

APURÍMAC

92

Abanay, 04 de Agosto de 1993

SEÑORA ROXANA GARCIA BEDOYA  
Directora Revista Andenes

Estimada Señora:

A nombre de mi Institución Centro de Investigación y Capacitación Campesina CICCA-Apurimac, reciban un cordial saludo; es así que cumplimos en enviar los trabajos recepcionados aunque es sumamente mínimo, pero que de todas maneras los enviamos, justificaciones hay muchas que no vale la pena detallarlos.

Asímismo quiero aprovechar por encargo de la dirigencia de la Federación Agraria Revolucionaria de Apurimac FARA, desearían suscribirse a 2 ejemplares de cada número de la Revista Andenes, para lo cual quisieran saber el valor por unidad,; sin otro particular me despido de Uds. muy atentamente.



Angelino Merma Peralta  
Educación y Comunidad  
CICCA

92

"Año de la Modernización Educativa :

Título del Trabajo : "La Fiestividad del Señor de Babla Cruz".

Pertenece a : Juan Pablo Cáceres Juro :

Ocupación : Estudiante .

Domicilio : Urbanización. Marino s/n .

Fecha de nacimiento : 22 de enero de 1970

Comunidad : "Micaela Bastidas"

Provincia : Abancay .

Distrito : Abancay .

# La Fiesta del Señor de Babla

## Cruz:

Es la fiesta popular religiosa; que cada año se celebra; el segundo día del mes de mayo. Las veneradas cruces hechas de madera en un número de siete; se encuentran; en la silenciosa puna de las alturas del Distrito de Curahuasi; provincia de Abancay.

Las benditas cruces; llamado por los campesinos; "Apu tayta; Babla Cruz"; se encuentran en una lomada tendida; en cuyas baldas se encuentran pequeñas lagunillas; que dan de beber a los peregrinos visitantes; a sus alrededores se encuentran colosales picachos; señorios y guardianes de las veneradas cruces; cuyos peñascos; son el habitat de las vizcachas y los cóndores. También rodean planicie verdosa de pajonales; donde grupo de alegres vicuñas saltan y corren.

Es una zona natural, turística; revestido de verde; una silenciosa puna y que solitarios; las benditas imágenes; alcanzan sus brazos al cielo; y los cóndores. ¡Qué alegres! Surcan el azul del infonito; mientras los huallatas, parihuanas; nadan y bucean en la laguna de "Cellwa Ecocha"; a una distancia aproximada de dos kilómetros de las imágenes.

Fiesta popular, fiesta campestre; donde los peregrinos hacen los preparativos con mucha devoción; todavía con dos días de anticipación: unos compran los paños o chalinas para las fervorosas imágenes; otros compran flores, velas. Para la paminata de casi un día completo; preparan sus biambres; entre gallinas, cuyes azados; sus panchas; sus quesos; otros proveen; aguardiente; de caña pura; fabricado en las quebradas de San Gabriel. Los jóvenes; afinan sus charangos, sus guitarras; flautas, mandolinas. En fin, son preparativos con algarabía y alboroto en cada familia; y esperan ansiosos la mañana fresca y matinal del día primero, Primero de mayo; vísperas del día central.

No bien; saludan los primeros rayos a la madre naturaleza. Grupos de caravanas se dirigen al lugar santo; grupo, tras grupo de caravanas; hombres y mujeres de toda edad; avanzan entre el jolgorio y romería; otros alegres mozalbetes; con su chullo y su waraca; cabalgan a toda velocidad.

Las mozas; cantando avanzan lentamente la cuesta; hacia la soledad de las altas punas. Van también habilitados jinetes; domadores de chúcaros\*; van a todo galope entre la galantería y bullicio de los peregrinos. Otros grupos descansan en el verde pajonal; tomando sus cañazos; y algunos grupos; consumen sus biambres: el charqui, queso, mote; cuyes azado. ¡Quién sabe! muchas otras cosas más. Todo el grupo consume el biambre de cada integrante.

Feligreses de todo lugar, visitan al milagroso y afamado, lugar santo; de distintos pueblos y comunidades: De Curahuasi, Caype, Jambrama, Larrañi; de diferentes ciudades. Llegan caravanas de creyentes: De Cusco, Arequipa, Huancayo.

Los "carguyoc", hacen de la suya en los preparativos: Con vestimentas de vivos colores, los sombreros rodeados de cintas de todo color; los varones con su poncho y su waraca en la cintura; las mujeres con su "chamarra" y su "lliclla". Sus caballos flaqueados con cintas en la cola. Estos carguyoc, fieles creyentes llevan los presentes; y sus atributos al Señor de Taba Cuz; entre flores y velas; sus "walcantitas".

En la tarde, vísperas del día central. El primero de mayo; cansados, con el sudor resplandeciente; llegan caravanas, de todas direcciones. El crepúsculo de la tarde ya se acerca; el Apu Tayta Taba Cruz; se calma de fiesta. Los carguyoc, llegan alborotados: de cansancio, sed y hambre; pero todos felices. Flozan algunos, se coratillan; abrazan y besan las benditas imágenes; adornan con flores sus alrededores; las cubren con sus mejores prendas. Las cruces más antiguas, van perdiendo de tamaño; por ello las cruces de menor tamaño son los más antiguos y a la vez son más alagados y adorados.

