmente los hombres, se quedan bebiendo hasta el amanecer.

Al día siguiente se realiza el entierro. Ese día los allegados al difunto se dirigen al cementerio o "panteón"<sup>91</sup>. Mientras va llegando el ataúd, los asistentes se disponen a beber alcohol y cerveza, mientras que a los niños se les da gaseosa. Apenas llega el cuerpo lo primero que se hace con él es colocarlo un momento aparte de las demás tumbas para, según lo que me dijeron, asegurarse que el cuerpo descanse en paz. Posteriormente, el ataúd se traslada a donde va a ser enterrado y algunos allegados y miembros de la Directiva Comunal dirigen unas palabras a los asistentes.

Después del entierro los dolientes se dirigen fuera del cementerio antes que el resto de los asistentes. Cuando ya ellos salen acuden directamente con los

---

<sup>91</sup> Nombre que utilizan las personas para denominar al cementerio

dolientes para dar el pésame y entregarles hojas de coca, las cuales son puestas sobre una *q'epiña* (manto). Las hojas de coca se comparten entre todos los asistentes, cada uno de los cuales forma *k'intus* con las hojas, es decir se escogen seis o doce hojas<sup>92</sup> (hay un número determinado puesto que no se pueden ofrecer cualquier número de hojas a la Pachamama) para luego, por medio de pequeños soplos y rezos dirigirlos a los Apus de la comunidad, los cuales se ubican en las montañas de Tantamaco. El rol de las hojas de coca es importante porque es un elemento integrador de la comunidad y que siempre se comparte y en este momento tanto dolientes como allegados comparten el mismo lugar al acompañar a los familiares más cercanos del difunto

Posteriormente al entierro, todos se dirigen a la casa de los dolientes. En primer lugar, todos se saludan y dan el pésame a los dolientes y recogen un poco de coca que hay sobre una mesa. Posteriormente, los encargados de la comida sirven a los asistentes. En este momento (como en los otros) los encargados del servicio sirven primero a los dolientes, quienes se ubican junto a la mesa que tiene alcohol y coca (*K'inturpari*); luego se les sirve a los familiares que se ubican más próximos a los dolientes y así sucesivamente. Como ya se mencionó líneas arriba, la comida puede consistir en uno o dos platos depende de las posibilidades; pero por lo general se sirve caldo de chuño y asado, este último, presente en todas las ocasiones festivas y rituales de la comunidad.

---

<sup>92</sup> Como ya se mencionó anteriormente hay números determinados de hojas que pueden conformar un *k'intu*, tales como seis y doce.

A los ocho días de la muerte del difunto se realiza lo que se denomina “El rito de la octava”. En esta ocasión, los allegados y familiares se reúnen en el lugar del velorio para rezar por el alma del recién muerto. Esta vez se congregan alrededor del *T’antawawa* (el cual ha sido traído desde Macusani por los familiares<sup>93</sup>), el cual es un pan con imágenes de ángeles o niños que representan la (nueva) presencia del difunto. Está colocado sobre un altar en forma de escalera simbolizando, de acuerdo a los discursos de los presentes, la ascensión del difunto a una mejor vida.



Foto 2: El T’antawawa durante el rito de la Octava



Foto 3: Acercamiento de la T’antawawa

<sup>93</sup> En Tantamaco solo funciona un horno durante el mes de noviembre a razón del día de Todos los Santos que se celebra el primer día de este mes.

Asimismo, en la base de dicha escalera se coloca gaseosa (o alguna bebida que no sea alcohol) porque supuestamente el difunto tiene un largo camino que recorrer, entonces se pone la gaseosa para que no se canse en ese recorrido. En la base también hay velas, las cuales son prendidas por los participantes cuando proceden a orar. A su vez, hay un conjunto de oradores designados para rezar cada cierto tiempo durante la noche que dura esta ceremonia. Por lo general, estos oradores son quienes han estado lavando, limpiando y colocando en el ataúd al fallecido. No obstante, dichos oradores no pueden ser los familiares (los dolientes) del difunto.

Al día siguiente, hacia el mediodía, los oradores se disponen a comer la T'antawawa ubicada sobre la mesa ritual; ellos son los únicos que pueden comerla, mientras que los familiares no; esto porque hay la creencia que si ellos se lo comen se van a quedar con más dolor e incluso causar la muerte de algún otro miembro de la familia. Sin embargo, los dolientes compran T'antawawas para el resto de invitados así como para ellos. Esta parte de la ceremonia se hace al día siguiente, a las 12 del mediodía, momento en el que se celebra el cacharpari o despedida en quechua.

En este ritual también están presentes la coca y el alcohol, como a lo largo de todo el pasaje mortuario (aunque también cigarros se ofrecen a los presentes). Por lo general, en esta ocasión, y también en el velorio, el alcohol juega un rol muy importante; el consumo de éste se extiende a los invitados y sirve como válvula de

escape para mitigar las penas. Por su parte, las hojas de coca, al *chacccharse* en conjunto con los dolientes, supone un acto de solidaridad y acompañamiento que va de la mano en el acto ceremonial y ritual (Mayer 2004), circunstancias características donde está presente la hoja de coca<sup>94</sup>.

## 5.2.2. Los alimentos dentro del ciclo productivo

### 5.2.2.1. *Papa Ch'allasqa*

La *papa ch'allasqa* es un ritual que se realiza a nivel familiar y comunal en la época de cosecha con el fin de pedir a la tierra para augurar una buena producción de papas. Aunque, como hemos visto, la *ch'allasqa* o *ch'allar*<sup>95</sup> se realiza en matrimonio, muerte, carnavales para bendecir, agradecer y pedir por un buen auguro a la Pachamama y a los Apus de la comunidad. Sin embargo, la *papa ch'allasqa* tiene un lugar especial al tratarse del producto más importante de la comunidad y el alimento base de la subsistencia alimentaria en Tantamaco

---

<sup>94</sup> Si bien es cierto el papel de la coca es fundamental por ser un nexo de la integración social y un símbolo de pertenencia del grupo (Mayer 1986; 2004) no solo respecto a los rituales sino en el día a día en tanto se chaccha en el refrigerio, como sobremesa, durante las jornadas laborales, no estoy profundizando su papel, su rol social y económico en tanto este trabajo es acerca de las comidas. Al respecto, Enrique Mayer (1986) hace una acotación de que coca no es comida, son categorías diferentes, aunque muchas veces ha sido adjudicada como tal por mitigar el hambre y dar energía. Sin embargo, si esto fuese así, habría un reemplazo de la coca dentro del sistema alimentario andino y ello no sucede, pues la comida también posee un rol propio y distinto al de la hoja de coca. Además, si fuese la coca un reemplazo de la comida, los pobladores no se preocuparían por la abundancia de sus comidas en tanto ésta está relacionada a la energía que luego será gastada en los trabajos cotidianos. Por tales motivos, no puede incluirse la coca dentro de este sistema alimentario.

<sup>95</sup> La diferencia entre *ch'allasqa* y *ch'allar*, es que la primera es un sustantivo quechua que denota la acción de “ch'allar”. Por su parte, “Ch'allar” (del quechua *ch'allay*) es un verbo proveniente de esta palabra pero que ha recibido la influencia del español

(aunque vale decir que también la *ch'allasqa* puede hacerse con otros productos, aunque esto no es frecuente).

Cuando este ritual se realiza a nivel familiar se puede llevar a cabo dentro de las chacras familiares como en las casas. Su realización va de acuerdo a la decisión familiar del día en que trabaja en el escarbo de la propia producción. La principal diferencia entre ambos lugares es que en las casas se coloca un altar donde se ponen las papas recién cosechadas junto con velas y la figura de un santo para orar que sea un buen año de producción. Ahora bien, en ambos casos, se prepara un *k'inturpari* que consta de una manta (a la que llaman q'epiña) emulando una mesa ceremonial sobre la que se colocan vino, coca, alcohol que se utilizan para *ch'allar* las papas que se han escarbado y para luego brindar entre los presentes. En algunas *ch'allasqas* también se proceden a cocer hojas de coca con vino o alcohol en unas vasijas de barro que se hacen arder con waykuna. Posteriormente, esta mezcla también se arroja a la dirección de los Apus como un pago a ellos. Asimismo, como en otras ocasiones ceremoniales, se eligen las hojas de coca para, con ellas, formar *k'intusqas*, es decir, un conjunto de seis o doce hojas de coca para con ellas orar y soplarlas en dirección a los Apus e invocando a la Santa Tierra diciendo "*Santa Tierra Pachamama*" dirigiendo las hojas en dirección a los Apus que se encuentran en las montañas.

Vale decir que en Tantamaco, hay elementos dentro del medio que se conciben como protectores de la comunidad y su producción. Los principales

guardianes son los Apus, seres que viven en las montañas y que tienen vida propia. De los Apus, el principal es el Apu Gregorio, él es quien controla los destinos de los cultivos<sup>96</sup> y gracias a él es que los comuneros saben qué año va a ser de buena y mala cosecha. Este Apu se encuentra en la cima del cerro que se encuentra frente a Tantamaco. Tuve la oportunidad que una señora me dijera “¿No ves un hombre ahí?” Al principio no le entendía porque no podía ver nada y pensaba que me hablaba de una persona que estaba en la punta del cerro. Sin embargo, esta señora se refería al Apu Gregorio, pues se trata de la figura de un hombre que tiene un atado que en ocasiones está cargado y en otras no. A través de este “atado” es que los comuneros se dan cuenta si el año será bueno. Por tal razón, es importante hacerle un pago para que el año tenga una buena producción.<sup>97</sup> Otros Apus a quienes se les reza por una buena producción son los Apus Pusanakuq, Markamarka, Kharwa Loma, así como los Apus propios de creencias familiares que se encuentran en pequeños cerros, manantiales, barrancos, como en otros lugares dentro de la comunidad.

Por su parte, la *papa ch'allasqa* comunal se da en las chacras comunales y se lleva a cabo el día de la faena en tiempo de cosecha de la cosecha y se realiza en el mes de mayo, en el día en que la asamblea decide empezar el escarbo de la producción comunitaria. En la ocasión que tuve de observar este rito (una sola vez

---

<sup>96</sup> Ver Comunidad Campesina de Tantamaco de Procopio Cansaya

<sup>97</sup> Ver 4.2. Los Apus reciben ofrendas y pagos dirigidos hacia ellos con el fin de pedir por una buena cosecha. Estos pagos no solo comprenden de una mesa ritual compuesta con coca, vino, alcohol y cigarros que se ch'allan en dirección a la tierra y a los Apus que se encuentran en las montañas, sino que las chacras se perfuman con incienso. Es un ritual que se practica aparte de la *papa ch'allasqa*

en las chacras de papa dulce, aunque hay otra papa *ch'allasqa* cuando se trabaja en la zona alta) pude ver que algunos hombres de la comunidad escarbaban algunas papas del terreno comunal, las cuales fueron puestas sobre una manta junto con hojas de coca, vino y alcohol, al lado del lugar donde se escarbaron las papas que se van a usar en la *papa ch'allasqa*. Los hombres que se disponen a *ch'allar* se colocan alrededor de esta ofrenda (entre los presentes solo había una mujer, quien era la esposa del ararihua) y comienzan a formar *k'intus*, es decir un conjunto de seis o doce hojas de coca (*“que estén buenas”*). Como ya mencioné en líneas anteriores, es importante el número de hojas, pues me dijeron que la Santa Tierra se da cuenta si es que las personas la engañan *“No puede ser otro número porque eso es como burlarse de la Madre Tierra”*. Luego, estas hojas se ponen bajo tierra junto con un poco de vino; el mismo que luego se esparce al resto de la chacra, así como hacia el conjunto de papas que forman parte de la *ch'allasqa*, la misma que es llevada para ser parte de la producción comunal. 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 chacchar coca, la cual es repartida por los miembros de la directiva comunal.

#### 5.2.2.2. *Faena*

La faena consiste en un trabajo comunal de lo que son las actividades agrícolas y ganaderas que se dan durante el primer día de actividad de acuerdo a las zonas a trabajar y las tareas a realizar. Dentro del tiempo de trabajo de campo he tenido la oportunidad de ver las faenas correspondientes al ciclo agrícola; primero del tiempo de barbecho y luego del tiempo de cosecha; las cuales se realizaron en la zona baja y alta. Cada una de ellas conllevó dinámicas alimentarias de los días de faena que variaron de acuerdo a estas zonas de producción.

Cuando se trata de la realización de la faena en chacras de la zona baja, los alimentos se cocinan en el salón comunal (ubicado en el Centro Poblado) en una *chaka* construida entre las mujeres. Una vez que está listo el almuerzo, éste es llevado a la zona de trabajo o son los faenantes los que acuden al salón comunal para compartir la comida comunitaria. En el caso de las zonas altas, por el contrario, los responsables de esta tarea deben acudir hacia las chacras de papa amarga con todos los utensilios y alimentos cuesta arriba con ayuda de alpacas, llamas o burros que ayuden con la carga; o, en el mejor de los casos, es decir cuando el acceso lo permite, por medio de camiones. Sin embargo, aquello que se consume no marca una diferencia, en tanto se trata de una comida preparada con productos comunales: carne, papa amarga y dulce, olluco y chuño; y víveres adquiridos con el dinero del fondo comunal.

Para poder entender mejor esta figura, cabe explicar que cuando se realiza una faena, ya sea agrícola o ganadera, aquello que se produce tiene dos caminos: la comercialización, con cuyo dinero se compran víveres para futuras faenas o se invierte para acciones dentro de la comunidad, y el almacenaje para la utilización de dicha producción en futuras faenas donde se prepara una comida para los faenantes. Para que esta comida comunitaria pueda llevarse a cabo, la asamblea se organiza por medio de comisiones; es decir se conforman grupos de personas encargadas de cocinar para toda la comunidad; del mismo modo, también están presentes las comisiones de ganadería y agricultura, quienes se encargan de facilitar los alimentos correspondientes a su respectiva producción (comunal). De esta forma, aquellos terrenos comunales poseen 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 rotativas.

En efecto, el cocinar para el día de la faena supone una responsabilidad para con la comunidad que todo miembro debe tomar en algún momento. Por lo general, las personas que se dedican a preparar los alimentos son mujeres, aunque esto no excluye que los hombres tengan algún tipo de participación dentro de este proceso. La decisión de quien va a cocinar para cada faena se decide en las asambleas (son rotativos) y, definitivamente, sería mal visto si es que no se acepta llevar esta responsabilidad.

Dentro de los procesos de preparación para la faena, pude ver que las mujeres, quienes principalmente se encargan de cocinar, se organizan de modo que cada una tiene un rol asignado dentro de la cocina: Unas se encargan de pelar los chuños que se encuentran remojados en bateas llenas con agua; otras, ubicadas en otro espacio, se encargan de pelar las papas y verduras, otras se encargan de construir la *chaka* y mover las ollas. De esta manera, ninguna de ellas dirige el trabajo, sino que se aprecia un ambiente de compañerismo y camaradería entre todas ellas; por supuesto, en este espacio también se comparten ideas, chismes, decisiones y problemas, por lo cual este espacio afianza las relaciones entre las mujeres de la comunidad.

Por supuesto, el momento en que se comparten los alimentos también supone un espacio en que se afianzan las relaciones entre los miembros de la comunidad. De por sí, 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<sup>98</sup>.

Alrededor de las diez de la mañana se lleva a cabo el refrigerio, en este momento, los miembros de la directiva comunal reparten hojas de coca a los faenantes; mientras ellos consumen lo que han traído consigo para su refrigerio. El rol de la coca en este contexto es sumamente importante, no solo porque da

---

<sup>98</sup> El carácter de la faena también calza en el concepto de *minka* que no lo he utilizado a lo largo del informe por escuchar más las palabra “faena”. Sin embargo, la similitud de las características que definen a ambas palabras, es decir, el trabajo comunitario en pos de un beneficio para los pobladores en donde hay un gesto de retribución, que en nuestro caso es la comida comunal organizada por la directiva, hace que crea importante resaltarlo en esta sección.

fuerza, ayuda a combatir el frío y hambre en la chacra; sino porque, como menciona Mayer (2004) forma parte dentro de la organización del trabajo y tiene un conjunto de significados asociados a la generosidad, confraternidad y reciprocidad; por tanto su consumo compartido facilita las relaciones e intercambios entre los miembros de la comunidad.

Un papel similar cumple la comida comunal, la cual se lleva a cabo alrededor de las doce. Por lo general, consiste en un caldo de chuño o algún plato seco, el cual es servido por las mujeres encargadas de cocinar los alimentos. Todos los faenantes se reúnen alrededor de las ollas y platos para recibir una porción de sopa o plato seco sin distinción alguna. Para ello, la distribución de las personas en el espacio resultaba distinta a otras ocasiones: las mujeres y los hombres se sentaban de forma separada. Las personas se distribuyen de este modo por tratarse de un momento de confraternidad comunal, en donde los hombres y mujeres aprovechan en reunirse juntos para llevar a cabo dinámicas propias que competen a cada género; pero al mismo tiempo, el tipo de conversaciones son diferentes. Como me dijo una de mis entrevistadas *“Con la mujer hablamos cualquier cosa, sin miedo.”*

Foto 4: Faenantes almorzando en el almuerzo del trabajo comunal



Ahora bien, aunque la comida se calcule en función al número de empadronados siempre existe la posibilidad de repetir la porción. Como ya se mencionó en líneas anteriores, 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.

Por todo lo mencionado 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 Tantamaco; 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. Sin embargo, también creo necesario recalcar que existe una preocupación (sobre todo de los miembros de la

directiva comunal con quienes tuve la oportunidad de conversar en reiteradas ocasiones) de que cada vez sean menos los faenantes que acuden a los trabajos comunitarios. Por ello, aunque la organización comunal es indiscutiblemente importante, también estos cambios con respecto a trabajos comunitarios, resultan siendo un problema puesto que es la fuerza de trabajo de cada miembro lo que constituye la producción comunal. Sin embargo, según lo visto, esto se debería a la prioridad que toman las actividades e intereses exclusivamente familiares sobre las comunales, en tanto las tareas que se realizan al interior de la familia tienen un mayor beneficio directo. Pero, a pesar de ello, veremos que en el trabajo familiar también estos mismos valores y la relación con la tierra, se reproducen.

### 5.2.2.3. *Fiambre y Watya*

El fiambre y la *watya* constituyen comidas que se consumen en la chacra, principalmente a nivel familiar<sup>99</sup>. Como ya se mencionó en líneas anteriores, el consumo de las mismas depende de la época del ciclo agrícola y de las actividades que se realizan (en la ganadería no se da el consumo de *watya*). Por

---

<sup>99</sup> 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 acostumbra 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 *ch'acco*, queso u *ocopa*. Resulta más fácil cocinar para los faenantes

ello, detrás del consumo de fiambre y *watya* se establece una organización familiar, dentro de la cual, cada miembro tiene un rol al momento de la preparación de alimentos.



Foto 5: La señora Antonia y Fabricio durante el fiambre en el barbecho de papa dulce

De esta forma, si se trata del fiambre (que se consume durante todo el año agrícola a excepción de los meses de mayo y junio) las mujeres son las encargadas de la adquisición 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 el centro poblado todos aquellos productos que consumirán en la chacra, así como todos sus implementos. Además, en estas zonas las familias deben construirse su propia cocina (*pampa q'onchas* o *chakas*). Por otro lado, ya sea en las zonas altas (zonas de pasteo, chacras de papa amarga) como bajas (chacras de papa dulce), las mujeres siempre se levantan en la madrugada para empezar a cocinar el desayuno y, paralelamente, el fiambre (aunque si están en las zonas altas la

preparación debe empezar más temprano pues las *pampa q'onchas* o *chakas* que se construyen suelen demorar más en cocer los alimentos). Esto se hace puesto que se prefiere utilizar el tiempo de cocinar en trabajar. De este modo, el fiambre se caracteriza por los alimentos *chumados* que se guardan bien envueltos para que estén calientes a la hora del fiambre que es al mediodía.

El caso de la *watya* es diferente, dado que la preparación de la misma supone que un miembro de los que trabajan en la chacra deba disponerse a construir el horno o *japo* desde una hora determinada para que la *watya* esté lista al mediodía. Esta operación suele realizarse todos los días que dura el trabajo, puesto que el horno o *japo* solo puede usarse una vez. Por lo general, son las mujeres las que lo construyen, mientras que los hombres continúan trabajando. Asimismo, las dinámicas de la *watya* si se tratan en la zona baja como alta, no hacen gran diferencia en la organización familiar; lo que varía principalmente es el tipo de *watya* que se consume; es decir, si es una *watya* de papa dulce o amarga.

Como ya se mencionó, el trabajo de la chacra que se realiza todos los días es especialmente familiar, pero no excluye que miembros de la familia extensa como amigos también participen dentro del trabajo productivo familiar<sup>100</sup>. En efecto, la idea de ayuda mutua y reciprocidad para con otros miembros de la comunidad es importante y eso se manifiesta no solo en el trabajo, sino en la

---

<sup>100</sup> El apoyo mutuo de la familia extensa y de los amigos o demás pobladores de la comunidad en las tareas familiares es bastante común. Esto también puede explicarse a través del concepto de *ayni*, pues la reciprocidad en la ayuda posterior es definitiva, así como el hecho de compartir los alimentos cuando se realiza el trabajo.

preparación de alimentos (cuando las circunstancias ameritan cocinar en la chacra), en donde las mujeres se juntan 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 personas que comparten las tareas, las que también comparten el momento de las comidas. De esta forma, los momentos del fiambre y *watya* se dan en el lugar donde se llevan a cabo las actividades; y, en ambos casos, cuando se comparte la comida ésta se coloca en un mismo lugar y las personas se ponen alrededor de las papas o el fiambre, donde cada quien se sirve las papas y el chuño (en caso de fiambre) las veces que desee. Sin embargo, en ambos casos pude ver que la mujer dispone algunos alimentos tales como carne, queso, etc. dado que son los que más se deben racionar. En el caso del fiambre, además, pude ver que cuando se cuenta con carne es la mujer quien reparte estos pedazos siendo los más grandes para el jefe de familia (pues se asume que necesita más energía en tanto es el que más trabaja) mientras los más pequeños son dados a los niños.

De todas formas, en estos casos vemos que no solo se expresan los lazos familiares; sino que hay una serie de valores que se expresan a través de la relación con personas que no necesariamente son miembros de la unidad familiar, pero con las que una relación de reciprocidad se va afianzando. Por supuesto, en paralelo la relación con la tierra va más allá del trabajo en sí, y 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 Tantamaco.

#### *5.2.2.4. Marcacho y señalakuy*

La ganadería es la segunda actividad más importante de Tantamaco y como tal, también tiene celebraciones para augurar la buena producción ganadera. De estos, los más importantes están relacionados a la identificación del ganado, los cuales son conocidos con distintos nombres como herranza, marcación, rodeo, conteo, entre otros de acuerdo a la zona (Rivera, 2003). Estos rituales suelen realizarse en el mes de febrero y/o en el mes de agosto de acuerdo al contexto. Sea uno u otro el caso, la realización del presente trabajo de campo no ha comprendido el tiempo de estos rituales; pero, sin embargo, me gustaría mencionar la información que pude recabar de mis informantes y de alguna literatura respecto al tema, puesto que son las únicas celebraciones que he visto que se relacionan a la ganadería en Tantamaco.

Recordemos que Tantamaco es una comunidad que posee zonas de pastoreo que están dispersas dentro de sus límites; de esta forma, esta celebración se lleva a cabo en varios lugares con el ganado propio. Ahora bien, en

Tantamaco se celebran el *señalakuy* y el *marcacho*. El primero de ellos, es una palabra castellana quechuizada (Delgado, 1971) que proviene del verbo “señalar” (en un tono ceremonial por el sufijo quechua –ku-); mientras que marcacho implica “marcar”. Ambos, entonces, se refieren a un mismo acto, solo que en nuestro caso encontré que los rituales se llevan a cabo en los meses de febrero y agosto. Con respecto a 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 al *señalakuy*, entre globos y serpentinas

A su vez, en ambos casos, básicamente, cada familia que posee ganado se encarga de ir a la zona de pastoreo para ahí colocarles aretes a sus animales para diferenciarlos de otros ganados y adornándolos con flores 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 *ch'allasqa*, en la cual, se hace un preparado que se cuece en unas vasijas para luego arrojarlo en dirección a los Apus y agradeciendo a la Madre Tierra por la producción de los animales e invocando que hayan pariciones, pues, existen meses en el año que son críticos por las fuertes heladas y durante los cuales se pueden producir numerosos abortos. También, se realizan *k'intusqas* de modo que cada invitado escoge las hojas de modo dirigiéndolas con la misma orientación.

Las otras diferencias entre el *señalakuy* y el *marcacho* es que el primero de ellos se realiza con las ovejas y vacas, mientras que el otro se lleva a cabo con las llamas y alpacas. Es así que en cada una de estas celebraciones los asistentes construyen figuras en honor al animal que celebran. Del mismo modo, en cada una de ellas se preparan platos de acuerdo al animal que se está festejando. Así, aunque en ambas ocasiones se puede preparar asado, en febrero se preparan platos como el ají de habas y ají de arroz (habas uchu, arroz uchu); el primero de ellos se hace a base de carne de res, mientras el ají de arroz se hace a base de carne de oveja; también, en el *señalakuy* puede consumirse ají de quinua (quinua uchu) que es un plato que corresponde a la alpaca. Este último plato también se consume en el *marcacho*; también se come el *kalapari*, el cual se hace a base de carne de lomo que se calienta en planchones de piedra donde se coce y adereza con cebolla, tomate, etc. Otro plato que se consume en el mes de agosto es el *jolq'e*, el cual se prepara con hígado del animal sacrificado, el cual se coce con limón. Todos estos platos se comparten en un contexto de fiesta. Así, entre bailes y juegos, el consumo de los platos y bebidas en estas celebraciones también tiene un rol. De esta manera, me contaron que la comida y bebida debían de comerlas y beberlas sin botar; en caso contrario, el jefe de familia establecía una “multa” por lo cual el “castigado” debía bailar quitándose una prenda de vestir. Lo mismo señala Delgado Aragón (1971), quien en su trabajo “El Señalaky”, describe la realización de este rito en comunidades pastoriles del distrito de Macusani, en Carabaya. Al respecto, el autor menciona que hay costumbres que se tienen que

cumplir estrictamente, como tomar la chicha sin botarla al suelo; caso contrario, se establecería la multa de quitarse las prendas, pudiendo rescatarlas a cambio de alcohol, vino y otras bebidas. Además, Delgado menciona que la chicha no se debe botar al suelo para que las alpacas no aborten. De esta forma, dentro de la dinámica de juego y fiesta, cada elemento juega un rol y está siempre relacionado al propósito del ritual.

### 5.2.3. Los alimentos dentro de fechas festivas de la comunidad (en el contexto de cambio estacional)

#### *5.2.3.1. San Isidro*

La fiesta patronal de San Isidro Labrador es la festividad más importante dentro de la comunidad, puesto que se homenajea al patrón de Tantamaco: San Isidro. Se realiza en la quincena de mayo del día 13 al 16 y sirve como marco para otras ceremonias como lo son el matrimonio y los bautizos; además, se hace en un tiempo paralelo al inicio de la cosecha, por lo cual en esta festividad se invoca al santo patrón para que ayude en la producción.

