



NUESTROS SABERES TIENEN PODER (Yatiwinakasaxa Ch'amaniwa)

recuperación de saberes y sistematización de saberes en nutrición,
medicina natural y bio-indicadores en la producción de alimentos



InteRed 
por una educación transformadora

INDICE

Introducción

**Primera Parte: Recuperación de saberes
Metodología, resultados y propuestas**

- 1. Antecedentes
 - 1.1 Alianza Interinstitucional
 - 1.2 Breve descripción del proyecto
- 2. Objetivos de la consultoría
- 3. Metodología
 - 3.1 Metodología Propuesta
 - 3.2 Adecuaciones metodológicas
- 4. Síntesis de los Akullis para compartir saberes
 - 4.1 Primer momento: pijchar, sabiduría para compartir la palabra
 - 4.2 Segundo momento: saberes y luchas de nuestras abuelas
 - 4.3 Tercer momento: nuestros saberes y nuestras luchas
 - 4.4 Cuarto momento: plenaria, reflexiones comunitarias y propuestas
 - 4.5 Segunda fase de akullis: compartir los saberes logrando su reconocimiento

**Segunda Parte: Sistematización de saberes
Alimentación, Medicina tradicional y bio indicadores**

- 5. Saberes Alimentación y nutrición
 - Kispña
 - Juchacha
 - Tayachas de cañawua
 - Apharu, sopa de hojas de quinua
 - Chuño
- 6. Saberes Medicinales y sanación
 - Koa - muña
 - Valeriana
 - Andrés Waylla
 - Sillu sillu
 - Amor Seco
 - Papa luki
 - Papas variedad

- 7. Saberes Bio – indicadores
 - Liqi Liqi
 - La escarcha de San Juan
 - Nevadas
 - Zorro Tiwola
 - Florecimiento de la T´ola
 - Sank´ayu
 - Qoto
 - Cruz del Sur

Tercera Parte: Chikat Chikat, diálogo de saberes ancestrales y la academia

- 8.1 Los conocimientos ancestrales
- 8.2 Encuentro y diálogo saberes ancestrales y la academia
- 8.3 El conocimiento local
- 8.4 Los indicadores: desde lo ancestral hasta lo satelital
- 8.5 Sistema de saberes, los saberes no están sueltos están en un sistema
- 8.6 Los primeros productos
- 8.7 Falta caminar

Cuarta parte: Quep nayra
Reflexiones y aprendizajes sobre los saberes

- Identidad: ser mujeres aymaras como posicionamiento político en un mundo colonial
- Los límites del patriarcado en la comunidad
- Chacha warmi: género y saberes en la comunidad
- Los saberes están en la comunidad, en el cuerpo, en el territorio, en las personas

10. Bibliografía

Introducción

Los saberes no existen en el aire, están en las mujeres, las tías, las awichas, las wawas

La Fundación Colectivo Cabildeo en coordinación con InteRed vienen desarrollando en Batallas proyectos de fortalecimiento político, descolonización y despatriarcalización orientados a las centrales y subcentrales de la Organización de Mujeres Indígena Originario Campesinas Bartolina Sisa. En este marco se ha consolidado una agenda del cuidado de la vida a través de la cual se busca fortalecer la incorporación y circulación de saberes sobre alimentación, medicina tradicional y bio indicadores, impulsando su circulación para aportar a su vigencia como forma de fortalecimiento político frente al mundo extractivista y de consumo capitalista.

Durante el 2019 se realizaron diversas actividades en este marco, incluida la sistematización de recuperación de saberes en las tres dimensiones anteriormente mencionadas, para lo cual se ejecutaron talleres y se

acompañaron akullikus en los que se tematizaron los saberes y las luchas territoriales de las organizaciones de mujeres. El 2020 se ampliaron los akullikus para compartir, socializar y valorar los saberes, además de un importante encuentro con la academia, el dialogo de saberes de las y los yapuchiris con la universidad.

El presente documento contiene un informe sobre la implementación de la metodología de recuperación de saberes, y las adecuaciones hechas en el proceso, en una segunda parte del documento se presenta la sistematización de los saberes recuperados en alimentación, medicina tradicional y bio indicadores o indicadores naturales, en la tercera parte se recoge el chikat chikat, mitad y mitad del diálogo de los saberes ancestrales y la academia, y finalmente en la cuarta parte se exponen reflexiones que han surgido en el proceso a modo de aprendizajes.

Fundación Colectivo Cabildeo



Primera Parte:
Recuperación de saberes
Metodología, resultados y propuestas

1. Antecedentes

1.1. Alianza Interinstitucional

La Fundación Colectivo Cabildeo (FCC), institución sin fines de lucro, trabaja desde el año 2006 en el ámbito nacional, departamental y en municipios de los departamentos de La Paz y Oruro, desarrollando procesos de empoderamiento y fortalecimiento de capacidades de deliberación, incidencia y negociación de las mujeres, sus organizaciones y otras organizaciones de base mixtas y de jóvenes en temas de políticas públicas de seguridad y soberanía alimentaria, política fiscal y presupuestos públicos para la igualdad de género, recuperación y valorización de saberes en el cuidado de la vida, incidencia en instrumentos normativos en los diferentes regímenes autonómicos, desde una perspectiva descolonizadora y despatriarcalizadora, con el propósito de contribuir “al desmontaje de las relaciones de subordinación de la mujer, en la sociedad y la gestión pública, generando procesos políticos y pedagógicos de deliberación intercultural, promoviendo la participación y la autonomía de las organizaciones de mujeres, coadyuvando al diseño y al control social participativo de políticas y los presupuestos públicos nacionales,

regionales y municipales”.

Desde el año 2010, InteRed ha apoyado más de 75 proyectos en el país, con la cofinanciación de entidades públicas, privadas y fondos propios de la organización. Si bien el sector principal de intervención ha sido y es el de Educación, se han priorizado proyectos de género, de gobernabilidad y participación ciudadana, como lo es la campaña “Actúa con cuidados” que se centra en la importancia de la visibilización del trabajo de cuidados, en torno a las personas y el medioambiente, siendo éstas y la naturaleza quienes han de situarse en el centro de la vida y no el desarrollo económico o los mercados financieros.

La coincidencia de objetivos entre La Fundación Colectivo Cabildeo e InteRed, da origen a la elaboración e implementación del proyecto “Fortalecimiento de las políticas locales en soberanía alimentaria para la implementación de las propuestas de cuidados y sostenibilidad de la vida del Municipio de Batallas”, el mismo que cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Córdoba - España e inicia sus operaciones en mayo de 2019.

1.2 Breve descripción del proyecto

El Proyecto “Fortalecimiento de las políticas locales en soberanía alimentaria para la implementación de las propuestas de cuidados y sostenibilidad de la vida del Municipio de Batallas” promueve el ejercicio del derecho de las comunidades indígenas originarias campesinas (IOC) para contar con políticas locales de soberanía alimentaria que integren las propuestas del cuidado y sostenibilidad de la vida, elaboradas y promovidas por lideresas comunitarias en el Municipio de Batallas.

El Proyecto impulsa la toma de conciencia de las actoras en el ejercicio de sus derechos, así como la valoración social de sus saberes y aportes, contruidos desde una visión holística del cuidado y sostenibilidad de la vida, centrada en las interrelaciones de respeto y cuidado entre los seres humanos y la Madre Tierra para garantizar la soberanía alimentaria.

El proyecto tiene un primer momento en el que se fortalecerá las capacidades de las lideresas comunitarias (como titulares de derechos); se acompaña estas acciones con un proceso participativo de recuperación y sistematización de los saberes de las mujeres en la producción de

alimentos, medicinales ancestrales y con la identificación de bioindicadores para la producción, sistematización que será devuelta a las mujeres, de manera que puedan alimentar sus futuras propuestas al gobierno municipal y hacer circular sus saberes para la preservación de los mismos. El proceso de formación de lideresas incluye la formación y el desarrollo de acciones de incidencia para la participación política local.

Un segundo paso va directamente orientado a la implementación de la Agenda de la Sostenibilidad y Cuidado de la Vida en las políticas de soberanía alimentaria del Municipio. A su vez se fortalecerán las capacidades de las instancias municipales competentes del Municipio de Batallas (como titulares de obligaciones) para que sean capaces de comprender la importancia de las demandas priorizadas por las mujeres. Para reforzar todo el proceso se pretende, en paralelo, generar opinión pública y conciencia social para respaldar la implementación de la Agenda fortaleciendo las capacidades de las lideresas en acciones de comunicación social orientadas a sensibilizar sobre la importancia de poner la sostenibilidad de la vida en el centro de las políticas de soberanía alimentaria del Municipio.

2. Objetivos

Generar diálogos de saberes y conocimientos entre las mujeres sobre alimentación o nutrición, medicina natural y bio indicadores en la producción de alimentos, en el municipio de Batallas que contribuyan

al diseño de políticas públicas de soberanía y seguridad alimentaria del Gobierno Municipal y al diseño de acciones descolonizadoras y despatriarcalizadoras de las comunidades y organizaciones.

3. Metodología

A continuación se presenta una síntesis de la metodología diseñada, las negociaciones realizadas con las organizaciones y posteriormente

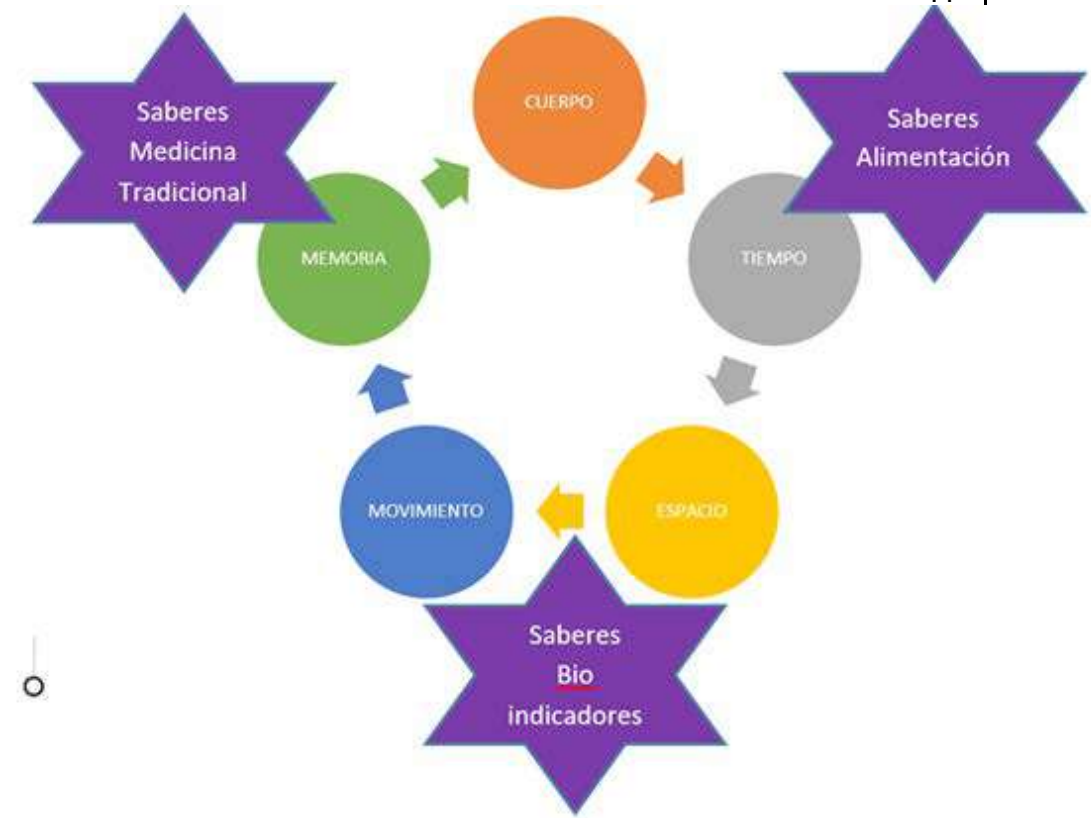
se exponen las adecuaciones o modificaciones hechas en la metodología, así como en el marco conceptual de partida.

3.1 Metodología Propuesta

La metodología propuesta para la recuperación de saberes recuperó los aprendizajes de experiencias similares en otros territorios, la experiencia acumulada por la Fundación Colectivo Cabildeo, además de incluir el Marco Conceptual del Plan Nacional para la igualdad de Oportunidades PNIO, política

pública del Estado Plurinacional aprobada el 2008.

Esta propuesta establecía cinco campos de acción y lucha: cuerpo, tiempo, espacio, movimiento y memoria de las mujeres, campos de acción sobre los que actúa y en los que aprende, se reproduce y legitima el patriarcado.



Los campos de acción¹

Se planteó la recuperación de saberes desde los cinco campos de acción reconociendo que:

- tenemos un CUERPO y queremos disfrutarlo en plenitud, con una alimentación que garantice la salud y la soberanía alimentaria
- necesitamos ESPACIO, TERRITORIO para existir, para producir lo que comemos y resistir a los círculos de consumo insostenibles y atentatorios de la vida que plantea el sistema capitalista
- precisamos recuperar nuestro TIEMPO para organizarnos, para producir alimentos ancestrales, para garantizar

la soberanía alimentaria y la autonomía económica política y sexual de nuestros cuerpos de mujeres

- es necesario fortalecer y construir MOVIMIENTOS sociales, políticos y culturales desde la memoria de liderazgo de nuestras ancestras, un liderazgo no funcional al sistema, no liberal ni individualista, un liderazgo con mandato que nos haga portavoces de la palabra comunitaria
- recuperar la MEMORIA de nuestras luchas y sabidurías ancestrales alimenta nuestros cuerpos, movimientos, nuestra palabra, nuestros ajayus.

Los cinco campos de acción para la recuperación de saberes constituyen un enfoque feminista que potencia la recuperación, utilidad y vigencia de los saberes como parte del cuidado de la vida y la lucha contra un sistema patriarcal, machista, colonialista y racista que desvaloriza los saberes de las mujeres justamente por su carácter antisistémico.