Algunos campesinos; lloran y claman fervorosamente; imploran que se les perdonen los males y pecados cometidos; suplican aumentar su producción, aumenten sus ganados y que los malhechores, no se los lleven sus pertenencias. Mientras tanto; otros campesinos; amarran a sus hijos a la cruz se persignan, oran; luego los padrinos y familiares les dan fuetazos de látigo; para que el jovencuelo se comporte bien y se haga hombre fuerte para el trabajo y para su familia.

Los carguyoc, bailan y cantan al compás: de charango, queñas, guitarras y mandolinas; para sus ánimos también está presente: el aguardiente de puro caña; mujeres en todo afán y desorden; hacen hervir matecitos y tees calientes; para calentar y recomponer el cuerpo. Ya matizados el cerebro y con la fuerza del aguardiente; en el círculo familiar de estos "carguyoc"; se designan voluntariamente; tomar esta responsabilidad hasta el siguiente año. El nuevo "carguyoc" es homenajeado y en son de mérito entregan botellas de aguardiente. Luego, para el fiel cumplimiento del deber encomendado; amarran también a éste a la cruz de su mayor preferencia.

El lugar santo se viste de gala; esta fiesta donde los caballos ovinos relinchan a todo pulmón; y los cohetones espantan a la cabalada, y ya la luna salió; abre sus brazos y extiende con suavidad los suspiros brígidos. La fiesta más se parece a un enjambre de abejas ruidosas: o el habitat de luciérnagas.

La noche del primero de mayo, es la fiesta de "Cruz Velasco". La luna alegremente, abraza con su manta blanca el paisaje nocturno. El Wankapita, cerro cercano, (donde abunda las vizcachas, y afirman que es el "apu" de los cuyes), alcanza sus brazos al cielo. El frío y la nevada comienzan a morder el cuerpo. ¡y qué frío!; caballos de la quebrada tiritan y buscan un refugio adecuado.

Es la fiesta, donde humildes madres, aprovechan vender: tees pitados y mate con su traguito; y que todo los peregrinos aprovechan. Además el aguardiente es bien buscado, ya que el frío nocturno obliga a embriagarse. Pero otros grupos, ni que frío: solamente con trago y cigarrillos, continúan bailando.

La luna, ya avanza al ombligo del cielo, y la noche parece interminable. El bullicio se apodera del lugar santo; las cruces están más alegres y bien vestidos. Muchos tiritan de frío; otros cantan a todo pulmón; mientras un manto fino como copos de algodón se tienden a lo largo de la loma; los "mistis" roncan al pie de las cruces, protegidos con ponchos y frazadas; algunos jovenzuelos ebrios cantan su amor eterno a sus enamoraditas en el silencio nocturno.

Hay también grupos de jóvenes alegres; con sus pantalones, remangados hasta las piernas, con su poncho y su waraca en la cintura, su sombrero de cintas y colores; tocan las mágicas cuerdas de su guitarra, sus guenas y charangos; que roban el corazón de las moeitas, con color de rosa encendida sobre sus mejillas, con su trenza y polleras de vivos colores.

Por fin, el manto oscuro de la noche va acabando, el lucero de la mañana pareciera estar más alegre y pone su mirada; allá lejos por entre el oscuro y monótono "apu oreco". Las vizcachas chillan en tan lejos; en sus madrigueras; las vicuñas corren y saltan como oscuros fantomas. ¿Y los peregrinos? Pobre ellos; algunos tiritan de frío; otros roncando; ebrios vencidos por el trago. Lloran algunos recordando sus tiempos idos y no volvidos. Mozos jóvenes encillan sus acémilas; no sienten el frío agudizante; pareciera que la madre naturaleza, ya les conociera; ellos son buenos ginetes y se enrumbran a todo galope, antes de que el "inti tayta" salute a la madre naturaleza.

El alba del amanecer clarea; el "apu condor" reina de alturas; también viaja al sin fin. Las pampas y lomas más parecen como sabanas blancas. Los caballos corren y saltan furiosamente; relinchan en busca de su amo. Es la amanecida del día dos, día central de la fiesta religiosa; pero gran número de peregrinos, hacen los preparativos para la vuelta a su hogar.

Es la mañana día central; la santa noche de frío ha pasado ya; la noche de "Cruz velacoq" en la silenciosa oscuridad; los alrededores de los santos cruces se parecían más a grupo de luciérnagas; que alegremente revolotean; y los cohetes que hacían temblar; incluso a los más bríosos caballos; y la pelea de perros humeantes en la oscuridad, signo de que pasara una pelea lamentable. I efectivamente, ya cuando el sol radiante de alegría; saludaba a los apus más altos; un grupo de caballos; esos tipos bravos se acercan furiosamente; y se dan patadones y mordiscos, es entonces que los dueños también; al ver sus caballos en pugna; se acercan para quitarles; pero ebrios; ellos comienzan a discutir dándose inclusive gurreajos. Esto es el comienzo de la lucha infernal; muchas mujeres lloraban y oraban para que no pasara ninguna desgracia; pero la pelea de por sí de discusiones se multiplica; cada cual con su bando entre varones y mujeres; en un estado de salvajismo; que se enfrentan a puños, puntapiés; las mujeres a pedradas; recogen en sus polleras y en waracasos, los más hábiles montan a sus caballos y los corren a gurreajos. Las piedras lanzadas con la waraca; son más mortíferas que una bala; muchos de estos contrincantes caen abatidos; otros en grupos fugan a todo galope.