La festividad se inicia el día 13, fecha en que se empieza con el adornado de la capilla con tiras de telas de colores, flecos y demás. Como ya se mencionó en el acápite del matrimonio, este armado se realiza por los alferados, quienes

hacen honores a sus respectivos santos, los cuales son colocados en altares en la iglesia. Por supuesto, también se mencionó que se realizan *ch'allasqas* para augurar el éxito de la festividad.

El día 14 los alferados van alistando los preparativos para recibir el día central (que coincide con el matrimonio). Durante estos días, los alferados reciben personas de la comunidad a quienes se les recibe con una recepción, y por supuesto, con un almuerzo que consiste en sopa y segundo. Ese día, hacia la tarde se hace la entrada de los cirios desde la casa del alferado de San Isidro hacia la iglesia de la comunidad, en donde los concurrentes rezan y viven la víspera al día principal. Hacia la noche, celebrando la víspera, todos los alferados ofrecen una ponchada junto con una fogata en la plaza principal de Tantamaco. Se preparan dos tipos de ponches: el *ponche llinda* y el *yuraq ponche*. El primero se hace a base de limón, alcohol y llinda (un colorante rojo), mientras el *yuraq ponche* se hace a base de leche, alcohol, esencia y coco rallado. Los personajes principales en esta fiesta la constituyen los alferados, quienes proveen de este ponche a toda la comunidad; los padrinos y los padres, quienes se colocan en un lugar especial, por lo que son los primeros a quienes se les sirve ponche; así como las autoridades y alferados pasados, quienes también tienen un rol importante en la víspera. Por supuesto, en este tipo de ocasiones también se consumen cerveza y alcohol; bebidas que son aprovechadas para venderse en mayor cantidad en este contexto festivo.

El día 15 es el día principal de la fiesta, fundamentalmente porque se llevan a cabo los matrimonios. Por supuesto, las actividades paralelas que se dan también son realizadas por los alferados, y de ellas hablaré a continuación. Aparte de la celebración de las misas en honor a San Isidro y por los matrimonios, y la recepción que ésta última conlleva, se lleva a cabo la segunda parte de la fiesta de San Isidro, la cual consiste en la corrida de toros. Esta comienza con la entrada de *jalmas* (*jalmas* es el nombre de unas telas que cubren las espaldas de los *torerasku*<sup>101</sup> y sus acompañantes, las cuales se usan como recuerdo de la festividad) que se realiza en la tarde. Consiste en la entrada del *torerasku* y sus acompañantes al ruedo toril en compañía de una banda y bailarines que cargan *wiphalas* (banderas que tienen una iconografía aymara).

Hacia la noche se lleva a cabo el *tusuyvelakuy*, que consiste en una fogataailable similar a la que se celebra en la *víspera*, solo que se lleva a cabo en el ruedo de los toros. Una vez más, el *yuraq ponche* y el *llinda* son las bebidas principales; las cuales, esta vez, primero se sirven a las autoridades de la comunidad. La fogata se hace en el ruedo de los toros. Cabe mencionar que tanto aquí como en la celebración de la *víspera*, el rol del ponche tiene un carácter diferente que el que pueden tener la cerveza y el alcohol, puesto que estas bebidas únicamente se toman en estas circunstancias y, como son las bebidas más importantes en este momento de la festividad, también tienen una forma

---

<sup>101</sup> El *torerasku* es un alferado que asume el cargo de “torero”, es decir, es quien se encarga de llevar a cabo la corrida de toros en honor al patron el día 16 de mayo.

ceremonial de servirse. Asimismo, otra similitud con la *víspera* es que también se realiza una *ch'allasqa* ofreciendo alguna ofrenda a la Pachamama para que los toros corran bien.

Finalmente, el día 16 el acontecimiento más importante es la corrida de toros. En esta oportunidad el *torerasku* ofrece una recepción para sus invitados. A diferencia de las recepciones vinculadas al matrimonio, ésta no tiene un carácter tan masivo. Por tal motivo, las familias que asisten a ver la corrida de toros traen consigo, generalmente, platos de asado; aunque también, es una buena oportunidad para comercializar platos de comida, entre asado, trucha y chicharrones principalmente. Posteriormente a la corrida se eligen a los nuevos *torerasku* y se da fin a la festividad de San Isidro con la celebración del *kacharpari*, donde la población festeja en forma de pandillas (baile que tiene un carácter carnavalesco y festivo donde los pobladores participan masivamente) en el marco musical de todas las bandas de los alferados y de mucha bebida. De este modo termina la fiesta de San Isidro en Tantamaco

#### 5.2.3.2. *Semana santa (Viernes Santo)*

Como ya se mencionó anteriormente, Tantamaco es una comunidad principalmente católica; por tanto la celebración de la Semana Santa es un hecho. Sin embargo, el festejo de la misma, tiene un carácter especial a como se suele

celebrar en otras zonas. En efecto, ante la ausencia de una iglesia, los pobladores tienen una serie de rituales y prácticas propias de su contexto.

La vivencia de la Semana Santa, en Tantamaco, solo se da durante el Viernes Santo y de forma muy familiar. Sin embargo, las celebraciones para el viernes deben anticiparse desde el jueves en tanto, como el consumo de carne está restringido, las familias acuden a otro tipo de productos que reemplazan a la carne tales como pescados, mariscos, olluco, etc. Ello se puede ver en el *q'ato* de Macusani, feria que normalmente abre los viernes pero que durante estas fechas abre jueves (santo). Para esta ocasión no solo se adquieren peces de río (truchas del río Macusani principalmente) sino también se consumen peces de mar y mariscos que vienen de Tacna (vía Juliaca) principalmente. De acuerdo a ello, se aprecia que la cadena de comercialización dada la festividad adquiere otra dimensión a la acostumbrada, puesto que la oferta y variedad de pescados y mariscos es mucho mayor. La demanda también es mayor: los tantamaqueños, como se mencionó compran pescados y mariscos, pero también productos como olluco, izaño y oca (aunque estos también pueden ser producto de la producción familiar de quienes cuentan con estos alimentos, que en esta época todavía están en proceso de crecimiento).

Entonces, todo ello se adquiere para que el viernes santo se consuman platos a base de estos productos; aunque ello ya depende de cada familia. Único ámbito en que se festeja el Viernes Santo, a diferencia de Macusani, en donde hay

procesiones y misas. Ahora bien, dentro del seno familiar el menú puede ser muy variado, ya sea en cuanto a lo que se consume como a la cantidad de platos que se consumen, puesto que en Viernes Santo se acostumbra comer diversos platos (desde dos o tres hasta doce dependiendo de las posibilidades familiares) en porciones pequeñas durante el almuerzo.

Para darnos una idea sobre las comidas en Viernes Santo presento a continuación el menú de tres familias que conforman parte de mi muestra.

Fam 1	Fam 2	Fam 3
1. Papa loco	1. Papa loco	1. Pure de izaño con queso
2. Locro de izaño papa	2. Fideo tostado	2. Pure de
3. Arroz con leche	3. Quinoa pesq'e	3. Trucha
4. Mazamorra morada	4. Papa lisa	4. Caldo de macha con choros
5. Mate de manzana	5. Arroz con leche	5. Arroz con leche
6. Choclo con queso		6. Mazamorra morada
		7. Lawa de chuño
		8. Caldo de olluco
		9. Cau Cau

10. Solterito de  
maíz

11. Pure de  
olluco

12. Ají de patitas con  
cochayuyo

De acuerdo a lo mostrado, se puede ver la predominancia de un tipo determinado de alimentos. El consumo de olluco e izaño son asociados más a la Semana Santa; así como algunos mariscos, los cuales se consumen principalmente en sopas y pescados. De esta forma, hay constantes en la preparación de platos como locro, lawas, mazamorras, caldos (no de chuño negro) y pescados fritos.

Posteriormente, dentro de cada familia se puede optar por rezar o leer la biblia, ante un altar de imágenes, al cual se le prenden velas. Otra costumbre es *sahumear* los cuartos con una hierba para bendecir la casa. Vale mencionar que algunas familias acuden a Ollachea (distrito que es ceja de selva a una hora de camino de Tantamaco) para bañarse en las aguas termales y aprovechar la visita para comercializar principalmente papa. Finalmente, otra costumbre que se realiza en Viernes Santo, pero que, sin embargo, me decían que poco a poco se está perdiendo es la recolección de hierbas a las cuatro o cinco de la mañana, ante la creencia que todas ellas están bendecidas producto de la muerte de Jesús.

### 5.3. CONCLUSIONES ANALÍTICAS

#### *La cocina, la chacra y la comida: Elementos y espacios de intercambios simbólicos y conocimientos culturales*

A través de este capítulo hemos podido ver que tanto los alimentos, las formas de preparación de los mismos y sus modos de consumo guardan una serie de roles simbólicos y sociales que se expresan de distintas maneras según el contexto. Es importante ver que el papel de los alimentos no solo se restringe a un proceso fisiológico sino que sirve como un medio que comunica ciertos valores propios de la cultura, así como la manifestación de la interacción entre el hombre andino y su medio en tanto hay un conocimiento del proceso de cada uno de los alimentos que se producen y la forma en que éstos pueden ser preparados.

En esta sección me gustaría sacar algunas conclusiones acerca de aquellos intercambios simbólicos y 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 Tantamaco: la cocina y la chacra.

Hemos visto que Tantamaco 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 constituyente de los pobladores de Tantamaco. Al estar tan presente, es interesante 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 Tantamaco aún conserva a los productos locales como el ingrediente principal e indispensables de todos los días. Es así que hay una relación intrínseca entre la cocina y la chacra; por ello, ha sido necesario resaltar en este trabajo ciertos aspectos de la producción si es que queremos hacer una descripción de la comida.

Si empezamos a observar las dinámicas desde el espacio de la cocina y la chacra (como un espacio de cocina), 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 externas a ésta (Johnsson, 1986; Weismantel 1992).

Con respecto a las dinámicas de preparación y consumo de los alimentos concernientes a la familia nuclear, podemos, a su vez, distinguirlas en las interacciones que se dan entre la madre y los hijos, y la madre y el padre. 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 la organización 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 soberana sobre aquello que se va a consumir y preparar. Por eso es que son ellas las encargadas de hacer las compras en el *q'ato* (feria) y las que administran la despensa de la casa<sup>102</sup>. Por tanto, este rol no solo se circunscribe al espacio de la casa sino que sino también se manifiesta en cuanto a las formas de preparación en la chacra o zonas de pastores. Es así que son normalmente las mujeres las que construyen la *q'oncha*, la *chaka* 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. Ello, aunque los varones también poseen el conocimiento, y ante la posible ausencia de las mujeres, ya son ellos los que las construyen y quienes se encargan de la preparación de sus alimentos.

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. En efecto, tanto los hombres como las mujeres en Tantamaco tienen un dominio acerca de las formas de preparación y las tecnologías necesarias en la cocina, ya que desde niños han observado y aprendido por medio de la ayuda que son para sus madres al momento de cocinar los alimentos. De esta forma, estas

---

<sup>102</sup> Ver 6.3.4

situaciones de aprendizaje son lo que hacen que el conocimiento sea transmitido y continuado.

A propósito de ello, me gustaría reproducir una descripción de una niña de diez años, hija de una de las familias que conformaron mi muestra principal. Como una forma de enseñarme acerca de la preparación de los platos y lo que consume su familia en un día cualquiera, esta descripción es acerca de los platos que ella misma ayudó a preparar, momento durante el cual su mamá la orientaba.

*“El día lunes por la mañana nos cocinamos:*

*Queso frito con arroz*

*Primero: Ponemos aceite a la sartén*

*Segundo: Le hacemos calentar el aceite*

*Tercero: Ponemos el queso picado a la sartén*

*El arroz se prepara así:*

*Primeramente ponemos agua a la olla, después ya está hirviendo ponemos arroz y de vuelta hacemos hervir cuando está cocido, lo sacamos el agua. Así se cocina*

*Al medio día cocinamos fiambre:*

*Y le voy a enseñar cómo se hace.*

*Primeramente se pela chuño, después se raspa la papa, le ponemos a la olla y lo hacemos hervir cuando ya está cocido. Lo sacamos su caldo y el fiambre lo ponemos a una tela, lo amarramos, lo ponemos en un plástico, lo envolvemos en un mantón y en el medio día se come.*

*En la tarde nos cocinamos caldo de chuño.*

*Primeramente lo chancamos el chuño, se pone el arroz, después la papa y sus verduras. Eso comimos en la noche”*

De acuerdo a este fragmento podemos ver que los niños, al alcanzar cierta edad, tienen un rol activo dentro de la preparación de alimentos en la vida diaria, al mismo tiempo que van adquiriendo el conocimiento acerca de las preparaciones y las tecnologías de la cocina (tanto en la casa como en la chacra). Ahora bien, la importancia de la transmisión de estas habilidades es que la continuidad de este aprendizaje servirá para una vida futura, sobretodo en el caso de las mujeres. De modo que cuando una pareja busca una nueva casa para formar una familia, la habilidad para cocinar es fundamental para la formación y el mantenimiento de la unidad doméstica (Bourque, 2001).

De esta forma, los roles con respecto a la cocina y la preparación de alimentos se definen en función a la posición dentro de la familia. Por consecuencia, lo mismo sucede en el consumo de alimentos al interior de la casa y chacra. En efecto, aunque el consumo de alimentos se trate de un momento de reunión familiar, cada uno de los miembros tiene un papel distinto dentro de estas dinámicas diarias. Es así que el jefe de familia (quien en la mayoría de los casos está en la figura del padre) es quien está a la cabeza y correspondiente a ello, entonces, es a quien se le sirve primero y en mayor cantidad. Posteriormente, siguen los hijos mayores y luego las mujeres (cuyos platos pueden ser más pequeños dependiendo de la edad, pues a los niños les corresponden porciones más pequeñas); por lo general, es la persona que sirve (una mujer usualmente) los alimentos la que es última en recibir la comida.

Sin embargo, esa es una decisión de la persona que está a cargo de cocinar. En efecto, es la mujer la que toma el control al momento de servir los alimentos (los hombres no se encargan de esta tarea a excepción de ocasiones especiales en que pueden ser parte de los “servicios”<sup>103</sup>), aunque haya una jerarquía de por medio que se expresa en el orden en que los platos son servidos. Sin embargo, no he visto que la posición que cada miembro de la familia tiene se exprese en el lugar que ocupa en el espacio; salvo en el caso de la persona que prepara y sirve los alimentos, quien por lo general es la madre, la que suele quedarse al lado del fogón o de la cocina a gas, si se da el caso.

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. En efecto, aunque las mujeres no sean parte de la toma de decisiones en el ámbito público de forma directa, su participación se da de forma indirecta desde el ámbito del hogar, a través de la interacción con los esposos; y es en las cocinas en que la comunicación sobre

---

<sup>103</sup> Ver 5.2.1 acerca de los roles que se establecen para administrar los alimentos y su preparación en ocasiones como matrimonio y muerte.

aquellos temas es más fluida. Esto es importante puesto que aquellas decisiones comunales repercutirán sobre la organización familiar

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.

Si son mujeres las que acuden, entre amigas y familiares externas, ellas suelen ofrecer su ayuda para cocinar y comparten los mismos espacios de consumo. Esto se puede ver tanto en la vida cotidiana como festiva y productiva. 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 alferados y dolientes al momento de preparar las comidas que se reparten a los invitados; Y, finalmente, en el caso de la faena, en que son principalmente mujeres las que conforman las comisiones que se encargan de preparar los alimentos para toda la comunidad.

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. En definitiva, se trata de un dominio femenino en donde se establecen relaciones de reciprocidad y cooperación (Mayer, 2004; Weismantel, 1992).

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 de comensales; es decir, por ejemplo, un pedazo de carne más grande que el resto o un pedazo de pollo que los demás no comerán. De este modo, comida y visita son inseparables, y más aún si se trata de una comida ritualizada (Lopez García, 2003). Sin embargo, estos gestos no tienen solo suponen actos de hospitalidad; sino que, incluso, esconder comida o

no ser generoso al darla está mal visto dentro de la comunidad (en efecto, la *abundancia* es una característica de los platos en Tantamaco). Esto es reafirmado por Orlove (1996) quien menciona que en las poblaciones andinas se valora mucho el compartir los alimentos, razón por la cual existen insultos y proverbios para quienes no lo hacen. 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.

Por otro lado, es interesante ver también que los alimentos y sus modos de consumo en la vida diaria como festiva son un canal comunicante de determinados valores culturales que van más allá del aspecto monetario. Es así que hemos podido ver que hay la reciprocidad, el compartir, el rechazo a los “tacaños”, la predisposición a dar, la abundancia en las comidas en relación a la energía, etc. son aspectos que se pueden ver detrás de las acciones del comer tanto en el día a día como en tiempos festivos. Aunque, al mismo tiempo, podemos ver que durante las fiestas aparecen otros valores que no necesariamente se exaltan o remarcan dentro de la vida cotidiana de las personas en Tantamaco. 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 el matrimonio en que se espera una gran fiesta, existe una sanción social cuando no se comparte lo suficiente con la comunidad; 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. Por supuesto, esto también de las preferencias y la disponibilidad familiar. Por otro lado, con respecto a la comida que se consume en la chacra, podemos decir que son los productos producidos los elementos principales, no solo a nivel familiar sino comunal; por ello la relación entre la comida y la tierra se manifiesta en la identificación con ella reproduciéndose a través de comidas que se vinculan al ciclo agrario: *fiambre* que se consume al mediodía en las jornadas diarias y *watya* que solo se consume en el tiempo de cosecha al haber abundancia de papas.

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. A propósito, en sintonía con la ofrenda recibida por la Pachamama, me gustaría reproducir un extracto del trabajo de Julio Delgado Aragón "El Señalakuy" (1973), quien realizó su trabajo en comunidades pastoriles de Macusani, Carabaya. En este trabajo, el autor menciona que luego de haberse realizado el pago a la Pachamama, la Madre Tierra determina si ha recibido gustosa la ofrenda; de acuerdo a ello, pueden venir ciertos eventos que dañan directamente a la producción:

*Luego de una espera prudencial, "suficiente para que la tierra reciba el banquete" [...] todos los asistentes, en profundo silencio, con la*

*cabeza descubierta, los esperan, para inquirir si el holocausto ha sido recibido. Con satisfacción por la Pachamama. Existen ciertos determinantes: si, al tiempo de la incineración, la llama flameó esplendorosa, es señal de buena suerte, el banquete ha sido recibido con beneplácito; si las cenizas son blancas, todos se regocijan. Si la ceniza es negra, ¡pobre de ellos!, la tierra está enojada, seguramente mala vida, hay que arrepentirse y enmendarse; si el perro ladra durante la incineración, habrá que cuidarse de los ladrones y si alguna persona se aparece en ese momento [...], la tierra percibe y es mal agüero, en castigo a la insolencia que ha tenido de perturbar el banquete. La congoja se apodera de todos los concurrentes, cuando los augurios son nefastos, se escucha el llanto de las mujeres y es notoria la preocupación de los hombres; comprenden que la Pachamama lo es todo para ellos, está resentido, que no les dará los pastos necesarios, que su pródigo suelo no producirá la preciada papa que convertida en chuño constituye el elemento básico de la alimentación, que sus manantiales no segregarán el agua que servirá para aplacar la sed y el hambre de los desheredados de la fortuna, que el vientre de sus animales se tornará estéril... (Delgado, 1971: 188)*

Aunque la cita data de la década del 70, he podido apreciar la importancia de la conexión entre los pobladores y su tierra, fuente directa de su subsistencia. 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. Ello lo pude ver sobretodo en el matrimonio.

En este caso, el matrimonio, el cual se celebra en el marco de la festividad de San Isidro, no se queda en el ámbito privado; por el contrario, el carácter de la celebración es comunal. Las familias pueden ahorrar por más de un año para gastarlo en las fiestas patronales. Por tanto, como ya se mencionó en líneas anteriores, se espera de los alferados (sobre todo del de San Isidro) una gran recepción que se expresa con la abundancia de comida y bebida; así como por la preparación de platos que no se consumen en la cotidianeidad, principalmente asado; además, del consumo de dos platos (en muchas casas en Tantamaco las comidas consisten en un solo plato). Del mismo modo, los modos de consumo también marcan una diferencia, por ejemplo mediante la utilización de utensilios y vajilla distinta a la que se usa cotidianamente, así como por la distribución del espacio. En efecto, el modo en que estos elementos se emplean denota una jerarquía. En el caso del matrimonio, por ejemplo, el espacio se distribuye con un conjunto de personas a la cabeza, entre los que se encuentran los alferados (en el centro), seguidos de los padrinos y los padres. Los invitados se distribuyen en dos franjas ubicadas a los costados de la cabeza, en donde los asistentes que se hacen presentes con regalos se ubican, situándose los que llegan primero más cerca a los alferados. Por supuesto, a aquellos que están distribuidos en un lugar visiblemente tendrán mayor preferencia por el rol que cumplen en la fiesta. Por otra parte, en el ritual de la muerte, la distribución del espacio supone también una cabecera donde se ubican los dolientes y la familia más cercana del difunto en la recepción; ellos se colocan junto a una mesa en donde se extiende coca, vino y

alcohol; mientras los asistentes se distribuyen en dos franjas ubicadas hacia los costados.

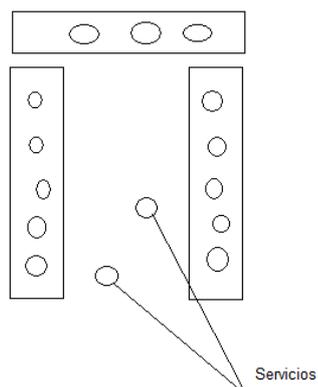


Figura 8: Distribución del espacio en ocasión ceremonial

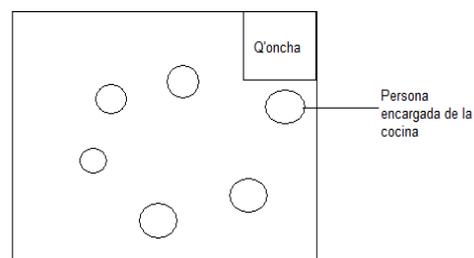


Figura 9: Distribución en la cocina durante una comida diaria

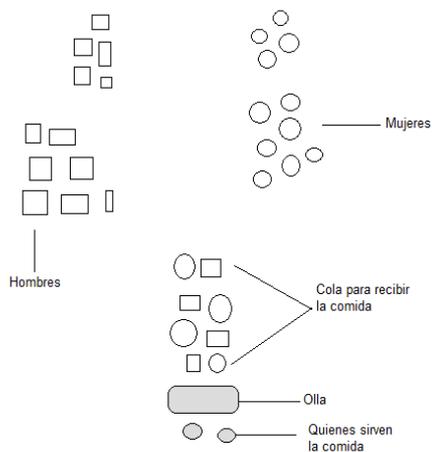


Figura 10: Distribución del espacio en una faena

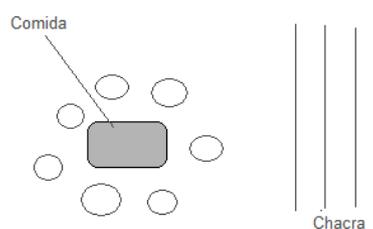


Figura 11: Distribución del espacio en la chacra familiar

De acuerdo a ello, viendo las figuras precedentes, se puede apreciar, lo que se mencionó en líneas anteriores: en las casas no existe jerarquía alguna con

respecto a la distribución del espacio; aunque en la repartición de alimentos, la persona encargada de servir es la que decide a quien sirve primero de acuerdo al rol que se ocupa en la familia; cuestión similar sucede en el día a día en la chacra en donde los participantes de la jornada se agrupan en torno a los alimentos (en caso de *fiambre* o *watya*). Es interesante ver también como en las faenas comunales los valores que más se resaltan son la reciprocidad y el hecho de compartir un trabajo comunitario para un beneficio colectivo. En este caso, no se manifiesta jerarquía de algún tipo, más bien lo que se aprecia es una distribución igualitaria en el momento de compartir los alimentos y al momento de servirlos también. Más bien, lo que llama la atención en estos casos es que los pobladores se reúnen con quienes se sienten más afines no necesariamente siendo entre familias, pues es un momento de camaradería con miembros de la comunidad. Ello también se aprecia en los momentos festivos en el espacio cuando se trata de una jornada comunal o un trabajo familiar cotidiano. En el caso de las ceremonias festivas como el matrimonio o un velorio, la distribución del espacio sí denota una jerarquía en cuanto al grado de importancia que ocupa cada quien en función al rol de la ceremonia (ser un familiar cercano o ser un invitado considerado importante), de acuerdo a lo cual son servidos los platos y bebidas.

Para finalizar, podemos ver que todos aquellos elementos se han mencionado en este capítulo suponen una serie de interacciones que explican el determinado sistema alimentario en Tantamaco, donde además resaltan las propias clasificaciones y preferencias que se reproducen a nivel de la comunidad.

De este modo, si bien es cierto, las decisiones familiares son las que en última instancia deciden lo que se va a consumir siguiendo preferencias, necesidades nutricionales, posibilidades económicas, etc., es importante tomar en cuenta lo que también han mencionado algunos autores (Vokral, 1991; Carrillo, 1996; Orlove, 1996; Solorio y Revilla) sobre la cultura alimentaria en el mundo andino en donde se hacen distinciones sobre ciertas cualidades de los alimentos. En nuestro caso, hemos visto la distinción entre lo harinoso de lo aguanoso en el caso de las papas, privilegiándose las primeras, no solo por su textura, sino por ser una producción local, en contraste con la producción que viene de otras partes; y, además, el carácter abundante de las comidas en Tantamaco tanto en la vida cotidiana como festiva. De esta forma, el sistema alimentario en Tantamaco (que también podría funcionar para otras comunidades altoandinas) no solo nos da luces acerca de los patrones de consumo y los alimentos más constantes al interior de la unidad familiar sino que vemos que estas se repiten a un nivel mayor. Además, nos da cuenta sobre la estrecha relación entre el trabajo y la alimentación, la comunidad y el ámbito familiar, la disponibilidad ambiental y la economía, las estrategias y conocimientos culturales, y la vida cotidiana y festiva dentro de la comunidad.

## 6. ESTRATEGIAS FAMILIARES Y PATRONES DE CONSUMO

La comida no solo cumple un rol fisiológico, mas tampoco cubre solo el aspecto simbólico ni en su función social que se manifiesta en su continua utilización. En efecto, la comida actúa también como un valor de cambio y por tanto tiene una dimensión económica (Carrillo 1991: 19) que supone una organización de las familias para poder cubrir sus necesidades inmediatas. Ahora bien, ya hemos visto que Tantamaco orienta el grueso de sus actividades al autoconsumo; sin embargo, hemos visto en los capítulos anteriores que no solo se acceden a los alimentos que se producen dentro de la comunidad (y además hemos visto que hay familias que acceden a una gama de alimentos diferentes entre sí, a pesar de dedicarse a la misma actividad) sino que cada vez se ve una mayor presencia de los alimentos del mercado (Orlove, 1996; Golte, 1980) así como diversos espacios de comercialización que requieren ajustes en la organización familiar.