• *Detonantes temáticos*

- Memoria de las luchas de las mujeres (Autopercepción/ Autoidentificación)
- Liderazgo desde la comunidad
- Derechos de las mujeres
- Circulación de los saberes, presupuestos y políticas

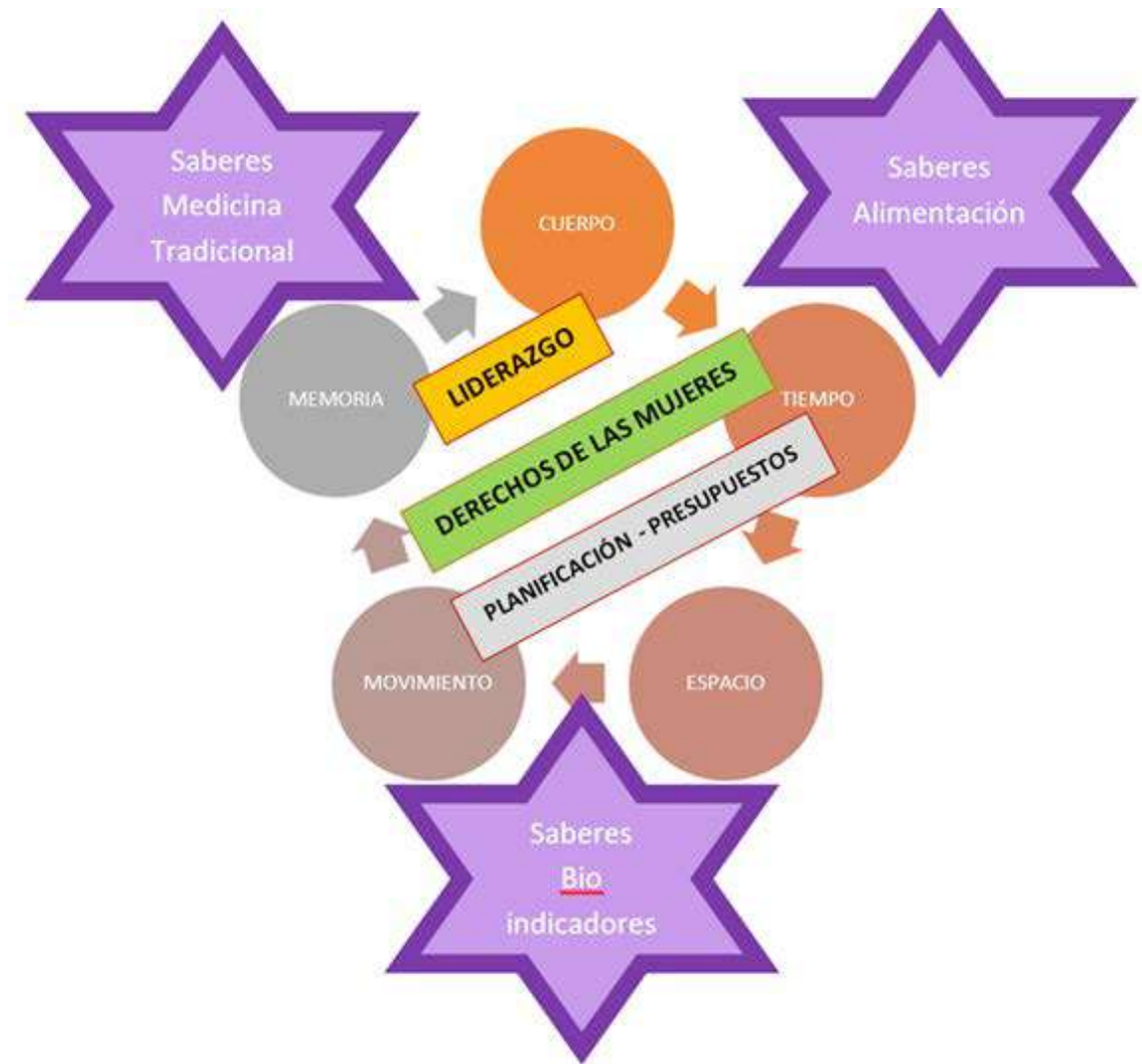
• *Negociación metodológica*

Si bien el interés de la FCC era en el marco del proyecto la recuperación de saberes, esta se sitúa en los tiempos y demandas de las organizaciones que consideran importantes los saberes pero demandan el fortalecimiento de sus capacidades discursivas y de incidencia política en el momento de readecuación de los Planes Operativos Anuales (POA) del Gobierno Autónomo Municipal de Batallas, planteando tres temáticas específicas de su interés: liderazgo, derechos de las mujeres y planificación municipal para incluir sus demandas en el POA.

Se planteó como principio metodológico el diálogo político que potencie la construcción de discurso desde el cuerpo y el territorio. La metodología proponía dos dimensiones, el verbalizar y compartir saberes y la problematización de esos saberes, ambas dimensiones serán dinamizadas por detonantes temáticos.

Esta negociación nos muestra que los saberes no existen en abstracto ni solamente como prácticas culturales, sino como actos políticos cotidianos que no se limitan al ámbito privado sino al quehacer público de la comunidad en diálogo con las instituciones del estado local.

Por lo cual se incluyó en la metodología de los cinco campos de acción tres transversales temáticas a partir de las cuales recuperar los saberes:



3.2 Adecuaciones metodológicas

La metodología planteada pretende recuperar los saberes y problematizarlos a partir de los cinco campos de acción, centrándonos en los saberes mismos, sin embargo en la implementación se tuvo que adecuar la metodología a los tiempos, las formas, decisiones y epistemologías de las organizaciones de mujeres, ahí radica el mayor aprendizaje. Se partió del campo de acción memoria en la cual se recuperaron las luchas

de abuelas ancestras de distintos territorios: Bartolina Sisa (Aymara), Domitila Chungara (Quechua), Comandanta Ramona (Tzotzil), María Sabina (Mazateca) como otra forma de comprender el liderazgo no en teoría sino desde el cuerpo, identificando las luchas y saberes de las abuelas, para autoidentificar las luchas y los saberes de las mujeres en Batallas.

Es importante mencionar que las palabras liderazgo y derechos fueron mencionadas en muy pocas ocasiones lo que muestra también el límite de una forma de intervención de las instituciones en la comunidad, siempre capacitando en liderazgo y derecho, siendo que las prácticas comunitarias no pueden ser contenidas en estos conceptos, los liderazgos no son individuales cuando cuentan con un mandato y los derechos individuales no son los principales dentro de la cosmovisión aymara que es epistemológicamente comunitaria también individual pero no individualista.

Se situaron entonces los saberes en la memoria y desde el cuerpo, reflexionando sobre las limitaciones en el espacio/territorio y problematizando el tiempo, no solo en la falta de tiempo para circular y concretar los saberes sino para responder a los tiempos coloniales capitalistas de las ciudades que se comen los tiempos comunitarios a veces, y que tienen como consecuencia la desvalorización de los saberes y la migración de nuevas generaciones a la ciudad lo que plantea incorporación de nuevas prácticas en alimentación, salud y producción en la comunidad, con las cuales es necesario convivir. La comunidad no es estática es dinámica y esa dinámica se construye también en medio de un sistema patriarcal capitalista colonialista y racista y frente a

políticas municipales y nacionales que ponen en el centro en general una lógica de desarrollo y progreso en la que se hace muy difícil la descolonización.

En este sentido la metodología se adecuó abordando los campos de acción como las temáticas planteadas de liderazgo y derechos a partir de la memoria de lucha de las abuelas, el tema de presupuesto se discutió pero no se logró tocar todos los contenidos de la estructura presupuestaria del municipio y los clasificadores de género en profundidad como se pretendía. Se logró compartir los saberes territorializados, es decir los saberes de la parte alta y la baja que es más urbana, saberes en alimentación, medicina y bio indicadores, saberes de cada comunidad, valorando su importancia para la autonomía e identidad de la comunidad y reflexionando sobre los riesgos de que estos saberes se materialicen y circulen.



4. Síntesis de los Akullikus para compartir saberes

Se realizó un akulliku piloto en instalaciones de Radio San Gabriel para implementar la metodología y hacer los ajustes correspondientes, posteriormente se hicieron cinco akullikus en las sub centrales de Surikiña, Unión Catavi, Huancuyo, Karwisa con participación de autoridades, comunarias y comunarios de las subcentrales que son la estructura orgánica territorial en Batallas. Los akullikus estuvieron constituidos por cuatro momentos que se describen a continuación.



4.1 Primer momento: pijchar, sabiduría para compartir la palabra

El inicio de cada akulliku estaba a cargo de las autoridades de la sub central y centrales de Bartolina

Sisa, quienes daban la bienvenida a las participantes como a la FCC, compartían sus inquietudes sobre el taller, resaltando la importancia de seguir en procesos

de formación y encuentro para fortalecer la organización.

*la coca trae
sabiduría para
hablar*

Posteriormente compartían coca para comenzar pijchando, porque como dicen las hermanas, la coca trae sabiduría para hablar.

Es importante mencionar que si bien participaron tanto mujeres como hombres en los akullikus, los hombres autoridades en general no tomaron la palabra en este primer momento mencionando que era un espacio para “las bartolinas” y que ellos acompañaban.



4.2 Segundo momento: saberes y luchas de nuestras abuelas

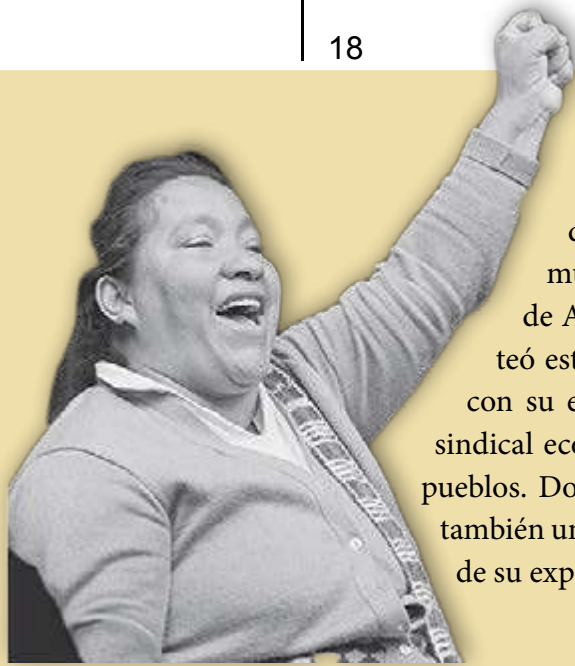
Después de la inauguración a cargo de las autoridades y mientras se akullicaba se presentó una

síntesis de los saberes y luchas de hermanas y abuelas reconocidas en distintos territorios:



Bartolina Sisa tenía un conocimiento geopolítico del Qullasuyu llamado Alto Perú, sabía qué lugares eran estratégicos para establecer cuarteles de resistencia a los españoles, de qué lugares se podía mirar y controlar la ciudad, cómo se podía hacer el cerco a La Paz, cortar el ingreso de alimentos y las represas de agua, como forma de presión. Bartolina Sisa Vargas encabezó el cerco a La Paz en 1781 y propuso sanciones físicas para los españoles no solo para sacarlos del territorio sino para sancionar las violaciones sistemáticas a abuelas y hermanas aymaras y quechuas en estos territorios, la sanción a la violencia sexual no era lo más importante para algunos hermanos que luchaban junto a Bartolina, otra vez entendemos que la política, la lucha se hace desde el cuerpo.

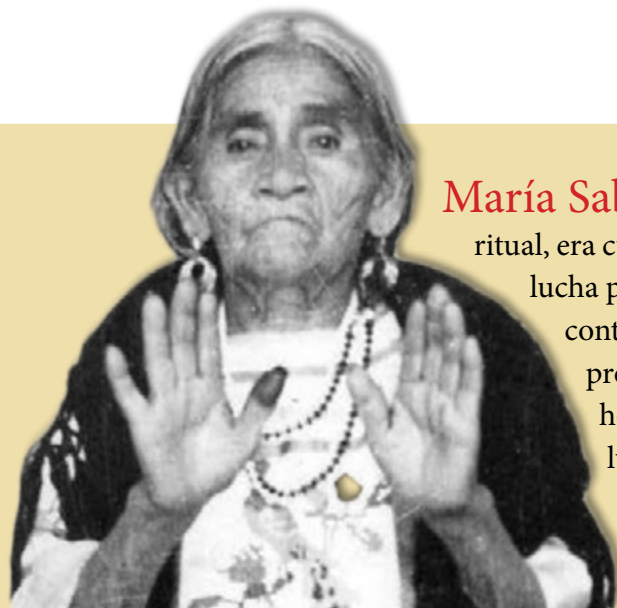




Domitila Barrios Chungara tenía los saberes que vienen del empobrecimiento, de la indignación de ver la explotación de los trabajadores mineros, de las mujeres que en los centros mineros conformaron el Comité de Amas de casa mineras, iniciado su camino de lucha planteó estrategias frente a la dictadura militar, formas de presión, con su experiencia tenía muchos saberes sobre la organización sindical economía y las formas como el imperialismo somete a los pueblos. Domitila como parte de su lucha contra la dictadura hizo también una lucha contra la violencia hacia las mujeres mineras desde su experiencia propia.



La Comandanta Ramona, líder política y militar del Ejército Zapatista de Liberación Nacional en Chiapas, tenía muchos conocimientos sobre medicina tradicional, alimentación, salud. Hizo un recorrido por las comunidades de Chiapas para construir la Ley de las Mujeres donde se enfatiza el derecho a la salud, a la vida libre de violencia y a la participación política y militar en los espacios de decisión.



María Sabina tenía conocimientos de medicina natural y espiritual, era curandera y chamana, transitó por mucho pueblo en una lucha por recuperar los conocimientos ancestrales y una lucha contra la violencia hacia las mujeres desde su experiencia propia. Logró que la medicina tradicional, la sanación con hongos fuera reconocida internacionalmente y a su vez luchó para que esos saberes no fueran expropiados por médicos ni empresas farmacéuticas como pasó con sus propios saberes.

4.3 Tercer momento: nuestros saberes y nuestras luchas

Una vez compartidos los saberes y luchas de nuestras ancestras y abuelas se hicieron reflexiones colectivas que dieron lugar a la Autoidentificación, pues las mujeres de Batallas tienen saberes en medicina, en la lucha política, en alimentación, en el cuidado de la vida y la resistencia frente al sistema patriarcal colonial capitalista racista y neoliberal.

Posteriormente se trabajó en grupo para identificar sus propios

saberes y sus propias luchas en cada comunidad, sub central, en la parte alta y baja del municipio.

Los resultados del trabajo en grupos se presentan sistematizado en el siguiente apartado.

las mujeres de Batallas tienen saberes en medicina, en la lucha política, en alimentación, en el cuidado de la vida y la resistencia frente al sistema patriarcal colonial capitalista racista y neoliberal.



4.4 Cuarto momento: plenaria, reflexiones comunitarias y propuestas

a. Autoidentificación

Yo me identifico con la Bartolina, porque inició la lucha por el bienestar de su pueblo. Y lucho para que la discriminación se acabe.

La más importante es la Domitila, porque luchó por la igualdad económica, ya que, les daban menos salario a las mujeres y esposas. Luchó para que las mujeres no sufran, para que no alejen a las wawas de sus madres.

Nos identificamos con la Bartolina porque ella ha luchado sin intereses personales, nosotras peleamos igual, además queremos que nuestras leyes estén según a nuestros usos y costumbres.

Con la Domitila nos identificamos porque ha hecho como nosotras una lucha contra el esclavismo en las minas. Nosotras no queremos ningún esclavismo tampoco.

Con la Bartolina me identifico porque lucho por mi pueblo no por un partido ni por el Estado.

Nos identificamos más con Bartolina y Ramona porque ellas han luchado con coraje como nosotras por su territorio.

A mí me ha gustado la viejita María Sabina, ella sabe mucho para curar, aquí muchas tías, awichas saben curar, tíos también nos enseñan.

b. Saberes

Artesanía

- Sabemos hacer artesanía, tejidos, con tintura natural, tejidos en telar y con telar de pie.

Alimentación

- Sabemos hacer muchos derivados de la leche: queso, suero, requesón.
- Sabemos la elaboración de varias cosas alimentos con la quinua: quispiña con afrechillo, sopa de papa lisa, sopa de quinua, chochoca, pito de cañahua, que no se tiene que hacer secar muy rápido, refresco de cebada.

Salud

- Todavía existen saberes de la medicina natural como la salvia para el dolor de cabeza, la koa como desinflamante y para la cabeza o la chillka para las fracturas.
- Sabemos preparar parches para fracturas, mates para el dolor de estómago, ñustasa para la temperatura.

Producción

- Los hombres manejan todavía un molino manual.
- Sabemos cómo usar abonos propios y naturales de guano natural.
- Sabemos elaborar preparados fumigar con orín fermentado para que la planta crezca rápido.
- El abono de cuy es bueno para fumigar la papa.

Bio indicadores

- Sabemos leer el tiempo, ver en el huevo de liqi liqi, flor de puscalla, qamaqi.

c. Necesidades

Salud

Necesitamos que los centros de salud coordinen médicos con nuestros abuelos que saben de medicina tradicional, ambos tendrían que estar en el hospital.