Pasado las desgracias; comienza la paz; mujeres lloriqueando atienden a sus heridos del salvaje combate; otros mi que dolor; montan a sus caballos y se van "galantemente". Mientras grupos de caravanas; alistan los preparativos para el retorno a sus hogares. Algunos "carguyos"; siguen embriagándose; toman y cantan a son de sus instrumentos. El retorno es muy de mañana; porque llegarán a cada hogar; después del medio día fatigados y cansados.

**Apu:** Dios de los cerros; dios mítico; según la creencia que se encuentra en la profundidad de los cerros más altos.

**Waraca:** Es una arma de defensa; tejido de lana de oveja; que lanzado una piedra; se convierte en una mortífera bala.

**Carguyos:** Son familias comprometidas; a llevar todo los presentes al Señor de Babla Cruz;

**Cruz velacoq:** Es el velorio de las cruces en su víspera.

**Inti tayta:** Es el sol, adorado por los campesinos.

**Mistis:** Son peregrinos acrobáticos, radicados en la ciudad.

**Chúcaro:** Caballo salvaje

**DATOS PERSONALES**

93

**NOMBRES Y APELLIDOS:**

**Exaltación Amaru Flores**

**LIBRETA ELECTORAL:**

**31001566**

**EDAD:**

**36 Años**

**DIRECCION:**

**Aymas s/n Abancay Apurímac**

**REGION:**

**Inka**

**PROCEDENCIA:**

**Comunidad de Marjuni**

**DISTRITO:**

**Lambrama**

**OCUPACION:**

**Agricultor.**

**Abancay, Julio de 1993**





APOSTOL

QARAY

Exaltación Amaru Flores

1993

## APOSTOL QARAY

Bajo ese manto misterioso de lo puro, lo salvaje y lo autóctono, muy propias de la geografía Chanka, nacieron los indios de la PACHA-MAMA, alimentándose de las savias de la fuerza telúrica, quienes, conforme van dominando ese mundo abrupto, se unen como eslabones a la exótica naturaleza, donde el retumbar del trueno, el frío, la soledad, el silencio, la nevada, la helada, la tempestad, el viento huracanado, el soroche, la escarcha, el Chañajillo y otros embates son sus aliados. Allí, en medio del dolor, el desafío, la crueldad, el abandono, la miseria y un sin número de expresiones, se convierten en alegrías, haciendo renacer los motivos del pueblo, como la mink'a y el ayni, siendo esto considerados como historias vivientes, y testigos de muchas generaciones. Si murieran esas costumbres, como cuando el día muere en las manos de la oscura y negra noche, las comunidades dejarían de existir, tornándose en pueblos mudos, sin recuerdos, ni alegrías.

APOSTOL QARAY es una de estas manifestaciones. APOSTOL QARAY(banquete), es una fiesta religiosa y ancestral del pueblo de Marjuni, donde los muertos siguen viviendo y ocupando los corazones de sus parientes y del pueblo en general; alimentándose igual que nosotros los vivos allá en ultratumba.

Según la creencia popular, en esta fiesta donde el Carguyoq ofrece abundante comida en forma gratuita a todo el pueblo e incluso a los forasteros,

la gente solamente come al estómago del los muerto o difuntos que un día gozaron de la dulce vida bebiendo los rayos del Inti. Antes del banquete, se contrata un cantor para que, llorando, alce el Himno a los Muertos, para aliviar de esta manera los sufrimientos de las almas que siguen morando bajo el triste y negro reino del Ujupacha, donde el Supay es amo y señor del Infierno y el Purgatorio.

Al celebrarse el APOSTOL QARAY es costumbre del pueblo comer obligatoriamente catorce platos o más hasta el punto de empacharse. Con estas descomunales y sabrosísimas comidas cuántas veces yo caí víctima bajo los brazos de la indigestión. Sólo Dios y mi barriga lo saben.

Eran las tres de la tarde, no sé de qué día, no recuerdo, en que el poderoso Sol, había declinado ya notoriamente en el ancho cielo, dibujando en las tristes y hondas quebradas gigantescas sombras, cual llantos de la naturaleza virgen y exótica, cuando taita José, en una asamblea del pueblo, manifestó que iba realizar el Apóstol Qaray en nombre de su padre taita Nazario, e invitó a la fiesta al pueblo en general. Taita Nazario hacía nueve meses atrás, se había marchado al tenebroso mundo de Qhropuna o Haywiri, aunque de esto nadie estaba seguro.

En efecto, catorce días antes del acontecimiento, los parientes del difunto empezaron a agitarse increíblemente; acarrearon leña en más de 200 parejas de los bosques de Sak'anku y T'astani, reunieron incontables chuas (platos de madera), para invitar a los forasteros; con igual afán reunieron qeros y foncheras para beber chicha; también viajaron a las haciendas de Qharhua y Carmen en cinco piaras de mulas con sus respectivas esquelas a comprar cañazo en gigantescos odres de chivo, para beber en aquel día sin recelo ni medida como lo hacían con las aguas de la Laguna de Kinsa Qocha. Igualmente la chicha fue preparada con cuatro días de anticipación por las mujeres mink'asqas (solicitadas) y los parientes del muerto, debiendo estar listas, más de 1420 magmas (tinajones) antes que el Sol se encamara en el ocaso. Los incontables y variados platos incluyendo los exóticos, fueron preparados en descomunales ollas de barro, con esmero y sumo cuidado.