De acuerdo a ello, es importante tener en cuenta todas las formas de adquisición de alimentos y las estrategias familiares 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 y determinantes culturales (como el conocimiento de los alimentos a través de la despensa y el trueque que es propio de las sociedades andinas) que confluyen para determinar los patrones de consumo de los pobladores de Tantamaco. De estos hablaré en las próximas líneas.

### *6.1. Un acercamiento a algunas familias de la muestra*

La muestra principal que ha nutrido gran parte de la información vertida en este trabajo ha sido conformada por seis familias del Centro Poblado de Tantamaco. La elección de cada una de estas familias se basó, principalmente, en la diversificación de trabajos de cada una de ellas, fuera de las actividades agropecuarias. Es decir, todas las familias entrevistadas se dedicaban a la agricultura como actividad principal o una de las principales. Sin embargo, no puedo decir lo mismo de las familias que se dedican con la misma intensidad a la ganadería, puesto que si ese fuese el caso, simplemente no vivirían en el Centro Poblado. A pesar de ello, tuve la oportunidad de acercarme a una familia cuya madre se dedicaba esencialmente al ganado y por eso no vivía en el Centro Poblado, sino a 45 minutos de él.

Como una forma de aproximarnos a las familias y dar a conocer mi acercamiento a ellas, pasaré a explicar algunos aspectos que considero relevantes para el presente informe como las actividades laborales, la ocupación de roles, la producción y la conformación de algunas de las familias de Tantamaco. Cabe mencionar que aquí me centré en las unidades familiares, es decir la familia nuclear que vive en una misma casa; por tanto, poseo poca información acerca de la familia extensa y sobre miembros de la familia nuclear que viven en otras zonas fuera de la comunidad. Posteriormente, se presentará un cuadro que sintetiza estos aspectos mencionados ya en las seis familias que conformaron mi muestra.

#### 6.1.1. Familia Pacco Q.

La familia Pacco Q. es la familia con quien pasé más tiempo en la comunidad, dado que tuve la oportunidad de quedarme en su casa durante el tiempo que duró mi trabajo de campo. De esta manera, aunque los padres solo hablaban quechua, pude conocerlos a través del día a día y el compartir de las actividades. Esta familia vive en el Centro Poblado, más en casa solo viven los padres. Ambos tienen seis hijos, cinco de los cuales viven fuera de la comunidad (en Macusani, Ayapata, Tacna y Lima), mientras que la hija que vive en la comunidad vive con su esposo y su hijo en otra casa en el Centro Poblado. Por

ello, las actividades familiares solo se distribuyen entre los señores Pacco Q. Ahora bien, las actividades a lo largo del año no son las mismas y ameritan también una cierta movilidad. Así, aunque la actividad principal de esta familia es la agricultura, también poseen un poco de ganado compuesto por llamas principalmente. Al no poder tener a los animales en el Centro Poblado (por disposición comunal) el señor Pacco Q. tiene que mudarse entre los meses de noviembre y mayo a una estancia cercana a la comunidad para poder pastear su ganado. Al no poder contar con una despensa o una tienda cercana a su estancia, semanalmente acude al Centro Poblado para poder abastecerse de papas y chuño que posee en su despensa y abarrotes que posee en su tienda. En efecto, la señora Pacco Q. no solo se dedica a la agricultura sino que también atiende una tienda que posee en su casa e instala todos los domingos un puesto en el *q'ato* de Tantamaco donde traslada algunos productos de su tienda. Para poder abastecerse, tiene que ir semanalmente a Macusani para poder comprar al por mayor abarrotes, fruta, pan, verduras y demás productos. Al estar ausente su esposo, la señora Pacco Q. tiene que encargarse de todas las labores de su casa: preparar los alimentos para la casa y la chacra, limpiar la casa, lavar, alimentar a sus gallinas y cuyes, etc. En paralelo, también posee un canchón en su patio donde tiene principalmente papas que cosecha a partir de abril y que en mayo se convierte en un espacio para poner el ganado. Con respecto a la agricultura, tanto la madre como el padre van a la chacra, aunque en ocasiones uno u otro no puede, por lo que pueden ir acompañados de algunas de las hijas o sus padrinos

de matrimonio, quienes frecuentemente van a visitar a esta familia. Definitivamente, los meses de la cosecha son los más importantes para ellos, puesto que la producción de papas y la transformación del chuño no solo la destinan para el autoconsumo, sino que también se encargan de venderlas ya sea en el q'ato de Macusani, en Ollahecha o en la misma comunidad cuando se instalan carpas que provienen de otras zonas de la provincia dispuestos a comprar y truequear.

Durante los ratos en que no se está trabajando o no se hace algún quehacer en la casa, la señora Pacco Q., quien es la que más tiempo pasa en casa, pues suele pasar largas temporadas sola en casa, se queda tejiendo, escuchando la radio en alguna de sus dos cocinas y chacchando coca. Aunque he podido ver también que pasa mucho tiempo del día cocinando: se levanta a las 5am para preparar el desayuno (aunque solo esté ella), mientras que a las 10, 11 a.m empieza a preparar el almuerzo y a las 5, 6 p.m. empieza a cocinar la cena, para luego irse a dormir. En su casa hay dos cocinas, pues en una de ellas se encuentra la q'oncha, mientras en la otra está la cocina a gas. La utilización de una u otra depende el tiempo con el que cuente la madre para cocinar, aunque ella prefiere utilizar la q'oncha. Y siempre, cada vez que vienen visitas inesperadas, la madre los recibe siempre en la cocina ofreciéndoles algún plato de sopa, un pedazo de pan o segundito. Y, a su vez, cuando llegan a casa sus padrinos o sus hijos que viven fuera de la comunidad, la madre prepara platos especiales que normalmente no consume como pollo, cuy, estofados o asado.

### 6.1.2. Familia Pacco LI.

La familia Pacco LI. también vive en el Centro Poblado y su actividad principal es la agricultura, dedicándose a cultivar papa, olluco y oca, y transformar kaya y chuño. Dicha producción principalmente la orientan al autoconsumo, pero también venden y truequean cuando se acerca el tiempo de cosecha, aunque en menor medida que otras familias que poseen mayor producción, por lo que me contaron. De la misma forma, la ganadería no comprende parte de sus actividades cotidianas, pues las tres cabezas de ganado que poseen están bajo encargo de la hermana del Sr. Pacco quien vive en las zonas ganaderas.

Esta familia está conformada por los padres, el señor y la señora Pacco LI., y los tres hijos (más uno que vive en Lima) y aunque la agricultura es una actividad importante, no es la única, pues solo ella no les permitiría subsistir. Es por eso que tanto la señora Pacco LI. como el señor Pacco LI. tienen actividades diferentes entre sí para poder solventar a su familia. Así, el señor Pacco actualmente es jefe de registro de estado civil de la Municipalidad del Centro Poblado de Tantamaco y también se dedica a trabajos independientes como la albañería y pintura que no siempre aparecen todos los meses. De esta forma, su rutina empieza a las 5 a.m. para poder cumplir con todas las actividades volviendo a casa a las 5 p.m. Mientras tanto, la señora Pacco LI. se dedica a los quehaceres

de la casa levantándose a la hora que se levanta su esposo para poder prepararle el desayuno a él y sus hijos que se levantan más tarde para ir al colegio. El desayuno en esta familia siempre trata de un plato seco o “segundito” como huevo frito con arroz o fideo tostado, pues así son las preferencias en la unidad familiar.

Mientras la madre está en casa, se dedica a preparar el almuerzo y cena, hacer las compras que necesita en el día (si es que no acude al *q'ato* de Macusani o Tantamaco, atender a los hijos, etc. Por otro lado, la señora Pacco LI. es la presidenta actual del programa JUNTOS en Tantamaco, por lo que ayuda con el empadronamiento y la organización de las reuniones en la comunidad. Además de cumplir con las obligaciones por ser parte del programa como implementar la cocina mejorada, la alacena y otros artículos para la cocina hechos por ella misma. Asimismo, ella también se encarga de ir a la chacra siempre, pues hay veces en que el esposo no puede ir. También, los hijos ayudan en esta tarea, quienes también aprenden sobre el conocimiento agropecuario en el colegio secundario. Además, son los hijos menores quienes principalmente ayudan en la cocina.

Cuando se tratan de los momentos de descanso, a los padres y a los dos hijos menores les gusta juntarse en su habitación para ver televisión o dvd's, mientras la madre realiza tejidos y los hijos hacen sus tareas. Además, particularmente en este caso, en varias ocasiones deciden comer el almuerzo y/o

cena en su habitación más que en la cocina para poder ver los programas que dan en el único canal que se ve en Tantamaco

### 6.1.3. Familia Quispe

La familia Quispe es la única de mi muestra que tenía a la ganadería entre sus actividades principales. Al demandar alta movilidad por la prohibición del ganado en el Centro Poblado, la organización de esta familia ameritaba un tipo de organización que pudiera adecuarse a estas normas.

Esta familia está compuesta por la madre, el padre y los seis hijos. Los roles y tareas de todos ellos se distribuyen entre el Centro Poblado y la zona de pasteo. En principio, el padre posee el cargo de fiscal dentro de la Directiva Comunal de Tantamaco y aunque este es un cargo que asume sin remuneración, lo obliga a mantenerse en el Centro Poblado; por tanto, es la esposa quien está de lunes a sábado en la zona de pasteo acompañada por algunos de sus hijos quienes la ayudan en esta labor. De esta manera, las dinámicas en cada uno de estos lugares varían mucho entre sí.

Con respecto a las actividades que realiza la señora Quispe en la zona de pasteo, el día empieza para ella a las 4 a.m., hora en que prepara el desayuno, pues los hijos deben irse al colegio temprano y caminar hasta el Centro Poblado; además es a las 7.a.m. saca el ganado hasta las 5pm. Durante esta jornada diaria,

ella almuerza siempre fiambre que siempre se consume a las doce. También se suele llevar toq'toche. Cuando vuelve de pastear se pone a cocinar y se hace normalmente caldo, sopas, mates; aunque el lugar donde ella vive con algunos de sus hijos lo denomina "cueva" por lo que no cuenta con los artículos que tiene su cocina en el Centro Poblado. Los días sábados, por la tarde, vuelve al Centro Poblado para abastecerse de productos y para cocinar los platos que al día siguiente venderá en el *q'ato* de Tantamaco tales como chicharrón, caldo de cabeza, queso frito, etc. por lo cual desde las 3.a.m empieza con la preparación para poderlos vender desde temprano. Además, en algunas ocasiones va a la chacra con sus hijos para ocuparse de su producción de papas, ocas, ollucos y en la zona alta, de la cañihua y su papa amarga.

El esposo, por su parte, se dedica principalmente a la agricultura y también realiza trabajos estacionales. Como ya se mencionó, el señor Quispe vive en el Centro Poblado junto a algunos de sus hijos, quienes se encuentran en el colegio y ayudan en las actividades de la chacra. En casa, la hija mayor pasa a ocupar el rol que ocuparía la madre, encargándose de la cocina y principalmente de los quehaceres cuando la señora Quispe no está. Aunque es principalmente la madre quien se ocupa de las compras semanales para su casa en el Centro Poblado, las cuales suele adquirirlas en el *q'ato* de la comunidad. A su vez, es ella quien se encarga de recibir a las visitas, cuando está, las cuales siempre son recibidas con un plato de comida, al ser ella quien pasa más tiempo en la cocina.

## Conjunto de prácticas familiares para la adquisición de alimentos de las seis familias de la muestra

Familia	Número de miembros (En la unidad familiar)	Actividades de los jefes de familia		Producción	Estrategias familiares	Roles de otros miembros de la unidad familiar
		Madre	Padre			
I	2 (Tío y sobrino)	Vive en Macusani	Agricultura, venta diaria y en q'ato de Tantamaco en un puesto en el Centro Poblado (no tienda, venta de forma ambulante). Hace los quehaceres de su casa y se cocina cuando va a la chacra	Papa dulce, papa amarga, chuño negro, chuño blanco, (poco) repollo, (poco) izaño, (poca) oca, (poco) olluco, (poca) zanahoria, (poca) beterraga	1,2 (para hortalizas y transformación de alimentos), 3 (también para abastecer su venta), 4 (papas dulces, chuño blanco y negromenos-), 6, 9, 11, 12, 13, 14 (JUNTOS)	Sobrino (6 años): Ayuda a su tío con los quehaceres de la casa y lo acompaña durante las ventas diarias en el Centro Poblado y a Macusani
II	2 (madre y padre)	Agricultura, venta (tienda) y en q'ato de Tantamaco, y ganadería. Hace los quehaceres de la casa y cocina cuando va la chacra	Se muda con el ganado fuera de casa para pastear. También se dedica a la agricultura	Papa dulce, papa amarga, chuño negro, chuño blanco, crianza de llama	1, 2 (para papas dulces, ganado cuando está en el Centro Poblado y transformación de alimentos), 3 (también para abastecer su tienda), 4 (papas dulces, chuño blanco y negromenos), 5 (poco), 6, 8, 9, 11, 12, 13	Esta familia tiene 6 hijos, todos ellos viven fuera de casa. Solo una vive en el Centro Poblado y frecuentemente acude a la casa para ayudar a su mamá y dejar al nieto al cuidado de la abuela (la madre)
III	5	Agricultura,	Minería artesanal	Papa dulce, papa	1, 2 (para papas dulces, para transformación de	Hijos (De 10, 8 y 3): Los

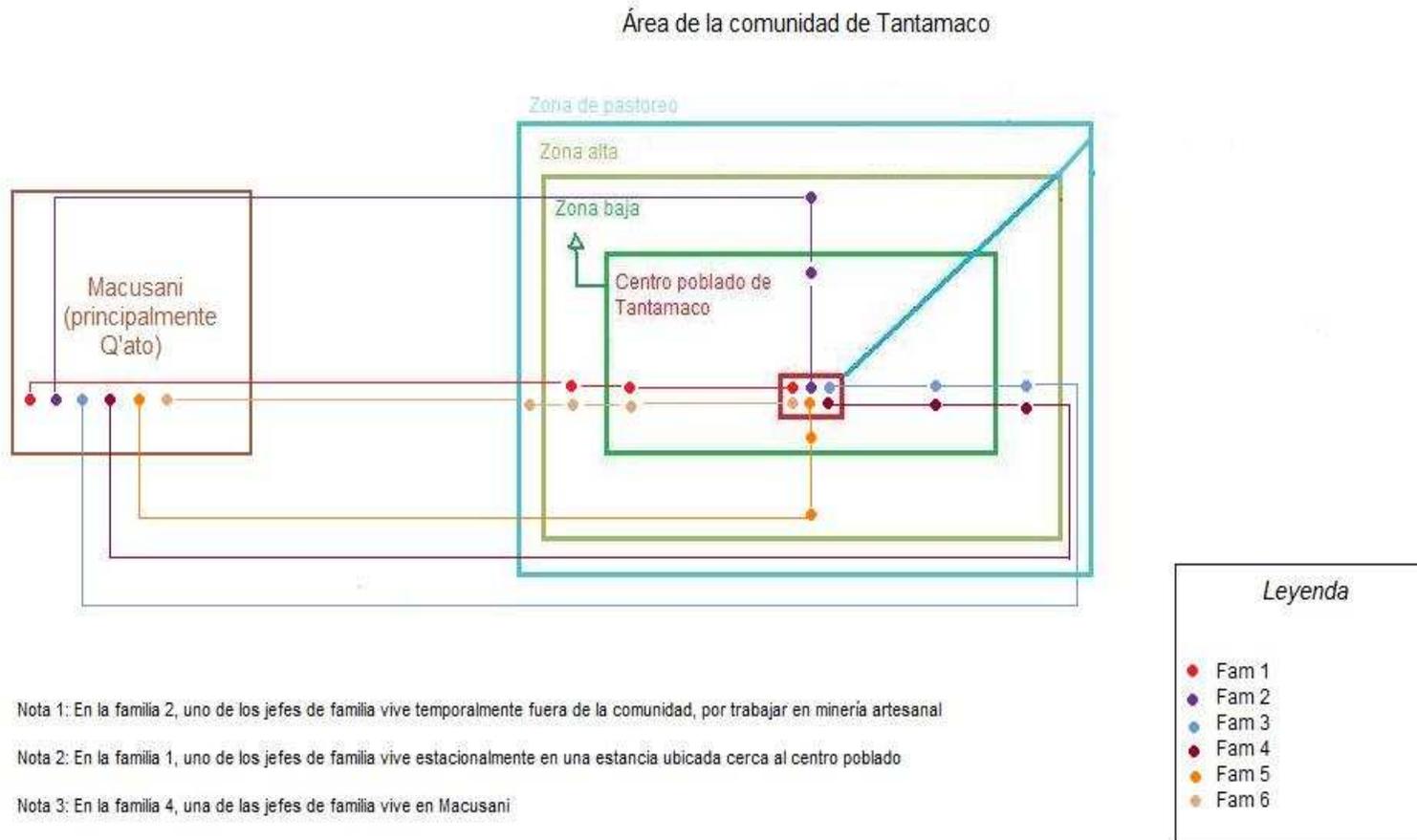
		venta (tienda) y ganadería. Quehaceres de la casa y cocina cuando va a la chacra	fuera de la comunidad, Agricultura cuando va a Tantamaco	amarga, chuño negro, chuño blanco, olluco, oca, kaya, poco ganado	alimentos), 3 (también para abastecer su tienda), 4 (papas dulces, chuño blanco y negro-menos), 6, 7, 10, 11, 12, 13, 14 (Vaso de Leche)	dos mayores van al colegio, y ayudan en la tienda, en la chacra y en los quehaceres de la casa
IV	5	Agricultura, quehaceres de la casa, cocina cuando va a la chacra, Presidenta del programa JUNTOS en Tantamaco	Registro Civil, trabajos varios (independientes), agricultura	Papa dulce, papa amarga, chuño negro, chuño blanco, olluco, oca, kaya	1, 3, 4 (papas dulces, chuño blanco y negro-menos), 6, 7 (3 cabezas de ganado) 9, 12, 13, 14 (JUNTOS)	Hijos (De 20, 16, 11 y 10). El mayor vive en Lima. Los otros tres ayudan en la chacra y estudian en el colegio; además, los dos menores ayudan en los quehaceres de la casa y acompañan a la mamá
V	5	Venta (Tienda), agricultura, quehaceres de la casa, cocina cuando va a la chacra	Venta (tienda), agricultura, trabajos varios (independientes)	Papa dulce, papa amarga, chuño negro, chuño blanco, (poco) olluco, (poca) oca, (poca) kaya, crianza de tres vacas	1, 2 (para hortalizas- aunque este año no ha hecho- también ahí tiene el forraje para su burro y para transformación de alimentos), 3 (también para abastecer su tienda), 4 (papas dulces, chuño blanco y negro-menos-), 6, 9, 11, 13, 14 (Vaso de Leche)	3 hijos. El mayor tiene edad suficiente para ir a la chacra y ayudar en los quehaceres de la casa. Los otros dos son todavía pequeños
VI	8	Ganadería, Agricultura, venta en q'ato (comida preparada),	Agricultura, en ocasiones ganadería, fiscal en la Directiva Cominal (Ad Honorem)	Crianza de alpaca, llama y ovejas; papa dulce, papa amarga, chuño negro, chuño blanco, cañihua, oca, izaño, olluco	1, 2 (para que duerman sus animales y transforme los alimentos), 3, 4 (papas dulces, chuño blanco y negro-menos), 5, 8, 9, 11, 12, 13, 14 (Vaso de Leche, JUNTOS)	Sus 6 hijos están entre el Centro Poblado y la zona de pasteo (algunos permanecen más en una que en otra). Van al colegio (menos uno que es aún pequeño) y también ayudan a pastear, van a la chacra y ayudan con las labores del hogar. Cabe resaltar que la

						hija mayor que se queda en el Centro Poblado ocupa el rol de la madre y es quien se encarga principalmente de cocinar cuando la madre no está.
--	--	--	--	--	--	--

Enumeración de las estrategias familiares:

1. Posee chacra (zona alta y baja)
2. Posee canchón
3. Compra en el q'ato (Macusani, Tantamaco)
4. Vende/truequea producción (especificar qué producto)
5. Obtiene carne de su producción
6. Compra carne en Macusani/Carnicero
7. Encarga ganado
8. Se muda con el ganado
9. Cuenta con despensa
10. Guarda sus alimentos en la cocina/carpas
11. Transforma los tubérculos en casa
12. Transforma los tubérculos en río/ otra casa
13. Recolecta hierbas
14. Ayuda de organizaciones/instituciones

**Figura 12: Sistematización de los transectos de las seis familias de la muestra**



## *6.2. Organización familiar en la adquisición de alimentos*

Hemos visto en capítulos anteriores cómo los determinantes ambientales y los patrones culturales confluyen para llevar a cabo una serie de prácticas alrededor de los alimentos y su producción. De acuerdo a ello, los pobladores no han permanecido pasivos sino que han creado estrategias a nivel comunal para contrarrestar aquellos factores externos que potencialmente pueden ser perjudiciales tales como el clima, la falta de acceso al mercado, etc. Por supuesto, esta dinámica se repite a microescala, es decir dentro de la unidad familiar. En efecto, dado que el presente trabajo se centra en las prácticas alrededor del alimentos, es importantísimo tomar en cuenta el rol que cumplen las familias, puesto que es al interior de ellas en que una serie de decisiones con respecto a la comida se llevan a cabo; 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 en la cotidianidad.

Para ello, la unidad familiar, tiene una relación dependiente y de adaptación constante con el medio externo. Sobre todo, en el caso de Tantamaco, al repetir constantemente a lo largo del presente trabajo que el grueso de las actividades son agropecuarias y que son de estas actividades que se 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

dependen de las posibilidades, valoraciones, preferencias y necesidades, de la familia. Es decir, cada familia posee un propio sistema de alimentación (Douglas, 1982). En ese sentido, hay una relación entre aquellos determinantes externos y las decisiones internas para llevar a cabo las prácticas alimentarias familiares.

Esta coexistencia hace, entonces, que cada familia se organice de modo tal para optimizar sus posibilidades de consumo. De acuerdo a ello, es preciso contar con estrategias familiares que mantenga un balance entre el consumo y la cantidad de tiempo y trabajo requeridos. Para poder hablar de este término, “estrategias” estoy tomando en cuenta la definición que nos da Annelies Zoomers, la cual, en el contexto que estamos abordando, implica una estrategia a corto plazo, la cual combina el funcionamiento interno con las prácticas realizadas por una familia durante un año agrícola. De esa forma, ya hay una organización y un conocimiento que permiten que estas estrategias se vuelvan constantes; es decir, que se conviertan en *prácticas*. En nuestro caso, lo que estamos analizando 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*<sup>104</sup>.

En función a ello, lo que se genera a nivel familiar es una dinámica en que los roles, la distribución de tareas y las actividades de los integrantes se pueden circunscribir a este proceso generando influenciando los modos de consumo.

---

<sup>104</sup> Annelies Zoomers. “Estrategias campesinas en el Surandino de Bolivia. Intervenciones y desarrollo rural en el norte de Chiquisaca y Potosí”. Pág. 15

Claro, ello también depende de la comunicación con factores como el ingreso, la situación agroambiental, el acceso al mercado y la comercialización, y la presencia y relación con instituciones externas e internas. La confluencia de todos ellos repercuten en la organización familiar, y por tanto en el rendimiento y el tamaño de los activos, lo cual también influye en lo que se consume.

En cuanto a las actividades, hemos podido ver a lo largo del presente informe que cada miembro de la familia tiene un rol activo dentro de las tareas productivas y domésticas. En efecto, dentro del núcleo familiar, tanto la madre como el padre realizan actividades relacionadas a la ganadería y/o agricultura, mas los hijos también son colaboradores en estas actividades. Por otro lado, la madre y los hijos también tienen un rol dentro de los quehaceres de la casa, mientras el padre puede buscar otras actividades, tales como construcción, minería, comercialización, etc. 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 a los de la producción agrícola y ganadera. En primer lugar, ello contribuye a minimizar los riesgos (Zoomers, 2002; Goland, 1994; Earls, 2006) sobretodo tomando en cuenta que hay meses que, de acuerdo a la estacionalidad, son de mayor escasez que otros; pero también, en segundo lugar, involucra la dinámica de los mercados que provee a la familia de aquellos alimentos que no se pueden producir (Gascón, 1998) o de los que ya no hay

reserva. En lo que respecta a ello, cabe mencionar que, hay cada vez una mayor articulación con los mercados gracias las cada vez más crecientes vías de comunicación y la estrecha relación con la zona urbana que representa Macusani, que además es la capital de la provincia de Carabaya. Ante la accesibilidad del mercado y la diversificación de los trabajos fuera del ámbito agropecuario, hay productos dejan de producirse o se producen menos, para priorizar otros trabajos o especializarse en menos cultivos, aunque ello recaea en una decisión de las familias.

De esta forma, los miembros de la comunidad tienen una estrecha relación con los espacios de comercialización e intercambio en tanto 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 Tantamaco no cuenta con un mercado estacional, todas las familias tienen diferentes mecanismos para acceder a él en distintas formas y medidas. En efecto, la concurrencia a las ferias de la comunidad como a la del distrito de Macusani, así como la existencia de numerosas tiendas en la comunidad y la continuidad del trueque son una forma más de adquisición de alimentos a nivel familiar.

Por otro lado, otro indicador dentro de la organización familiar que pude apreciar en Tantamaco es la alta movilidad. 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 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 agrícolas en sí. El tener que pernoctar por varios días fuera de la casa para poder trabajar la producción familiar es una parte de una organización necesaria para garantizar la subsistencia alimentaria.

Por otro lado, la ganadería en la comunidad que, aunque muy importante, en esta comunidad es complementaria a las actividades agrícolas. Eso se pudo ver, por ejemplo, con la norma dictaminada por la asamblea de que los animales no pueden estar dentro o cerca al centro poblado desde los meses de noviembre a mayo puesto que eran un daño potencial para las chacras de papa dulce. 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 para poder, igual, cumplir con las tareas relacionadas a la ganadería. Es así que las personas que se dedican al ganado van cambiando sus zonas de producción de acuerdo al ciclo agropecuario, pero teniendo como eje el Centro Poblado. 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 Tantamaco, con respecto a aquellos trabajos relacionados a la minería (artesanal como de grandes empresas) que demandan trasladarse temporalmente a la zona, en efecto, alejada del centro poblado.

Para finalizar, creo pertinente hablar de la presencia institucional que también forma parte de la organización familiar. De acuerdo a ello, primero podemos distinguir la fuerte presencia que tiene la asamblea comunal, la cual no solo deciden las actividades comunales relacionadas a la ganadería y agricultura; sino que las fechas, zonas, tiempos, normas y reglas son dictaminados por los comuneros, por lo cual a nivel familiar, los miembros deben organizar sus actividades productivas dentro de estos parámetros. Y, por otro lado, aunque en menor medida, también se ve la presencia organizacional externa a través de programas como el Vaso de Leche, JUNTOS, e instituciones como el Municipio del Centro Poblado de Tantamaco que, aunque no resulten de tanto impacto dentro de la vida cotidiana de las personas tanto como sí lo comprenden las instituciones comunales, sí se llevan a cabo actividades con los pobladores que

buscan su beneficio, para lo cual, las familias buscan tener algún tipo de participación en estos programas.