Alimentación

Necesitamos recuperar alimentos como: la cañahua, la cebada, el tarwi y variados tipos de papa como: la papa negra, la papa huaychi, la papa keri y la papa luqui que también sirve de medicina. Queremos talleres para la elaboración de quispí y de medicina natural, porque las nuevas generaciones ya se han olvidado como es o no han visto ya y no saben.

Economía y producción

Necesitamos un mercado donde vender con precios justos y razonables. Necesitamos planes de financiamiento para la siembra, para la semilla principalmente. Necesitamos un estudio de suelos:

- Mapa para producir semillas de quinua y haba.
- Control de plagas como palomas y liebres.
- Asistencia al ganado vacuno y ovejuno contra parásitos.

d. Nuestra luchas

- Luchamos por agua, canchas y caminos para la comunidad. Debemos

luchar para que las autoridades se hagan cargo, luchar para no estar atrás.

- Luchamos contra la discriminación, contra el racismo, no quieren a veces ni dejarnos hacer apthapi en la ciudad.
- Luchamos por el agua que no hay en este lugar, por la tierra, por defender nuestras montañas.
- Luchamos contra la contaminación, contra el uso de plásticos, los ríos y las lagunas están llenas de plásticos. El GAMB no se preocupa por la contaminación, el agua está dañado, los animales enfermos.

e. Nuestras preocupaciones

- Que la educación en el campo sea profesional y que no haya discriminación.
- Un trato igual en la salud, que no haya discriminación.

f. Reflexiones

- Ahora nuestros alimentos no son como antes, comemos pollo, fideo, arroz, ya no comemos pesq'i, chuño, piri, kispí.
- Estamos cuidando la comunidad, el territorio, la producción, los saberes, todo eso para nuestros hijos que se han ido a la ciudad, pero cuando vuelvan van a tener tierra pero no van a saber qué hacer aquí, eso es una preocupación en este tiempo. Hay que continuar practicando nuestros saberes.
- Se ha ido perdiendo la transmisión de saberes de abuela, madre e hija.
- Los derechos humanos se confunden, y de ahí ya no hay respeto a nuestros saberes.



4.5 Segunda fase: compartir los saberes logrando su reconocimiento



En esta segunda fase se realizaron akullkus, ferias y encuentros de saberes que permitieron su reconocimiento, tanto por las mismas hermanas que portan ese saber, como por las autoridades originarias y sindicatos, así como por las autoridades del Gobierno Autónomo Municipal de Batallas. Además se realizó una feria de saberes en Batallas en la que participaron colectivos de artesanías, comida saludable, educación, teatro, feminismo, música y recuperación ancestral, que realizan sus actividades en la ciudad de La Paz y fueron parte de la feria de saberes.



Encuentro de saberes desde las mujeres, 2020.



Segunda Parte:

Sistematización de saberes
Alimentación, Medicina tradicional y
bio indicadores
Recuperación de saberes
Metodología, resultados y propuestas

5. Saberes, alimentación y nutrición

Nuestra comida es
medicina,
y nuestra medicina es la
comida

- Kispina
- Juchacha
- Tayachas de cañawua
- Apharu, sopa de hojas de quinua
- Chuño



Quinua



La quinua, quínoa ambas del quechua, *Chenopodium quinoa*, es un pseudocereal perteneciente a la subfamilia *Chenopodioideae* de las amarantáceas.

Es el único alimento de origen vegetal que se equipara su calidad proteica a la de la leche. Sus granos son altamente nutritivos, superando en valor biológico, calidad nutricional y funcional a los cereales tradicionales, tales como el trigo, el maíz, el arroz y la avena.

La quinoa es un cultivo originario de la región de los Andes, en Sudamérica y ha sido el alimento principal de los habitantes indígenas de los Andes a lo largo de los siglos.

Entre sus beneficios está que: No contiene gluten, es una buena fuente de hierro, permite prevenir el colesterol y tiene unos importantes niveles en cuanto a fibra.



Los saberes no existen en el aire, están en las mujeres, las tías, las awichas, las wawas...

La tía Nicolasa vive en la comunidad Unión Catavi en el municipio de Batallas, ha sido parte de la historia, de varios momentos políticos de su comunidad y del país, creció en la hacienda y vio la Revolución Nacional en 1952, es la tía para muchas y muchos en el sector y nos ha compartido sus saberes contándonos cómo preparar la kispina.

La kispina es una especie de pan o galleta de quinua, con alto valor nutritivo y tradicional, se puede comer en el desayuno o la merienda, acompañada de queso, café, té o sultana. Es preparada en comunidades aymaras y quechuas de Bolivia y Perú, como alimento diario, para los apthapis y también para las fiestas.



Primero hay que lavar bien, apretando la quinua, luego hay que hacer secar, hay dos formas de secar una es en el sol y otra en una ollita que se llama jiwk'i (ollita de barro) ahí hay que mover de rato

en rato sin hacer quemar, solamente hasta que seque se hace este trabajo, luego hay que moler en qhuna (piedra plana especial para moler) o llamado aqallupa en aymara, se muele hasta que se vuelva harina.



Harina mezclamos con q'atawi, La harina molidita se coloca en una fuente y se agrega una cucharilla de q'atawi especial para k'ispina (cal apagada para cocinar), eso se consigue en la feria de Batallas o Palcoco, viene de una piedra azul caliza de Qollana, de la provincia Aroma, la piedra se hace cocer en medio de las brasas, cuando está cocida de azul se vuelve blanca, para que reviente la piedra se debe echar agua fría y salen varios pedazos de q'atawi que nos guardamos para cocinar, parte es como polvo no más,

también nos guardamos. A veces hacemos eso, nos juntamos entre varias y hacemos cocer la piedra y nos repartimos, es mejor porque a veces cuando compramos es amargo. Entonces mezclamos la harina, como una libra con una cucharilla de q'atawi mezclamos con agua hasta convertir en una masa, hay que amasar bien, la masa tiene que ser como para galleta, luego mientras se sigue amasando se hacen como bolitas, se parte la bolita, un pedazo en cada mano y tienes que apretar con fuerza, eso ya está, es la kispina preparada en crudo.



Se hace cocer en vapor la K'ispina

Una vez que ya están las quispiñas crudas se deben cocinar en una olla de barro, antes se pone agua y unos palitos como tranquitas, encima se pone la paja para que sostenga a las quispiñas, igualito que cuando se cocina las tuntas hay que hacer coser, sobre las pajas ponemos la quispiñas crudas. Para una olla medianita, yo me pongo tres tazas de agua y hay que estar muy atenta para que no se queme, una vez que se está secando el agua, significa que están cocidas las quispiñas. La quispiña solamente se debe hacer cocer con vapor, por una hora, dependiendo del fuego. Para saber cuándo la quispiña está cocida, se puede poner encima una o dos papa luq'i (papa amarga o picante), cuando la papa ya está cocida como para aplastarse, es señal de que la quispiña ya está lista.



No se come caliente la quispiña, hace mal a la barriga

Una vez cocida se debe sacarse en una servilleta, no hay que comer la quispiña caliente porque hace mal al estómago, comés unito o dos y está hinchada ya tu barriga, igual que cuando comes pan caliente, una vez que se ha enfriado recién se puede consumir.

Nosotras hacemos al tanteo, al cálculo, no usamos libras, sino que tostamos, lavamos, secamos la quinua, hacemos akallupa y nos guardamos, de a poco vamos comiendo. Hay que hacer secar, hasta una semana vamos a seguir comiendo, la quispiña no se malogra,

cada vez que quieres consumir aunque se durito vas comiendo.

Yo he aprendido a hacer de mi abuela, la gente antigua siempre comía quispiña para combatir el frío es bueno, porque la quispiña como el pito puedes comer frío pero la papa y el chuño, no puedes comer frío.

En mi familia desde la noche preparamos la akallupa o sea que la harina de quinua para hacer cocer en la mañanita y nos llevamos como merienda para viajar o llevar a algún lado, además con quispiña y pito combatimos el frío.

Hay variedades de quinua: para pito, para quispiña, y como también para pesque, hay rojo, amarillo, gris, ese es para pito y para quispiña es mejor la quinua blanca.



Yo me llamo Nicolasa, en este septiembre voy a cumplir 79 años, antes nosotras combatimos el hambre con quispiña y pito porque no teníamos tiempo para preparar nuestra comida, nuestro alimento, se trabajaba para los patrones que no nos daban tiempo para preparar.

Nuestro patrón era Franz Tamayo, cuando yo escarbaba papa, y se quedaba en la tierra una, dos o tres papas, el patrón te castigaba, a mí Franz Tamayo me ha sonado dos veces. Su esposa de él se llamaba Luisa.



Sus sembradíos del patrón eran grandes, extensos, para él teníamos que trabajar todo el día, tenían habas, papas, desde esa época siempre sembrábamos habas, cañawa, quinua, cebada, elaborábamos chuño por cantidad.

Éramos esclavas del patrón, ahora que ya no hay patrón, para nosotras nos cocinamos igual, porque la tierra del patrón nos hemos repartido, era cada uno con su tierra que tenemos, pero ya no hay tierra para nuestros hijos, para nuestras hijas.

Franz Tamayo nació en La Paz, tuvo una educación privada que incluía lecciones de piano, alemán, inglés y francés. Su infancia transcurrió entre la casa solariega de la ciudad y las propiedades rurales de su padre, estudió en Londres y se graduó de la como abogado en La Sorbona de París.

A partir de 1910, compaginó su vocación literaria con su participación activa en la política. Fundó, junto con otros jóvenes intelectuales, el Partido Radical en 1911. Franz Tamayo, político, poeta, escritor y diplomático boliviano fue elegido presidente de la República en 1934, pero no pudo tomar posesión del cargo debido al golpe militar dirigido por José Luis Tejada Sorzano. Tamayo dirigió el periódico El Hombre Libre (Víctor Hugo Montoya: 2019)



La k'ispiña en corpus christi, urqu urqu

Marta Canaviri es comunicadora social, radialista aymara con mucho reconocimiento en tierra altas y tierras bajas, hizo formación política con Domitila Chungara y aportó desde la comunicación para resistir a las dictaduras en Bolivia. Ella nos comparte las tradiciones que giran alrededor de la k'ispiña en distintas épocas de año o festividades.



Una tradición que se realiza en corpus criti, la fiesta religiosa del cuerpo de Cristo, es la denominada urqu urqu (macho macho en la traducción), que consiste en elaborar las galletas de k'ispiña con formas de personas. .

Una vez preparada la masa de quispiña se hacen bolitas largas casi como unos palitos semi gruesos, no muy gruesos para que puedan cocer rápido, en la parte de arriba le sacamos sus orejas, de la cara le sacamos como su hocico, de la parte de abajo sus pies, todo bien pequeños, solo agarramos una puntita, luego al medio se pone sus marquitas o señal de cada persona, sabe también escribir su nombre

en cada personita. Si en una familia hay seis personas, hacemos seis urqu urqu, luego se cocina sobre la paja, trancando con unos palitos igual que la k'ispiña.

Esto hay que hacer coser muy temprano, antes que salga el sol tiene que estar ya cocido, sacamos igual que la quispiña y hacemos enfriar. Todas las personitas se deben amarrar en un tari (secador o servilleta de aguayo) bien asegurado, aunque sea en dos istallas, antes de eso se reúne la familia se realiza su respectivo akullicoku de acuerdo a las costumbres de cada familia y lugar, después se lanza el "tari" por





encima del techo hasta la parte de atrás de la casa, ahí tiene que esperar una persona, si estás sola vos no más tienes que correr de un lado al otro, se lanza tres veces, finalmente en la mesa donde estábamos akullicando miramos el tari, abrimos para ver cómo está de cada urqu urqu, de algunos puede estar lastimado o roto, de otros mejor está, cuando está rajado o le falta un pedazo es una señal de que algo puede pasar y tiene que cuidarse.

Si esta todo roto, significa que se va a enfermar o algo más grave, incluso puede llegar a morir, pero como hay esta señal ya pueden cuidarse, además a los urqu urqu hay que curar, al que está partido o rajado se le cura con la masita de quispiña,

ahí no más ya no se hace cocer, este urqu urqu se consume también, ese día u otro día pero es una tradición hay que hacer siempre eso para saber la suerte.

La k'ipiña o el quispiño como se lo denomina en Perú, es una preparación saludable, parte de los saberes ancestrales del Qollasuyo, y se prepara cotidianamente como galletas, y con distintas formas de acuerdo a las fiestas.

En la fiesta de los difuntos o conocida como todos santos, se elabora k'ispiña con formas de animales, de llamitas para ayudar a que los difuntos lleguen, bajen y nos acompañen ese día y después tengan también como irse hasta el siguiente año.

La k'ispiña es un alimento que se puede guardar por mucho tiempo, tradicionalmente las madres enviaban k'ispiña a sus hijos al cuartel, para que puedan comerla en cualquier momento y así tener energía (Karwisa, 2019).

La hermana Marta Quispe, nacida en Karhuiza, es ejecutiva de la Sub Central Karhuiza, parte del directorio de la Central Provincial de Bartolina Sisa, y comparte sus muchos saberes sobre la quinua y otros alimentos, que como ella dice tenemos que seguir comiendo para seguir siendo nosotras mismas. Yo vivo en Karhuiza, voy y vengo siempre como autoridad, hay que cuidar la renta de los abuelitos, y tantas cosas.



Mi mamá sabía cocinar las hojitas de la Quinua, igualitos a la espinaca, eso sabe picar a la sopa, cómo espinaca de mi tierra, así eso sabe hacer.

Es un poquito amargo, pero eso hay que sacarle su amargor, se lavan sus hojas, se exprime un poquito sin lastimar y listo, se pone a la sopa para que sea más rico y con más alimento. Hay que usar las hojitas cuando son tiernas, no después cuando la plata está muy grande ya son amargas, y no hay que ponerle mucho tampoco a la sopa,



como si fuera espinaca, unas 15 hojitas para una olla de sopa.

Las hojas se llaman chigua. Son un muy buen alimento. Pero eso se cocinaba más antes porque no había, no había mucho papa ni nada, de pobreza en pobreza. Habremos crecido nosotros así.

Es rico combinadito con otras verduras, pero no hay que poner mucho, cuando es mucho es empalagoso. La Quinua es de seco y de frío entonces sus hojas se usan para la sopa, comemos harta sopa y con la chigua es más rico.

¿Cómo se saca su amargor a la quinua?

Para sacarle siempre se usa un batán grande, sin aplastar la Quinua, solo una pasadita, también hay que apretar con la mano, estrujarle y lavarle bien, recién cuando está lavada y se le ha sacado el amargo se puede usar para el "pesque" también en ese momento se puede moler para hacer ha-

rina, de la harina sale la k'ispiña.

Hay Quinua que es picante hay otras normales lo que son picantes hay que sacarle su amargo. Cuando está normalito hay que sacarle su cáscara. La cáscara es lo picante.



Juchacha, lawa de quinua

Primero hay que tigrar calentar en una olla de barro pequeña, dando vueltas la quinua, después es sacar la quinua y molerlo en el batán y con calma y sin machucar, así se descascara. Después me pongo a lavar y si es picante sacar la cáscara, lo pico y lo dejo secar, molerlo y ponerlo a la olla para la llaguita pero hay que tantear la cal, se le pone cal para que no sea picante. Cuando pones demás la cal, ya no vas a poder comer de picante. Yo para la lagua pongo una cucharada.

Se le saca su cáscara un poco con la piedra, con las manos, de ahí se muele para hacer harina, se saca unos momentos al sol bien separado para que se seque bien. Hay que extenderlo bien para que no se humedezca. Se muele y se hecha para sopa.