Aquel día, desde tempranas horas, conforme a la exigencia y al pie de la costumbre, antes que el Sol sellara con sus tibios rayos la cumbre del fantasmagórico cerro Siusa, llamaron, previa súplica consistente en un ch'utillo (trago en un cuarto de botella), al taita Salvaquito, un viejecito del lugar, padre del pueblo y el más anciano, para que dirigiera la ceremonia respectiva haciendo votos en nombre del difunto. Ya en el cementerio donde reposan los huesos de taita Nazario, el viejecito vertió con extraña devoción en dirección de su boca una botella de cañazo, varios vasos de espumosa chicha, comidas livianas para no causar empacho al pobre muerto, unos cuantos trozos de carne de

La gente empezaba a inquietarse y seguramente sentían hambre; entonces, don Salvaquito salió al patio diciendo estas palabras:

- ¿Ya llegaron todos? Para que de una vez empiecen a servir las comidas. En el momento en que uno de los ancianos que estaba en el centro del patio respondió:

- ¡Todavía no! Faltaba el principal Apu Santo Roma (Bonanza) o Kaqniyoq. Si él no viniese nadie podría comer, aunque las comidas estén enfriándose. Entonces en coro la gente dijo:

- ¡Oh, qué desesperación, qué hora llegará! En ese momento alguien respondió:

- Ni modo, tendremos que tener más paciencia y aguantar las hincazonas del Dios Hambre.

De esto había transcurrido casi una hora y el Dios principal llamado Santo Roma o Kaqniyoq que debía estar en este banquete para iniciar el acontecimiento, aún no aparecía por ningún lado. En un momento inesperado, como caído del cielo llegó al centro de la reunión, dando zancadas de cumbre en cumbre. Todos enmudecieron, unos cayeron pálidos y otros hasta dejaron caer sus chuas, presas de espanto y de miedo. Entonces el viejucha Salvaco que todavía seguía rezando y bebiendo espumosa chicha y varios tragos, se levantó como un resorte, diciendo:

- Apu Yayallay, Santo Roma taitaiko, tú que conoces nuestro destino y estómago y por ende nuestra existencia, te has de servir los mejores platos que hoy hemos preparado con bastante celo y cuidado. No creo que nos niegues. Oh, poderoso Apu que reinas en la tierra y eres padre nuestro. Diciendo esto y sin pérdida de tiempo sirvió sobre un trípode, una gran chua llena del famoso Api; luego con igual entusiasmo de trajo un segundo de apfoqa y qonchay muy tiernas y jugosas que crecen solamente en las alturas de Huayhuakalle; aderezado con linancho y supäygarqo, con unos trozos de queso fresco, papas, huevos de Huallata. En fin, era un manjar exótico muy desconocido en otros pueblos.

El Apu Santo Roma sorprendido por estos presentes habló:

- Hijos míos, no debían sacrificarse mucho, me hubiera conformado sólo con un

vicuña, gruesas tajadas de queso fresco y una chua llena de mazmorra llamada api, hecha a base de oca seca, de esas amarillas que crecen en las sementeras de Huaylla, luego cocinada en leche de vaca negra.

Mientras el viejecito y el campesino que cantaban la triste canción de los muertos "San Gregorio" y decían algunas oraciones, las horas habían avanzado increíblemente por las tsendas del tiempo; entonces se retiraron del cementerio y se fueron directo a la casa del Carguyoq, donde siguieron libando abundantemente y rezando un millón de Ave Marías, catorce mil trescientos millones de Padrenuestros, siete mil ochocientos Credos, contando en maíces negros y haciendo memoria de cada nombre de los que en otros tiempos habían tenido carne y hueso, de los que hoy solamente quedan tristes y vagos recuerdos. En estas circunstancias se oyeron tremendos gritos como si algún Titán desde el cenit del cóncavo horizonte llamara a alguien que dormía en el seno mismo de la Tierra. Yo que me encontraba en el interior de mi casa, salí al patio tratando de ver qué era aquello, cómo quién gritaba de semejante modo. Ahí era solamente taita José que llamaba repetidamente desde el barrio saliente de Moqopata, invitando a todo el pueblo para que asista a su Apóstol Qaraya. Aquella tarde me fui a la casa de don José, llevándome como única herramienta o arma, cual escudo de guerrero, una gran chua hecha de tronco de qarato, con el corazón alegre, por la cara risueña y con la firme idea de que comería hasta más no poder. Cuando llegué, todavía no había mucha gente. Unos mataban la sed con un descomunado trago de chicha. Otros tomaban tragos con gran estilo, en cuerno de toro negro, como si estuviesen bebiendo el néctar o el propio elixir de la vida, sentados cómodamente hablando mil palabras como Apus Oradores, conocedores de destinos. Luego, de manera increíble, ingresó al mismo tiempo mucha gente, incluso de pueblos vecinos como Lambrama, Saklanku, Lahuañi, Kishuará y otros. Así mismo, hicieron su aparición los Apus: Sayapaya, guardián celoso de Marjuni; Chacnaya, Dios de la lluvia; Mama Pucuta; Apu Soqllaqasa, famoso médico; al final hizo lo mismo el poderoso Apu Siusa acompañado de todos sus séquito.