### *6.3. 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 aplacar aquellos embates propios del medio, tanto a nivel económico como ambiental.

#### 6.3.1. La producción familiar

La producción familiar, tanto agrícola como ganadera, es la forma de adquisición más importante para acceder a los alimentos. 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 localmente. Por supuesto, aunque hay constantes dentro de la producción familiar a nivel general en la comunidad en tanto todos dependen de los ciclos de producción ganadera y agropecuaria que determinan distintos tiempos climáticos a lo largo del año, también hay un conjunto de estrategias familiares para optimizar sus actividades productivas.

En efecto, hemos visto que las familias cuentan con chacras extendidas en las zonas alta y baja de la comunidad, donde las familias despliegan una serie de formas de organización mediante la asignación de roles y utilización de recursos. Sin embargo, ahora haré mención de otra forma que las familias también tienen para acceder a más o distintos cultivos: los *canchones*.

Los *canchones* comprenden espacios ubicados al interior de todas las casas en el centro poblado. Su uso tiene varias alternativas, entre ser el lugar donde duerme el ganado, ser el espacio para procesar la papa en chuño y ser el lugar donde se cultivan ciertos productos. De este modo, cuando se trata de complementar la producción agrícola, estos espacios actúan como pequeñas huertas para cultivar productos como papa dulce, oca, izaño, olluco y hortalizas. Ahora bien, ante ser la decisión familiar la última instancia en que se deciden las

actividades de la familia, cabe decir que no todos los años necesariamente se hace uso de este espacio para cultivar. Por supuesto, el acceso que tienen las familiar para poder rotar el uso de sus tierras constituye en sí una estrategia que permite acceder a otro tipo de actividades sin, por eso, arriesgar las vinculadas a las agrícolas. De este modo, estos *canchones* actúan en forma complementaria a las chacras familiares que se trabajan principalmente. Así, teniendo años con baja productividad se recurre a este otro espacio; del mismo modo si la familia desea cultivar otro tipo de productos que necesitan mayor cuidado que las papas (las cuales requieren menor cuidado en tanto soportan mejor las heladas y la impredecibilidad de las lluvias), tales como las hortalizas.

Por otro lado, otra decisión importante dentro de la producción agrícola familiar es la selección de aquellos productos que van a cultivarse, los cuales pueden variar en los tipos y en su cantidad. 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 y lotizarán (en el caso de las zonas altas) 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. Por ejemplo, una constante que he encontrado en las familias es el cultivo de unos pocos tipos de papas dulces y amargas, aunque estos abarquen casi la totalidad de la producción familiar. De esta forma, cabe mencionar que a pesar de haber más de cien o doscientas

clases de papa, las familias tienen, por lo general, un conjunto pequeño de tipos de papa que pueden variar de familia en familia. Sin embargo, principalmente las familias cultivan tipos como la *Yana Lomo*, *Makhta Lomo* y *Puka Lomo*, en lo que respecta a las papas dulces; mientras de las papas amargas los principales cultivos son la papa *Teniente* y *Q'anchalli*. Esto se debe a que estas papas combinan la adaptación al clima, el rápido crecimiento, la demanda comercial, y el sabor y textura que los pobladores privilegian para decidirse por un determinado cultivo. Otra constante que he encontrado entre los pobladores es la especialización en las papas dejando de lado otros productos cultivables en Tantamaco, tales como la quinua, la maca y las hortalizas. Cuando tuve la oportunidad de conversar con mis entrevistados al respecto de este punto, todos coincidían en que la especialización en el cultivo de la papa se debía a que ésta no necesitaba tanto cuidado como las hortalizas, las cuales, por ejemplo hay que estar constantemente regándolas y que son menos resistentes a las características agrestes del clima en el altiplano. De acuerdo a ello, no solo hay una cuestión de practicidad, en tanto el menor cuidado e inversión requeridos por algunos productos supone tener más amplitud para dedicarse a otras actividades; sino que también, hay una conciencia del riesgo al que algunos de estos cultivos están propensos, por lo que siempre se privilegiarán a los que no lo están, como una forma de manejar tal riesgo. Es por esto que hay cultivos secundarios a las papas que también suelen producirse por su adaptación a los suelos, su tolerancia a las plagas y por ser cultivos con menor riesgo a echar a perderse, a pesar de no

contar con la utilización de fertilizante (FAO, 2008). De esta forma, la oca, el izaño y el olluco son también parte de la producción familiar utilizándose en los mismos espacios agrícolas que la papa.

Ahora bien, la producción familiar tiene una continuación después del escarbo (que se lleva a cabo en abril- a nivel familiar – mayo y junio) en tanto todo aquello que se produce pasa por una clasificación posterior que determina el destino de lo recién producido. De acuerdo a ello, las familias distinguen ciertas características en las papas (pues es aquello que principalmente pasa por esta clasificación) tales como el tipo (dulce o amarga), la clase de papa (si es una papa harinosa o no), el tamaño y la calidad de la misma.

El tamaño y calidad también están relacionados y ello depende de la selección de la semilla. De este modo que las papas más grandes se destinan, en primer lugar, para semilla; es decir, los agricultores utilizan parte de su producción para reutilizarlas en calidad de semillas en futuros cultivos. Se suelen elegir las más grandes puesto que es más seguro que la producción crezca; si es que se utilizan semillas más pequeñas es más factible que la producción se vea afectada, sobretodo, por la helada. Por otro lado, las papas más pequeñas suelen utilizarse para chuño negro, si es papa dulce; y moraya, si se trata de papa amarga o dulce (aunque esta última no suele emplearse para tal). De acuerdo al tamaño, entonces, la forma de clasificación es la distinción que hacen los pobladores entre la papa *primera*, *segunda* y *tercera*. Esto significa que de acuerdo a esta

clasificación el valor de la papa tendrá un costo determinado para la comercialización y trueque. Esto se puede apreciar con más claridad en el siguiente esquema:



Lo interesante es que todas las familias se rigen por el mismo precio, puesto que el valor en el mercado de acuerdo a esta clasificación se decide en la asamblea comunal<sup>105</sup> Sin embargo, es bajo una decisión familiar si es que se utilizan fertilizantes o no. En efecto, el abono de las parcelas se hace principalmente con guano de corral, puesto que es el más adecuado para las papas nativas de Tantamaco en tanto no altera el sabor y harinosidad de las

<sup>105</sup> Este año el precio de las papas se daba de la siguiente manera: Papa primera, S/. 18, papa segunda S/. 15, papa tercera S/. 12 por arroba (doce kilos aproximadamente)

papas; cualidades que son privilegiadas por las familias y que se verían alteradas ante la exposición de químicos. Sin embargo, la utilización del fertilizante



contribuye a un mayor crecimiento de la producción, aunque como la mayor parte de la producción se destina al autoconsumo antes que a la comercialización, la preferencia por su poca o nula utilización es inminente. De todos modos, en el caso que se busque comercializar a una escala más grande y en tiempos más cortos, la utilización del fertilizante será mayor.

Foto 6: La señora Antonia haciendo el escojo de su producción de papas

Pasando a otro punto, vale mencionar el papel de la ganadería dentro de la producción familiar de los pobladores de Tantamaco. Dentro de la comunidad, la ganadería constituye la segunda actividad más importante, aunque su carácter es mayormente complementario (Golte, 1980). 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 exclusivamente 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 al centro poblado. 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 del centro poblado; pero a su vez, hay familias que recurren a sus redes para que éstas le cuiden el ganado.

Ahora bien, el principal producto proveniente de la ganadería es la carne (de llama, alpaca y oveja). 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 la carne de sus propios animales (salvo aquellas familias que cuentan con muchas cabezas de ganado que les permita consumir de forma más seguida la carne), puesto que hay una tendencia a reservar los activos ante posibles tiempos de crisis. En ese caso, el acceso a carne se hace principalmente por el *q'ato* (feria) o por los carniceros de la comunidad. Los últimos son personas dedicadas a vender ganado (ya sea de su propia producción o para revender) para comercializarlas dentro y fuera de la

comunidad. Estas personas no tienen un lugar fijo donde vender, sino que van de casa en casa vendiendo la carne por juego<sup>106</sup> y kilos.

Para finalizar, vale decir que la producción familiar, aunque es la principal forma de adquisición de alimentos en los pobladores de Tantamaco, a lo largo de todo el año varía su intensidad de acuerdo a la época. De acuerdo a ello, yo tuve la oportunidad de presenciar el inicio de la cosecha, por lo que las familias contaban con un mayor dinamismo al comprar, vender y truequear 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 de años pasados tanto de papa, chuño, moraya 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 al autoconsumo.

### 6.3.2. El q'ato y el trueque

---

<sup>106</sup> Por lo que vi y me dijeron un “juego” de carne consta de cabeza, patas, panza, hígado y bofe. El precio variará si se trata de alpaca, llama y oveja o vaca (que está a mayor precio)

Las actividades de intercambio y transacción son una parte importante de las actividades cotidianas de todas las familias de Tantamaco, tanto para adquirir productos como para comercializar la propia producción. Sin embargo, en Tantamaco no se cuenta con un mercado, por lo que los pobladores recurren a las posibilidades que tienen a su alcance para poder acceder, comercializar e intercambiar productos de los cuales tienen necesidad. De esta manera, en la comunidad podemos distinguir dos tipos de acceso al mercado: el *q'ato* y el trueque.

El *q'ato* es un lugar de encuentro entre comerciantes, compradores y demás actores, donde principalmente se dan relaciones de compra-venta a través de una variedad de productos. Generalmente se lleva a cabo una vez a la semana y congrega personas de diversas partes de la provincia, sea donde se realicen estas dinámicas de compra-venta.

En Tantamaco las personas acuden a dos *q'atos*: el de Tantamaco que se realiza los días domingos y el de Macusani que se realiza los días viernes. Con respecto al *q'ato* de Tantamaco, vale decir que este reúne principalmente a los pobladores de la comunidad, ya sea como compradores y/o vendedores; a su vez, también congrega a comerciantes de otros lugares, sobretodo de Macusani. Sin embargo, esta feria dominical cuenta con unos pocos puestos (no más de diez). En este *q'ato* de la comunidad, principalmente se comercializan productos como víveres, frutas, verduras, comida preparada, etc. Dado que como la población se

dedica a la producción de tubérculos principalmente, este tipo de productos no se venden en este q'ato (simplemente no resultaría). Asimismo, además de compra/venta, también se llevan a cabo trueques, principalmente con los comerciantes que no son de Tantamaco quienes canjean principalmente papas y chuño por coca, charqui, chalonga, maíz, abarrotes, etc. El trueque se da 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 se hacen se intensifican a partir de mayo, puesto que los pobladores cuentan con mayores ingresos por la cosecha, así como con una mayor disponibilidad de productos para ser intercambiados.

Sin embargo, no es el *q'ato* de Tantamaco en el que los pobladores de Tantamaco ejercen más relaciones comerciales. En efecto, los pobladores acuden cada viernes al q'ato de Macusani para acceder a una mayor y más variedad cantidad de productos, los cuales provienen de todas partes de la provincia, cuando se trata de producciones locales (papas, carne, chuño, coca, etc.) y de centros comerciales como Juliaca, la cual articula los productos que llegan desde todas partes del país y Bolivia, del cual productos como galletas, fideos y arroz tienen gran demanda entre los pobladores de Tantamaco al ser de menor costo que los nacionales.

Dentro de las interacciones que pude identificar en la feria, pude distinguir cuatro tipos de roles que los pobladores de Tantamaco llevan a cabo para adquirir y comercializar sus productos.

En primer lugar, pude ver que hay familias que realizan sus compras cada una, dos semanas o una vez al mes dependiendo de las posibilidades económicas familiares. De hecho, de acuerdo a mis entrevistados se prefería comprar en esta feria, puesto que los precios eran menores y la variedad de productos mayor; de este modo, los pobladores de Tantamaco tenían no solo acceso a productos comestibles, sino también a ropa, artículos de limpieza, calzado, etc.

En segundo lugar, pude ver que hay un buen número de pobladores que compran al por mayor, principalmente productos como arroz, fideos, galletas, pan, lácteos, frutas y verduras. Estos productos, al comprarse en tal calidad, se destinan a las tiendas que poseen numerosos pobladores en Tantamaco; de este modo, el *q'ato* de Macusani sirve como abastecedor de las mismas. De acuerdo a ello, la oferta en las tiendas eran similares entre sí; si es que hay variaciones es porque la familia cuenta con más recursos para implementar en mayor escala su tienda; del mismo modo, los pobladores conocen los productos que más se demandan en la comunidad, por lo que hay una suerte de homogeneidad en la oferta de los productos en dichas tiendas.

Por otro lado, en tercer lugar, algunos pobladores de Tantamaco traen consigo parte de su producción para comercializarla al menudeo o para

intercambiarla con otros productos. De este modo, pude ver que cuando venían los pobladores de Tantamaco, las personas se aproximaban a los camiones provenientes de la comunidad para adquirir de quienes ofrecían productos como papa, chuño y carne.

Finalmente, y en cuarto lugar, el otro tipo de rol que pude identificar que es que hay unos pocos pobladores de Tantamaco que poseen un puesto dentro de la feria de Macusani, en donde se venden principalmente productos como papa y chuño.

Por supuesto, cada uno de estos roles no excluyen a los demás; aunque ya es de acuerdo a las disponibilidades económicas (no solo de los pobladores sino de las alzas de precio que pueden sufrir determinados productos a lo largo del año) y productivas el papel que se va a tomar dentro de las interacciones comerciales de la feria. Está de más decir que no todas las familias acuden a este *q'ato* todas las semanas (por lo general, son las familias que tienen tiendas las que sí acuden todas las semanas para poder abastecerlas); entonces, para poder abastecerse, compran al menudeo los productos que necesitan en las tiendas del centro poblado.

Como ya se mencionó, la vinculación con el mercado es constante a lo largo del año, puesto que los productos no locales se encuentran ahí sin importar la estacionalidad; sin embargo, la variación está en las relaciones de compra-venta y trueque, las cuales se acrecientan en tiempo de cosecha y se aminoran en

tiempos de escasez. Durante el tiempo de cosecha, la articulación intercomunal posee otra dinámica que a lo largo del resto del año, pues es un tiempo en que se cuenta con mayor poder adquisitivo y mayor producción que comercializar. Durante el resto del año, los productos producidos se destinan para el consumo familiar y para la reserva, ante la incertidumbre de los años venideros.

Por otro lado, el trueque en el caso de los pobladores de Tantamaco, 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, sobretudo en la época de cosecha, se intercambian una serie de productos en los que destacan la coca (que viene de San Gabán), el maíz, la carne (pues hay zonas más altas que incluso son únicamente alpaqueras) e incluso los abarrotes. Vale decir que en la agricultura este es un tiempo de mayores activos, empero, en la ganadería estos meses no suponen un tiempo de cambio. Sin embargo, dada la mayor cantidad de ingresos, las personas que tienen ganado disponen de sus animales para también intercambiarlos por papa o comercializarlos.

Ahora bien, cabe decir que 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, y principalmente, cuentan con “toldos” que se ubican en el centro poblado en paralelo a las fiestas patronales, y por tanto, al tiempo de cosecha quedándose en la comunidad hasta después de terminada la fiesta (incluso algunos se quedan

todo mayo en la zona). Básicamente se trata de comerciantes provenientes de los distritos de Macusani, Ollachea, Corani y de las comunidades de Q'elcaya e Isivilla (ubicadas a mayor altitud) que se instalan en toldos y se ubican en la plaza del centro poblado (donde se realiza el q'ato dominical) todos los años. Estos comerciantes venden abarrotes, frutas, ropas, coca, etc. las cuales también intercambian principalmente por papa y chuño<sup>107</sup> (aunque en menor medida puesto que aún no es su tiempo de elaboración). Sin embargo, el proceso de trueque supone una serie de condiciones para su culminación. En efecto, los comerciantes que se instalan en la comunidad principalmente acuden por dos razones: la mayor demanda de los pobladores y la cosecha de papa, la cual, como ya mencioné anteriormente, en el mercado local está muy bien posicionada. Además, ante una mayor oferta de la misma su precio es menor, en comparación al tiempo de escasez donde cuesta más.

Sin embargo, por lo que pude conversar con los comerciantes de otros distritos, no se trata tampoco de intercambiar cualquier tipo de papa y de cualquier tamaño. Es de este modo que las papas que se prefieren intercambiar son las lomos (Makhta, Yuraq y Puka), las cuales, de acuerdo al tipo de papa que son (primera, segunda, tercera) 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

---

<sup>107</sup> El precio aproximado del chuño negro durante este año ascendía a S/30 mientras que el de la moraya está entre S/.50 y S/. 60. Esta diferencia considerable de precios puede significar el por qué de la menor utilización de la moraya en la dieta de los pobladores, restringiéndola, principalmente, a ocasiones especiales.

pobladores tienen mayor demanda para intercambiar tales como la coca, las frutas, verduras, abarrotes, los cuales también son sujetos a trueque.

De acuerdo a lo expuesto, podemos resumir diciendo 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 ferias, 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. De acuerdo con ello, Edita Vokral en *Qoñi-Chiri. La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el alitplano del Perú* nos muestra que la dinámica del mercado de compra y venta se diferencia de acuerdo a las necesidades, el poder adquisitivo, los días y fechas pero también de acuerdo a los ciclos en tanto en función a este se dan reservas, el depósito de provisiones y las producciones que determinan una serie de interacciones para con el mercado<sup>108</sup>. Cuestión similar se puede apreciar con la dinámica del trueque, la cual responde no solo a una estacionalidad al verse intercambiados productos locales (aunque también no locales) con aquellos que no se encuentran en la

---

<sup>108</sup> Ver pág. 100 de Vokral, Edita “*Qoñi-Chiri. La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el alitplano del Perú*”

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.

### 6.3.3. Procesos de transformación de alimentos

El proceso de transformación de alimentos es una expresión de la adaptación continua de los pobladores en respuesta a las distintas épocas climáticas de todo el año, pero también ante aquellos eventos inesperados del medio ambiente que traen una repercusión negativa sobre la producción, principalmente agrícola. Principalmente, 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. Para ello, no solo es necesario el conocimiento 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 andinos han tenido y tienen con respecto al proceso por el que pasa cada uno de los alimentos que producen. Gracias e ello es que este conocimiento puede ser reproducido durante todos los años, convirtiéndose así en prácticas que forman parte de la cultura alimentaria de las comunidades altoandinas.

Es así como en la comunidad pude ver que el consumo de los productos deshidratados o procesados es una gran constante dentro de la alimentación del día a día. Sin embargo, no tuve la oportunidad de presenciar las formas sobre cómo los pobladores elaboraban estos productos, puesto que para ello es necesario el tiempo de heladas, el cual recién comienza a aparecer en mayo y que se acentúa en los meses de junio y julio. Sin embargo, pude obtener algunas aproximaciones sobre estos procesos, sobre los cuales hablaré a continuación.

La transformación de alimentos solo se hace en los meses mayo, junio y julio durante el mes de heladas<sup>109</sup>. Estos alimentos transformados, si se mantienen en lugares secos, pueden durar de dos años a más; lo cual contrasta con los productos como la papa que dura alrededor de un año y la oca, la cual dura solo unos meses<sup>110</sup>.

En efecto, de acuerdo a mi experiencia en el campo, pude ver que los alimentos que pasan por este proceso son principalmente la papa y la oca. Sin embargo, esta última no pasa por el proceso de transformación de alimentos en todas las familias, puesto que no todas ellas poseen este cultivo y además, su producción, en general, es mucho menor que la papa; por otro lado, el caso de la oca es particular porque lo poco que se puede producir, a comparación de la papa,

---

<sup>109</sup> El proceso por el que pasan los alimentos transformados se denomina liofilización natural (Ver Vokral, 1991; <http://es.wikipedia.org/wiki/Liofilización>) que básicamente consiste en la eliminación del agua por medio del congelamiento. Este proceso (ver página de Wikipedia) se realiza desde tiempos ancestrales y no solo se culmina a raíz de las muy bajas temperaturas, sino que gracias a los primeros rayos de sol y la baja presión atmosférica de la altitud de las zonas altoandinas se produce la sublimación del agua congelada, lo que culmina con este proceso de transformación de alimentos.

<sup>110</sup> Ver cuadro 2 del punto 4.3

es consumido en los pocos meses que dura (hasta el mes de agosto, generalmente, sino se “seca”).

Es así que la papa es el alimento principal que pasa por este proceso. Ahora bien, ya he hecho mención de que de la papa se derivan el chuño (negro) y la moraya. La primera de ellas se hace de papa dulce; mientras la segunda de ellas se hace tanto con papa dulce como amarga, sin embargo la producción de papa amarga se destina en su mayoría a la elaboración de moraya, por lo cual escasamente se recurre a la papa dulce para este fin.

Los procesos del chuño y la moraya son distintos entre sí. Si bien es cierto, ambos requieren de las heladas para su elaboración, la moraya demanda de un trabajo más elaborado y suele realizarse entre julio y agosto para su elaboración, puesto que principalmente se hace de la papa amarga (que en mínima cantidad se consume fresca). La moraya se hace primero colocando la papa a la intemperie nocturna por unos días para que con el frío vaya deshidratando a la papa. Al día siguiente debe guardarse para evitar que los rayos solares la tornen oscura (por eso también es conocida como chuño blanco, que es el color que resulta de la tunta luego de este proceso), lo cual perjudica la calidad de la tunta (Vokral, 1991: 117); ello también se ayuda pisando la papa para el proceso de deshidratación y colocando paja para aislar la humedad. Posteriormente, los pobladores recurren al riachuelo, a las acequias o a los pozos para dejar las papas allí por un lapso de 15 a 20 días aproximadamente; para luego volverlas a extender a la helada para que

se vuelvan a congelar y pisándolas nuevamente para eliminar los restos de líquido. Este último proceso suele realizarse en los canchones de las casas de los pobladores.

Con respecto al chuño, su proceso de transformación empieza a partir de junio durando hasta julio. Su elaboración es más sencilla, puesto que solo requiere que las papas se extiendan a la helada colocándoles paja encima (para evitar la humedad) para que se congelen por unos días; luego se procede a pisarlas para que las éstas eliminen líquido y se vayan quitando sus cáscaras; para posteriormente extenderlas a la helada de 15 a 30 días, para de ahí pelarlas y recogerlas. Cabe mencionar que dentro del proceso de elaboración del chuño el papel que juegan las radiaciones solares son importantes en tanto estas generan la tonalidad oscura del chuño (que por tal razón se conoce como chuño negro), por lo cual no necesitan aislarlas del sol. Dado que la elaboración es más fácil, son mayores las cantidades de chuño negro, las cuales principalmente se destinan al autoconsumo. Según Vokral (1991: 115) en la región se destina la tercera parte de la producción de papa a la elaboración de chuño. Ello, a diferencia de la moraya, que por el proceso más elaborado, tiene un buen margen de precios dentro del mercado, se destina mayormente a la comercialización.

Por otro lado, el proceso de la elaboración del alimento procesado de la oca, la kaya, es similar al proceso de la moraya. Es decir, después de hacer el proceso de escojo con la oca y ver cuáles se destinan para kaya, la oca se

extiende a la helada por unos días, para luego colocarlas en el agua de río, pozo o acequia alrededor de un mes, para luego volverlas a colocar a la intemperie. Ahora bien, dado que no todas las familias poseen oca, y en caso sí las posean tienen una producción pequeña de oca, no he podido recabar mucha información con respecto a este proceso. Por ello, tampoco pude tener muchas referencias acerca de la *thayacha*, otra derivación procesada de la oca que se elabora en tiempo de heladas<sup>111</sup>. Este es un plato que se hace luego de cocer y endulzar la oca con azúcar, para luego colocarla en la helada durante la noche y consumirla al día siguiente como un plato dulce. Pasando a otro punto, también recabé pocos datos acerca del charqui y la chalona (productos procesados de la llama y alpaca, y de la oveja 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 Tantamaco es húmedo, por lo cual es más difícil realizar esta elaboración. Sin embargo, este es un proceso que más se encargan de hacer las familias que se encargan principalmente a la ganadería, para poder contar con su producto principal, la carne (en forma deshidratada), por más tiempo. Su elaboración básicamente consiste en salar la carne para luego exponerlas a la intemperie, donde la helada hace que se genere un color blancuzco en la carne.

---

<sup>111</sup> La *thayacha* también se hace de izaño. Sin embargo, en el caso de Tantamaco no he tenido mayor referencia de ello

Para finalizar, vale decir que estos productos no solo se destinan para prevenir futuros tiempos que pueden ser riesgosos (para lo cual se dispone de espacios de conservación de los que hablaré en las siguientes líneas) sino que también son productos que son parte de las preferencias familiares y del consumo diario que se manifiesta a través de diversos platos y formas de preparación que se emplean con estos alimentos procesados. Para ello, es necesario que la participación familiar, no solo para la elaboración de estos productos sino para su posterior conservación, puesto que si no hay una preocupación por mantenerlos en lugares secos, el tiempo de duración de los alimentos transformados será menor a la esperada. Es por eso que existen las despensas, lugares de los que hablaré a continuación.

#### 6.3.4. El almacenaje

El almacenaje supone otra estrategia familiar ante la posibilidad de sufrir embates por posibles años de crisis. Cuando años así ocurren, el principal problema lo constituye un decrecimiento de la producción agrícola; lo cual implica un menor 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 supone un menor ingreso al contar con menos producción para comercializar. Por tal motivo, es característico de las poblaciones altoandinas

contar con reservas alimentarias que pueden durar largos periodos de tiempo (hasta un máximo de cinco años en el caso del chuño y la moraya). Ahora bien, hemos visto ya que los pobladores buscan transformar los alimentos que producen para hacerlos durar más; sin embargo, este proceso posterior también requiere de ciertos cuidados y conocimientos para tal efecto.

De este modo, las despensas son el lugar donde se guardan los alimentos producidos, transformados o adquiridos en el mercado. Son cuartos que, por lo general, están ubicados dentro de las casas en una habitación exclusivamente destinada para tal fin o se trata de construcciones hechas con calamina para facilitar la entrada del sol. 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.

Asimismo, la utilización de la despensa aunque se da durante todo el año, hay meses en que cuenta con mayor disponibilidad de productos; justamente esos meses son los que están más cercanos a la cosecha y a las heladas, por lo que la despensa está más abastecida con productos como papa, chuño y moraya (productos que poseen todas las familias). Por supuesto, ello también depende de

la disponibilidad y la producción que tenga cada familia. Es así que también se conservan productos como kaya, cañihua, olluco, oca e izaño (aunque estos últimos tres 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) y en menor medida charqui y chalona. Ahora bien, para todos los casos es preciso que la despensa se mantenga seca para poder conservarlos todos por el mayor tiempo posible, sobretodo tomando en cuenta la humedad característica de Tantamaco que no facilita este proceso.