La juchacha se hace hervir de la harina con un poco de aceitito y agua, es solo de quinua y sale bien rico, mejor si no le pones verduras, solo es harina de quinua, agua y aceite.



Primero se saca su amargor de la quinua, hay que tiwir en la olla un poquito (poner en la olla de barro calentada al fuego, revolviendo durante unos minutos). Después lavar bien en varias aguas hasta que salga su amargo (la saponina sale en forma de espuma en varias aguas), hacer secar al sol y pasar por el batán o la moledora hasta que tengamos harina finita. Esa harina se hace una masita con agua y con un

poco de cal, se hacen pancitos chiquitos, siempre tiene que ser con cal para que no sea amargo. Aunque en Guaqui hacen sin cal, solo con sal, y no tiene el mismo sabor. Digamos una libra de quinua o seis puñados de quinua molida en harina, se prepara eso con una cucharilla de cal yo le pongo, la cal

Tayachas de cañawa.

Mi mamá sabe hacer Tayacha de pito de cañagua con sal, eso se hace como pancitos y se dejan con la helada, es bien rico, desde niña yo he comido eso.

Primero la cañagua, que es más chiquito de la quinua, se lava, es como la quinua, pero no es amarga. No sé pela porque no va retostar bien, es grano pequeño y se quema. Entonces, se retuesta, se lava y se hace cocer media hora. Tiene que estar un poco húmedo para retostar sin quemar. Ahí ya se hace una masita, se le dan forma de pancitos y ya está esa parte.

Se sopa en leche con un poquito de sal. La leche tiene que ser de oveja para que sea más rico, hay que hacer hervir y solo si está bien hervida congela, tres veces hay que sopar los pancitos en la leche, primero una y se deja un rato congelar, después

otra y se deja y la tercera ya está un poco congelado. Se ponen los pancitos con leche sobre pajita en la intemperie, ahí donde llega la helada, lo más frío que hay. Se puede dar la vuelta para que congele bien de todos lados las tayachas, eso se deja en la madrugada y en la mañana ya está es como un helado.

Hay que tener cuidado con los perros para que no se lo coman y para que no ensucien por ahí. Toda la noche hay que dejar congelando sobre la paja, en la mañana se recoge sobre la paja y puedes guardarlo en un aguayo porque sin problema la paja los mantiene.

La k'ispiña se hace cocer la tayacha no. Se hace a la intemperie. La kispiña se tigua, se muele, y se hace como masa, la cañahua se retuesta un poquito, nada más.



se diluye en un poco de agua tibia y se hace la masa como bolitas, o pancitos al gusto, se aplastan, y se hace cocer con el vapor en olla de barro, hasta que se consuma agua, tarda una hora o dos a fuego fuerte para que esté bien cocido, se ponen seis tazas de agua en la olla, dentro de la olla se ponen unas tranquitas y

paja para que pueda cocer al vapor, así se necesita para la k'ispiña.

La k'ispiña se puede secar al sol, aguanta fresquito, sirve para tomar tecitos con k'ispiña y queso, lo importante es que la k'ispiña se puede guardar mucho tiempo.

Para todos santos como para corpus christi se hacen con figuritas de k'ispiña.



Desde mis 11 años viví con mi abuelita hasta los 16, con ella he aprendido mirando, porque mirando se aprende, me he ido con mi abuelita porque estaba sola, ella vivía con una mi tía que la ha matado el rayo, como nosotras éramos hartas, mis tíos le han dicho a mi papá “préstale a una de tus hijas” y por eso me he ido con mi abuelita, primero cocinaba ella y después yo, a mis 26 años me he ido a vivir con mi mamá, ya cuando murió mi abuelita.

Después el 2001 me he venido a trabajar a la ciudad, en La Paz, a una casa atendía dos wawas he trabajado por cuatro años, la señora se ha ido a trabajar también fuera del país al extranjero, y el marido después de un año se ha ido también, yo me quedaba con las wawas a veces sola, a veces algún familiar venía a vernos.

Creo que tenían que pagar al banco, por eso se ha ido la pareja por varios años. Un día ha regresado la señora y me ha dicho yo me voy a ocupar de mis wawas, ya eran grandes también, y de ahí me he salido y me he venido al campo, ya deben estar casados los chicos.

Yo he conocido a los chicos de wawitas he trabajado con esa familia, de

ahí me han retirado me he vuelto al campo y después me han hecho llamar otra vez ya para irse al extranjero. Son buena gente, respetuoso el caballero, les he llegado a estimar a esa familia, me hacían comer en su mesa. Prefiero el campo, la desventaja es la platita, hay papita todo, solo falta carnicita a veces, a los que tienen familias grandes tal vez ya no pueden abastecer, pero depende de cuánta tierra tienes, tienes que sembrarte de todo, sembrar alfa, de todo hay que ponerse y así no te falta nada.

Nuestros saberes son importantes, nuestras abuelas nos han enseñado, hemos aprendido mirando, hay que seguir practicando, pero cuando nos preguntan hay caso de desconfiar, por ahí nos sacan lo que sabemos y se han de aprovechar ellos encima de nosotros, van a pedir dinero y a nosotras una miseria nos va a hacer llegar, como el municipio puede hacer eso no sabemos. Ellos por ahí se agarran las recetas, con otro nombre puede ir, y a nosotras ya no tampoco. De nosotras había antes una cooperativa, bien iba la cooperativa y una persona ha entrado se ha embolsillado y chakatau, se ha perdido todo, en la anterior reunión estaban recordando, recién la comunidad está manejando un fondo que tienen para cada socio podemos hacer un proyecto, con quinua queremos hacer.

“Es mejor el campo, lo que falta es la platita no más, es bien pero, respiras aire puro, andas tranquila a tu modo sin patrón”

K'usa, chicha de quinua

Podemos hacer un proyecto de k'usa de quinua, chicha de quinua fermentada, se puede hacer, se lava como para pesque, se seca, se muele,

o se muquea-se mastica, se hace hervir al agua y se fermenta, mejor que la cerveza es, más saludable es, eso podríamos vender.



Cañahua o Cañihua

Es un grano andino tanto o más potente que la quinua como alimento pero escasamente conocido. Se trata de un grano cultivado en Bolivia de forma orgánica, ha sido requerido por la propia Agencia Espacial de Estados Unidos NASA por su calidad en nutrientes.

Además de Bolivia, el grano se cultiva en Chile, Ecuador y Perú y ha demostrado ser resistente a sequías e inundaciones, lo que demuestra su valor para garantizar la seguridad alimentaria.

En cuanto a su valor nutritivo:

- Tiene un alto contenido proteico que puede aprovecharse en las dietas escasas en carnes.
- Posee un balance de aminoácidos de primera línea. Es particularmente rica en lisina, isoleucina y triptófano.
- Contiene vitamina E y complejo B.
- Sus granos están libres de gluten.
- Ayuda a la disminución del colesterol en la sangre y previene las afecciones cardiovasculares.



Elaboración del chuño

Yo soy Evelin Rojas Vargas, a mí me gusta wallake de pescado. Mi nombre es Elsa Quispe Guerrero, vivo en Suriquiña, me gusta el wallake. Mi nombre es Luz de Ana

Mamani Vargas, me gusta el wallake. Nos gusta mucho el wallake por eso nos gusta hacer chuño para el wallake.



Primero hay que escoger buena papas medianas, luego la ponemos en el piso, lo extendemos todo, le echamos un poco de agua a las 8 de la noche más o menos, otra agua se le echa a las 4 de la mañana.

Se le echa un balde de agua para tres arrobas de papa digamos, con una tacita vas echando de a poco encima, eso se congela. En la mañana el sol la



empieza a solear y se derrite y a las 12 hay que pisar, encima hay que pisar sin zapatos para que salga chuño, se le pisa bien fuerte, si quieren chuño hay que sacar el chuño con el sol, si quieren tunta hay que dejarla en el agua en la mañana.

Tarda unos tres días. Hay que removerlo en dónde los vas a pisar, en la tierra o en pasto verdecito ahí se pisa y se deja así se va poner negro.



Si quieres tunta tiene que congelar y poner al agua, hay que colocar paja, hay que

colocar al agua, en el río donde corre el agua sobre pajitas. A las 12 del mediodía tienes que poner paja al río encima, con paja tapo arriba y abajo, se deja 2 meses y va salir tunta, blanquito, lo dejo dos meses lo saco y



lo tiendo en la noche y lo congela la helada y ahí ya se vuelve blanco, a eso ya no se le hecha agua.

A nosotras nos ha enseñado a hacer chuño y tunta la mamá y el papá, los dos por igual hacen, se levantan en la madrugada igual.

A nosotras nos gusta más la tunta, es más rica, pero más vitaminas tiene el chuño negro, porque tiene más fibríta.

Chuño y tunta

El Chuño, es un alimento ancestral del altiplano boliviano y peruano. Procesado a partir de la papa, constituye la base de la dieta alimenticia en la región y una de sus principales fuentes de ingreso económico.

El Chuño, fuente de calcio y hierro, es el tubérculo de papa congelado y luego deshidratado por exposición al sol. Su creación está relacionada con las condiciones climáticas del altiplano, el frío intenso. Por su alto contenido de glicoalcaloides, las papas amargas no pueden ser consumidas en fresco y necesitan ser transformadas en chuño o tunta.

El chuño es el tubérculo de papa congelado y luego deshidratado por ex-

posición al sol. La tunta es el tubérculo de papa congelado y remojado para la eliminación de sus compuestos amargos. Posteriormente es secado por exposición al sol.

Los tubérculos así procesados pueden guardarse durante meses y a veces años, manteniendo casi intactas sus cualidades. Además, son ligeros y pueden ser transportados fácilmente. Ambos constituyen una alternativa local para dar valor agregado a la producción de papa en el altiplano y son utilizados cotidianamente en la dieta de los pobladores de las zonas de altura del Perú y Bolivia.

6. Saberes Medicina y sanación

Hay enfermedades del cuerpo
y hay enfermedades del espíritu



- Koa - muña
- Valeriana
- Andrés Waylla
- Sillu sillu
- Amor Seco
- Papa luki
- Papas variedad

Cecilio Chambi es médico naturista, yatiri, amawta, sanador, fue militante de izquierda, parte de la iglesia evangélica, pero principalmente un sabio de la

medicina y conocedor de las plantas valorado por su comunidad y por muchos sectores de la Provincia Los Andes.



Nosotros hemos ido hasta Waywasy a estudiar, somos la primera carrera de medicina tradicional, nosotros pertenecíamos al grupo de Romaldo Huanca de Radio San Gabriel, antes pasábamos clases en la ciudad en La Paz, ahora ya en El Alto, siempre hay que estudiar en la Educación Alternativa, ya no hay como profesión libre, todos tienen que ir al instituto. Nosotros somos varios naturistas, queremos tener nuestra propia personalidad jurídica, otros son los yatiris y amawtas, ya hemos hecho el registro y después la matriculación. Yo mi certificado he dicho médico tradicional y naturista y dice que mi matrícula está observada porque he puesto tradicional y naturista y no se puede ambos dice, la matrícula es a nivel nacional.

Ahora hay nuevo registro para la matriculación, dice que tengo que ser naturista y tradicional después, esa es la nueva catalogación, ese trámite lo hacemos en el Viceministerio de

Medicina Tradicional, la matrícula es para toda la vida. Ahorita tengo que actualizar mi currículum, como soy autoridad me llaman a mi comunidad y no tengo tanto tiempo, nosotros nos dicen que somos empíricos y nos discriminan por eso, diciendo que somos empíricos, por eso queremos reconocimiento. Yo tengo suficiente preparación, soy también como sanitario, puedo ser docente porque se va a necesitar con mucha experiencia en las universidades. Ya tenemos que compartir, SABSI tiene que reunirse y tiene que encaminar, han hecho inclusive algunos médicos han hecho diplomados y hasta maestría y ya han defendido su tesis pero no se está

aprobando todavía.

El problema es tener todo el espacio necesario, por ejemplo yo necesito una como cajita para sauna terapia, después un ambiente más grande para todas las formas de terapia, los materiales para conservar los remedios, las plantas, son varias exigencias que tenemos pero no siempre se puede cumplir, yo aquí estoy en alquiler no más.

Este es André Huaylla, doctor Andrés le decimos, no hay aquí en Batallas, yo soy de una isleta en el medio de

Tiquina, isla Taquir se llama, de ahí me traigo Koa, lo que más me traigo es Valeriana para el ataque, para el mal de alturas, eso es bueno para el sistema nervioso, para la embolia incluso, eso mezclado bien da para la embolia.

Ahora ya es muy diferente, ya se ha dado la vuelta la medicina, ahora se están estudiando las plantas, a nosotros en todas partes nos han enseñado el nombre de las plantas y sus propiedades, pero ahora nosotros hemos estudiado la química buscando

en cada planta que es siempre lo que cura, y lo que es bueno para el cáncer, por ejemplo, buscamos qué tiene y es flavonoides, antioxidantes, eso es lo que actúa químicamente en nuestro organismo, los curanderos solo sabemos sus propiedades, pero hemos profundizado los médicos tradicionales para entender su composición química. Una vez ha venido un médico del Perú, nos ha hablado del anu chapi, espina de perro, un compañero le ha preguntado qué principios tiene la

espina del perro, totalmente el doctor que sabía mucho y tanto hablaba, por eso hemos analizado y hemos dicho nos prepararemos, yo he hecho mi proyecto de grado, he investigado bastante, en internet hay mucha información pero no todo es cierto, por eso es bueno hacer práctica, preparados para no equivocarse en el procedimiento.



Koa o muña muña

MUÑA Nombre Científico :
Menthastachys mollis

Familia : Labiatae Nombre Español
: Satureja

Descripción: La muña es una planta arbustiva, leñosa que alcanza de 0.80 a 1.20 mts. de altura, frondosa en la parte superior; erecta y pubescente. Su tallo es ramificado desde la base y posee hojas pequeñas, aserradas. Sus flores son blancas y se encuentran

reunidas en cortos racimos.

Partes de la planta usada: Hojas y Flores.

Principales componentes:
Aceite esencial

Usos: La muña es utilizada como infusión por sus propiedades carminativas y estomacales. Es empleada también como condimento de las comidas.



La koa yo he hecho para hipertensión arterial, yo mismo que sufrido eso, yo era gordo, mi cara y mis manos moradas. No podía caminar, tres pasos daba y ya estaba jadeando, este mi tusito (pierna) se cansaba rápido cuando estaba parado, sentado la silla sonaba koj, para romperse, estaba así no más y un repente me bajaba no más sangre, ahora estoy normal pero porque me estoy cuidando.

La hipertensión arterial, presión alta decimos, poliglobulia se llama, mal de altura o eritrocitosis también, yo tenía, pero la Koa me ha salvado, la sangre abunda de glóbulos rojos, en aymara decimos kuso, la sangre se vuelve sucio, el corazón, pulmón, arterias todo sufre para bombear, porque ya nuestra sangre es espeso, turbio y por eso sufre el corazón y da enfermedades coronarias, por eso esa sangre turbia se purifica con la

sangre, la grasa de la sangre hay que bajar también, todo eso hace la koa, de ahí me ha agarrado de diabetes, porque una persona que es gordo tienen que cuidarse de la diabetes, eso le está acompañando.

Dosis: La Koa yo he usado más en infusión, mate en las mañanas, la medida es un huico, a lo lejos es como metros, una medida del cuartel es, como mitad de dedo pequeño es, un pedazo así como una ramita, lo meto al agua caliente, hirviendo y así después de un rato tomo poco a poco caliente, más bueno para bajar la presión podría ser koa más coquita sería mejor, tengo también tintura de koa, aceite de Koa, son tinturas para microgotas, jarabe ya es con agua no, yo hago tinturas y eso tomas tres veces al día, tres o cuatro gotas en un vaso pequeño de agua.