que escapaba de los platos al pasarse por mis narices me hincó mucho más el apetito. Segundos después salió uno de los mozos, cantando una canción nativa, trayendo en las manos igual número de platos muy llenos de sopa de chochoca, que no carecía de sabor agradable. Todavía no había llegado para mí la hora de saborear los sabrosos platos, porque estuve casi en el centro del círculo formado por aquella numerosa concurrencia; pero en un momento dado, como por gracia de Dios, me llegó a las manos una chupa grandaza, repleta de sopa de olluquito, la cual me alcanzó con tanapidez, o nada menos que taitá Silverio, siempre primero en todo. La sopa era muy sabrosa. Unos cuantos trozos de carne fresca, con igual número de papas y otros aderezos adornaban aquel plato que para mí sabía a manjar hecho por una diosa. Aúno había terminado todavía los últimos trozos de lizas, cuando chocó con mis manos otro plato muy caliente de sopa de chochoca, hecho a base de maíz cocinado, puesto al sol y luego reducido a polvo; de aderezo le servían varias tajadas de queso fresco, sin faltarle papas. Después de una corta pausa, vino otro plato de trigo molido, más conocido como trigo lahua, esta sopa es seca, sin papas; pero si embargo es riquísima y a la vez por el aderezo divino que llevan en el centro del plato, junto a un buen trozo de carne fresca. Esta lahua es muy famosa y popular, pues se sirve en toda clase de banquetes y fiestas.

Todos estos platos hay que comerlos muy rápidamente, como los soldados al tomar el rancho en el cuartel, pues, si uno es lento, en comerles vacían en el sombrero, aunque este sea nuevo, o le aumentan una comida encima de otra, sin percatarse de sabores. Para evitar esta desgracia, mejor dicho, este serio disgusto, es bueno llevarse de la casa varios platos vacíos u ollitas para comer con lentitud y modo, pensaba, cuando de repente antes de que yo empezara a lamer el plato con mi rasposa lengua, me llegó a las narices otro plato lleno de sopa de mondongo, que por poco el apurado mozo me aumenta sobre la otra sopa de distinto sabor. Esta sopita aparte de ser rica, es muy liviana, y la recomiendan para esos estómagos tan reducidos, como la barriga de gusano.

Otro potaje que tuve la suerte de recibir fue nada menos que el chuffo

plato, pero ya que están servidos, he de saborearlos, me gustan tanto que los  
secaré todos. Diciendo esto empezó a acariciar la gran chupa oliendo con gran gusto. Cuando  
saboreaba la primera cucharada, sorprendentemente llegó la negra Muerte,  
acompañada de la Hambruna y su hermana la Miseria. Entonces el Apu Santo Roma  
dejó de saborear su plato y se sintió incómodo; claramente había perdido el  
apetito hasta quería retirarse del Apóstol Qaray. Este hecho lamentable e  
indeseado alborotó a la mayoría de los asistentes, pues la Muerte, la Hambruna y  
la Miseria eran seres indeseables y repugnantes, sobre todo en este momento de  
conjunción y alegría donde ancianos, jóvenes y niños tenían que alimentarse y  
por ende sus muertos, para que en la otra vida no sufriesen hambre ni sed, ni en  
el purgatorio, ni en el propio infierno. Entonces el viejecito agarrando valor, se levantó con los puños en alto  
diciendo: ¿Quién mierda les ha hecho llamar a esos asquerosos seres que tienen  
cara de alcega? No sea que yo me amargue y después de propinarles unas patadas  
les eche con amargo atrago en todos sus ojos. Que se vayan esos malditos, no  
quiero verles ni en pelea de perros!

Cuando habló así en forma enérgica y amenazadora, la Muerte, la Hambruna y  
la Miseria, se retiraron cabizbajas y se perdieron por detrás de aquellas  
cumbres que tienen por hito el Reino de Ujupacha. Después de pasada esta seria  
incidencia de muy mal gusto, el Apu Santo Roma recuperó su apetito y agarrando  
su cucharón, empezó a saborear su plato, que sin duda era exquisito y divino,  
y la gente empezó a recuperar la calma.

Igualmente empezaron a servir incontables y variados platos, con la ayuda  
de más de veinticuatro hábiles mozos improvisados, escogidos de entre los  
asistentes. Justo cuando empezaba sonar horriblemente mi espacioso estómago  
cual si fuese barriga de Dinosaurio, salió don Silverio con su sueña cara,  
portando en ambas manos cinco platos llenos de sopa de colluco muy calientes. El rico olor

lahua, sopa negra de chuño molido, con gigantescas papas andinas, muy conocido en el medio, semejante a la que tomaban los antiguos guerreros ESPARTANOS. Otro manjar fue nada menos que el famoso api, muy conocido en el APOSTOL QARAY, esta ricura es preparada de una manera especial y con bastante cuidado; diríase que es uno de los más sabrosos del lugar y que supera tal vez a todos los platos más exóticos del mundo.