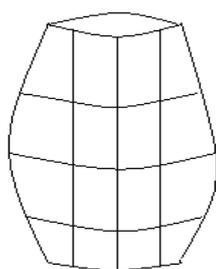
Como ya mencioné en líneas anteriores, cada producto pasa por distintas formas de conservación e incluso clasificación. En efecto, la papa, el producto principal, primero suele clasificarse para luego colocarse en la despensa. Así, como ya hice mención líneas arriba, primero se clasifican según si es dulce o amarga, para luego clasificarlas en primera, segunda, tercera, las que se van a destinar a chuño y las que van a servir como semilla (las cuales se conservan hasta septiembre, mes en que empieza la siembra); cada una de ellas se amontona de acuerdo a la clasificación y se guarda en sacos de yute con paja para su posterior conservación (ceq'es). Para que pueda durar alrededor de un año (lo máximo que puede durar) no solo basta con mantener las papas en un lugar seco, sino también es preciso colocarles paja, por su efecto aislante, sobretodo en aquellas casas que no cuentan con cuartos secos que funcionen como despensa; además, también es bueno extenderlas al sol para que se sequen de la humedad.

Si bien es cierto que las papas pueden durar un año y que se trata de la producción principal de Tantamaco, no todas las familias cuentan con reservas de papa para el año siguiente, puesto que la cantidad de producción no es igual en todas las familias; por ello, hacia los meses de febrero y marzo, las familias pueden consumir menor cantidad de papa (y compensarlas con chuño) o incluso comprarlas. Ahora bien, en el caso de las familias que todavía cuentan con reservas de papa hacia el año siguiente de la producción, algunas de ellas me cuentan que el sabor de la papa (dulce) se endulza a medida que va pasando más tiempo. A esta papa los pobladores le llaman *paya papa*, es decir “papa vieja”; al contrario de la papa recién cosechada a la que se le conoce como “papa nueva”.

Vale decir que el olluco, el izaño, la oca y los cereales se conservan de la misma forma, es decir, todos ellos se clasifican por separado y se agrupan del mismo modo en la despensa. Para mantenerlos secos, se recurre a los sacos y la paja para evitar que la humedad entre a los alimentos. Cabe mencionar que la humedad puede atacar a los alimentos almacenados de distintas formas: trayendo consigo hongos, “verdeando” la papa, atrayendo polillas que entran más fácilmente con la humedad, etc.

Sin embargo, más cuidado requieren los alimentos procesados, es decir, la moraya, el chuño y la kaya. A diferencia de las papas que pueden estar colocadas en sacos sobre cualquier superficie de la despensa (tarimas, suelo, etc.), los alimentos transformados deben estar en lugares especiales para protegerse aún

más de la humedad, pues pueden podrirse si es que no hay el suficiente cuidado. Sin embargo, pude ver dos tipos de conservación: de acuerdo a algunas entrevistas, pude ver que hay pobladores que también recurren a los sacos a los que les agregan paja para conservar ahí este tipo de alimentos; por otro lado, otro grupo de pobladores me decía que guardaba sus alimentos en unos barriles circulares llamados *taq'e*, los cuales están hechos de palitos de madera (ver figura1). El *taq'e*, a pesar que se usa principalmente para guardar chuño, moraya y kaya para que los alimentos permanezcan secos, es asociado a un tiempo anterior



*“Los abuelos nomás tienen eso, ahora nosotros ya no usamos eso”<sup>112</sup>*

Figura 13 : *Taq'e*

Pasando a otro punto, es importante mencionar que dentro de las despensas también se pueden guardar abarrotes para su futuro consumo. Pero, a su vez, hay numerosas familias dentro del centro poblado que tienen bodegas en donde venden todo tipo de productos, principalmente abastecidos del *q'ato* del Macusani, a donde compran al por mayor. En esos casos, las familias no guardan sus productos en las despensas, sino que las tiendas funcionan como tal. Es decir, paralelamente a ser una alternativa más para generar ingresos familiares, pude

---

<sup>112</sup> Tomado de una entrevista

ver que cada vez que era necesario la tienda servía de proveedor de abarrotes, verduras, frutas, etc. para la preparación de alimentos, tal y como lo hacen las despensas. Cabe recordar que esto sucede en un contexto donde no hay un mercado inmediato y donde la feria es solo los días domingos, por lo cual el principal proveedor de productos no locales está en las tiendas.

Para finalizar, es importante recalcar que, de acuerdo a la división 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 y protegerlos de la humedad. Asimismo, cabe mencionar que la despensa también cumple la función de proveer de alimento a aquellas personas que no viven dentro del centro poblado; 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.

#### 6.3.5. Formas alternas de adquisición de alimentos

Aparte de todas las formas de adquisición de alimentos que se han mostrado en líneas anteriores, hay algunas otras que también comprenden parte

de la estrategia de las familias para conseguir alimentos. Sin embargo, estas formas no las que se emplean en menor medida e incluso no se emplean, razón por la cual las estoy llamando alternas.

Es así que, en primer lugar, podemos encontrar la presencia del Comedor Popular, organización conformada por un grupo de madres que se dedica a cocinar para aquellos que disponen de menos recursos para acceder a alimentos. En la comunidad existe un solo comedor, el cual tiene como característica más saltante que su funcionamiento no es constante. En efecto, El comedor popular ubicado en el centro poblado, durante este año, han abierto pocas veces; aunque las veces que han abierto las madres que son miembros del comedor, empiezan a cocinar desde las cuatro o cinco de la mañana, para tener el desayuno a partir de las seis. Asimismo, para la hora del almuerzo, empiezan a cocinar desde las diez de la mañana, puesto que en Tantamaco se acostumbra almorzar al mediodía. En estas comidas las madres venden menús a precios módicos (que va desde los S/.0.50 para los escolares hasta S/. 1.50 para los compradores que no son socios). Esta ayuda se puede brindar a la comunidad puesto que el Municipio de Carabaya abastece con alimentos como arroz, charqui, atún, aceite, habas y quinua. Mientras que las madres, con el dinero que obtienen de las ventas, adquieren papa, chuño, verduras y refresco en sobre.

Sin embargo, como ya se mencionó líneas arriba, su funcionamiento es inconstante. Ello se debe principalmente a que la demanda en la comunidad no es

siempre la esperada. De todos modos en Tantamaco no hay restaurantes o pensiones (salvo señoras que cocinan para la venta en día de feria o en ocasiones especiales), por lo que todas las familias están acostumbradas a cocinarse por y para sí mismas, salvo que haya falta de tiempo para, en ese caso, acudir al comedor. A su vez, la movilidad que caracteriza a los pobladores de Tantamaco hace que hayan épocas en que las familias de no permanezcan dentro del centro poblado (que incluso concierne a las madres socias del Comedor Popular). De acuerdo a ello, en tiempo de barbecho (marzo, abril) y cosecha (mayo junio) el comedor permanece cerrado pues las familias pueden pasar el día (o los días) en sus chacras.

Finalmente, la otra alternativa a la que acuden las familias para conseguir alimentos es el Vaso de Leche. Principalmente, las familias que acceden a este programa son quienes tienen hijos menores de seis años. Ellos reciben, por parte de la Municipalidad de Carabaya, alimentos orientados al crecimiento de los niños tales como leche, quaker, quinua en hojuelas una vez cada tres meses.

#### *6.4. Patrones de consumo a nivel familiar*

Hemos podido ver que hay una serie de dimensiones a considerar para poder hablar de las prácticas que tienen los pobladores alrededor de los

alimentos, las cuales confluyen en aquello que las familias van a consumir. De este modo hemos visto que la estacionalidad, 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. De este modo, esta sección será una suerte de resumen sobre todo aquello que se ha tratado a lo largo del presente trabajo. Para condensar esta información, acá me centraré en estos patrones de consumo que he podido ver en mi muestra, es decir en las seis familias del centro poblado de Tantamaco.

Es así que el consumo de alimentos en Tantamaco se basa principalmente en los productos producidos localmente, tales como papa, carne, oca, izaño y olluco; algunos de los cuales pasan por un proceso de transformación para durar más tiempo, tales como el chuño, la moraya, la kaya y, en algunos casos, el charqui y chalona. 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.

Sin embargo, la accesibilidad a los mismos varía de acuerdo a las familias. Si bien es cierto, hay un mayor acceso a los tubérculos 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 se producen en Tantamaco,

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.

Ahora bien, justamente por el carácter estacional de los alimentos en Tantamaco y por la importancia de la actividad agropecuaria en la comunidad, vale decir que estos tiempos de escasez 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 (Richards, 1939). Sin embargo, esta situación es ya sabida y esperada, por lo que el cambio en los hábitos y patrones de consumo es parte de un proceso periódico anual (Orlove, 1996; Amat y León, y Curonisi, 1972). 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 la 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 (Revilla y Solorio, 1992), 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. Mas 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, para lo cual, sugiero ver el siguiente listado que sistematiza los alimentos más constantes en Tantamaco.

## TUBÉRCULOS

### Tubérculos que crecen localmente

### Producido/domesticado/comprado/transformado

Papa	Producido
Oca	Producido, comprado
Izaño	Producido, comprado
Olluco	Producido, comprado

### Tubérculos transformados

### Producido/domesticado/comprado/transformado

Chuño	Transformado
Moraya	Transformado
Kaya	Transformado

## CARNES

### Principales carnes que se producen localmente

### Producido/ /comprado/transformado

Llama	Producido, comprado
Alpaca	Producido, comprado
Oveja	Producido, comprado
Vaca (carne de res)	Producido, comprado

### Carnes transformadas

### Producido /comprado/transformado

Charqui	Transformado, comprado
---------	------------------------

Chalona	Transformado, comprado
---------	------------------------

Otras carnesProducido /comprado/transformado

Cuy	Producido, comprado
Gallina	Producido, comprado
Pescado	Comprado

**CEREALES**Producido /comprado/transformado

Quinoa	Comprado
Cañihua	Producido, comprado
Trigo	Comprado
Cebada	Comprado
Arroz	Comprado
Maiz	Comprado
Avena	Comprado

**VERDURAS**

Cebolla	Comprado
Zanahoria	Comprado
Coliflor	Comprado
Tomate	Comprado
Apio	Comprado
Beterraga	Comprado
Poro	Comprado
Espinaca	Comprado
Lechuga	Comprado
Repollo	Comprado
Zapallo	Comprado

\* Pocas familias se dedican a producir hortalizas, pero principalmente se compran

**FRUTAS**

Manzana	Comprado
---------	----------

Naranja	Comprado
Mandarina	Comprado
Plátano	Comprado

#### OTROS PRODUCTOS ADQUIRIDOS EN EL MERCADO

Fideos	Comprado
Habas	Comprado
Leche	Comprado
Queso	Comprado
condimentos	Comprado
Pan	Comprado
Harina	Comprado
Huevos	Comprado
Refresco en sobre	Comprado

De acuerdo al cuadro mostrado anteriormente, podemos ver que hay alimentos que tienen distintas formas de adquisición. 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<sup>113</sup>.

En efecto, de acuerdo al tiempo de cambio de estación (marzo-abril), pude percatarme que, aunque el consumo de papa y chuño es constante, la disponibilidad de los mismos es la menor de todo el año (sobre todo de la papa en comparación al chuño) tanto para el autoconsumo como, y más aún, para la

<sup>113</sup> Ver página 98 de Revilla y Solorio “Enfoques sobre alimentación andina”. CEPIA, Puno-Perú, 1992. 147 págs.

comercialización (que es poca a comparación de la época de cosecha). Esto principalmente con la papa, 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 papa por tener una producción más pequeña (aunque se puede recurrir al *canchón* para complementar la producción). De este modo, la papa que se consume en estos meses es la que se compra o guarda. Es recién a partir de abril en que los pobladores pueden ir contando con los primeros brotes de papa nueva, y ya entre mayo y julio se cuenta con una buena disponibilidad de productos para la comercialización e intercambio, tanto de papa como de chuño y moraya.

Ahora bien, el chuño (negro) 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 cinco 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 del *caldo de chuño* de todos los días. Por su parte, la *moraya* se consume más a partir del mes de junio y julio, puesto que su producción principalmente se destina a la comercialización y al consumo en ocasiones especiales.

Por otro lado, tubérculos que también se producen en Tantamaco pero que no se consumen con la misma frecuencia son la oca, el izaño 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 oca la que más se produce. En efecto, su duración es la misma, pero los pobladores tienen el conocimiento de la *kaya* (y en ocasiones la *thayacha*), el alimento procesado de la oca, para tener más reservas

El consumo de carne, por su parte, también está sujeto a la estacionalidad. Ello, debido a que es gracias a las lluvias que los animales tienen más pasto para alimentarse, mientras que en la época seca los pastos se queman 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 septiembre), los ganaderos no puedan comercializar la carne 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 carniceros que hay en la comunidad o en Macusani; 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 cuy (al que se le denomina también conejo en Tantamaco) y gallina, también están presentes dentro de los patrones de consumo. Sin embargo, su constancia radica en su carácter festivo y especial. Por tal motivo, tanto las familias que crían estos animales como las que los adquieren en el mercado (junto con productos como pescado), 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 en el centro poblado 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 lo expuesto, podemos ver 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 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 chuño, 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 pan.

Todas estas constantes que he mencionado en esta sección están descritas de acuerdo a lo que pude ver en las dinámicas alimentarias de 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 (anexo 3). 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 del centro poblado, 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 Tantamaco 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 está 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.

## 7. CONCLUSIONES

- En Tantamaco existe una relación intrínseca 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 algunas formas de adquisición de alimentos, las cuales se plasman en el trabajo en las zonas de producción, la asignación de roles en la familiar y comunidad, la producción familiar y comercialización. Por tanto, no es posible entender las prácticas alimentarias si, en primer lugar, no entendemos el componente medio ambiental y ecológico.
- Por otra parte, los ciclos agropecuarios están marcados por una estacionalidad a lo largo del año, lo cual hace que haya una determinada disponibilidad de alimentos de acuerdo a la época. En nuestro caso, y en el contexto de cambio estacional, hay un paso 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 y

junio los meses en que se cuenta con mayores cosechas. De acuerdo a ello, y en relación al primer punto, hay una articulación entre las tareas y la disponibilidad ambiental de los productos producidos en la comunidad.

- El clima en el medio altoandino se caracteriza por su irregularidad y constante fluctuación (aunque circunscritas a un ciclo). Ante ello, la presencia del cambio climático en el discurso de los pobladores y en cifras sobre la variación del clima es innegable; sin embargo, esta no es una situación nueva o frente a la cual hay otro tipo de estrategias a implementar. En efecto, los embates del clima han sido constantes y por ello también la búsqueda en el aminoramiento de posibles riesgos a través de estrategias comunales y familiares. Ello incluye la diversificación de cultivos y chacras, el conocimiento de los procesos de transformación de alimentos y cereales ante posibles años de crisis y el uso de indicadores ecológicos. En todo caso, los años considerados “malos” aminoran la producción repercutiendo en la economía familiar; sin embargo, podrían haber ciertos indicadores de que el clima no es un determinante para que haya un cambio en los hábitos alimentarios o que se reemplacen unos productos por otros. Si es que hay una reconfiguración de aquello que se consume se deben tomar en cuenta otra serie de factores que repercuten sobre las decisiones al interior de la familia, pues es en este ámbito lo que, en última instancia, se decide lo que se consume.

- Existe un vínculo entre las prácticas alimentarias que vinculan 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 estrategia que les permita cumplir con los trabajos agropecuarios cotidianos. Pero a su vez, la implementación de estas cocinas debe adecuarse a las condiciones ecológicas del medio (lluvias, humedad del suelo) y al tipo de trabajo que se realiza de acuerdo a la época. El caso de la watya es ejemplificador, puesto que no solo implica que la tierra esté seca, sino que solo se da durante el tiempo de cosecha. Por estas razones, detrás del consumo de fiambre y watya hay un conjunto de roles y organización, así como de formas de preparación determinadas que forman parte de los patrones de consumo en Tantamaco.
- Las lógicas locales de producción no solo se expresan a través de la productividad y del trabajo diario, sino que la relación con la tierra y el medio ambiente es una vivencia diaria, pero a su vez aquello frente a lo que debe haber una adaptación constante. Es por eso que los rituales relacionados a la producción no solo tienen un carácter identitario con los alimentos que se producen localmente y con la tierra que los produce, sino que con la comunidad hay un afianzamiento de las relaciones, no solo en los rituales, sino en los trabajos comunales y familiares, y en las comidas

que se comparten durante estas labores. De esta manera, las lógicas de producción no solo se limitan al trabajo diario sino que existe también un plano simbólico en estas prácticas, las cuales se expresan en diferentes niveles de escala; es decir desde las unidades familiares hasta la extensión de la comunidad.

- Existe una relación entre las actividades productivas de la comunidad y las formas de adquisición de alimentos. En Tantamaco, las dos actividades principales son la agricultura y la ganadería. Cada una de ellas requiere dinámicas distintas de acuerdo a las zonas de producción, la rutina, la organización familiar y las decisiones comunales, lo cual hace que las formas de adquisición de alimentos sean diferentes entre sí. Es así que las personas que se dedican principalmente a la ganadería deben configurar otro tipo de estrategias familiares ante un acceso menor a ciertos alimentos (menor posibilidad de ir a las tiendas y contar con una despensa) como abarrotes y tubérculos, pero su acceso a carne es mayor. Sin embargo, ello no quiere decir que los patrones de consumo sean diferentes, sino las formas de acceso a ellas; es decir, hay similitud en cuanto qué se consume, pero las variaciones se dan en función a la cantidad por la propia producción familiar y los ingresos que se perciben.
- La cocina es también un reflejo de las actividades y la organización familiar. El espacio de la cocina no debe ser entendido de la misma manera en el

Centro Poblado y en las zonas de ganado dispersas en la comunidad por implementarse distintos tipos de tecnología y adecuación del espacio en cada una de ellas. Por otro lado, en el caso del Centro Poblado, la cocina a gas es un implemento cuyo uso se ha intensificado con el tiempo y que se usa cuando las familias no cuentan con tiempo y/o cuando no cuentan con combustible previamente recolectado; al contrario de la q'oncha, la que requiere mayor tiempo en su empleo.

- Por otro lado, la cocina constituye el escenario principal de las interacciones a nivel familiar al ser un lugar de reunión al interior del hogar; además, es aquí donde también se distinguen las posiciones al interior del núcleo de la familia y con respecto a la familia extensa. Asimismo, es la puerta de salida hacia el ámbito externo, al constituirse este espacio como el primer lugar de la casa al que acuden las visitas inesperadas e importantes, afianzándose las relaciones por medio de la hospitalidad a través de la invitación de comida y el ofrecimiento de ayuda mutua para la preparación de alimentos.
- Las decisiones que se toman en el ámbito comunal deben ser tomadas en cuenta como parte de la organización familiar y por tanto dentro de las prácticas alimentarias. Si bien es cierto, es la unidad familiar la última instancia donde se decide lo que se va a consumir y los modos de los mismos en función a las preferencias, actividades laborales, roles en la familia, disponibilidad económica, etc. en Tantamaco es innegable la fuerte

presencia de la Asamblea Comunal, la cual determina acciones a tomar que luego repercutirán en la organización familiar, tales como, las zonas y los tiempos a trabajar, y con ellos las normas y prohibiciones, las responsabilidades para con la comunidad al asumir ciertos cargos (ararihua, cocineros para las faenas, etc.), los precios de los productos a comercializar, etc. que se reproducen al interior de la unidad familiar.

- En un plano simbólico, las prácticas alrededor de los alimentos también deben ser entendidas en relación al nivel comunal. Ello porque hay una convención con respecto a una serie de valores y significados que se manifiestan en diferentes contextos de acuerdo al carácter de la festividad. En efecto, hemos visto que en los rituales al inicio de la cosecha, se utiliza un pago para pedirle a la Madre Tierra que augure una buena producción; pero a la vez, se trata de un momento en que los faenantes trabajan como una unidad y se estrechan lazos en los momentos de trabajo y el compartir en la comida comunal. Por otro lado, existe una convención al respecto de los ritos del matrimonio y muerte, en que hay ciertos modos de consumo que expresan la importancia de acuerdo al rol, alimentos y bebidas que expresan un significado (como el *poq'e*, por ejemplo) como otros indicadores. Del mismo modo, estas mismas convenciones se reproducen a microescala cuando se trata de celebraciones al interior de la unidad familiar (por ejemplo, comprendidas dentro del ciclo vital), pero que, desde luego, se determinan por las decisiones familiares.

- De acuerdo a lo expuesto, por tanto, las prácticas alimentarias en Tantamaco deben entenderse en relación a las actividades productivas, lo que se produce en la zona, las formas de conservación y transformación, y las adquisiciones en el mercado. Y a su vez, en función a lo que se consume a diario y en ocasiones festivas. De acuerdo a ello, hay un sistema alimentario que comprende una serie de clasificaciones y preferencias hechas por los pobladores que se manifiestan de forma constante a nivel comunal. A su vez, detrás de este las prácticas alimentarias, son los alimentos producidos, los platos que se consumen y sus modos de preparación y consumo los se transmiten un conjunto de determinados valores culturales que van acorde al contexto ritual, festivo y en la cotidianeidad; y dan cuenta de la organización al interior de las familias y comunidad.

## 8. BIBLIOGRAFÍA UTILIZADA

**ASHLEY, Bob; HOLLOWS, Joanne; TAYLOR, Ben; JONES, Steve**

*Food and cultural studies*

New York: Routledge, 2004. 240 p.

**ARAUJO, Hilda**

*Estrategias de las comunidades campesinas altoandinas frente al cambio climático*  
En, *Los andes y las poblaciones altoandinas en la agenda de la regionalización y la descentralización*. Hilda Araujo Ed.

Lima: CONCYTEC 2007. 169-198 pp.

**BOVIQUE, Nicole**

*Eating your Words: Communicating with Food in the Ecuadorian Andes*

En, *Anthropology of indirect communication*. Ed. Joy Hendry y C.W Watson

New York: Routledge 2001. Pp. 85-100

**CAPLAN, Patricia**

*Approaches to the study of food, health and identity*

En, *Food, health and identity*. Ed. Patricia Caplan

New York: Routledge, 1997. 280 p. Pp 1-31

**CARENZA, Caterina**

*Las funciones de la comunidad andina en el control y manejo de los recursos*

En, *Promoción económica y tecnológica en el municipio de Mocomoco: recuperación de andenes prehispánicos*. Rivas, Ricardo; Carezza, Caterina; Claudel, Cécile; Thomson, Sinclair; Earls, John Eds.

La Paz: Ricerca e Cooperazione, 1999. 48-99

**CARRILLO ESPINOSA, María Cristina**

*El sabor de la tradición: Escenarios y actores de la cocina tradicional en el centro histórico de Quito*

Quito: Abya Yala, 1996. 128 págs.

**COUNIHAN, Carole y VAN ESTERNIK, Penny**

Introducción.

En *Food and Culture: A reader*

New York: Routledge, 1997. 424 páginas

**COUNIHAN, Carole**

Reviewed work(s): *Good to Eat: Riddles of Food and Culture* by Marvin Harris  
 American Anthropologist, New Series, Vol. 89, No. 2 (Jun., 1987), pp. 474-475

**CURONISI, Dante**

*El consumo de los alimentos en el Perú y sus efectos nutricionales.* 1972  
 En, *Agricultura y alimentación: bases de un nuevo enfoque.* Manuel Lajo, Rolando Ames y Carlos Samaniego eds.  
 Lima: PUCP, Fondo editorial 1982. 536 p.

**DELGADO, Julio G.**

*El señalakuy*  
 En, *Allpanchis Phuturinga. Número 3*  
 Instituto de Pastoral Andina, 1971. Pp. 185-201

**DOUGLAS, Mary**

Deciphering a Meal  
 En, *Food and Culture: A reader.* Carole Counihan y Penny Van Esternik Eds.  
 New York: Routledge, 1997. 424 páginas

*El mundo de los bienes: Hacia una antropología del consumo*  
 México: Grijalbo, 1979. 237 p.

*Food as a system of communication*  
 En, *In the active voice*  
 Routledge & K. Paul, 1982. 306 p.

**Introducción.**

En "*La cocina de los antropólogos*". Jessica Kuper Ed.  
 Barcelona: Tusquets Editores, 1984. 281 p.

**EARLS, John**

*Aportes del conocimiento y la tecnología andinos en el contexto de la aldea global*  
 En, *Desarrollo e Interculturalidad en la Zona Andina. Comp. Jorge Acevedo*  
 Documento 13. Lima, 1998, pp. 29-52.

**Manejo de cuencas y cambio climático**

En, *Los andes y las poblaciones altoandinas en la agenda de la regionalización y la descentralización.* Hilda Araujo Ed.  
 Lima: CONCYTEC, 2007. 113-126 pp.

*Topoclimatología de alta montaña: Una experiencia en la vertiente oriental andina*  
 Lima: CONCYTEC, 2006. 171 págs. más cd.

**FERRONI, Marco**

*La alimentación del campesinado andino: mitos y realidad*

En, *Agricultura y alimentación: bases de un nuevo enfoque*. Manuel Lajo, Rolando Ames y Carlos Samaniego eds.

Lima: PUCP, Fondo editorial 1982. 536 p.

**FIELDHOUSE, Paul**

*Food and Nutrition: Customs and culture*

Nelson Thornes, 1998. 253 p.

**GARCÍA CANCLINI, Néstor**

*El consumo cultural: una propuesta teórica*

En, *El consumo cultural en América Latina: Construcción teórica y líneas de investigación*.

Guillermo Sunkel Comp.

Convenio Andrés Bello, 2006. pp. 72-95

**GASCÓN, Jorge**

*De la quinua al arroz: Cambios en los patrones alimenticios de la sociedad andina*

En, *Debate Agrario*, 1998. pp. 27-78

**GIL RAMÓN, Vladimir Roberto**

*La adaptación al riesgo agroclimático en tres comunidades altiplánicas*

Tesis (Lic.) PUCP. Facultad de Ciencias Sociales. Mención: Antropología. Lima, 1995. 242 págs.

**GOLAND, Carol**

*Cultivating Diversity: Field Scattering as Agricultural Risk Management in Cuyo Cuyo, Department of Puno, Peru*

En *Mountain Research and Development*. Vol 13. No. 4 (Nov. 1993) pp 317-338

**GOLTE, Jurgén**

*La racionalidad de la organización andina*

Lima: IEP, 1980. 124 Págs.

**GRILLO, Eduardo**

*La producción agropecuaria de alimentos*

En, *Agricultura y alimentación: bases de un nuevo enfoque*. Manuel Lajo, Rolando Ames y Carlos Samaniego eds.

Lima: PUCP, Fondo editorial 1982. 536 p

**HARRIS, Marvin**

*Foodways: Historical Overview and theoretical prolegomenon*

En, *Food and Evolution: Toward a Theory of Human Food Habits*. Autores: Marvin Harris, Eric B. Ross, Wenner-Gren Foundation for Anthropological Research Symposium  
Philadelphia : Temple University Press, 1987. pp. 57-89

**JOHNSSON, Mick**

*Food and culture among Bolivian Aymara: symbolic expressions of social relations*  
Uppsala Studies in Cultural Anthropology 7. Almqvist and Wiksell International, 1986. 188 págs.

**LÉVI-STRAUSS, Claude***The culinary Triangle*

En, *Food and Culture: A reader*. Carole Counihan y Penny Van Esternik Eds.  
New York : Routledge, 1997. pp. 28-35

*The Raw and the Cooked: Mythologiques*

Chicago: University of Chicago Press, 1990. 387 págs.