Waluchu o Valeriana

Su nombre científico es Valeriana officinalis, pero generalmente es llamada valeriana común.

Pertenece a la familia Caprifoliaceae.

Propiedades de la Valeriana: es reconocida por sus efectos sedantes sobre el cuerpo. Sirve para tratar el insomnio, la ansiedad nerviosa y para ayudar a relajar a las

personas que sufren de dolor en el cuerpo.

Beneficios: Insomnio, inquietud, disminuye el estrés, temblores leves, depresión, dolor muscular y de las articulaciones, malestar estomacal, dolor de cabeza, dolores de la menstruación, alteraciones hepáticas y es buena para los síntomas de la menopausia.



La Valeriana sirve para todo esto para anorexia, bulimia, trastornos de memoria, olvido senil, amnesia, a la edad tu memoria ya no recibe todo, yo he estudiado recién y ya mi memoria no recibía todo pero con esto con valeriana me ha hecho bien y primer alumno he salido en el estudio. Sirve la valeriana para los ricos por ejemplo, que a veces tienen preocupaciones, depresión, estrés y les llega insomnio para eso sirve la valeriana, o hay problemas familiares y no llega el sueño sirve la valeriana, todo esto experimentado, sirve la valeriana para la epilepsia, para la embolia, cefalea, migraña, para el Parkinson.

La Valeriana mejor es en Achacachi (Pueblo de la provincia de Omasuyos – La Paz), Walata, crece en lugares húmedos y altos, la valeriana crece en las alturas, hay bueno en la cordillera cerca de Copacabana – Huma Jarra, aquí hay en Karhiza es más grande, en lo bajo crece más grande es su olor es como de caca de gato, por eso no he preparado yo en jarabes no quieren y se asquean por eso mejor he hecho tintura.

Dosis: Para el mate sería plantita de la valeriana sería sus ramitas, no son tan pequeñas, pero para mate unas tres ramitas en una taza se hace infusión, o sea se le echa agua caliente no se hace hervir. Hay que tomar por unas dos o tres semanas.

Hay otras preparaciones para macerar, se usa alcohol de 96 grados, masera unos 15 o 20 días, masera en la sombra en botella de cristal, aunque ya casi no existe, en botella de plástico conserva también, yo he probado y a veces sirve en las de gaseosa pero en otras no.

En lugares buenos es grande la Valeriana ahí se toma también para la quebración o sea estancamiento de la orina, sería cistitis o nefritis, en muchos casos es por microbios o por cuestión nutricional, aunque parece enfermedad venérea pero no es, es problema del organismo la nefritis. En aymara se llama k'ata.



Andrés Huaylla

Nombre científico: *Cestrum ediondillum*

Otros nombres: Yerba Santa, Andreswaylla, Hediondilla

Descripción Botánica: Crece en los sitios áridos, familia solanáceas, de la tribu de las trigueras y del género nicandra; de tallos largos rectos y lisos, de flores amarillas monopértaleas de corola campanulada de cinco pétalos cáliz pentágono de cinco divisiones, anteras conniventes, el fruto es una baya globulosa de tres a cinco celdillas envuelta por el cáliz hinchado y de color negro morado. Existen dos variedades, una de flores amarillas claras, y otra de flores amarillas oscuras tirado al color marrón. Se usa en medicina tradicional la planta que tiene flores

amarillas, la de flores oscuras es venenosa.

Propiedades medicinales: Tomando un cogollo de tres centímetros, para una taza de agua hirviendo, en infusión tres veces al día, durante una semana previene las infecciones de la matriz después del parto.

- Sus hojas haciéndolas pasar por agua hervida, y una vez entibiadas, se colocan sobre las heridas y las ayuda a sanar, evitando que la herida se infecte.
- Se aplica también directamente a la piel, molida y convertida en polvo, y cura las carachas, tiña (ck'aras, cancha canchas) y los fuegos en la boca.
- Combinada con parches reduce los efectos de las heridas infectadas, las picaduras y los abscesos.



Andrés Huaylla o le dicen doctor Andrés porque cura, una planta tiene su parte para curar pero también tiene su parte que es tóxica, Andrés es bueno para cáncer, para llagas, para tumores pero hay que usar lo necesario sino puedes tener toxicidad, lo más se usa en mate, jarabe, hasta ahora no hecho tintura, aunque tengo 30 años de trabajo de experiencia también, soy médico pero era médico sin título, en la UPEA hemos hecho una nivelación en medicina tradicional cuando era Rector Dámaso Quispe, todos hemos hecho nivelación para tener respaldo como médicos.

Se puede tomar en mate, se hace como parche, depende para qué se necesite.

Yo soy naturista y también soy yatiri pero tenemos que capacitarnos para que salga bien porque todos estamos en la misma bolsa, si lo hacemos mal sale mal y nos siguen como negligencia médica, por eso hay que capacitarnos porque estamos tratando con humanos.

Por ejemplo a veces si estás con una infección tengo que ponerte un inyectable de ampicilina, químicos de última generación, porque eso es más rápido, las plantas tardan más y yo tengo que ponerte rápido,

entonces mezcló el inyectable con las demás medicinas.

Cuando estaba pasando cursos me han regalado este manual, lo básico "donde no hay doctor", a veces ambas medicinas funciona mejor, yo he visto eso si empleas natural y acompañas con químico vas a tener un buen resultado.

Mi abuelo era yatiri pero mi papa no, dice que mi abuelo ha curado de chuj'cho o sea malaria al edecán del presidente de Perú, en su tiempo era llamado médico, el único que curaba de eso, y como le ha curado le han dado una credencial y tenía ingreso libre a otros países, por sí no más he deseado esto, desde chico he manejado, formalmente he manejado desde que tenía 20 años, son 40 años que estoy funcionando legalmente, desde pequeño solito no más aprendía, aquí por ejemplo había antawara o bola de fuego que agarra por aquí, hasta de día agarra eso, si vas al médico te dan inyectable y pueden sacarte muerto.



Por ejemplo, nosotros hay dos clases de medicar, uno es psicosomático del cuerpo o espiritual, eso podemos curar con un tratamiento, hay enfermedades patológicas, pero los médicos solo saben lo patológico, para lo espiritual hay otras medicinas, para los malignos, para el kari kari, en psicosomático está el kari kari, chunjata, katjata, maldición, susto, ánimo. La medicina no cura el brujerío, para eso manejo otras cosas, incluso siendo evangélicos he averiguado cómo podemos curarnos los evangélicos de enfermedades espirituales.

Muchos me critican los evangélicos, hago esta mesa chiaramesa, mesa negra, no vamos a hacer magia. En la cosmovisión andina solo hay dos clases de espíritus, markani ñanka decían nuestros abuelos, le conocemos como diablo, satuco, jacha wajrani cola grande, y los achachilas, los markanis son hartos, los achachilas nunca nos han enseñado la iglesia, yo he sido misionero, estudiaba en el seminario, soy tata cura, pero para ellos solo hay un dios y un diablo, pero nada más. Nosotros estudiamos de las marcas, los lunares, por ejemplo si tiene seis dedos, algunos son canosos desde chiquitos, esas son marcas de poder, eso sabemos ver nosotros y sabemos cómo es la persona y cómo va a ser.

Por ejemplo yo recuerdo un video de México de Emiliano Zapata, cuando era niño ha nacido el chiquito con un lunar grande dice, los curas como en el tiempo de

inquisición han dicho es hijo del diablo y hay que matarlo, pero si no quieres les han dicho a su papá y a su mamá, tiene que quedarse en la iglesia tres meses lo vamos a exorcizar, se ha quedado le han dejado en la iglesia, pero era su marca de poder porque él era elegido para salvar a su pueblo a México, para liberarla, casi les ha liberado, yo he visto que le han tendido una trampa, de todos lados le han disparado como cernidor era su cuerpo, ha girado y girado, ha desaparecido pero no ha muerto, por eso dicen que Zapata Vive, la lucha sigue!.

Hay gente con marca de poder, lunar, la mitad de su cuerpo es de un color, la otra mitad otro color, eso para la iglesia es todo diablo, los achachilas hay, el achachila puede ser dios y puede ser Jesucristo también, yo he analizado la biblia también.

Las iglesias, las religiones no nos hablan de eso porque los gringos, los americanos, los ricos nos adoctrinan con la religión. Como ahora dicen

todo hacen los masistas, fuego arde han sido los masistas, problemas hay y han sido los masistas, en Santa Cruz dicen que no deben estar ahí los masistas, así era también antes los rojos. Yo en la carrera



política he sido de izquierda, he sido botado a Perú, a Suiza también porque mi ideología era la liberación de mi pueblo, estar en medio de mi pueblo era mi ideología, era rojo, esa ideología me ha llevado también donde estoy, la medicina tradicional. Algunos mormones vienen golpean casa por casa, nuestra religión es lo mejor dicen, de Jesucristo de los últimos días, yo les digo de mis abuelos su religión era mejor, mis abuelos han hecho caminar grandes piedras, en Copacabana, en la Isla del Sol. Ahora solo dicen que los incas adoraban al sol, pero el sol era el centro de poder, podría ser como un Dios.

Hay una crónica que siempre existía el diablo, kusillo, Awka, en una oportunidad habían dicho que en el cerro que arde, que tiene poderes hay que subir para ser como dios, hay que subir y no les va a pasar nada, van a ser inteligentes, del lugar seco habían aparecidos pumas y del lago habían salido titis por eso en sus pinturas líticas siempre hay un puma, porque hay un cerro que cuidaban los titis porque ahí está un dios. Por eso dicen que nuestra raza, raza morena, raza de bronce, de dónde habrá venido, pero somos queridos de dios dice nosotros, somos especial por eso han querido exterminarnos, nos han mandado guerras del Chaco, guerra

del Acre, pérdida del Litoral, pero no nos han podido exterminar, hasta ahora seguimos.

Dice que el presidente Bush decía estos indios de la piel morena tienen que casarse con gringas y tienen que nacer blancones, siempre han querido exterminarnos por eso está también el indianismo, lo que ha escrito Fausto Reynaga, esta gente es inútil y hay que exterminarles decían.

Hay una crónica de que un Wallpa ha sucumbido a los originarios, un Wallpa o sea un gallo, era el inca Atawallpa que ha sucumbido ante su hermano, es que ya estaban a un lado no estaban adorando a Dios. Yo también soy de una descendencia incaica mi abuelita María Kasta Acha, era forzuda dice mi abuelita, era descendencia del Inca Tito Yupanqui, mi abuelo era Tomás Tito Vilca se han cambiado porque eran perseguidos a Villegas, los Condori a Contreras, ahora mismo en la universidad se han cambiado, de Sisa de la Bartolina parece que los españoles les han exterminado totalmente a su familia.

Yo soy evangélico y no tomo, pero igual los naturistas sabiendo que hace mal el alcohol, la cerveza no podemos tomar, mis hijos no toman también, pero hay otras organizaciones de médicos naturistas que toman, pasan fiesta también.

Janukara para dejar el alcohol

Para los que toman se prepara de janukara, pero sobre todo pepa de pacay, unas diez pepas molidas se pone a lo que están tomando y les hace mal al estómago, con diarrea y así hasta que dejan de tomar, hay hasta en inyectables dice, igual sirve caldo de olluko, o sea caldo de papalisa que toman algunos borrachos, eso hace revolucionar su cuerpo y ya no van a querer tomar porque les ha hecho mal. Hay mucho lo que pasa es por la maldición, te miran que estás progresando, ya tienen su mini, te miran y ya no progresas, tu esposo ya solo va a tomar, con chipa chanka le atan, le amarran y va solo a tomar, eso se cura con su comida para los markanis, se les dice soltale y se le da su comida y así le suelta también. Mi mamá también ha muerto de envidia, porque nos han mandado a todos a estudiar, y hemos estudiado,

los únicos éramos, muchos no van a estudiar solo se dedican a la pesca de ahí han levantado envidia a mi mamá y le habían entregado al chullpa, quinua y otros, he encontrado cinco lugares le habían entregado, para eso han utilizado su cabello, por eso hay que cuidarse del cabello, más se les sales y hay que cuidarse, hay otros hechizos que se hacen con el cabello, por ejemplo las peleas, para eso hay que amarrar el cabello del esposo con tu cabello y se manda al munachi, amarrados para siempre.

En esto yo soy amawta también, los yatiris hacen mal a veces hacen embrujos para el mal, pero no se puede hay que trabajar para el bien, no puedes encargarte a los markanis, hay que hacer limpieza, darles su comida a los markanis, se reciben y lo sueltan.

Medicinas para las Mujeres

En tinturas hay cosas especiales para las mujeres, por ejemplo para cuando no pueden tener bebés han venido les he hecho un preparado para los quistes porque es por eso que no pueden tener, le faltaba una preparación también, tenía que volver a venir con su esposo que

era licenciado también, y ya no han venido, me ha contado su papá que ya tiene bebe, ni siquiera ha completado el tratamiento, solamente el quiste estaba perjudicando, puede servir amor seco.

Sillu sillu

Nombre Científico: Alchemilla

Nombres comunes: Sillu-sillu, tiritik'a, acashpaquirum, sillu-pilli, sora, sillo-sillo. En las regiones andinas es comúnmente llamada Yurak, chchapi, churitika (Quechua), pichi pichi (Aymara).

Descripción: Hierba perenne,

criptocaula, de 2 a 4 cm estolonífera; raíces profundas y alargadas. Pilosidad abundante, lo que le da a la planta una coloración verde plateada. Hojas abundantes, en rosetas, pequeñas.



Sillu sillu hay bastante en las pampas húmedas, sus hojitas son blanquitas, ese sirve para las mujeres, para la matriz, es depurativo que limpia y es diurético o sea que hace orinar también, es bueno para la matriz. Se toma en mate, para hacer hervir hay que saber, seguir una receta, por ahí metes mucho y puede ser tóxico, lo

mejor para los pacientes en general es mate, una plantita que son chiquitas y planitas, unos tres ramitas de cinco centímetros se pone en una taza de agua caliente y se toma tres veces al día, pero tenemos que mirarnos también nosotros, a medio día no siempre estás en la casa, estás lejos entonces dos veces al día mejor.

Anu chapi o Amor Seco

Nombre científico: Xanthium spinosum

Descripción: Tallos y ramas espinosas de color amarillo-marrón. Hojas simples

Donde se encuentra: Crece en suelos arenosos, al borde de cultivos y entre 2000 a 3800 m de altitud.

Propiedades medicinales: Planta

desinflamante, ampliamente utilizada para enfermedades con presencia de fiebre como: gripe, dolor de cabeza, fiebre, calor interior, infección de matriz, diarrea de infección, inflamación de hígado, vesícula, otras. Mayormente se usa la rama en cocimiento o cebadas en agua.





Amor seco es anu chapi, espina de perro, los abuelos decían que toda espina punza psicológicamente hablando, por ejemplo una mujer para limpiar su sangre después del parto le dan sewenka, esa planta como con espinas limpia la sangre. El amor seco es como con espinas y se hace mate, se hace hervir, también es antitusivo, se hace hervir wira wira y anu chapi, más que todo en las tardes para la tos, se pone una ramita para un litro de agua, una ramita es bueno para tisana, infusión, mate siempre es un huico, cinco centímetros, para hervir usamos balanza de precisión. Los kallawayas no quieren contarnos por ejemplo de las medidas, cuando les preguntamos nos cuentan su

cultura pero no nos dan las medidas, es su secreto médico dice.