Con todos estos variados platos ya estaba a punto de reventar mi ancho estómago, no podía comer más; sin embargo llegaban otros aún más sabrosos que los anteriores, incitando a que el estómago se abriera más, entonces hice un esfuerzo sobrehumano para encajar todos los manjares presentes. Esta vez era lizas picante (segundo de olluco) preparado con sabor divino. No faltó tampoco la conocida sopa de oca tierna, con sus delicados trocitos de carne, papas y endulzado con limancho, queso y lenle. Se hizo presente por otro lado la inmortal sopa de mashua (año almorzay) preparada con aquellas aguas que filtran de los más altos picachos de la serranía, que en ningún mes del año dejan de cubrirse con el manto blanco de la nieve. Todavía llegaban más platos para comer; pero como ya no podía resistir más esta maldita barriga, tuve que escapar, cuál cóndor dueño de los andes, que después de devorar una vaca entera huye a su guarida. Así pues me dirigí a mi casa para entregarme al reposo y al sueño.

Lo mismo hizo el Apu Santo Roma o Kaqniyoq después de saciar su apetito, y fortalecer su cuerpo y su espíritu. Claramente se advertía en su rostro el velo de la alegría, escapándole de su ancha garganta dos gruesos eructos. También, los comensales se fueron retirando con lento paso; diríase que se escaparon igual que yo. Ya no podían comer más, les pesaba la barriga.

Y ¿los muertos? ¡Ah!, ellos también quedaron satisfechos y contentos, sabiendo que buen tiempo podrán vivir sin preocupaciones aún en el más oscuro y negro mundo del Ujupacha o en el propio infierno, o donde fue castigado Tántalo en aquellos tiempos.



Huarme Tapukuy 1

95

peder la mano a la mujer.

1. Tenemos como oficio. Huarme Tapukuy el joven se llama de nombre José. José dice a su papá, papá yo quiero ir a tener mujer ya tengo combersada. a tal fulana, está por aseptar me. papá de José dice un día iremos a combersar a su papá y a su mamá, que respuesta nos darán.

2. fueron a la casa de la mujer y entran con buenas maneras con respeto, José su papá combersa, Señor papá venemos a peder la mano a su hija, ya tiene combersado. su mamá de la checa dice, yo preguntari a mi hija, vamos a preguntar se tiene uno su compromiso, responde su hija se mamá ya tengo combersado para, veder con este hombre, la mamá de la checa dice, se es kerto o hea teredo combersado con su hijo. la checa se llama de nombre Carmen y entran de acuerdo para un día fejo: su papá de Carmen manifiesta. y dice fulano, queres a mi hija, mi trayes un tesigo de respnsable acepta José y su papá desde esa fecha preparan todo lo necesario.

para que esté listo para ese día.  
Llego el día y juntaron todo sus fami-  
liarres y vecinos, y contratan morecos  
entran a pedir la mano a la señorita  
Carmen

Huarme Tapukuy

su mamá de Jose todo listo alestan  
leva, ponche, maesello su trago,  
con todos sus familiares, entra 30 de la  
noche a pedir la mano.

Su papá de la señorita Carmen dice  
deben hacer llamas  
a sus familias ellos también deben  
saber. Comen a reparter ponche y  
despues maesello en unos posellos  
a todos estan presente.

para los enamorados sirven un  
especial, un panuelo blanco lo  
tienen para servir el maesello  
lleno de maesello y lo hacen sentar  
a los dos juntos y comen y ya no  
se sueltan, despues de acabar de  
comer, toman su té macho y  
su trago, como a los 11 de la  
noche comienza la musica y halla  
n en prender lugar hacen bailar  
los enamorados, en seguida todos a-  
bailar, procuran hacer horrochar  
a la mamá de señorita Carmen  
mientras queda dormido. Como a  
los 3 de la mañana se lo lleva  
el hombre y sus familias a su  
casa, a los dos lo enseñan

en un cuarto a lo pomeno cuando  
do para que duerman ~~hoy~~ el día  
siguiente tomando sus tragos y prepara-  
rán comida según la festa.  
para este compromiso preparan 2  
cantaros de chicha 2 arollas de  
aguardiente de pura caña. y digo-  
lan 2 carneros. Les Constanbure  
antegua 2

Ritihí <sup>Nerrado Ampay</sup> URCCO.

De este el punto de vista tratase pues  
de una conejera autóctona, de una pen-  
nacea peruana, spiniména y netamen-  
te alborquina solo allí, en el Ampay  
que es su medio, habita, nace, crece  
y se desarrolla en proporciones gigan-  
tescas y en ninguna otra parte más  
infortunadamente de este punto  
de Ampay se convirtió. Como parque  
Santuaria nacional con sus faunas  
y flora propia con su etno de nori-  
a belleza solo comparable con los  
Alpes y sea la atracción turística  
más importante del sur de la  
República conforme fue, el  
amigo y protector de las plantas.  
Se comprende que solo a una  
altura de 5,652 m. sobre el nivel  
del mar. la cumbre más alta del  
Ampay.

estando abarcado sobre los 2,398 ms., puede hallarse riene perpétua como hay en el Ampay comparable solamente con los Alpes desde punto de vista geológico. Creo que el Ampay sea uno de los tantos contrafuertes de la cordillera de los Andes. El Ampay, vero similmemente, es una formación propia, autóctona con su riethi especial que en manos de doña Anjelita Samonez o de doña Teresa Ferrerete, con solo un poco de leche ayranmu y azúcar, tomarse en el monjar más delicioso que en mi vida haya saboreado. hacer sus helados con el riethi del Ampay. Los pingres proveedores de yello para helados, chupete, maspadella son: especula Corchaj, mariano Chipa, Santiago Soto, Pablo Marquez, Sesto Velligor. lugar riethi circo, para cada caballo lo traen con 3 bloques a la semana 2 veces, a un costo de 0.50 centavos cada bloque.