**LLOSA, Jaime**

*El cambio climático: Adaptación o pérdida de vida. Un imperativo de acción que no admite dilataciones*

En, *Los andes y las poblaciones altoandinas en la agenda de la regionalización y la descentralización*. Hilda Araujo Ed.  
Lima: CONCYTEC, 2007. 157-168 pp.

**LÓPEZ GARCÍA, Julián**

*Algunas consideraciones metodológicas en los trabajos de campo en antropología de la alimentación. Experiencia con mayas-Ch'orti' del oriente de Guatemala*

Departamento de antropología social-Universidad de Extremadura, 2002, pp. 233-239

*Símbolos en la comida indígena guatemalteca*

Quito: Editorial Abya Yala, 2003. 404 p.

**Mc DOWELL, John**

*Reviewed work: Food, Gender and Poverty in the Ecuadorian Andes*

American Ethnologist, Vol. 19. No 2 (Mayo, 1992) pp. 402-403

**MACBETH, Helen M. y Mac CLANCY, Jeremy**

Introducción. *Researching Food Habits: Methods and Problems*

En, *Researching Food Habits: Methods and Problems*. Helen M. Macbeth, Jeremy MacClancy Eds.

Berghahn Books, 2004. 214 págs.

**MANRIQUE, Jorge y MANCO, Ana***Alimentación en comunidades de Puno*En, *Problemática Sur Andina*, No. 6, 1984. 61-78**MAYER, Enrique***Casa, chacra y dinero: economías domésticas y ecología en los Andes*

Lima: Instituto de Estudios Peruanos, 2004. 412 págs.

*El uso social de la coca en el mundo andino: contribución a un debate y toma de posición*En, *La coca andina: visión indígena de una planta satanizada*. Editor: Joan Boldó i Climent  
México: Instituto Indigenista Interamericano, 1986. Pp. 123-146**MEAD, Margaret***The changing Significance of Food*En, *Food and Culture: A reader*. Carole Counihan y Penny Van Esternik Eds.

New York: Routledge, 1997. pp. 11-19

**MEDINA, Xavier***Tell me what you eat and you will tell me who you are: Methodological notes on the interaction between researcher and informants in the anthropology of food*En, *Researching Food Habits: Methods and Problems*. Helen M. Macbeth, Jeremy MacClancy Eds.

Berghahn Books, 2004. pp. 55-62

**MESSER, Ellen***Perspectivas antropológicas sobre la dieta*En, *Alimentación y cultura: Necesidad, gustos y costumbres*. Jesús Contreras comp.

Edicions Universitat Barcelona, 1995. 380 págs.

**MINTZ, Sidney W. y DU BOIS, Christine***The Anthropology of Food and Eating*En, *Annual Review of Anthropology*. California: Vol. 31 (2002), pp. 99-119**MORLON, P; ORLOVE, B; GODOY, R.***Cap 2: Sistemas de barbecho sectorial**En Comprender la agricultura campesina en los Andes Centrales. Perú-Bolivia*

Lima: IFEA, Centro de Estudios Regionales Andinos Bartolome de Las Casas, 1996. Pp. 86-117

**NEWTON ANDERSON, Eugene**

*Everyone Eats: Understanding Food and Culture*  
NYU Press, 2005. 295 págs

**ORLOVE, Benjamín**

*Agricultura, alimentación y políticas*

En, *Comprender la agricultura campesina en los andes centrales Peru*. Morlon, Pierre comp.

Lima: IFEA, Centro de Estudios Regionales Andinos Bartolome de Las Casas, 1996. 498 p

**OSSIO, Juan**

*Aspectos Simbólicos de las Comidas Andinas: Una nueva versión*

En, *Cultura, identidad y cocina en el Perú*. Rosario Olivas Weston

Lima: Universidad San Martín de Porres, 1993. pp. 77-113

**POTTIER, Johan**

*Anthropology of food: The social dynamics of food security*

Cambridge: Polity Press, 1999. 230 págs

**RICHARDS, Audrey**

*Hunger and work in a savage tribe: A functional study of nutrition among the southern Bantu*

Cleveland: World Publishing, 1964. 238 p.

*Land, Labour and diet in Northern Rhodesia: An economic study of the Bemba tribe*

London: International African Institute, 1939. 425 págs.

**RIVERA ANDÍA, Juan Javier**

*La fiesta del ganado en el valle de Chancay, 1962-2002: ritual, religión y ganadería en los Andes*

Lima: Fondo Editorial PUCP, 2003. 651 págs

*La Fascinación de lo Temible: Confrontaciones y uniones extraordinarias entre los hombres y "las alturas" en los rituales ganaderos andinos*

En *Archivos de Antropología Cultural II: 1- 2004* (documento electrónico)

Argentina: CIAFIC Ediciones. pp. 111- 135

[http://www.ciafic.edu.ar/documentos/Archivos II-1\\_2004.pdf](http://www.ciafic.edu.ar/documentos/Archivos II-1_2004.pdf)

**ROBSON, John R.K**

*Food, Ecology, and Culture: Readings in the Anthropology of Dietary Practices*

New York: Gordon and Breach Science Publishers, 1980. 143 págs

**ROCHA, Jorge M.**

*Measuring Traditional Agro-Ecological Knowledge: An Example from Peasants in the Peruvian Andes*

En, *Field Methods*

AltaMira Press, 2005. V. 17. 356-371

Versión electrónica: <http://fm.sagepub.com/cgi/content/abstract/17/4/356>

**ROSS, Eric**

*An overview of trends in Dietary Variaton from Hunter-Gatherer to modern capitalist societies*

En, *Food and Evolution: Toward a Theory of Human Food Habits*. Autores: Marvin Harris, Eric B. Ross, Wenner-Gren Foundation for Anthropological Research Symposium

Philadelphia: Temple University Press, 1987. pp. 7-55

**SOLORIO, Fortunata y REVILLA, Esther**

*Enfoques sobre alimentación andina*

CEPIA, Puno-Perú, 1992. 147 págs.

**SMIT, B. y WANDEL**

*Adaptation, adaptive capacity and vulnerability*

Global enviromental Change

Department of Geography, University of Guelph, Canada, 2006. pp. 282-292

**VOKRAL, Edita.**

*Qoñi-Chiri. La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el alitplano del Perú*

Quito: ABYA-YALA: COTESU, 1991. 377 págs.

**WEISMANTEL, Mary**

*Food, gender and poverty in the Ecuadorian Andes*

Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 1992

234 p.

**YOUNG, Kenneth R. y LIPTON, Jennifer K.**

*Adaptive governance and climate change in the tropical highlands of western South America*

Department of Geography and the Environment, University of Texas at Austin, 2006. 40 p.

**ZOOMERS, Annelies**

*Estrategias campesinas: algunas consideraciones teóricas y conceptuales*

En, *Estrategias campesinas en el sur andino de Bolivia: intervenciones y desarrollo rural en el norte de Chuquisaca y Potosí*. Annelies Zoomers comp.

La Paz: CEDLA 1998. pp.13-33

*Vinculando estrategias campesinas al desarrollo. Experiencias en los andes bolivianos*

La Paz: Plural Editores, 2002. 186 págs.

## OTRA BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

**OLIVER-SMITH, Anthony y HOFFMAN, Susana**

*The angry earth: disaster in anthropological perspective*

New York: Routledge, 1999. 334 págs.

**SANTOS GRANERO, Fernando**

*Etnohistoria de la Alta Amazonía: Siglos XV-XVIII*

Quito: Abya Yala, 199-. 305 págs

**WUITCH, Amber Yoder**

*The effects of urban wáter scarcity on sociability and reciprocity in Cochabamba, Bolivia*

Tesis para la obtención del grado de doctor en filosofía de la Universidad de Florida, 2006

## DOCUMENTOS REVISADOS

**FAO**

*Análisis del impacto de los eventos fríos (friaje) del 2008 en la agricultura y ganadería altoandina en el Perú*

Lima, septiembre del 2008. 73 págs.

**GRUPO CARABAYA**

*Inminente Explotación del Uranio de Carabaya*

Puno, mayo del 2008. 148 págs

Material no oficial producido para información popular

**CANSAYA FUENTES, PROCOPIO***Comunidad Campesina de Tantamaco*

Macusani, Puno. 10 de octubre de 1997. 67 págs

**RECURSOS ELECTRÓNICOS****COMITÉ REGIONAL DEFENSA CIVIL PUNO***Plan de operaciones "Heladas 2007"*

Puno, 2007. 18 págs.

[http://www.indeci.gob.pe/planes\\_proy\\_prg/p\\_operativos/p\\_contingencia/2008/02\\_planes\\_cont\\_reg/12.pdf](http://www.indeci.gob.pe/planes_proy_prg/p_operativos/p_contingencia/2008/02_planes_cont_reg/12.pdf)**FAO***Análisis preliminar del impacto del Frijaje 2008 en la agricultura y ganadería altoandina.* Documento de trabajo

Lima, Julio del 2008. 35 págs.

[http://www.reliefweb.int/rw/RWFiles2008.nsf/FilesByRWDocUnidFilename/STRI-7HAKKZ-informe\\_completo.pdf/\\$File/informe\\_completo.pdf](http://www.reliefweb.int/rw/RWFiles2008.nsf/FilesByRWDocUnidFilename/STRI-7HAKKZ-informe_completo.pdf/$File/informe_completo.pdf)**GRAHAM, Margaret***Child Nutrition and Seasonal Hunger in an andean community*

University of California at Davis, 1999. Versión electrónica:

<http://www.anthro.ucdavis.edu/winterweb/html/research/andean/grahamCNSH/resumen.htm>**INDECI***Reporte de situación por Frijaje en el sur del Perú*

Perú, 24 de Julio de 2002, 14.00 hrs. 7 págs.

[http://www.reliefweb.int/rw/RWFiles2002.nsf/FilesByRWDocUnidFilename/ACOS-64CNUU-govper-per-24jul.pdf/\\$File/govper-per-24jul.pdf](http://www.reliefweb.int/rw/RWFiles2002.nsf/FilesByRWDocUnidFilename/ACOS-64CNUU-govper-per-24jul.pdf/$File/govper-per-24jul.pdf)**WIKIPEDIA**<http://es.wikipedia.org/wiki/Liofilización> Página de Wikipedia que explica el proceso de liofilización**ASWAN QHARI: La Voz del Puma Indomable***"Alferados y personas afines en las festividades religiosas"* Por Guillermo Vasquez Cuentas. Publicado en *Los Andes*, Puno, 8 febrero 2008 pp.8, 9 y 10

## 9. GLOSARIO

**Atizar:** Calentamiento previo a la cocción que reciben las ollas de barro

**Ceq'e:** Sacos para guardar grandes cantidades de papa, chuño y demás productos que se conservan dentro de las despensas para su almacenamiento.

**Ch'aqcepa:** Cebada triturada (Vokral 1991: 348)

**Ch'acco:** Barro comestible que se consume con papa *wayko* o *watya*

**Ch'allar:** Bendecir o augurar por medio de alcohol o vino con coca, en ocasiones, para pedir y agradecer por algo en concreto. Esto se arroja a aquello que busca ser bendecido o por lo que se agradece

**Chaka:** Cocina elaborada a base de piedras y combustible. Suele usarse en el campo

**Chalona:** Carne de cordero deshidratada y salada

**Charqui:** Carne de alpaca y llama deshidratada y salada

**Cholqe:** Comino

**Chumar:** Comida sancochada y sin sal

**Chuño:** También conocido como chuño negro, es la papa dulce que pasa por el proceso de liofilización con alternancias nocturnas y diurnas para su transformación

**Chuño phuti:** Chuño sancochado. Se lleva para el fiambre en la chacra o zona de pastoreo

**Habas phuspu:** Habas tostadas. Es una comida diaria que se consume en la chacra principalmente

**Hiq'i:** Plato de barro grande que sirve para tostar en fogón, también se puede hacer de calamina. Es como un lavador y se le pone asa. Es especialmente para tostar maíz, cañihua, haba. No se usa mucho porque se rompen con facilidad. En su reemplazo se usan las ollas

**Hoq'ollo:** Recipiente de barro con un asa encima y sirve para tostar maíz, cañihua y haba.

**Japo:** Uno de los tipos de *watya* que se hace a base de *papayura* o *champa*

**Jaq'o:** Harina de cañihua mezclado con azúcar o agua. Se consume frío o caliente

**Jolq'e:** Plato que se prepara en marcacho, a base de hígado

**Kalapari:** Plato que se prepara en marcacho, hecho a base carne de lomo aderezado con tomate, cebolla, etc.

**Kaya:** Producto derivado de la oca que pasa por el proceso de liofilización

**Khawa:** Combustible derivado de la bosta de vaca

**K'intu:** Conjunto de hojas de coca escogidas para la *ch'allasqa*

**K'inturpari:** Mesa ritual donde hay coca, alcohol y vino, en ocasiones.

**Lawa:** Mazamorra salada de consistencia más espesa que la sopa. De acuerdo a los alimentos se les denomina papa lawa, chuño lawa, tunta lawa

**Ll'anta:** Leña

**Llatán:** Un tipo de ají

**Moraya:** También conocido como chuño blanco. Es la papa, principalmente amarga, que pasa por el proceso de liofilización a través del congelamiento de las heladas nocturnas y el sumergimiento en agua.

**Payapapa:** Denominada papa "vieja". Es la papa de la cosecha del año anterior que se almacena para su consumo posterior.

**Papayura:** Las plantas de papa (tallos y hojas) que se usan para construir el *japo*

**Papa wayko:** Papa sancochada

**Pesq'e:** Segundo a base de quinua hervida que se prepara en forma de *lawa* junto con leche y queso. Es un plato que se cocina en Viernes Santo

**Pircar:** Construir el horno de watya

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

**Puruña:** Plato hondo de barro que sirve para hacer chuño, sacar víveres, cebo y como lavador. No se usa mucho porque se rompen con facilidad. Se asocia a un tiempo anterior

**Q'ato:** Espacio de compra-venta a microescala en plazas o mercados

**Q'oncha:** Fogón construido a base de barro presente en todas las casas del centro poblado de Tantamaco.

**Q'uyuta:** Piedra redonda y pequeña que se usa para aplastar chuño, moraya, kaya, ajo, ají.

**T'antawawa:** Pan con imágenes de ángeles y niños que se usa de forma ritual en el Rito de la Octava, a los ocho días de un fallecimiento y en Todos los Santos, festividad que se realiza en el mes de noviembre.

**T'uru manka:** También llamada *q'analla*. Son ollas que se usan únicamente con el fogón. Su uso no necesariamente es constante dado que se rompen con facilidad.

**T'uru p'uku:** También llamado *chuwa*. Se usan como platos (algunos dicen que uno se enferma menos si come en estos platos) para caldos y segundos; y se prefieren porque también su uso

incide en el sabor y olor. Mas, su uso más frecuente es para tapar la *t'uru manka* cuando se cocina en ésta

**T'uru tetera:** Tetera que se usa únicamente con el fogón. A pesar de su delicadeza se prefiere porque mantiene el agua caliente por mayor tiempo en comparación a la tetera de aluminio

**Taq'e:** Recipiente hecho a base de palitos que algunas familias usan para guardar principalmente chuño en la actualidad. Está asociado a un tiempo anterior por lo que hay familias que ya lo han dejado de usar.

**Thayacha:** Transformación derivada de la oca y el izaño. Se prepara primero sancochando la oca o el izaño para luego colocarlos en un plato con azúcar y sacarlos a la helada. Sin embargo, se consume muy poco en Tantamaco.

**Toq'pena:** Varilla de alambre o madera para mover la waykuna que sirve de combustible para la q'oncha. Sin su utilización el fuego no podría arder

**Toq'toche:** Masa frita elaborada con harina, huevos y cebo (o aceite). Se prepara para la chacra como reemplazo del pan, puesto que su duración es mayor

**Tunawa:** Piedra alargada que sirve para hacer harina de habas, cañihua, chuño, etc.

**Tunta:** Moraya, chuño blanco

**Tunta phuti:** Moraya sancochada, se lleva también para el fiambre con carne y papa

**Waykuna:** Combustible proveniente de la bosta para cocinar en *q'oncha* y *chaka*

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

**Wishlla:** Cucharón de madera que usa para mazamorras, lawas y sopas

**Uchu:** Combustible derivado de la bosta de alpaca, llama y oveja.

**Uchu:** Ají

## 10. ANEXOS



## ANEXO 2: LISTADO DE PLATOS Y ALIMENTOS CONSUMIDOS EN EL LAPSO DE DOS SEMANAS EN SEIS FAMILIAS DE TANTAMACO

### Platos consumidos en el desayuno (en un lapso de dos semanas) en seis familias de Tantamaco

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<b>Fam 1</b>	Caldo de chuño, mate	Caldo de chuño, quaker con leche	Caldo de chuño, mate de hierbas	No tomó desayuno	Fue a Macusani	Fue a Macusani	Mate de hierbas, pan
<b>Fam 2</b>	Caldo de chuño, pan, leche con cuaker	Moraya con arroz y huevo, mate de hierbas	Caldo de chuño, mate de hierbas	Caldo de chuño, tortilla, mate	Caldo de chuño (chacra)	Caldo de chuño (chacra)	Caldo de Ch'accepa, mate
<b>Fam 3</b>	papa sancochada, hígado, queso frito	Caldo de chuño, mate de muña	Caldo de chuño, mate de q'anacho	Caldo de chuño, jugo de plátano	Caldo de chuño	Caldo de chuño	Caldo de chuño, mate de hierbas
<b>Fam 4</b>	Queso frito con arroz, mate de eucalipto	Huevo frito con arroz, mate de eucalipto	Segundito de fideo, mate de eucalipto	Arroz amarillo, mate de eucalipto	Mazamorra morada, pan, papa sancochada con ch'acco, mate de eucalipto	arroz amarillo, mate de eucalipto	Revuelto de chuño con atún, mate de eucalipto
<b>Fam 5</b>	Aji de habas, chuño phasi (chuño sancochado), mate de hierbas	Caldo de chuño, mate de hierbas	Hígado frito con chuño, arroz y rodajas de tomate, mate de hierbas	quaker de quinua (hojuelas de quinua con leche), pan	Arroz, chuño y huevo frito, mate de hierbas	Papa sancochada con ch'acco, arroz con leche	
<b>Fam 6</b>			Segundito de fideo, mate de q'ata	Papa sancochada con ch'acco, mate de q'ata	Caldo de fideo, mate de q'ata	Caldo de cordero, mate de q'ata	Seco de cordero con arvejas, mate de q'ata

### Alimentos y bebidas consumidas (en función a los platos)

	Comprados	Producidos	Transformados	otra procedencia
<b>Fam 1</b>	cebolla, sal, azúcar, leche, quaker, pimienta	papa dulce, repollo ("canchón")	chuño negro	punki tika y otras hierbas (recolectadas)
<b>Fam 2</b>	zanahoria, apio, leche, pan, quaker, sal, huevo, arroz, ch'accepa, azúcar, aceite, orégano, pimienta	papa dulce, carne de llama	chuño negro, moraya	anís, muña y otras hierbas (recolectadas)
<b>Fam 3</b>	arroz, plátano, huevo, leche, azúcar	papa dulce	chuño negro	muña, q'anacho, punki tika y otras hierbas (recolectadas), cabeza de alpaca (regalo)
<b>Fam 4</b>	zanahoria, arroz, pimienta, comino, ajo, fideo, aceite, huevo, mazamorra morada, ch'acco, atún, cebolla, tomate, azúcar, sal	papa dulce	chuño negro	eucalipto (recolectado)
<b>Fam 5</b>	Habas, cebolla, tomate, aceite, sibirita, arroz, panza e hígado de	papa dulce	chuño negro	hierbas (recolectadas), hojuelas de quinua

	alpaca, zanahoria, perejil, pan, leche, huevo, ch'acco, sal			(donadas del Vaso de Leche)
<b>Fam 6</b>	Fideos, tomate, pimienta, laurel, zanahoria, arroz, ch'acco, fideos, apio, zanahoria, arverjas, sal	papa dulce, cañihua, carne y tripas de cordero	chuño negro	q'ata (recolectadas)

### Platos consumidos en el almuerzo (en un lapso de dos semanas) en seis familias de Tantamaco

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<b>Fam 1</b>	Caldo de chuño, mate de hierbas	Caldo de chuño, mate de punki tika	Caldo de quinua, mate de hierbas	caldo de chuño con cuello de alpaca, papa sancochada, mate de hierbas	Fue a Macusani	Fue a Macusani	Caldo de cabeza, mate de hierbas
<b>Fam 2</b>	Caldo de chuño con carne de llama, mate	caldo de chuño (consumido en un velorio)	Caldo de chuño, mate de hierbas	Refrigerio (tortilla) fiambre (papa, chuño negro, carne de llama, refresco, mate)	Refrigerio (tortilla) fiambre (papa, chuño negro, carne de llama, refresco, mate)	Refrigerio (tortilla) fiambre (papa, chuño negro, carne de llama, refresco, mate)	Chicharrón de alpaca con chuño negro y papa (comprado en el q'ato)
<b>Fam 3</b>	caldo de chuño, mate de hierbas	Arroz con huevo, mate de muña	Revuelto de atún, mate de q'anacho	Tortilla, chocolate	arroz con fideo frito y atún entomatado, mate de hierbas	Caldo de chuño, mate de hierbas	Caldo de chuño, mate de hierbas
<b>Fam 4</b>	fiambre (chuño, papa, carne de cordero)	fiambre (chuño, papa, carne de cordero)	Caldo de chuño, mate de eucalipto	(Refrigerio) tortilla (Fiambre) chuño, carne de cordero, papa, mate, refresco yupi	(Viernes Santo) papa locro, fideo tostado, papa lisa, arroz con leche, mate	(refrigerio) tortilla (fiambre) chuño, papa, carne de carnero, refresco (yupi)	Caldo de chuño, mate de eucalipto
<b>Fam 5</b>	caldo de chuño, huevo frito con chuño phasi, refresco yupi	caldo de chuño, segundito de fideo con papa y chuño phasi, refresco yupi	No almorzó	Caldo de chuño, papa con fideo y arroz	Fue a Macusani y almorzó en el q'ato		
<b>Fam 6</b>	Fiambre (chuño timpu, papa, carne de cordero) refrigerio (mate, toq'toche)	Fiambre (chuño timpu, papa, carne de cordero) refrigerio (mate, toq'toche)	Fiambre (chuño timpu, papa, carne de cordero) refrigerio (mate, toq'toche)	Fiambre (chuño timpu, papa, carne de cordero) refrigerio (mate, toq'toche)	Fiambre (chuño timpu, papa, carne de cordero) refrigerio (mate, toq'toche)	Caldo de chuño blanco, toq'toche	Caldo de lomo de cordero

## Alimentos y bebidas consumidas (en función a los platos)

	Comprados	Producidos	Transformados	otra procedencia
<b>Fam 1</b>	cebolla, sal, quinua, azúcar, rocoto, cabeza de llama, cuello de alpaca, pimienta	papa dulce, repollo ("canchón")	chuño negro	punki tika y otras hierbas (recolectadas)
<b>Fam 2</b>	zanahoria, apio, sal, arroz, azúcar, aceite, orégano, pimienta, cebo, harina, refresco en sobre, pimienta	papa dulce, carne de llama	chuño negro, moraya	anís, muña y otras hierbas (recolectadas)
<b>Fam 3</b>	Chocolate en barra, soda (bicarbonato), aceite, harina sin preparar, huevos, azúcar, atún entomatado, cebolla, tomate, arroz, zanahoria, fideos, sal	papa dulce	chuño negro	muña, q'anacho, punki tika y otras hierbas (recolectadas),
<b>Fam 4</b>	arroz, carne de cordero, apio, zanahoria, pimienta, refresco (sobre), queso, quinua, leche, harina, cebo, comino, ajo, fideo, aceite, huevo, mazamorra morada, ch'acco, atún, cebolla, tomate, azúcar, sal	papa dulce, olluco	chuño negro	eucalipto (recolectado)
<b>Fam 5</b>	Habas, cebolla, tomate, aceite, sibarita, arroz, panza e hígado de alpaca, zanahoria, perejil, pan, leche, huevo, ch'acco, sal, apio, pimienta dulce, orégano, poro, ajo	papa dulce	chuño negro	hierbas (recolectadas),
<b>Fam 6</b>	Fideos, tomate, pimienta, laurel, zanahoria, arroz, ch'acco, fideos, apio, zanahoria, arverjas, sal, arroz, huevo, harina, orégano, poro, ajo	Carne de oveja, papa dulce	chuño negro, cebo, moraya	q'ata (recolectadas)

## Platos consumidos en la cena (en un lapso de dos semanas) en seis familias de Tantamaco

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<b>Fam 1</b>	Caldo de chuño, carne	Caldo de chuño, mate de punki tika	Caldo de quinua, mate de hierbas	Tortilla, caldo de chuño, mate de hierbas	Fue a Macusani	Fue a Macusani	Caldo de chuño, mate de hierbas
<b>Fam 2</b>	Caldo de chuño con carne de llama, mate	mate (casa), caldo de chuño (consumido en un velorio)	Caldo de chuño, mate de hierbas	Caldo de chuño (chacra), tortilla, mate	Caldo de chuño (chacra), tortilla, mate	Caldo de chuño, mate de hierbas	Caldo de chuño con arroz (consumido fuera de casa)
<b>Fam 3</b>	No cenaron	Leche con azúcar, pan	mate de q'anacho	tortilla, chocolate	No cenaron	No cenaron	No cenaron
<b>Fam 4</b>	Caldo de chuño, mate de eucalipto	Caldo de sémola, mate de eucalipto	Caldo de chuño, mate de eucalipto	Caldo de chuño, mate de eucalipto	mate de eucalipto	caldo de chuño, mate de eucalipto	papa sancochada con ch'acco, mate de eucalipto

<b>Fam 5</b>	Mate, pan, canchita tostada	mate y pan	Caldo de chuño, mate	Mate y pan	Caldo de chuño, mate		
<b>Fam 6</b>			Mate de q'ata, pan	caldo de chuño	Caldo de arroz	izaño y papas sancochadas con ch'acco, caldo de moraya	

### Alimentos y bebidas consumidas (en función a los platos)

	Comprados	Producidos	Transformados	otra procedencia
<b>Fam 1</b>	cebolla, sal, quinua, azúcar, rocoto, cebo de alpaca, cabeza de llama, pimienta, harina	papa dulce, repollo ("canchón")	chuño negro	punki tika y otras hierbas (recolectadas)
<b>Fam 2</b>	zanahoria, apio, sal, azúcar, orégano, pimienta	papa dulce, carne de llama	chuño negro	anís, muña y otras hierbas (recolectadas)
<b>Fam 3</b>	Chocolate en barra, soda (bicarbonato), aceite, harina sin preparar, huevos, azúcar, pan, leche	papa dulce	chuño negro	muña, q'anacho, punki tika y otras hierbas (recolectadas),
<b>Fam 4</b>	arroz, sémola, carne de cordero, apio, zanahoria, comino, ajo, fideo, aceite, sal, azúcar	papa dulce	chuño negro	eucalipto (recolectado)
<b>Fam 5</b>	arroz, zanahoria, sal, apio, canchita tostada, carne de alpaca	papa dulce	chuño negro	hierbas (recolectadas),
<b>Fam 6</b>	Pan, zanahoria, arroz, ch'acco, apio, zanahoria, sal, arroz, ajo	lzaño, papa dulce, tripas de cordero	chuño negro, moraya	q'ata (recolectadas)

\* 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 abril

### ANEXO 3: REGISTRO FOTOGRÁFICO SOBRE LOS ALIMENTOS ADQUIRIDOS EN CUATRO FAMILIAS DE TANTAMACO

La familia Apaza junto con algunas de las cosas que normalmente consume en una semana



\*Falta el padre y uno de los hijos

#### **1. Alimentos en la foto:**

- Chuño (para tres días)
- Papa (para dos días)
- Cabeza de oveja (para tres días)
- Panza de oveja (para dos días)
- Chalona (para dos días)
- Arroz (para dos días)
- Azúcar (1 día)
- Perejil (para una semana)
- Ocororo (balde verde) para mate de un día
- Aceite (dos, tres días)
- Manzana (1 semana. Para hacer agua de manzana)
- Sal (1 semana)
- Zanahoria (dos días)

#### **2. Gasto aproximado que hace por una semana: S/. 30**

## La familia Quispe junto con los alimentos que normalmente consume en una semana



\*Falta el padre y cuatro de los hijos

### 1. Alimentos en la foto:

- Cebolla (1 kilo para 1 semana)
- 1 arroba de papa (12 kg. Para 1 semana)
- Cabeza de ajo (seis para una semana)
- Lechuga (1 kg para una semana)
- Media arroba de chuño (1 semana)
- Huevos (de 5 a 7 para una semana. Proviene de la gallina)
- Carne (2 kg para 1 semana)
- Hojuelas de quinua (1 kg para 2, 3 semanas. Vienen del Vaso de Leche)
- Arverjas (1 kg para 1 semana)
- 2 ajíes (1 semana)
- Zanahoria (1 kilo para 1 semana)



Lo que falta en la foto

- Azúcar (2kg para una semana)
- Arroz (1 kg para una semana)
- Fideos (1 kilo para una semana)
- Sal (500 gr para una semana)
- Orégano (1 bolsa para una semana)
- Canela (1 bolsa para una semana)
- Aceite (1/2 litro a la semana)

**2. Gasto aproximado que hace por una semana: S/. 50 para cuatro personas, S/. 20 para tres personas (que viven con el ganado, fuera del centro poblado)**

## La familia Aragón junto con algunas de los alimentos que consume en una semana



\*Falta uno de los hijos

### 1. Alimentos en la foto:

- Habas
- Hojuelas de quinua (medio kilo)
- Naranjas
- Manzanas
- Pan
- Fideos (dos kilos)
- Arroz
- Papa (media arroba)
- Chuño (media arroba)
- Cebolla, tomate
- 500 gr. de sal
- Leche
- Sardinas enlatadas
- Apio
- Poro
- Huevos
- Aceite de medio litro

2. Gasto aproximado que hace por una semana: S/. 50 para cinco persona

La familia Pacco junto con algunos alimentos que consume en una semana



\*Falta el padre y uno de los hijos

### 1. Alimentos en la foto:

- Chuño (2kg para una semana)
- Papa (6kg para una semana)
- Tomate (1kg para cuatro días)
- Fideo (1kg para una semana)
- Eucalipto
- Arroz (Tres kilos para una semana)
- Azúcar (1 kilo para una semana)
- 1 bolsa de sal de 500 gr para una semana
- Cebolla (1kg para una semana)
- Aceite (medio litro para una semana)
- Zanahoria (1kg para una semana)
- Ausente de la foto. Tres kilos de carne (alpaca, cordero) para una semana (justo se acabó de terminar)

### 2. Gasto aproximado que hace por una semana: S/. 60

## **ANEXO 4: Reproducción literal del folleto de JUNTOS sobre las cocinas mejoradas y la alacena en Tantamaco**

### **COCINA MEJORADA Y ALACENA**

En la actualidad las comunidades rurales no cuentan con cocinas técnicamente diseñadas.