Nosotros tenemos que hacer una monografía de qué planta es cómo se usa, qué cura, qué plantas se hacen mezcla, eso ya puede estar registrado como mi propia fórmula pero cuando tramitamos reconocimiento de laboratorio artesanal ya podemos registrar nuestros preparados con su leyenda, su composición, fecha de vencimiento, forma de uso, todo, como los peruanos que son buenos pero lo malo es que hay mucha falsificación.

Yo tengo mis propias fórmulas pero no están patentados todavía, tengo que registrar, por ahora tiene una leyenda breve de cuánto tiene que tomar y qué no tiene que comer.

El último he preparado una mezcla para el cáncer, cuando estén en primeros grados se puede en cuarto grado es difícil, se ve en la

ecografía cuando está enraizado, podemos tratar antes a veces. Hay tumor benigno, tumor maligno, benigno se puede curar, el maligno necesita medicación espiritual, o sea el maligno se ha apoderado de su cuerpo, hay que rogarse al maligno soltámelo, le damos su comida y suelta como nadie les adora a los markanis.

Este para la tuberculosis, neumonía, bronconeumonía esto tiene amor seco, wira wira, ese sirve bien.

Para la osteoporosis los huesos se hace como esponja en las mujeres, porque el bebé succiona todo el calcio y minerales, dentro del vientre y después con la teta, igual pasa en los animales, las vacas se hacen dar hipocalcemia, les dan calcio intravenoso, pero los humanos no se hacen cuidar eso, tenemos que comer alimentos que tiene calcio y si no hay en el medio aunque sea inyectable.

Para combatir y prevenir cualquier enfermedad, es importante la fuerza, para eso recomiendo de desayuno la avena, es bueno la avena tiene vitaminas, minerales, tomate igual y lo que más tiene calcio es el pescado y la quinua, tienen todos los componentes, tiene el pescado fósforo y calcio, los que viven en el sector del lago, no tienen casa, son como chinos, no cultivan, solo viven del pescado y son grandes intelectuales, ocupan muchas oficinas y ya está lleno su provincia de universidades, normales, institutos, escuela industrial, en otros lugares no hay, porque no comen pescado, hay hasta ministros del lago, son buenas autoridades, ya están en el gobierno.

Papa luki, papa amarga

Los saberes no son de producción individual, son parte de la memoria ancestral que es comunitaria y que se convoca en momento de akulltar, akullicar o masticar coca, o en momentos de compartir la comida, la fiesta, no hay una propiedad intelectual individual sino comunitaria. Los saberes fueron compartidos en los akullicokus, así varias hermanas nos compartieron los beneficios de la papa como medicina.

La papa luqui o luki está desapareciendo, se toma como antibiótico para disminuir la temperatura atacando a la enfermedad, se hace secar se muele, se hace sopita, se mezcla con otras papas, ya no hay pero en el mercado. Papa luqui es silvestre, es bueno, es fresco para las enfermedades que dan fiebre.

Hay papas que son medicina, esos lukis son variedades distintas de papas, las otras papas larguitos como deditos son medicina, pero ya no se cocina como antes, ahora lo

que es facilito no más hacemos, fideo, arroz.

Mate hay que hacer con las hojas y flores secas de la Papa, es para los ataques, desmayos, t'isthapi, encogimientos, aythapi, aythami y temblores. Para la epilepsia sirve si las flores lo haces en polvo.

Se hace como mate para el reumatismo, artritis y gota. Se toma un jarro dos veces al día. Para los dolores de la garganta también.

El zumo o jugo de la papa sirve para las quemaduras del sol, el zumo de la papa negra o "yana imilla" sirve de remedio para la gastritis, tomas una cuchara mezclado con agua.

La papa misma cocida sirve para las heridas y hace madurar los "puchichis" (abscesos), si hay fiebre igual puedes poner papa rallada con sal y vinagre, eso se pone sobre la barriga para bajar la fiebre.

La papa seca, molida y fermentada es buena para curar del resfrío.

Igual hay que lavarse los pies con agua de chuño para combatir la transpiración, los hongos en los pies y el mal olor.



7. Saberes Bio - indicadores

Sabíamos leer el tiempo...



- Liqi Liqi
- La escarcha de San Juan
- Nevadas
- Zorro Tiwola
- Florecimiento de la T'ola
- Sank'ayu
- Qoto
- Cruz del Sur

Se necesita ojo, oídos y capacidad de interpretación para entender el lenguaje de la naturaleza

Van Den Berg, Schiffers. 1992

El conocimiento local o saberes ancestrales son los conocimientos propios de nuestros pueblos originarios y comunidades indígenas que han sido transmitidos de generación en generación. Este conocimiento se ha perpetuado por medio de la tradición oral, además de las prácticas transmitidas de padres a hijos, a la vez este tipo de conocimiento es reconocido por la UNESCO como patrimonio para

toda la humanidad, por ser fuente de creatividad, innovación e inclusión social.

Los saberes ancestrales son rescatados por agricultores del altiplano. Si los alkamaris o yakilos silban por la mañana, alertan que va a haber ventarrón. Las peleas de las gaviotas presagian lluvia. Los animales, las plantas y los astros, con su comportamiento y posición, dan señales a los yapuchiris (personas



Plaza Central, Municipio de Batallas, bailes de unidades educativas sobre los saberes ancestrales de la siembra y la cosecha, septiembre 2019

que saben leer los bioindicadores naturales para saber cuándo sembrar, el cuidado de las cosechas y la cosecha) con las que éstos puedan pronosticar los fenómenos naturales que se avecinan y cómo afectarán a sus cosechas.

Yapuchiri, en femenino o masculino, es la figura ancestral aymara que se encarga de informar a su

comunidad de cuándo hay que hacer la recolección previendo las lluvias, sequías y heladas que pudieran manifestarse, para así obtener una mejor producción. Si bien a lo largo de los siglos y durante la colonia, la figura del yapuchiri se perdió un poco, hoy está siendo rescatada en las comunidades, yapuchiri o yapucamana.

INDICADORES NATURALES

El leqe leqe

Gaby Apaza es nacida en el municipio de Batallas, estudia en la Universidad Pública de El Alto, valora mucho los saberes ancestrales de sus abuelas y abuelos pero le han generado burla y discriminación en la universidad por lo que prefiere

guardarlo para ella y para la gente que sabe valorar esto. Yo les ignoro, ni les cuento, para qué les voy a contar lo que no saben valorar. en cocimiento o cebadas en agua.



Cuando el leqe leqe que es un pájaro que vuela en las mañanas, parecido a la paloma es, cuando hace su nido en arriba del surco, de la chacra, es que habrá lluvia, si los huevos tienen puntitos blancos es que la cosecha no va a ir bien y no va a haber buena producción, y si no tienen nada significa que ese año la papa va a producir bien; si hay manchitas blancas es nieve, como rayitas en el huevo es relámpago, todo avisa el leqe leqe,

eso me han enseñado mis padres y por eso voy en busca de huevos verdicos porque será buen año, si son opacos será mal año.

El leqe leqe (ave fría andina) habita áreas restringidas como La Cumbre. En el siguiente cuadro tenemos el indicador observado, el pronóstico que este nos proporciona y las recomendaciones que se pueden hacer a partir del pronóstico.

Nombre común: Leque leque



Nombre Científico: *Vanellus resplendens*

Fecha de observación: Meses de julio y agosto

Características observadas (conducta)	Pronóstico	Aplicación
Cuando su nido con huevos está en el piso	Buen año con lluvias	Siembra temprana
Cuando su nido con huevos está en medio o en la parte alta de una planta silvestre	Será un mal año, con poca lluvia.	Siembra tardía

Fuente: Wilfredo Canaviri, Dpto. Oruro, Prov. Saucari, Municipio Toledo, Comunicad Challa Cruz.



Me han enseñado mis abuelos, mi papá, mis tíos me hablan de esos conocimientos

El hermano Edgar Quispe, es Secretario General de la Central Huancuyo, parte de la Confederación única de Trabajadores Campesinos de Bolivia CSUTCB, titulado como abogado, autoridad que

ha conservado los saberes de su comunidad y principalmente los que aprendió con su familia en la producción de diferentes alimentos. Los saberes son para poder tener buena cosecha y poder tener qué comer en el año. Son saberes de la vida, la alimentación, la convivencia respetuosa con otros seres que habitan el mismo territorio. A mí me han enseñado mis abuelos, mi papá, mis tíos me hablan de los saberes.



La escarcha de San Juan en junio

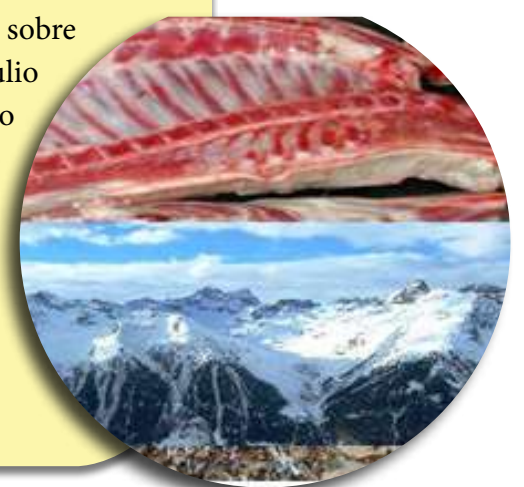
La escarcha de junio es en la víspera de San Juan, o sea de la noche del 23 al 24, a la mañana hay que revisar las piedras, si se han escarchado por abajo quiere decir que en febrero van a haber lluvias y ese es un

buen indicador de que será un buen año. Por debajo, levantas la piedra y tiene escarcha, si no tiene escarcha es que será un año seco, poca lluvia será en febrero, así podemos saber cuándo es mejor sembrar y dónde si es que va a ser año con lluvia o año seco.

Nevadas, señal de abundancia, la tierra está gordita

Más que todo importante y más efectivo para pronosticar para el siguiente año, es en nuestro año nuevo Aymara, el 21 de junio “Wilkakuti”, nuestros abuelos habían sabido pues ver desde el Este, la nevada que cae en junio- julio o en agosto, que son indicadores, ellos dicen que la tierra esta fertilizada cuando cae la nevada ¿Por qué? ¿Cómo lo relacionan? Lo relacionan con la oveja. La oveja antes de carnear tiene que ser

gordita, cuando le cortan ven que está bien por el cebo de la oveja que es blanquito y harto, entonces, eso lo relacionan con el fenómeno natural de la nevada sobre la tierra. Si en junio, julio ha quedado blanquito nevado, indica que el año va estar bien, habrá de todo buena producción, la tierra nos brindará buenos productos.



Un indicador doble, el leque leque

El leque leque es un ave pequeña de color gris, cabeza plana, patas rojas, plumas oscuras en la cara como si tuviera lentes, las plumas de la espalda de color verde, pone sus huevos entre septiembre a enero. El “leque leque “ tiene dos indicadores. Uno es cuando hace su nidito, si su nidito está en los “khaypa” (sembradio) donde la tierra ha sido sembrada de papá o cebada quedan surcos eso ya no se mueve y hay que fertilizar nuevamente, generalmente eso usan para su nido el leque leque, hay momentos que hacen su nido por debajo del surco, entonces no habrá lluvias, si esta por encimita habrá un año lluvioso. Solamente se fijan en octubre eso, y depende que se ve, hay que sembrar

en lugares elevados si será lluvioso. En el huevo también hay indicadores, si tiene puntitos negros será un buen año, buena producción. Si está escarchado va haber un buen año, si no está escarchado va haber poca producción, porque significa que habrá poca agua, las plantas dependen del agua, a veces hay sequía. Se observa el nido y los huevos del leque leque entre septiembre y diciembre para saber de la siembra. Si su nido está en el suelo será año seco con baja producción de papa, si su nido está en promontorios habrá lluvia y buena papa.

Cuando su nido está construido con estiércol de oveja, de alpaca y con piedras, será un año con granizadas, pero si está hecho el nido solamente con pajas habrá lluvias.





Teresa Canaviri, nació en Viacha, es comunicadora social, fue de las primeras mujeres que trabajó de operadora master en Radio San Gabriel, fue Viceministra de la Mujer en el Ministerio de Desarrollo Sostenible de la

República de Bolivia, participó en las evaluaciones de Beijing en Nueva York (2005). Radialista aymara, reconocida por su aporte a la construcción de redes de radios comunitarias, redes de instituciones y organizaciones.

“Los pocos recuerdos que he logrado conservar de mi comunidad y de mi familia, posteriormente se convirtieron en la base fundamental para elaborar mensajes radiales dirigidos a la población aymara. Aquí también nacieron los valores morales, espirituales y culturales que recibí desde muy niña hasta que dejé la comunidad”

Su hablar del tiwola o zorro

El zorro es un animal que vive en la región del altiplano, mide cerca de 70 cm, su cola es larga y peluda, sus orejas son punteagudas, su color es pardo y gris y le permite confundirse con su entorno. Vive en madrigueras, caza aves de corral y animales pequeños. Suele vivir hasta doce años.

Entre septiembre y octubre, a veces desde agosto, todos escuchan cómo está cantando el zorro, es cuando está en celo. Si está cantando ronco, si su ladrido es como cortado, se lo

interpreta como un buen año, con lluvias y con buena cosecha, un año de harta papa, porque al aullar así se cree que el zorro se está atorando con la papa, pero también será bueno para otros cultivos. Si su aullido no se corta y es más delgado, se dice que habrá poca lluvia, o sea malas cosechas.

Depende en qué momento ha cantado para saber en qué momento es mejor sembrar, si se escucha el aullido del zorro en las pampas o en los cerros las siembras deben realizarse en ese lugar, si se escucha en ambos, hay que sembrar en los dos.



Otro indicador, son sus heces del zorro. Si son blancos va a ser un tiempo normal con buena cosecha, habrá buena tunta, si las heces son de color oscuro, la producción no será muy buena, será con falta de agua.

El florecimiento de la T'ola t'ola

El florecimiento de la t'ola es importante, depende en qué momento ha florecido hay que sembrar o si no ha florecido bien todavía entonces va ser sembrar a lo último, se espera, la flor guía.

La thola es una planta de la familia de las asteráceas, es una especie arbustiva, mide de 1 a 2 metros de alto, sus hojas están en espiral o como escamas, las flores son de color amarillo y están al final de los tallos. La floración de la thola corresponde a cada época de siembra de papa, a las tres, primera, segunda y tercera siembra.

- Si en la primera floración cae lluvia o helada, las flores de la t'ola se malogran, como

quemadas, eso quiere decir que habrá helada que afectara a la primera siembra de papa “nayra sata”.

- Si en la segunda floración las flores no son malogradas significa que no habrá heladas que afecten a la segunda siembra “Taypi sata”.

- En la tercera floración se observa lo mismo en las flores para saber cómo será la “Qhepa sata” tercera o ultima siembra de papa.

La t'ola es un indicador también en su semilla, si en cualquiera de las floraciones la t'ola tiene harta semilla significa que igual habrá harta papa.





El Sank'ayu

Hay un cactus llamado sank'ayu, sus floritas igual avisan, si no ha florecido todavía no hay que sembrar, noes estamos adelantando.