Nombre: JUAN CEBALDIL ALTAMIRANO

Edad: 47 años

ocup.: Agricultor

Com. Campesina - 02059 pampa - Dist. Tamburco - Abancay

Dirección: Av. Tamburco N.º 224

matrimonio católica:

En primer lugar tenemos lo siguientes, preparan tina en carmas un dos otros carmas para los ena en el matrimonio, se alestar todo necesario todo lo que falta, para hacer chicha compran unos 6 arabas forra, lussa el paduno y su maduna.

para ser paduno debe ser casado por la Inglicia, los matrimonios se hacen para un día y participa a sus familiares para el día de su matrimonio.

para acompañamiento, su comadre tiene su obligación de llevar el Huahua.

tanta osea (pan de huahua)

Comienza la misa para el matrimonio 6:30 de la mañana acompañado todo sus familiares, acaba la misa salen de la Inglicia, todos juntos se van a su casa, toman su ponche, despues comienza a servir lechon con su concha de maíz todos acaban de comer, se sirven sus Whiskey de caña feura, despues el

comadre comienza a dar vuelta a Huahua tanta, en primer lugar hace agarar al paduno y a los novios. y se pone la plata la voluntad cada uno, por parte de la comadre se entrega a cada uno su trajo de caña. para que pongan cota pala la Huahua para el día siguiente tienen preparado

unos 3 tenajas de chicha, y Cuyes digollen  
Como 35 cuyes galenos 25 degollados,  
estos son para el combido del matrimonio  
y toman chicha trago y bailan. sus huay-  
nos, Despues de esto se preparan  
los vestemientos para que juegue  
el pestaco, se hacen vester con  
pelajos de oveja y se pinta la  
cara con carbon su cosco. con su  
espada de maderas (Jalhua)  
y su mujer Huayloca se veste  
con falda blanca y sombrero de  
paja y cara pintada con tinte  
rojo y su labio, es la mujer  
de pestaco, un corriesto que lleva  
en su espalda su colabe que contiene  
trago, chicha, asado de cordero.  
un copatos con su fuerte para que  
aga respetar a otros, los nacochos  
entran al kiosco a bailar con  
su huayloca, salen a buscar al  
corriesto hasta agara y otros perso-  
nos fastedian al Huayloca, cuando  
agaran comen su colabe y su trago  
chicha toman, el Comadre en la  
ramada a su Huahua degolla  
y reparte en pedazos a todos y la  
caluya para el pestaco lo colocan  
a la junta de jalhua salen  
bailando acaba de bailar se  
reparten entre ellos.  
en este momento viene ofrecemiento

del padrino y papá y mamá de los  
novios, el padrino dona una  
vaca de 3 años y su madrina.  
El papá del novio se le da terreno  
de 2 topos, la mamá de la novia  
se le da una casa en la Ciudad  
todo estos ofresamientos queda anotado  
para otra oportunidad.

Los nocochos entran al keeslo a hacer  
a la Huayllaca con el padrino el  
nocochito con la novia, alabo haile  
de del nocochito. 5 de la tarde ser-  
ven la comeda con su Huallpa-  
Cuchue, cuando ocaban comer todo  
s, se les da su combedo  
al padrino y a la madrina en uno  
s porcellos grande cada uno sus ga-  
lena asado y coye asado, y ore  
igual al Comadre su combedo  
a cada uno. una jarra de chicha  
su trago de caña, despues de esto  
comensa la jarra toda la  
noche.

son construmbres  
antiguas, en los comunidades  
siguen todavia con sus  
construmbres actualmente

4

Los Costumbres antiguos  
tenemos:

1. Cortapello
2. Cargo ruruway
3. Bara Cambeay
4. Wmaca marcay
5. papa tincaay
6. Cruz Apaykuy
7. Minca ruruway

Juan Carlos Alzamirano  
edad 27 a.

Comunidad Mosocpampa  
Fomlurco

IV. Fomlurco N.º 224

ocupación : Agricultor

Abancay, Apurímac



# COMUNIDAD CAMPESINA LLANUCANCHA

NUMERO Cipriano Adrian RODRIGUEZ ANDIA

EDAD TRINTAY TRES AÑOS

OCCUPACION ABRICULTOR

DIRECCION Comunidad LlanucanCHA - Abancay - Apurimac.

194

Nuestras costumbres en cada comunidades en cada departamentos son diferentes distintos. por. ejls. en mi comunidad como

**MINKA O AYNI** nosotros los campesinos nuestra costumbre es así. hombres mujeres grandes y chicos. Trabajamos en nuestras chacras para sustentar a nuestros ayllos y tanto para el pueblo que vive de la agricultura del campo.