Verificándose que en la mayoría de los hogares las cocinas son tradicionales denominadas “conchas”, que generan humo además de producir hollín.

También se observó que las cocinas son precarias y antihigiénicas que afectan a la salud de la madre y el niño trayendo como consecuencia enfermedades respiratorias.

En la actualidad el programa JUNTOS está inmerso en el tema, con el objetivo de mejorar la salud y las condiciones de vida de los hogares.

Por lo que sensibiliza y promociona ante la población la implementación en los hogares, con cocinas mejoradas y alacenas

### **COCINA TRADICIONAL**

#### **DESVENTAJAS DE LA COCINA TRADICIONAL**

- Daña la vista de los miembros de hogar, esto genera amarillamiento de los ojos, crecimiento de la carnosidad
- Deteriora los pulmones y es causa de las infecciones respiratorias agudas
- Es parte de los índices más altos de la desnutrición
- Ensucia todo al caer como copos negros
- Las paredes, techos y utensilios de la cocina son negros y el hollín
- Presenta un ambiente triste
- Se impregna el mal olor en la ropa

### **COCINA MEJORADA**

#### **VENTAJAS DE LA COCINA MEJORADA**

- La cocina se construye a una altura que permita a la familia utilizarla sin dificultades
- El tamaño de la cocina está en función al número de personas por familia y pueden convertirse en horno si lo desean
- Elimina el humo fuera del ambiente de la cocina
- Garantiza la preparación higiénica de los alimentos

- Brinda mayor comodidad
- Ahorra un 40% de leña
- La cocción de los alimentos es en menor tiempo
- Es de bajo costo y fácil de construir

<u>MATERIAL</u>	<u>UNIDAD</u>	<u>CANTIDAD</u>
Tierra arcillosa	Carretilla	4
Arena fina	Carretilla	2
Guano de burro o caballo	Saco	1
Paja picada de 2.5 cm	Saco	1
Adobe normales	Unidad	50
Adobe con hueco de 40 x 40	Unidad	20
Aros de bicicleta o piedras planas para la base (60 cm)	Unidad	5
Botellas oscuras	Unidad	6
Sal granulado	Kilos	2
Azúcar rubia	Kilos	2
Una plancha de 25 x 25 para la base de la chimenea	Unidad	1
Latas o cilindro para compuerta (40 x30 cm)	Unidad	1
Latas o cilindro para el regulador	Unidad	1

## **ALACENA**

La alacena, repostero o repisa puede ser construido de diversos materiales como madera carrizo, adobe o ladrillo. De acuerdo a los recursos de la zona donde vivimos. Es útil para guardar, proteger y ubicar fácilmente los utensilios de cocina como tazas, platos, vasos, ollas, etc. lo que permite se conserve la limpieza y orden de nuestra cocina.

### Materiales

- Clavos
- Plástico, costal de rafio o triplay
- Trozos de cartón o chapas para asegurar la pared posterior
- 2 tablas para los parantes
- 3 tablas para las divisiones
- 1 tabla para el techo
- 6 listones para el soporte de divisiones
- Lija, manteles y otros

**ANEXO 5: APLICACIÓN DE LOS DOMINIOS CULTURALES (Juego con tarjetas)**

**1.**

COMPRADOS    RECOLECTADOS    TRANSFORMADOS  
PRODUCIDOS

**2.**

DIARIOS  
FESTIVOS

**3.**

FRITOS    HERVIDOS    SANCOCHADOS  
HORNEADOS

**4.**

FRIO  
CALIENTE

**5.**

BEBIDAS    SOPAS    SEGUNDOS    CONDIMENTOS  
OTROS

**6.**

IMPORTANCIA

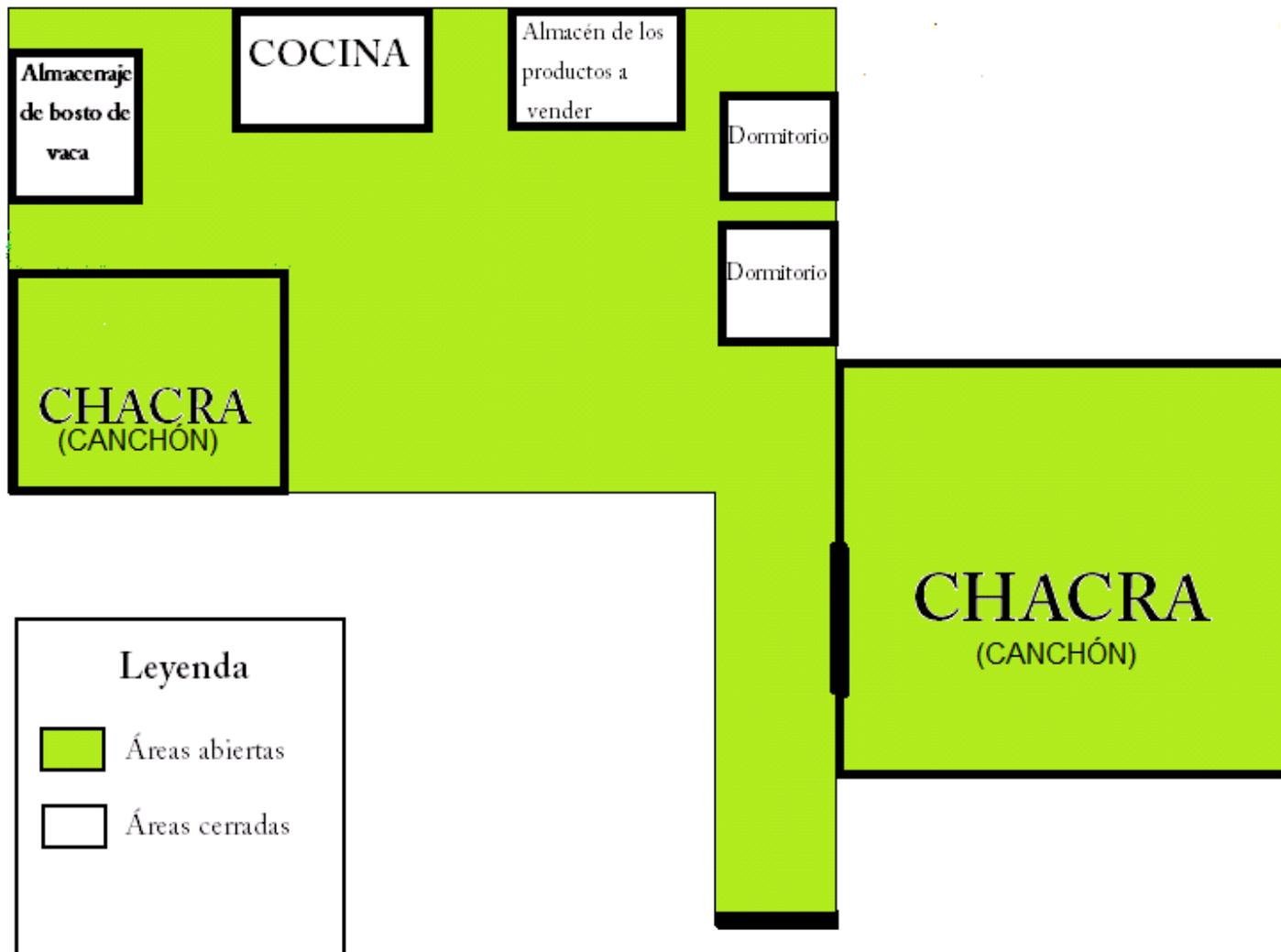
## ANEXO 6: LISTADOS DE ASOCIACIÓN LIBRE EN LAS SEIS FAMILIAS DE

Variable	Fam 1	Fam 2	Fam 3	Fam 4	Fam 5		
	Tío	Sobrino	Mamá	Madre	Hija	Madre	
Bebidas que más consume	Leche con chocolate, quaker, mate	mate, leche, agua, quaker	mate, refresco (chacra)	alcohol, cerveza, te, café, manzanilla, mate de hierbas, gaseosa, refresco (chacra)	mate, gaseosa, agua con azúcar	mate, refresco (yupi, para la chacra)	refresco yupi, mate (constante), gaseosa (a veces cuando los hijos piden), cerveza (más festiva)
Platos que más consume	caldo de chuño	caldo de chuño	caldo de chuño, arroz con chuño y huevo	caldo de chuño, caldo de moraya, depende lo que haya	caldo de chuño, trucha (a veces traen), queso frito, arroz con huevo	caldo de chuño, papa sancochada	Huevo frito con arroz y chuño, caldo de chuño
Bebidas que más te gustan	gaseosa ("cuando hay plata"), leche	leche, quaker, mate, agua	cualquiera	gaseosa	mate	Gaseosa (pero toma cuando vuelven cansados de la chacra)	refresco yupi, gaseosa, mate
Platos que más te gustan	caldo de cabeza, queso frito (queso cauchi)	caldito	trucha, chicharrón	caldo de cabeza, caldo de lomo con harta carne, asado a la olla, watya con queso u ocupa*	queso frito, trucha	Trucha, caldo de cabeza	Pescado, caldo de cabeza
Platos y/o bebidas que consideras especiales	-	-	locro (semana santa), asado (matrimonio, muerte), cerveza	gaseosa, watya, asado a la olla, mazamorra de izaño, de papa, caldo viernes santo*1	-	Asado, pollo con tallarín, cerveza, gaseosa	Cerveza, alcohol, asado *8, pescado (cuando no hay carne)
Alimentos que consideras nutritivos	habas, quinua, cañihua		Quinua, cañihua, habas	cañihua*2, habas, quinua	Zanahoria, repollo, cebolla, ensalada	chuño, papa, queso, trucha	Papa, chuño, frutas
Platos que no te gustan	Todo le gusta		Todo le gusta	Todo le gusta	Todo le gusta	Todo le gusta	Todo le gusta "Yo no puedo despreciar la comida"
Alimentos que se pueden	chuño, moraya, charqui, kaya		chuño (2 años), moraya, kaya (4 años)	chuño (2 años), papa (1 año), moraya (2 años), cañihua (2, 3 años)*3	gaseosa, papa, chuño, moraya	Chuño, moraya, kaya	Papa, chuño, moraya *9

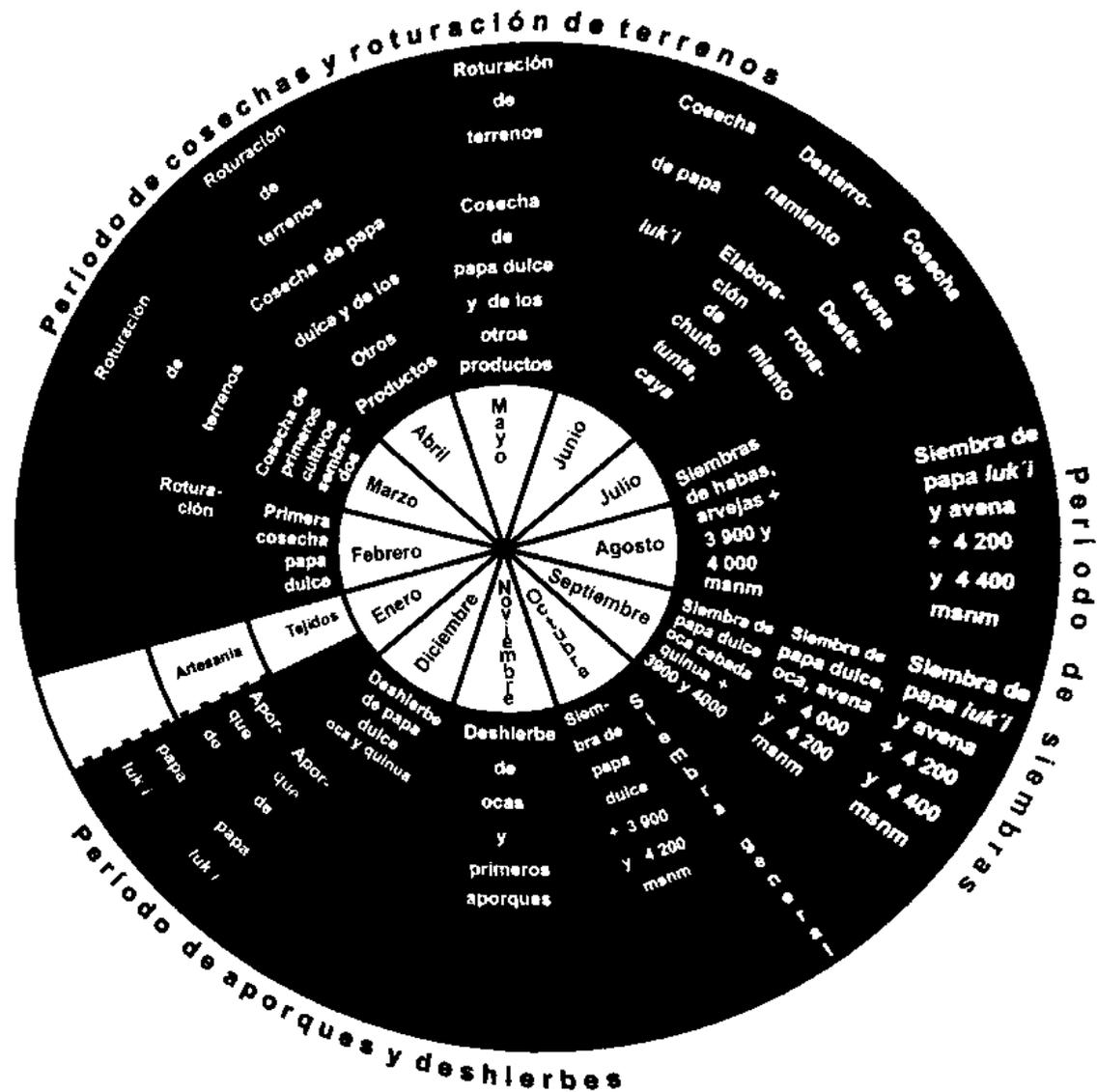
almacenar								
Alimentos que se pueden transformar	oca (kaya), papa (chuño, moraya), carne (charqui)		papa (1 año), oca (hasta agosto)	papa (chuño, moraya), carne (chalona, charqui), oca (kaya)	papa (chuño, moraya), oca (kaya)	papa (chuño, moraya), oca (kaya)	Chuño, kaya, moraya	Chuño, chalona moraya
Tipos de papas dulces	lomo rojo, lomo negro, lomo negro		puka ñahui lomo, toq'oche	lomo rojo, lomo blanco, lomo negro, compes, peruanita, puma maki	-	lomo blanco, papa wayro, luntusa, lomo negro, qumpi, pacusa*6	(que el tiene) makhta o oque lomo, yuraq lomo, bolicho (que conoce) q'ompi rojo, q'ompi negro, imilla, wayro, luntusa, puma maki, papa piña, casablanca, lomo javier *10, q'ejvillo, ch'aquillo rojo, ch'aquillo negro, q'usi	q'ompi, makhta lomo, pakusa, t'uruña, puma maki, misti lomo, luntusa (tiene como 60 clases)
Tipos de papas amargas	q'anchalli, teniente, paq'ella, oco Kuri		Teniente, q'anchalli	Teniente (la más harinosa), haq'illa, q'anchalli, p'oko toro	-	haq'ella, canchilli, teniente (todas estas tiene)	(que el tiene) haq'ella, teniente, q'anchalli (que conoce) oqo kuri blanco, oqo kuri negro, kuchama redondo y kuchama largo, laki chaqui	qanchalli, teniente, oqo kuri, haq'ella, chaq'a, qochama, bolicho (tiene 10 aprox.)
Tipos de papas no nativas	-	-	-	-	De Ayapata, Macusani ("mi mamá no quiere esa papa")	Chaska (papa dulce de Juliaca *7)	Peruanita, wayro *11	No conoce
Condimentos	comino, pimienta, orégano		comino (cholq'e en quechua), ajos, pimienta	comino, orégano, colorante, pimienta, pimienta picante	Colorante (rojo)	pimienta, comino, ajo, chiq'chipa (para la sopa, se usa en semana santa)	Comino, pimienta, orégano, sibarita, colorante	Pimienta dulce, comino, ajo, aji, pimienta picante, aji colorado
Hierbas			punki, salvia, muña, nabos, saqarara (mate)	muña (añamuña, qurusmuña, pasñamuña), q'anacho, punki tika, panti, manka paki, kisa, yana kisa, parma real, ajinjo, menta, anís, q'ata, aqlana, oqoruro	punki tika, quru quru, kisa, q'anacho, parma real	muña (pasñamuña, qurusmuña), eucalipto, manka paki, salvia, menta (tiene en su casa). Orégano (compra para comida)	Aña muña, pasñamuña, palma real, q'anacho, ajenjo, menta, huichullo, yawar chunka, yuño ñuño, chaq'iri, yanten, saqarara, oqoruro	punki, manka paki, pampa canela, eucalipto, pasñamuña, salvia, q'ata

sopas	-	-	-	caldo de chuño, caldo de moraya, caldo de papa lisa (illaco: papa lisa), sopa de fideo, caldo blanco (arroz mas chuño), mazamorra de chuño*4, caldo de cabeza, caldo de lomo, caldo de panza, chairó*5,	sopa de maizena, sopa de sémola, sopa de ch'accepa	Caldo de chuño, sopa de kaya, mazamorra de chuño molido *12, caldo de cabeza, caldo de lomo (alpaca, oveja), caldo de quinua, caldo de ch'accepa	sopa de fideo, sopa de arroz, sopa de chuño, sopa de quinua, sopa de cañihua
-------	---	---	---	---	--	--	--

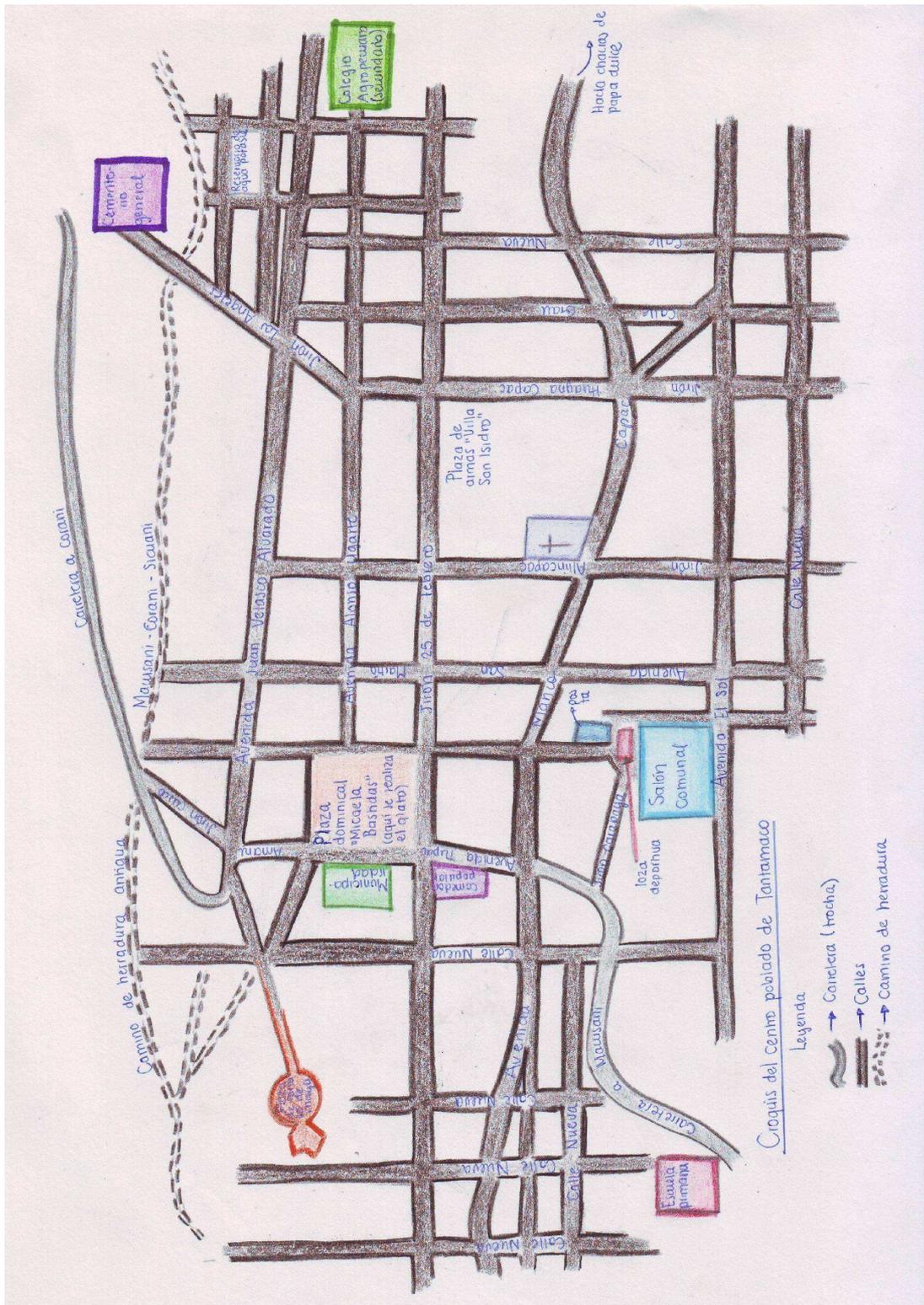
## ANEXO 7: MODELO DE LA DISTRIBUCIÓN ESPACIAL DE UNA CASA EN EL CENTRO POBLADO DE TANTAMACO



ANEXO 8: CICLO GENERAL DE LA AGRICULTURA (TOMADO DEL TEXTO *ESTRATEGIAS DE LAS COMUNIDADES CAMPESINAS ALTOANDINAS FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO* DE HILDA ARAUJO. P 184)



# ANEXO 1: CROQUIS DEL CENTRO POBLADO DE TANTAMACO



## ANEXO 2: LISTADO DE PLATOS Y ALIMENTOS CONSUMIDOS EN EL LAPSO DE DOS SEMANAS EN SEIS FAMILIAS DE TANTAMACO

### Platos consumidos en el desayuno (en un lapso de dos semanas) en seis familias de Tantamaco

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<b>Fam 1</b>	Caldo de chuño, mate	Caldo de chuño, quaker con leche	Caldo de chuño, mate de hierbas	No tomó desayuno	Fue a Macusani	Fue a Macusani	Mate de hierbas, pan
<b>Fam 2</b>	Caldo de chuño, pan, leche con cuaker	Moraya con arroz y huevo, mate de hierbas	Caldo de chuño, mate de hierbas	Caldo de chuño, tortilla, mate	Caldo de chuño (chacra)	Caldo de chuño (chacra)	Caldo de Ch'accepa, mate
<b>Fam 3</b>	papa sancochada, hígado, queso frito	Caldo de chuño, mate de muña	Caldo de chuño, mate de q'anacho	Caldo de chuño, jugo de plátano	Caldo de chuño	Caldo de chuño	Caldo de chuño, mate de hierbas
<b>Fam 4</b>	Queso frito con arroz, mate de eucalipto	Huevo frito con arroz, mate de eucalipto	Segundito de fideo, mate de eucalipto	Arroz amarillo, mate de eucalipto	Mazamorra morada, pan, papa sancochada con ch'acco, mate de eucalipto	arroz amarillo, mate de eucalipto	Revuelto de chuño con atún, mate de eucalipto
<b>Fam 5</b>	Aji de habas, chuño phasi (chuño sancochado), mate de hierbas	Caldo de chuño, mate de hierbas	Hígado frito con chuño, arroz y rodajas de tomate, mate de hierbas	quaker de quinua (hojuelas de quinua con leche), pan	Arroz, chuño y huevo frito, mate de hierbas	Papa sancochada con ch'acco, arroz con leche	
<b>Fam 6</b>			Segundito de fideo, mate de q'ata	Papa sancochada con ch'acco, mate de q'ata	Caldo de fideo, mate de q'ata	Caldo de cordero, mate de q'ata	Seco de cordero con arvejas, mate de q'ata