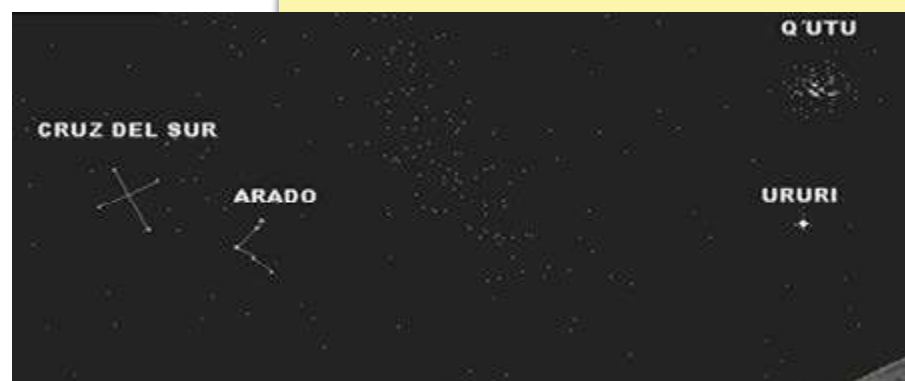
El sank'ayu es una cactacea, endémica de Bolivia y Perú, crece tradicionalmente en la provincia Los Andes, es un indicador de la siembra y hay que observarla desde julio hasta septiembre.

Tiene tres floraciones, en cada una se debe observar que las flores estén bien y den fruto, esa es una señal para sembrar, una siempre primera, una intermedia y una tardía dependiendo de la floración. Si las flores están quemadas quiere decir que la helada afectará también la producción de papa en ese ciclo y se pue esperar por ejemplo para la siguiente siembra.

Las fechas, la cruz del sur o día de la cruz

Otro bio indicador son las fechas, cuando han caído en todo el ciclo del año, hasta la siembra, la lluvia. Por decir, el 3 de Mayo que es un santuario para muchos sectores, hay que estar pendiente, si en esa fecha ha llovido o ha habido nieve, tiene que ver con la Cruz del Sur. Si las estrellas de la Cruz del Sur entran antes del

3 de mayo es para año adelantado o siembras adelantadas. Si entra el mismo día es para año intermedio o siembras intermedias, y si entra días después es para año atrasado o para siembras atrasadas. Cuando la Cruz del Sur se oculta en medio de las nubes será año lluvioso, si se oculta en el cielo despejado es para año con escasez de lluvias.



El Qoto

Las estrellas del qoto, es como un grupo de estrellas que en determinada fechas tiene que salir, hay que observar en junio, y si no han salido significa que no va hacer buen año, si aparecen hartas juntitas será buen año, si son grandes y brillantes

las estrellas tendremos papas grandes, si son pequeñas, la producción será de papas pequeñas también, pero será buena producción de quinua, eso anuncia el qoto.





“Las parejas de kamanis requieren de varios guías o asesores, para desempeñar y cumplir las estrictas normas y exigencias que tiene el cargo y para ello los kamanis recurren a los “pasarus”, (ancianos, sabios y conocedores de las tradiciones 92 locales), Que poseen conocimientos y saberes, respecto a las manifestaciones de la naturaleza durante el ciclo agrícola. Cada etapa requiere de una “lectura” por decirlo así; desde el inicio de la siembra, la germinación, reproducción y tiempo de cosecha. En estas cuatro etapas los yatiris, indican a los Kamanis las necesidades que tiene la tierra, estas pueden ser el cuidado físico del espacio cultivado, así como la mayor dedicación espiritual e incluso arrepentimiento de algunas conductas negativas que puedan estar realizando los mismos, como el tener conflictos al interior de la familia o con los comunarios.

Una de los más grandes signos de prestigio de los kamani, es que mientras se ejerza el cargo debe tratar de agrupar la mayor cantidad de familiares y parientes, que lo acompañen, el cargo no solo lo lleva la pareja designada sino también los familiares próximos como los hijos y los hermanos de la pareja, que muchas veces como correspondencia a algunos favores devuelven este como ayni (reciprocidad) en el momento en que la pareja necesita la asistencia de los suyos ya sea para realizar las ceremonias o para encargarse de los preparativos en cada fecha importante” (Patzi Janeth: 2017).

Yapucamani, Kamani, es una persona muy importante. De acuerdo a nuestros usos y costumbres es una persona nombrada en la comunidad y cuyo objetivo es cuidar los sembradíos durante el año, el kamani es un persona muy bien paga. A partir de noviembre, diciembre, enero y febrero ya casi no duerme en su casa, tiene que estar en los sembradíos. El kamani sabe, pronosticar el tiempo, clavadito a la mañana, a las 10 cae un sol picante, entonces el kamani hace la alerta porque va caer granizada y comienza a prender fuegos, prenden fogatas aquí y allá para proteger la cantera, utiliza el pututo, del cuerno del toro, con eso llama, ese año tiene que vestir de negro todo el tiempo, con vestimenta especial.

El kamani llega, a una persona le toca el kamani, todos tenemos que ser kamani, es por turnos, si eres de comunario afiliado a la comunidad,

entonces sea como sea te toca. Así manejan. No solamente la protección del kamani con su pututo y sus fogatitas, también hay otros elementos que el kamani, se ocupa porque según nuestros ancestros ellos hablan con los achachilas, entonces ellos hacen dar una mesita con amautas eso lo hacen en san Andrés, por ahí, se piden a los achachilas y se disculpan. Kamani es hombre o mujer, es sin discriminación, y toda la familia son ayudantes (Entrevista a Edgar Quispe. Batallas: 2020).



Rufina López, Yapukamani en Chirapaca



La hermana Rufina es secretaria Ejecutiva de la Central Huancuyo del Municipio de Batallas, originaria de la comunidad de

Chirapaca es muy reconocida por sus saberes y su compromiso cuando ejerce un cargo de autoridad. Así nos comparte su experiencia como Yapukamani.

Yo vivo en el campo, estoy con mis animales y mis productos, mi familia me han dejado mi papá y mi mamá, somos entre 6, yo tenía 14 años y a la bebecita de 6 meses nos han dejado con mi abuelita y hemos sobrevivido, pero uno de los saberes que yo he encontrado es de la medicina. Yo he pasado del cebo de la llama y del vino, de las wira k'oas, siempre se cumple las funciones sociales del terreno, cada autoridad con su propio recurso. A mí me tocó ser yapukamani, era jovencita y me enseñaron del cebo de llama para poner al principio a la papita a la semilla y también al último, al principio les decimos ispall mama (es el nombre de la papa).

Cuando yo soy yapukamani todas las chacras, la ayñoaka (chacra común) están en mis manos, ese año yo tengo que dar de comer a mi pueblo,

del mayor a menor, del grande al pequeño, si ese año yo no voy a velar bien a mi van a venir a pedirme comida, si yo no cuido la producción a tu casa te vamos a mandar a las wawas me dicen. El cigarro Astoria es bueno para hacer escapar la granizada, del granizo hay que atajar, de la helada hay que atajar, hay fechas también.

El trabajo de Yapukamani es tres meses pero es un trabajo con lágrimas, cuando es San Andrés hacemos una fiesta a las ispall mamas después ya viene Candelaria y ahí ya están medianitos la papa, con eso bajamos le ponemos cebito de llama, le llamamos su ajayitu de las papitas, así de buen corazón le hablamos, pasando dos de febrero y a viene carnaval, en jisk'a anata ya es carnaval. La ispalla de la papa son mujercitas de las habas y la cebada son varoncitos, clarito viene en nuestro sueño. A mí un sueño me ha hecho, las wawas me pedían yogurt en mi sueño, a un tío mayor le



he preguntado y me ha dicho quiere ch'ua la ispall mama, eso es agua de maíz blanco, azúcar blanca y de clavel blanco de un lado al otro, de un lado el marido de arriba, del otro lado la esposa de abajo, vamos echando, dos tachos, ese es su alimento de la ispalla, así había sido, yo no sabía tampoco.

En carnaval a mí me llaman a la chocita donde la ayñoaka con nuestra ropa negra vamos, la gente ya ha sacado sus papitas les ponen serpentinas, globitos, eso traen para la mama Yapukamani y tata Yapukamani y nosotros tenemos que challar con untito de llama con vinito, para cada uno hay que challar como una hija que está llegando, así harta gente hay fila y hay que challar, nos hace fiambrar (comer) también cuando hay buena producción, después nos llena de serpentinas, nos hacen bailar pinquillada, hay cariñitos con alcoholcito, nos akullicamos también, al yapukamani hay que hacerle dormir, nosotras queremos resistir también.

Después del carnaval la ispalla quiere irse también, en mi sueño a la comunidad del lado se está yendo wawa cargadito, así que alistamos 2 ollitas de barro nuevitas, a las 5 de la tarde les hablamos a los llokallas, imillas, vengan vengan, dónde están queriendo irse diciendo, a la haba se le chua con plátano o con pescado,

a la cebada con caña chuamos. Yo no sabía pero preguntando a mis mayores he podido, ese año bien ha producido, bien ha dado.

Mi papá me heredó cómo se maneja el "Uma jallo", hacer agua. En tiempo de hacer agua ellos iban hacer uma jallo a lugares sagrados que existen, y de allí se trae en ollitas de barro o en fuentes y se pone aquí para llamar a la lluvia. Otro que me ha enseñado es a proteger de la helada. Mi papá decía que la helada solamente es un chanco, sólo viene a comérselo los sembradíos, entonces, hay que saber cómo manejar ollitas, ponerle con su comida, ollitas de barro nuevas, y ponerle ahí encima con una ropa negrita, en las esquinas y al medio hay que poner. Cuando viene la helada pasas tranquilo, no lleva, no quema las hojas, si no que la comidita que está puesta se lo come el chanchito y pasa tranquilo, pero por ejemplo su chacra de al lado, sino está puesto se lo lleva, se lo quema la helada porque no le han dejado comida (Entrevista a Félix Patipardi, Secretario General, Gobierno Autónomo Municipal de Batallas, 14.02.2020).



Tercera Parte:

Diálogos entre los saberes ancestrales y la academia



8. CHIKAT CHIKAT

UChikat Chikat, mitad y mitad

El proyecto impulsado por Fundación Colectivo Cabildeo abarca el impulso de una Ley que reconozca el aporte y trabajo de los yapuchiris de parte del Gobierno Autónomo Municipal de Batallas, considerándolos como parte de las normativas de gestión de riesgos del municipio, todo parte

de un diálogo entre las autoridades originarias y las autoridades del gobierno sub nacional. En este marco se tomó conocimiento de un camino de diálogos e intercambios que se vienen haciendo con la Universidad Mayor de San Andrés, un diálogo de saberes.

8.1 Los conocimientos ancestrales

Para la Universidad nuestros saberes son cosas empíricas, tal vez los docentes no son aymaras, no saben producir, nunca han visto esa situación, es decir no tienen conocimiento. Sin embargo yo que he vivido en campo se producir, se sembrar, conozco y yo valoro, pero una persona que no ha conocido ni ha palpado esto, por más que lo lea en los libros no saben valorar, a mí me han enseñado mis abuelos. Y no solamente en la hacienda en la medicina por ejemplo en la Aymara es muy rico en medicina, hay ciertas culturas que estamos olvidando y que estamos dejando sin valor, que son muy ricas esos conocimientos eso claro porque no está escrito, porque nadie ha investigado, entonces si hay antropólogos han estudiado otras situaciones, como el monolito de Tiahuanaco, etc. Lo bueno sería hacer libros de este conocimiento y así revalorizar, juntando ambos conocimientos porque lo de la universidad también sirve, igual a igual sería.

(Entrevista a Edgar Quispe: 2020).

8.2 Encuentro y diálogo saberes ancestrales y la academia

Existen tres tipos de yapuchiris, los que nacen yapuchiris, los que aprenden a ser yapuchiris que aprenden por necesidad y los que se creen yapuchiris, nosotros no queremos apropiarnos ni hacer uso de su conocimiento en las comunidades.

(Ingeniero Edwin Yucra UMSA, Encuentro de saberes, Batallas, 2020)

La Universidad Mayor de San Andrés realizó distintos trabajos de investigación y acompañamiento a la producción en la provincia Los Andes, así como otras instituciones, generando un primer encuentro de conocimientos. Una de las principales preocupaciones, según comenta el Ing. Edwin Yucra fue que los conocimientos locales se estaban perdiendo, ya sea por falta de valoración de las y los abuelos o por su falta de efectividad por los cambios en el clima o por su relación con otros factores del sistema que desconocía quien los implementaba. Por otro lado estaba la limitación de los conocimientos científicos de

generar pronósticos generales y no pronósticos locales que pudieran apoyar la toma de decisiones en comunidades específicas.

De esta manera se generaron articularon los pronósticos del Servicio Nacional de Meteorología e Hidrología con los conocimientos y pronósticos locales enviados por los yapuchiris para constituir estaciones conjuntas que permiten pronósticos locales, mismos que facilitan las decisiones sobre la siembra, la cosecha, sobre todo el proceso productivo, siendo en sí mismos un diálogo y complementariedad de saberes.

Tenemos que diferenciar que los conocimientos o indicadores naturales son del lugar, la información que da el SENAMHI es a nivel grande, digamos el Altiplano Norte, pero no puede ser generalizado este pronóstico porque la región es micro climática, por sus cordilleras, altitud, exposición al sol, sus nevados, son comportamientos propios en cada lugar. El SENAMI, sus conocimientos ayudan, pero sus pronósticos no pueden ser aplicados exactamente para esa comunidad en ese lugar, por eso hemos visto esa necesidad de los productores, debido a que hay eventos que están cambiando su percepción sobre los indicadores naturales y lo que debería suceder en ese lugar, por ejemplo los momentos de la helada que ha caído sorpresivamente, es que hemos visto que se podíamos integrar herramientas tecnológicas como los pronósticos temporales, para siete

días, pero localmente con la ayuda de estas nubes meteorológicas que están conectadas a sistemas globales satelitales y que estos generan un pronóstico local para el lugar con un radio de 3 kilómetros aproximadamente y que puede llegar esa información al celular del productor y que él cuando quiera a la hora a que quiera puede conectarse con el servidor y tendrá información en números o figuras sobre la velocidad de viento, dirección, o si va a estar soleado, nublado, con lluvias, con eso toma ya mejores decisiones con el pronóstico local, que le ayuda a tener más seguridad (E. Edwiin Yucra, 2020).

8.3 El conocimiento local

El conocimiento que dialoga con la ciencia es denominado conocimiento local, un conocimiento cambiante, el productor siempre prueba, va adecuando, apropiando, cambiando

o dejando lo que ya no les ayuda para ellos. El conocimiento local es el compartir dentro de su sistema. Los conocimientos locales constantemente van ampliándose.

El conocimiento científico trata de enfocarse a un solo aspecto, trata de entender solo un conocimiento y ahí hay discrepancia con el conocimiento local, por eso hemos tratado de integrar el conocimiento científico y local, considerando los diferentes elementos que son parte del convivir del productor, ya sea el tiempo del productor, la tecnología con la que cuenta, la familia, para que se pueda producir y utilizar los indicadores naturales (E. Edwiin Yucra, 2020).

8.4 Los indicadores: desde lo ancestral hasta lo satelital

En este diálogo se han articulado los conocimientos locales, saberes

ancestrales de corto y largo plazo, con los pronósticos satelitales.

Los indicadores naturales son de largo y mediano plazo, si veo el 24 de junio para saber cómo va a ser la lluvia para febrero, para toda la campaña agrícola, es decir, vienen con una anticipación de varios meses

para planificar cómo voy a hacer mi producción, dónde voy a sembrar, pero también están los indicadores de corto plazo que son los que guían la actividad, estos dos sistemas se integran para que el productor tenga mayor capacidad de decisión y mejor capacidad de rendimiento en sus cultivos y que se sienta más seguro de utilizar sus conocimientos locales y a la vez herramientas tecnológicas.

Para lo que es el pronóstico de corto plazo, la estación meteorológica manda la información meteorológica del lugar y eso lo lleva al sistema y eso lo lleva a su celular, pero los indicadores naturales nosotros los recogemos en encuestas en el celular o de formas de pronóstico o recomendaciones, que son las percepciones que tienen de los indicadores, por ejemplo un pronóstico es que va a llover mucho y una recomendación es que siempre en la parte alta, es decir los indicadores pronostican y en base a eso se hace la recomendación (Idem).