- 1.) **Minka** es cuando una persona quiere hacer su chacracoy. puede ser hoy día o otro día con bastante gente. y así se llama minka o ayni.
- 2.) **Ayni** para <sup>hacer</sup> nuestra chacra si precisa todo los gastos listos de esa manera... lo solicita a cada persona a cada vecino diciendo que hoy día voy hacer mi chacra. por favor mi vecino ten bastante de ayudarme como ayni, y tambien de igual manera cuando yo huan su chacra. voy a ayudarle en su chacra como su ayni. y así es nuestra sentencias. Nuestras costumbres la vida de los campesinos. para buscar nuestros progresos futuro y porvenir con nuestra tierra.
- 3.) **Minkacuy** es cuando una persona tambien así su chacra de igual manera tambien al ayni por ejls. la persona que así su minkacoy. tambien así regresan a la persona que ha venido, a ayudarle en su chacra

4) y se precien con alimentos preparados, comida chicha de maiz y su aguardiente para ser mejor su obano fisico y mas animo

5.) **EL ORARIO DEL TRABAJO** empezamos a trabajar de ocho de la mañana hasta las diez de la mañana, y despues un poco descanso, como treinta minutos, y acada trabajador se le da el entregado su chicha su aguardiente para que se animen y que tengan mas obano mejor para su dueño, de hay se levantan nuevamente a trabajar hasta las doce hasta hora de almuerzo, y nuevamente descansan para almorzar hasta una de la tarde dentro de esa hora se comen nuestros combates y seguidamente cuando terminen de consumir todo a reposar un cuarto de hora y despues el entregado le sirve un poco de chicha y trago)

6.) y luego prosigue el trabajo de una cuarto de la tarde hasta las dos de la tarde, y nuevamente un poco descanso de quince minutos al treinta minutos como refrigerio, y todos nuevamente disfrutan todos los trabajadores sus chichas y su trago

7.) y prosigue el labor hasta las cinco de la tarde y luego de las dos de la tarde como ultimo descanso a las tres con treinta minutos un poco refrigerio unos treinta minutos de hay hasta las cinco de la tarde, todo concluido y todos descansan como Ayri minka

8.) de esa manera se pasan todo los minutos a la casa de entregado para consumir nuestras alimentos, como preparada tambien de varios damas de las casas como una minka tambien y varios clases de alimentos, para dicha los trabajadores como ayri y minka-

- 9.) y luego se sirven la comida a cada personas para que coman y todos se agraduen al interegado diciendo que estamos comiendo satisfecho nuestra fuerza y todos contentos y alegres)
- 10.) Todos han comido Todos satisfechos y alegres. y luego se agradece el interegado a cada sus obreros diciendo gracias hermanos mios que me han ayudado que me han colaborado en mi chacra
- A.) y luego diciendo gracias pues al final hermanos mios mi fuerza mi Corazon Todo el dia que hemos trabajado en mi chacra, entonces dicen los colaboradores gracias se prenden sus Tragos sus chichas y otros se agraduen y se van y otros se quedan
- b. como **aporque de maiz primera lupa** Nosotros nos acostumbramos aporcar nuestro maiz cuando esta chiquito tambien mejor para su envulle para su reproduccion
- c. **la segunda lupa aporque de maiz** esto es cuando ya grande la maiz, el interegado o el dueño se prepara un guato para hacer la segunda aporque de maiz y a cada guato a cada vesino le palicita para que pueda ayudar o colabora en dicho Trabajo como una niva y asno tambien
- d. **en la segunda todo los aporcantes de maiz** consumimos comeda aguardiente servido del charrovec, como guatos grandes y mujeres y chicos se animan todo los Trabajadores como una niva y asno
- f. **Tambien terminamos nuestro canton grande en aporque de maiz** por ejemplo: Nosotros aporcamos nuestro mayuales con la fuerza de la chacra como Tanga fuerza
- G. **y tambien a la segunda como final o descanso o termino de la chacra**  
y tambien animo Tanga de maiz luego agarramos un

un maiz lo plantamos en toda presencia de los quinpas  
y luego cada persona sale a hacer su Tinka diciendo  
o oblaudo así: mana sara o petosara. que yo lo pido.  
que esta año que hayga mas cosecha y donde que hay  
mas mayesales los llama para que venga

**y luego el entrogado** una vez mas. Terminan su Tinka  
el dueño trae una tenaja de chicha una cuartallina  
de aguardiente y su maska de pito para que tomen  
y luego le sirve el dueño a cada uno y un favor  
grandes

**y luego vienen músicos** de la chacra en forma conjunta  
como Tuya planta su cacaoabel y su baidora pecuana  
y luego se desienten se alegrán se cantan musica de la  
chacra y todos contentos concuerdan sus musica de pito  
y toman sus chicho y Trago

**y tambien señoras salen a hacer su Huauca** en forma  
musica grupo de mujeres hacen Huauca entonces al  
escuchar la Huauca mas la gente se desienten cuando desienten  
chicha y su maska

- **Huarmi Topocuy** cuando el hombre es soltero o  
pendiente. van un grupo de personas como acompa  
ñantes o como Tislogos dicha mujer preguntan y sacan  
para desposar y casan al hombre soltero

**y así de mañana acepta Huarmi Topocuy** y de esa  
manera se conforman un grande amistad y luego Tam  
bien se dicen compoda y comadre, desti esti momento  
mas concuerdan diciendo y se dan palabras y mano  
para tener junta o turno ambos comoda o compoda  
**prosigue el compromiso** y luego al enamorado al hombre  
o la mujer o la chica, el padre lo madre de sus hijos de su  
hijo así un acuerdo ambos personas, le cierran dentro  
de la casa a los dos comprometidos tanto al barón o la  
mujer en el secreto, Camara para que tenga un plan, propición  
un acuerdo comprensión como amantes esposa y esposo para toda vida