### Alimentos y bebidas consumidas (en función a los platos)

	Comprados	Producidos	Transformados	otra procedencia
<b>Fam 1</b>	cebolla, sal, azúcar, leche, quaker, pimienta	papa dulce, repollo ("canchón")	chuño negro	punki tika y otras hierbas (recolectadas)
<b>Fam 2</b>	zanahoria, apio, leche, pan, quaker, sal, huevo, arroz, ch'accepa, azúcar, aceite, orégano, pimienta	papa dulce, carne de llama	chuño negro, moraya	anís, muña y otras hierbas (recolectadas)
<b>Fam 3</b>	arroz, plátano, huevo, leche, azúcar	papa dulce	chuño negro	muña, q'anacho, punki tika y otras hierbas (recolectadas), cabeza de alpaca (regalo)
<b>Fam 4</b>	zanahoria, arroz, pimienta, comino, ajo, fideo, aceite, huevo, mazamorra morada, ch'acco, atún, cebolla, tomate, azúcar, sal	papa dulce	chuño negro	eucalipto (recolectado)
<b>Fam 5</b>	Habas, cebolla, tomate, aceite, sibirita, arroz, panza e hígado de	papa dulce	chuño negro	hierbas (recolectadas), hojuelas de quinua

	alpaca, zanahoria, perejil, pan, leche, huevo, ch'acco, sal			(donadas del Vaso de Leche)
<b>Fam 6</b>	Fideos, tomate, pimienta, laurel, zanahoria, arroz, ch'acco, fideos, apio, zanahoria, arverjas, sal	papa dulce, cañihua, carne y tripas de cordero	chuño negro	q'ata (recolectadas)

### Platos consumidos en el almuerzo (en un lapso de dos semanas) en seis familias de Tantamaco

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<b>Fam 1</b>	Caldo de chuño, mate de hierbas	Caldo de chuño, mate de punki tika	Caldo de quinua, mate de hierbas	caldo de chuño con cuello de alpaca, papa sancochada, mate de hierbas	Fue a Macusani	Fue a Macusani	Caldo de cabeza, mate de hierbas
<b>Fam 2</b>	Caldo de chuño con carne de llama, mate	caldo de chuño (consumido en un velorio)	Caldo de chuño, mate de hierbas	Refrigerio (tortilla) fiambre (papa, chuño negro, carne de llama, refresco, mate)	Refrigerio (tortilla) fiambre (papa, chuño negro, carne de llama, refresco, mate)	Refrigerio (tortilla) fiambre (papa, chuño negro, carne de llama, refresco, mate)	Chicharrón de alpaca con chuño negro y papa (comprado en el q'ato)
<b>Fam 3</b>	caldo de chuño, mate de hierbas	Arroz con huevo, mate de muña	Revuelto de atún, mate de q'anacho	Tortilla, chocolate	arroz con fideo frito y atún entomatado, mate de hierbas	Caldo de chuño, mate de hierbas	Caldo de chuño, mate de hierbas
<b>Fam 4</b>	fiambre (chuño, papa, carne de cordero)	fiambre (chuño, papa, carne de cordero)	Caldo de chuño, mate de eucalipto	(Refrigerio) tortilla (Fiambre) chuño, carne de cordero, papa, mate, refresco yupi	(Viernes Santo) papa locro, fideo tostado, papa lisa, arroz con leche, mate	(refrigerio) tortilla (fiambre) chuño, papa, carne de carnero, refresco (yupi)	Caldo de chuño, mate de eucalipto
<b>Fam 5</b>	caldo de chuño, huevo frito con chuño phasi, refresco yupi	caldo de chuño, segundito de fideo con papa y chuño phasi, refresco yupi	No almorzó	Caldo de chuño, papa con fideo y arroz	Fue a Macusani y almorzó en el q'ato		
<b>Fam 6</b>	Fiambre (chuño timpu, papa, carne de cordero) refrigerio (mate, toq'toche)	Fiambre (chuño timpu, papa, carne de cordero) refrigerio (mate, toq'toche)	Fiambre (chuño timpu, papa, carne de cordero) refrigerio (mate, toq'toche)	Fiambre (chuño timpu, papa, carne de cordero) refrigerio (mate, toq'toche)	Fiambre (chuño timpu, papa, carne de cordero) refrigerio (mate, toq'toche)	Caldo de chuño blanco, toq'toche	Caldo de lomo de cordero

## Alimentos y bebidas consumidas (en función a los platos)

	Comprados	Producidos	Transformados	otra procedencia
<b>Fam 1</b>	cebolla, sal, quinua, azúcar, rocoto, cabeza de llama, cuello de alpaca, pimienta	papa dulce, repollo ("canchón")	chuño negro	punki tika y otras hierbas (recolectadas)
<b>Fam 2</b>	zanahoria, apio, sal, arroz, azúcar, aceite, orégano, pimienta, cebo, harina, refresco en sobre, pimienta	papa dulce, carne de llama	chuño negro, moraya	anís, muña y otras hierbas (recolectadas)
<b>Fam 3</b>	Chocolate en barra, soda (bicarbonato), aceite, harina sin preparar, huevos, azúcar, atún entomatado, cebolla, tomate, arroz, zanahoria, fideos, sal	papa dulce	chuño negro	muña, q'anacho, punki tika y otras hierbas (recolectadas),
<b>Fam 4</b>	arroz, carne de cordero, apio, zanahoria, pimienta, refresco (sobre), queso, quinua, leche, harina, cebo, comino, ajo, fideo, aceite, huevo, mazamorra morada, ch'acco, atún, cebolla, tomate, azúcar, sal	papa dulce, olluco	chuño negro	eucalipto (recolectado)
<b>Fam 5</b>	Habas, cebolla, tomate, aceite, sibarita, arroz, panza e hígado de alpaca, zanahoria, perejil, pan, leche, huevo, ch'acco, sal, apio, pimienta dulce, orégano, poro, ajo	papa dulce	chuño negro	hierbas (recolectadas),
<b>Fam 6</b>	Fideos, tomate, pimienta, laurel, zanahoria, arroz, ch'acco, fideos, apio, zanahoria, arverjas, sal, arroz, huevo, harina, orégano, poro, ajo	Carne de oveja, papa dulce	chuño negro, cebo, moraya	q'ata (recolectadas)

## Platos consumidos en la cena (en un lapso de dos semanas) en seis familias de Tantamaco

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
<b>Fam 1</b>	Caldo de chuño, carne	Caldo de chuño, mate de punki tika	Caldo de quinua, mate de hierbas	Tortilla, caldo de chuño, mate de hierbas	Fue a Macusani	Fue a Macusani	Caldo de chuño, mate de hierbas
<b>Fam 2</b>	Caldo de chuño con carne de llama, mate	mate (casa), caldo de chuño (consumido en un velorio)	Caldo de chuño, mate de hierbas	Caldo de chuño (chacra), tortilla, mate	Caldo de chuño (chacra), tortilla, mate	Caldo de chuño, mate de hierbas	Caldo de chuño con arroz (consumido fuera de casa)
<b>Fam 3</b>	No cenaron	Leche con azúcar, pan	mate de q'anacho	tortilla, chocolate	No cenaron	No cenaron	No cenaron
<b>Fam 4</b>	Caldo de chuño, mate de eucalipto	Caldo de sémola, mate de eucalipto	Caldo de chuño, mate de eucalipto	Caldo de chuño, mate de eucalipto	mate de eucalipto	caldo de chuño, mate de eucalipto	papa sancochada con ch'acco, mate de eucalipto

<b>Fam 5</b>	Mate, pan, canchita tostada	mate y pan	Caldo de chuño, mate	Mate y pan	Caldo de chuño, mate		
<b>Fam 6</b>			Mate de q'ata, pan	caldo de chuño	Caldo de arroz	izaño y papas sancochadas con ch'acco, caldo de moraya	

### Alimentos y bebidas consumidas (en función a los platos)

	Comprados	Producidos	Transformados	otra procedencia
<b>Fam 1</b>	cebolla, sal, quinua, azúcar, rocoto, cebo de alpaca, cabeza de llama, pimienta, harina	papa dulce, repollo ("canchón")	chuño negro	punki tika y otras hierbas (recolectadas)
<b>Fam 2</b>	zanahoria, apio, sal, azúcar, orégano, pimienta	papa dulce, carne de llama	chuño negro	anís, muña y otras hierbas (recolectadas)
<b>Fam 3</b>	Chocolate en barra, soda (bicarbonato), aceite, harina sin preparar, huevos, azúcar, pan, leche	papa dulce	chuño negro	muña, q'anacho, punki tika y otras hierbas (recolectadas),
<b>Fam 4</b>	arroz, sémola, carne de cordero, apio, zanahoria, comino, ajo, fideo, aceite, sal, azúcar	papa dulce	chuño negro	eucalipto (recolectado)
<b>Fam 5</b>	arroz, zanahoria, sal, apio, canchita tostada, carne de alpaca	papa dulce	chuño negro	hierbas (recolectadas),
<b>Fam 6</b>	Pan, zanahoria, arroz, ch'acco, apio, zanahoria, sal, arroz, ajo	lzaño, papa dulce, tripas de cordero	chuño negro, moraya	q'ata (recolectadas)

\* 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 abril

### ANEXO 3: REGISTRO FOTOGRÁFICO SOBRE LOS ALIMENTOS ADQUIRIDOS EN CUATRO FAMILIAS DE TANTAMACO

La familia Apaza junto con algunas de las cosas que normalmente consume en una semana



\*Falta el padre y uno de los hijos

#### **1. Alimentos en la foto:**

- Chuño (para tres días)
- Papa (para dos días)
- Cabeza de oveja (para tres días)
- Panza de oveja (para dos días)
- Chalona (para dos días)
- Arroz (para dos días)
- Azúcar (1 día)
- Perejil (para una semana)
- Ocororo (balde verde) para mate de un día
- Aceite (dos, tres días)
- Manzana (1 semana. Para hacer agua de manzana)
- Sal (1 semana)
- Zanahoria (dos días)

#### **2. Gasto aproximado que hace por una semana: S/. 30**

## La familia Quispe junto con los alimentos que normalmente consume en una semana



\*Falta el padre y cuatro de los hijos

### 1. Alimentos en la foto:

- Cebolla (1 kilo para 1 semana)
- 1 arroba de papa (12 kg. Para 1 semana)
- Cabeza de ajo (seis para una semana)
- Lechuga (1 kg para una semana)
- Media arroba de chuño (1 semana)
- Huevos (de 5 a 7 para una semana. Proviene de la gallina)
- Carne (2 kg para 1 semana)
- Hojuelas de quinua (1 kg para 2, 3 semanas. Vienen del Vaso de Leche)
- Arverjas (1 kg para 1 semana)
- 2 ajíes (1 semana)
- Zanahoria (1 kilo para 1 semana)



Lo que falta en la foto

- Azúcar (2kg para una semana)
- Arroz (1 kg para una semana)
- Fideos (1 kilo para una semana)
- Sal (500 gr para una semana)
- Orégano (1 bolsa para una semana)
- Canela (1 bolsa para una semana)
- Aceite (1/2 litro a la semana)

**2. Gasto aproximado que hace por una semana: S/. 50 para cuatro personas, S/. 20 para tres personas (que viven con el ganado, fuera del centro poblado)**

## La familia Aragón junto con algunas de los alimentos que consume en una semana



\*Falta uno de los hijos

### 1. Alimentos en la foto:

- Habas
- Hojuelas de quinua (medio kilo)
- Naranjas
- Manzanas
- Pan
- Fideos (dos kilos)
- Arroz
- Papa (media arroba)
- Chuño (media arroba)
- Cebolla, tomate
- 500 gr. de sal
- Leche
- Sardinas enlatadas
- Apio
- Poro
- Huevos
- Aceite de medio litro

2. Gasto aproximado que hace por una semana: S/. 50 para cinco persona

La familia Pacco junto con algunos alimentos que consume en una semana



\*Falta el padre y uno de los hijos

### 1. Alimentos en la foto:

- Chuño (2kg para una semana)
- Papa (6kg para una semana)
- Tomate (1kg para cuatro días)
- Fideo (1kg para una semana)
- Eucalipto
- Arroz (Tres kilos para una semana)
- Azúcar (1 kilo para una semana)
- 1 bolsa de sal de 500 gr para una semana
- Cebolla (1kg para una semana)
- Aceite (medio litro para una semana)
- Zanahoria (1kg para una semana)
- Ausente de la foto. Tres kilos de carne (alpaca, cordero) para una semana (justo se acabó de terminar)

### 2. Gasto aproximado que hace por una semana: S/. 60

## **ANEXO 4: Reproducción literal del folleto de JUNTOS sobre las cocinas mejoradas y la alacena en Tantamaco**

### **COCINA MEJORADA Y ALACENA**

En la actualidad las comunidades rurales no cuentan con cocinas técnicamente diseñadas.

Verificándose que en la mayoría de los hogares las cocinas son tradicionales denominadas “conchas”, que generan humo además de producir hollín.

También se observó que las cocinas son precarias y antihigiénicas que afectan a la salud de la madre y el niño trayendo como consecuencia enfermedades respiratorias.

En la actualidad el programa JUNTOS está inmerso en el tema, con el objetivo de mejorar la salud y las condiciones de vida de los hogares.

Por lo que sensibiliza y promociona ante la población la implementación en los hogares, con cocinas mejoradas y alacenas

### **COCINA TRADICIONAL**

#### **DESVENTAJAS DE LA COCINA TRADICIONAL**

- Daña la vista de los miembros de hogar, esto genera amarillamiento de los ojos, crecimiento de la carnosidad
- Deteriora los pulmones y es causa de las infecciones respiratorias agudas
- Es parte de los índices más altos de la desnutrición
- Ensucia todo al caer como copos negros
- Las paredes, techos y utensilios de la cocina son negros y el hollín
- Presenta un ambiente triste
- Se impregna el mal olor en la ropa

### **COCINA MEJORADA**

#### **VENTAJAS DE LA COCINA MEJORADA**

- La cocina se construye a una altura que permita a la familia utilizarla sin dificultades
- El tamaño de la cocina está en función al número de personas por familia y pueden convertirse en horno si lo desean
- Elimina el humo fuera del ambiente de la cocina
- Garantiza la preparación higiénica de los alimentos

- Brinda mayor comodidad
- Ahorra un 40% de leña
- La cocción de los alimentos es en menor tiempo
- Es de bajo costo y fácil de construir

<u>MATERIAL</u>	<u>UNIDAD</u>	<u>CANTIDAD</u>
Tierra arcillosa	Carretilla	4
Arena fina	Carretilla	2
Guano de burro o caballo	Saco	1
Paja picada de 2.5 cm	Saco	1
Adobe normales	Unidad	50
Adobe con hueco de 40 x 40	Unidad	20
Aros de bicicleta o piedras planas para la base (60 cm)	Unidad	5
Botellas oscuras	Unidad	6
Sal granulado	Kilos	2
Azúcar rubia	Kilos	2
Una plancha de 25 x 25 para la base de la chimenea	Unidad	1
Latas o cilindro para compuerta (40 x30 cm)	Unidad	1
Latas o cilindro para el regulador	Unidad	1

## **ALACENA**

La alacena, repostero o repisa puede ser construido de diversos materiales como madera carrizo, adobe o ladrillo. De acuerdo a los recursos de la zona donde vivimos. Es útil para guardar, proteger y ubicar fácilmente los utensilios de cocina como tazas, platos, vasos, ollas, etc. lo que permite se conserve la limpieza y orden de nuestra cocina.

### Materiales

- Clavos
- Plástico, costal de rafio o triplay
- Trozos de cartón o chapas para asegurar la pared posterior
- 2 tablas para los parantes
- 3 tablas para las divisiones
- 1 tabla para el techo
- 6 listones para el soporte de divisiones
- Lija, manteles y otros

**ANEXO 5: APLICACIÓN DE LOS DOMINIOS CULTURALES (Juego con tarjetas)**

**1.**

COMPRADOS    RECOLECTADOS    TRANSFORMADOS  
PRODUCIDOS

**2.**

DIARIOS  
FESTIVOS

**3.**

FRITOS    HERVIDOS    SANCOCHADOS  
HORNEADOS

**4.**

FRIO  
CALIENTE

**5.**

BEBIDAS    SOPAS    SEGUNDOS    CONDIMENTOS  
OTROS

**6.**

IMPORTANCIA

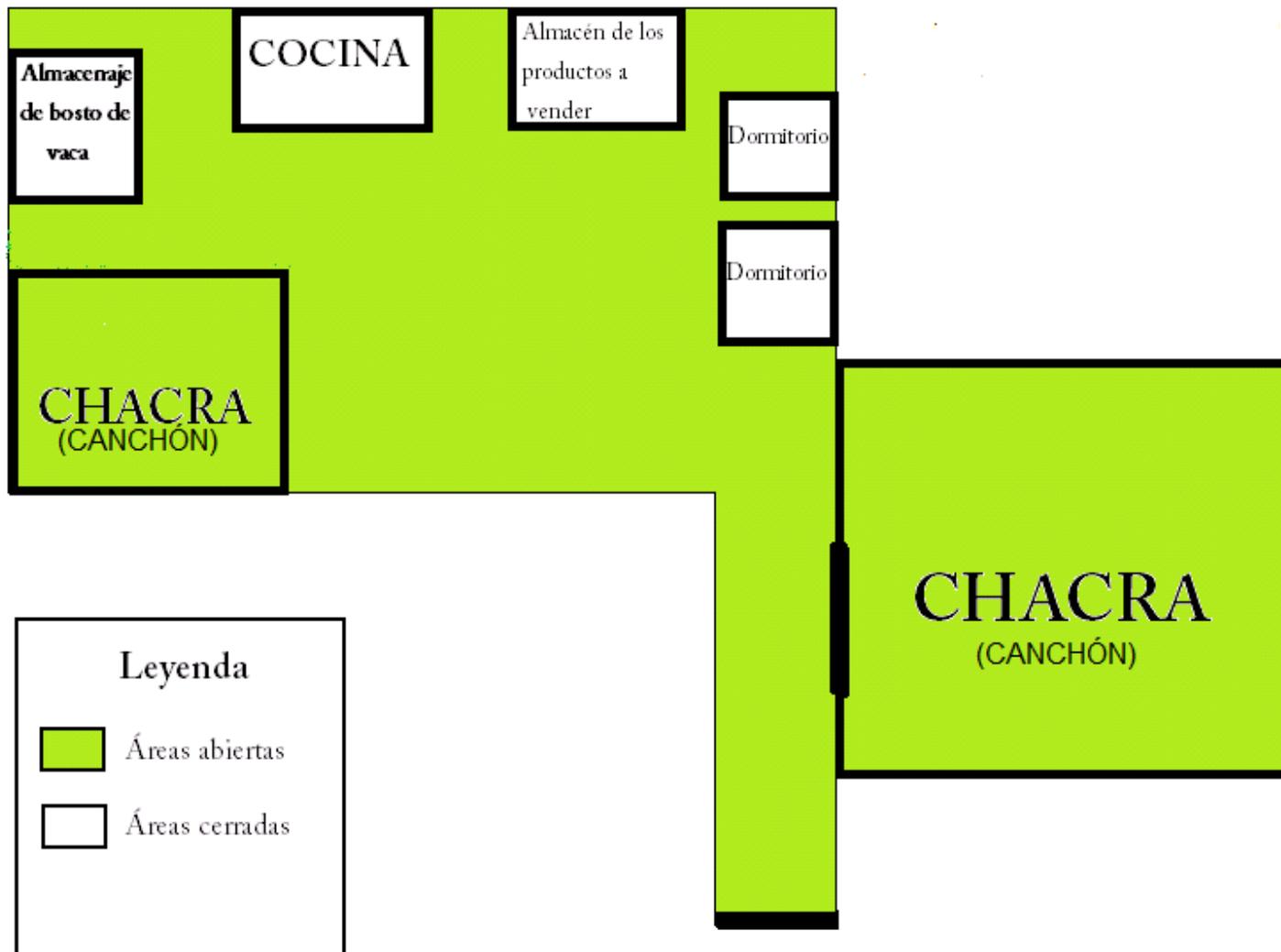
## ANEXO 6: LISTADOS DE ASOCIACIÓN LIBRE EN LAS SEIS FAMILIAS DE

Variable	Fam 1	Fam 2	Fam 3	Fam 4	Fam 5		
	Tío	Sobrino	Mamá	Madre	Hija	Madre	
Bebidas que más consume	Leche con chocolate, quaker, mate	mate, leche, agua, quaker	mate, refresco (chacra)	alcohol, cerveza, te, café, manzanilla, mate de hierbas, gaseosa, refresco (chacra)	mate, gaseosa, agua con azúcar	mate, refresco (yupi, para la chacra)	refresco yupi, mate (constante), gaseosa (a veces cuando los hijos piden), cerveza (más festiva)
Platos que más consume	caldo de chuño	caldo de chuño	caldo de chuño, arroz con chuño y huevo	caldo de chuño, caldo de moraya, depende lo que haya	caldo de chuño, trucha (a veces traen), queso frito, arroz con huevo	caldo de chuño, papa sancochada	Huevo frito con arroz y chuño, caldo de chuño
Bebidas que más te gustan	gaseosa ("cuando hay plata"), leche	leche, quaker, mate, agua	cualquiera	gaseosa	mate	Gaseosa (pero toma cuando vuelven cansados de la chacra)	refresco yupi, gaseosa, mate
Platos que más te gustan	caldo de cabeza, queso frito (queso cauchi)	caldito	trucha, chicharrón	caldo de cabeza, caldo de lomo con harta carne, asado a la olla, watya con queso u ocupa*	queso frito, trucha	Trucha, caldo de cabeza	Pescado, caldo de cabeza
Platos y/o bebidas que consideras especiales	-	-	locro (semana santa), asado (matrimonio, muerte), cerveza	gaseosa, watya, asado a la olla, mazamorra de izaño, de papa, caldo viernes santo*1	-	Asado, pollo con tallarín, cerveza, gaseosa	Cerveza, alcohol, asado *8, pescado (cuando no hay carne)
Alimentos que consideras nutritivos	habas, quinua, cañihua		Quinua, cañihua, habas	cañihua*2, habas, quinua	Zanahoria, repollo, cebolla, ensalada	chuño, papa, queso, trucha	Papa, chuño, frutas
Platos que no te gustan	Todo le gusta		Todo le gusta	Todo le gusta	Todo le gusta	Todo le gusta	Todo le gusta "Yo no puedo despreciar la comida"
Alimentos que se pueden	chuño, moraya, charqui, kaya		chuño (2 años), moraya, kaya (4 años)	chuño (2 años), papa (1 año), moraya (2 años), cañihua (2, 3 años)*3	gaseosa, papa, chuño, moraya	Chuño, moraya, kaya	Papa, chuño, moraya *9

almacenar								
Alimentos que se pueden transformar	oca (kaya), papa (chuño, moraya), carne (charqui)		papa (1 año), oca (hasta agosto)	papa (chuño, moraya), carne (chalona, charqui), oca (kaya)	papa (chuño, moraya), oca (kaya)	papa (chuño, moraya), oca (kaya)	Chuño, kaya, moraya	Chuño, chalona moraya
Tipos de papas dulces	lomo rojo, lomo negro, lomo negro		puka ñahui lomo, toq'oche	lomo rojo, lomo blanco, lomo negro, compes, peruanita, puma maki	-	lomo blanco, papa wayro, luntusa, lomo negro, qumpi, pacusa*6	(que el tiene) makhta o oque lomo, yuraq lomo, bolicho (que conoce) q'ompi rojo, q'ompi negro, imilla, wayro, luntusa, puma maki, papa piña, casablanca, lomo javier *10, q'ejvillo, ch'aquillo rojo, ch'aquillo negro, q'usi	q'ompi, makhta lomo, pakusa, t'uruña, puma maki, misti lomo, luntusa (tiene como 60 clases)
Tipos de papas amargas	q'anchalli, teniente, paq'ella, oco Kuri		Teniente, q'anchalli	Teniente (la más harinosa), haq'illa, q'anchalli, p'oko toro	-	haq'ella, canchilli, teniente (todas estas tiene)	(que el tiene) haq'ella, teniente, q'anchalli (que conoce) oqo kuri blanco, oqo kuri negro, kuchama redondo y kuchama largo, laki chaqui	qanchalli, teniente, oqo kuri, haq'ella, chaq'a, qochama, bolicho (tiene 10 aprox.)
Tipos de papas no nativas	-	-	-	-	De Ayapata, Macusani ("mi mamá no quiere esa papa")	Chaska (papa dulce de Juliaca *7)	Peruanita, wayro *11	No conoce
Condimentos	comino, pimienta, orégano		comino (cholq'e en quechua), ajos, pimienta	comino, orégano, colorante, pimienta, pimienta picante	Colorante (rojo)	pimienta, comino, ajo, chiq'chipa (para la sopa, se usa en semana santa)	Comino, pimienta, orégano, sibarita, colorante	Pimienta dulce, comino, ajo, aji, pimienta picante, aji colorado
Hierbas			punki, salvia, muña, nabos, saqarara (mate)	muña (añamuña, qurusmuña, pasñamuña), q'anacho, punki tika, panti, manka paki, kisa, yana kisa, parma real, ajinjo, menta, anís, q'ata, aqlana, oqoruro	punki tika, quru quru, kisa, q'anacho, parma real	muña (pasñamuña, qurusmuña), eucalipto, manka paki, salvia, menta (tiene en su casa). Orégano (compra para comida)	Aña muña, pasñamuña, palma real, q'anacho, ajenjo, menta, huichullo, yawar chunka, yuño ñuño, chaq'iri, yanten, saqarara, oqoruro	punki, manka paki, pampa canela, eucalipto, pasñamuña, salvia, q'ata

sopas	-	-	-	caldo de chuño, caldo de moraya, caldo de papa lisa (illaco: papa lisa), sopa de fideo, caldo blanco (arroz mas chuño), mazamorra de chuño*4, caldo de cabeza, caldo de lomo, caldo de panza, chairó*5,	sopa de maizena, sopa de sémola, sopa de ch'accepa	Caldo de chuño, sopa de kaya, mazamorra de chuño molido *12, caldo de cabeza, caldo de lomo (alpaca, oveja), caldo de quinua, caldo de ch'accepa	sopa de fideo, sopa de arroz, sopa de chuño, sopa de quinua, sopa de cañihua
-------	---	---	---	---	--	--	--

## ANEXO 7: MODELO DE LA DISTRIBUCIÓN ESPACIAL DE UNA CASA EN EL CENTRO POBLADO DE TANTAMACO



ANEXO 8: CICLO GENERAL DE LA AGRICULTURA (TOMADO DEL TEXTO *ESTRATEGIAS DE LAS COMUNIDADES CAMPESINAS ALTOANDINAS FRENTE AL CAMBIO CLIMÁTICO* DE HILDA ARAUJO. P 184)