8.5 Sistema de saberes, los saberes no están sueltos están en un sistema

Los saberes ancestrales, como los que tienen que ver con leer el tiempo, el clima son parte de un sistema de saberes culturales, políticos, económicos, tienen que ver con la alimentación, la cosmovisión, la relación y el diálogo con la Pachamama, la naturaleza y la vida

misma. No es posible entenderlos ni pretender aplicarlos aislados uno del otro, tienen sentido en tanto sistema. Importante diferencia epistemológica con la forma occidental de construir y utilizar los conocimientos compartimentados y a veces aislados.

Los productores manejan todo un sistema de conocimientos para el clima, para la alimentación, para la salud, todo esto ha sido generado por la necesidad desde la época de los patrones o desde más antes, esto ha venido experimentando o probando, por eso no creo que sea recomendable recuperarlos en libros y ponerlos en una publicación estos conocimientos son para practicar. Muchos productores que tienen edad, han manejado estos conocimientos dentro de sus sistemas, los combinan con su alimentación, por ejemplo, si este año va a ser lluvioso es bueno sembrar papa, reducir la quinua, porque uno produce más y otro produce menos, y produce papa no solo para comerlo en fresco sino para hacer chuño, tunta que son las formas de mantener, va a decir el productor

dónde sembrara ya sea en el cerro o en las planicies, va a decidir cuándo sembrar; ellos han identificado diferentes épocas, tres desde octubre a noviembre (Ibid).

8.6 Los primeros productos

Son tres años que se están implementando los pronósticos locales y las estaciones a partir de este trabajo dialogado y complementario, chikat chikat, si bien al principio hubo descreimiento tanto de los mismos productores como de

las instituciones, los resultados o primeros productos se verifican en los buenos pronósticos que dan buenas decisiones y buenas cosechas, siendo incluso un apoyo para el cargo o responsabilidad de las y los yapukamanis.

Otros productores como la información va de la estación meteorológica a la nube, puedes ver datos en tiempo real, en la parte académica sabemos que hay humedad ambiente sabemos que no van a haber tormentas radioactivas, entonces ven que no habrá lluvia ni granizada y con esa información en tiempo reales ayudan a los yapukamanis a tomar mejores decisiones porque ellos son los que cuidan los cultivos, como ellos que son responsables tienen que estar ahí arriba para controlar si hay helada, una persona no puede controlar la helada tiene que ser toda la comunidad, ahí es importante si hay aviso o si no son avisos falsos, es una responsabilidad grande, por eso consultan a nuestros productores que manejan la aplicación, ya consultan con la información de la estación meteorológica que llega al celular en tiempo real y eso lo complementan con el conocimiento local que por distintas razones no llegaba, ambos se complementan, aunque en otros lugares son muy costosos hemos tratado que sea lo más barato para que pueda llegar a todas las comunidades y que puedan valerse de estas herramientas para la producción (E. Edwiin Yucra, 2020).

8.7 Falta caminar

Para quienes son parte de este diálogo es muy importante recuperar los conocimientos ancestrales, ponerlos

en circulación permanente con las nuevas generaciones, y serán vigentes en tanto sean efectivos. Sin embargo

una preocupación en cuanto a las nuevas generaciones es la migración, eso hace que se alejen de la comunidad y de sus conocimientos, reduciendo además su potencial de aporte a su comunidad.

Hicimos una encuesta sobre la proyección de los jóvenes, esta nos mostraba que el 30% de los jóvenes que están por salir de colegio se van a quedar en la comunidad, van a trabajar en la agricultura de su medio, el 70% dice que va a salir a estudiar o que va a salir a trabajar afuera. Sabiendo las exigencias que tiene el sistema universitario, incluso las academias militares o policiales, muy pocos jóvenes llegan a la universidad y se dedican a trabajos manuales como albañiles, mecánicos, choferes, que son trabajos que generan buenos ingresos, pero no logran que los jóvenes aporten lo que deben a su comunidad, a su zona o al país (Idem).

Por otro lado es importante ir articulando más el trabajo y saber de los yapuchiris con las instancias del gobierno nacional y sub nacional pues su aporte sería fundamental en la gestión productiva y gestión de riesgos, siendo a veces más difícil para las mujeres asumir este rol por las múltiples tareas que los roles de género le asignan.

La idea era que los yapuchiris fueran brazos de las asociaciones para mejorar la producción, la idea era formar una asociación individual de yapuchiris que pudieran prestar servicios a sus propias alcaldías, habían yapuchiris hombres y mujeres, pero con más predominancia de los varones, entendiendo el tiempo, la dedicación que hay que darle. Los yapuchiris varones tienen a la esposa en la casa y ella puede quedarse a cuidar los animales y los niños, mientras ellos salen a aprender. Teníamos una yapuchiri mujer, una de las mejores porque hacía las cosas desde la mirada de las mujeres, eso coadyuvaba mucho mejor, después se casó y no pudo continuar. Se sumaron otras señoras, pero es difícil continuar cuando son mujeres, esa es su limitante (E. Edwiin Yucra, 2020).

Los saberes deben estar en las políticas nacionales de producción y alimentación como práctica concreta de descolonización y complementariedad.

Si una abuelita te dice que la quinua ha sido para medicina y alimentación, eso es lo que hay que valorar y hacer política pública de Estado. Por ejemplo, en Perú todos los días viernes se come quinua, en

los restaurantes, son grandes beneficios que tienen la quinua, que la consumen los astronautas, que han resistido siglos, diferentes climas o enfermedades (E. Edwiin Yucra, 2020).

9. Aprendizajes y reflexiones sobre los saberes, qep nayra

La propuesta metodológica inicial contenía un marco conceptual recuperado de las propuestas de feminismo comunitario y del Plan Nacional de Igualdad de Oportunidades PNIO 2008, categorías como patriarcado, género, colonialismo, descolonización, despatriarcalización. Sin embargo,

los akullikus fueron un espacio en el que se alimentaron o repensaron estos conceptos más allá de las palabras mismas, es decir que los conceptos no pueden ser un recorte de la realidad sino el nombrar/ interpretar un entramado de la realidad. Desde ese aprendizaje es importante mencionar las reflexiones que se hicieron:

Identidad: ser mujeres aymaras como posicionamiento político en un mundo colonial

En los akullikus se compartió información sobre la vida, los saberes y luchas de las abuelas, ancestras, Bartolina, Domitila, Ramona y María enfatizando el reconocimiento que tienen sus caminos en el mundo, no solo en Bolivia.

Conocer sus historias y múltiples saberes, puso en debate, inicialmente la identidad, es decir se identificaban con las abuelas como mujeres y como indígenas, originarias, aymaras, quechuas, tzotziles, mazatecas, y de ahí valoraron su identidad en un mundo que la reduce y muchas veces la desprecia, un mundo colonial.

Como menciona Mujica, las personas y los grupos, para definir sus identi-

dades y sus rasgos culturales, se valen de un conjunto de elementos como ser parte de una historia, lugar, comunidad y de una familia (Mujica 2007: 16). Sin embargo la condición que nos otorga la sociedad en un mundo colonial y racista por el color de piel, idioma o forma de vestir hace que la identidad no solo sea territorial o cultural sino política, es decir de posicionamiento frente al poder que subalterniza, y entonces es posible identificarse, compartir identidad con abuelas



Cuarta Parte:
Qep nayra
Reflexiones y aprendizajes sobre los saberes

como Ramona o Maria Sabiana que han habitado en un territorio lejano denominado hoy México. Es decir identificarse es dar cuenta que una condición compartida en un mundo patriarcal y colonial, como mujeres e indígenas.

“Que bien saber de Bartolina Sisa, así como ella nos llamamos pero no sabíamos tanto de su lucha que había hecho, también somos” (Surikiña: 2019)

Un segundo elemento de debate es que los saberes, conocimientos de las abuelas hayan sido valorados, nuevamente en un mundo colonial que los subvalora, que además se encarga a través de sus distintas instituciones como la misma escuela de posicionar la idea de que “no saben” por ser mujeres y doblemente

“Siempre nos han dicho desde Arguedas que no sabemos, pero tenemos grandes conocimientos, como la abuelita María Sabina, desde nuestros abuelos, sabemos sobre la salud, alimentación, los médicos solo te dan algo para el síntoma, solo saben darte paracetamol, pero no curan porque no saben” (Surikiña: 2019)

El colonialismo como sistema económico y político de invasión y saqueo de los cuerpos, los pueblos y los territorios, necesita esta inferiorización de las personas y sus saberes para la dominación, para esto se racializan los cuerpos y los que son. A pesar de las transformaciones

“Nosotras llevábamos a vender nuestros productos pues y las señoras nos decía, estás indias siguen andando con sus quinuas, de ahí que muchas ya no queríamos llevar ni a vender. El racismo sigue, el otro día en La

Luchamos contra la contaminación, contra el uso de plásticos, los ríos y las lagunas están llenas de plásticos. El GAMB no se preocupa por la contaminación, el agua está dañado, los animales enfermos.

por ser indígenas, que no conocen, que necesitan aprender, capacitarse, desvalorizando los saberes ancestrales que tenemos como pueblos, pero negando además la capacidad de saber, conocer, inventa e interpretar como los hacen otros ya sea en la academia o la institucionalidad del estado.

políticas y del protagonismo de los pueblos indígenas originarios campesinos en los últimos años, el racismo se mantiene y se profundiza frente a la palabra y la presencia de mujeres y hombres aymaras, quechuas, doblemente si son mujeres.

Paz hemos hecho nuestro apthapi después de una marcha, una señora nos ha dicho aquí no pueden sentarse con su comida, es la calle, es de todos la calle le hemos dicho” (Karhuiza: 2019)

Los límites del patriarcado en la comunidad

Si bien la cosmovisión andina y las prácticas comunitarias están atravesadas por el patriarcado, este no se configura de la misma forma en el área rural comunitaria, principalmente porque el poder no está concentrado ni delegado, el poder está distribuido y circula en una permanente tensión entre lo individual y comunitario. La existencia de diversas autoridades, yapukamani, jilakata, autoridad de agua, sindicato, autoridad originaria, autoridad de justicia, junta escolar, etc. Hace que el poder circule y por tanto se limite

la profundización de un sistema patriarcal de las mismas características que de las ciudades.

Los saberes aportan a esta circulación del poder, por eso su importancia en la circulación como parte de una disputa con el sistema patriarcal colonial, y por eso se ha debatido en el proyecto si los saberes deben ser entregados y asumidos como una agenda del municipio o deben ser aún el espacio de resistencia a la institucionalidad.

Chacha warmi: género y saberes en la comunidad

Los roles de género en la comunidad si bien existen no son los mismo o de la misma forma que en las ciudades, por eso que hablar de feminización y masculinidad pareciera fuera del contexto comunitario.

Si bien existe un sistema de explotación que se sostiene principalmente sobre las mujeres, las tareas asignadas muchas veces son compartidas y

extendidas a la comunidad como la siembra o la crianza.

Un aspecto a resaltar es que en la recuperación de saberes se hicieron diálogos entre hombres y mujeres manifestando que las tareas de la producción y muchas veces de la preparación de los alimentos son ejercidas por ambos.

“Yapukamani puede ser hombre o mujer no hay discriminación ahí, además es trabajo de toda la familia. La gente te mira cómo caminas, cómo eres y ahí te eligen Yapukamani” (Encuentro de saberes, Batallas, Febrero 2020).

Por otro lado en los akullikus y otras actividades, se debatió sobre la violencia con un claro posicionamiento de los hombres censurando los actos de violencia que debilitan a la comunidad. Se puede ver que por la forma de gestión del poder en la comunidad el ejercicio de violencia sobre las mujeres tiene menor impunidad que en las

ciudades, existe una regulación social que si bien puede aceptar la violencia la regula también y la cuestiona desde los principios y valores comunitarios. Finalmente las cifras de feminicidio más altas se concentran en las ciudades y no en las comunidades, aspectos a profundizar para comprender como ir desarmando el patriarcado.

Los saberes están en la comunidad, en el cuerpo, en el territorio, en las personas

Dos aprendizajes son fundamentales de mencionar en relación a los saberes. El primero es que su concepción epistemológica es comunitaria, se hacen, están y son en la comunidad y como parte de un sistema de saberes que no sólo tiene que ver con la alimentación, o solo la salud o solo los indicadores naturales, son parte de una misma cosmovisión que orienta el caminar, el hacer de las personas y de la comunidad. Es notorio que estos saberes se pierden cuando la tierra no es comunitaria y la producción es individual, están presentes en comunidades que conservan territorio común de producción, las aynocas y así mismo comunitarizan sus decisiones, cargos y responsabilidades.

Esta diferencia política y epistemológica pone en cuestión las formas de investigación que desde una mirada académica y occidental tratan de extraer los saberes parcializados y muchas veces buscan implementarlos también

de manera parcial sin mirar las repercusiones y relaciones con todo el sistema de saberes. La experiencia de los yapuchiris y las estaciones que permiten pronósticos locales son un ejemplo de un diálogo no solo respetuoso sino complementario y efectivo.

Un segundo aprendizaje tiene que ver con que los saberes no existen en el aire, no son abstracción, son materialidad en los territorios como parte de sus cosmovisiones pero también son, se enriquecen y se transforman, se hacen en cada persona, de acuerdo a su vida, a su camino, al contexto político como pudo ser la hacienda y la relación con el patrón, o la medicina natural y la militancia de izquierda, los saberes de alimentación y de producción y la migración a las ciudades como trabajadoras del hogar en un mundo colonial, en esas historias que son a la vez correlación de fuerzas, los saberes resisten y siguen alimentando el cuidado de la vida

y la lucha contra las hegemonías capitalistas, de acumulación, de mono producción y de relaciones de poder y sometimiento. Desde esa comprensión se han recuperado los saberes compartidos por las hermanas y hermanos de Batallas.

Bibliografía

- Fernández Silvia, Rodríguez Mario, Tapia Eulogia, et al, (2014) Saberes de las Awichas (abuelas), en “Fortaleciendo el Dialogo de Saberes” Ministerio de Educación, Bolivia
- Mujica Luis. 20017. Hacia la Formación de las identidades, en Educar un ciudadano Intercultural. Fodo Editorial PCUCP. Lima Perú. 11-36.
- Fuente: Ángel C. Villafán Navía 50 Remedios ya cuentan con aval interinstitucional.
- Indicadores Naturales para el Pronóstico del Clima en los Municipios Ancoraimes & Umala del Altiplano de la Paz <https://www.arcgis.com/apps/Cascade/index.html?appid=42364d1672b64daeafce42bb502f27ae>
- GILLES, Jere L. et al. Factores de pérdida de conocimientos de uso de los indicadores climáticos locales en comunidades del Altiplano Norte y Central. RIIARn [online]. 2014, vol.1, n.1 [citado 2020-03-18], pp. 7-15. Disponible en: <http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2409-16182014000100003&lng=es&nrm=iso>. ISSN 2409-1618.
- GARCIA, Magali et al. Uso y validez de indicadores climáticos locales como herramientas de pronósticos adaptados a la realidad Andina. RIIARn [online]. 2014, vol.1, n.1 [citado 2020-03-18], pp. 30-41. Disponible en: <http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2409-16182014000100005&lng=es&nrm=iso>. ISSN 2409-1618.
- Patzi Apaza Jannet. El cargo del kamani, su papel cultural en la comunidad y su función en el ciclo agrario aymara, Estudio realizado en el Cantón Santiago de Llallagua, Municipio de Colquencha, Provincia Aroma La Paz. Tesis de Grado 2017. Universidad Mayor de San Andrés.