YUYARINACHIS ÑAWPAQ YACHAYNINCHISTA

(recordemos nuestras vivencias pasadas)

PROYECTO: "La Radio Como un Instrumento de Afirmación Cultural"

CESATCH

TRADITIONS POUR DEMAIN

STICHTING HORIZON

Presto - Chuquisaca - Bolivia
2024

En coordinación con:

G.A.M. - PRESTO

EL CHASQUI DE PRESTO 95.7 fm
Tu compañia de todos los dias

“la como un
instrumento de
afirmación cultural”

Foto: Niños Comunicadores Culturales - TRASMITIENDO sus conocimientos culturales

COORDINACIÓN: Victor Menchaca
Director CESATCH

SISTEMATIZACIÓN: Proyecto “La radio como un instrumento de afirmación cultural”

FOTOS: ONG CESATCH - Centro de Servicios Agropecuarios Técnicos Chuquisaca

AUTORES:
Victor Menchaca CESATCH
Getrudis Romero CESATCH

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN:
Getrudis Romero Villanueva

CON EL APOYO DE:
Traditions pour Demain
Fundación Horizonte

DIRECCIÓN:
Av. Julio Villa # 691 - Zona: Alto Delicias. Sucre, Bolivia

+591 4 6442685

cesatch@cesatch.org

www.cesatch.org

https://www.facebook.com/InstitucionCesatch?mibextid=ZbWKwL

https://www.youtube.com/@cesatchong7513

INDICE

PRESENTACION 9
AGRADECIMIENTO 10
KAWSAYWILLAY TESTIMONIOS DE VIDA DE LA COMUNIDAD - HUMANA 11
SABERES CULTURALES SOBRE LA CRIANZA DE LA CHACRA 12
Partes de un arado para labrar la tierra para la siembra 12
Secretos para la crianza de la chacra 13
Crianza de la chacra 14
La Mink´a (trabajos comunitarios) 15
Relatos sobre la vivencia del Ayni en las comunidades 16
El trueque 17
Selección de semillas de tubérculos para la siembra 18
Manchachiy o espantapájaros para proteger la chacra 19
Cosecha de la chacra 20
Calendario Agrícola 22
Selección de la semilla de maíz para la siembra 23
El cultivo del trigo, la avena y la cebada 24
Cosecha del trigo, la avena y la cebada 25
Crianza de plantas frutales 26
Warda 27
ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y AGUA 28
Crianza del agua 29
SEÑAS CLIMÁTICAS 30
Hormigas con alas 30
La araña 31
La víbora o serpiente 31
El sapo 31
El zorro 31
El perro 32
Las ovejas y chivas 32
El toro 32
Árbol de algarrobo 32
Estrellas 33
Arcoíris 33
Quemar la palma de ramos 33
SECRETOS DE LA CRIANZA DE LOS ANIMALES 34
Marcado del ganado 35
Teñido de las ovejas y las chivas para la fiesta de San Juan 36
Castración del ganado 37
Uywa illa: Dios de los animales 38
La crianza cariñosa de los animales 38
LA MEDICINA TRADICIONAL EN LAS COMUNIDADES YAMPARAS DE PRESTO 39
Medicina natural y terapias 39

Cebolla y Sábila 39
Aloe vera o sábila 40
Amor seco 40
El Eucalipto 41
La Ortiga o ithapallu 41
Maíz 42
La lechuga 42
La Retama 42
La linaza 43
La manzanilla 43
El molle 44
El huevo 44
El Trigo 44
El Romero 45
La Ruda 45
TRATAMIENTOS CURATIVOS 46
Fracturas de huesos 46
LA CRIANZA DE LAS WAWAS 47
Secretos para la crianza de las wawas (niñ@s) 48
Nuestros juejos y juguetes 49
Familias grandes 49
LA CULTURA CULINARIA DE PRESTO 50
Fuente uchu: Comida con ají 51
Aycha Kanka: Carne asada en braza 51
Kispiñu: Empanadas cocidas en olla 52
Phiri de quinua 53
Phiri de trigo 54
K'ajchi lawa 54
Papa uchu 55
Lawa de Jank´a quipa de trigo 56
Lawa de trigo 56
Lawa leche 57
Lawa uchu 57
Humintas a la olla 58
Tamal de maíz pelado 59
Thaqo lawa 59
Watia de papas 60
La comida de nuestras abuelas 61
CHICHA DE MAÍZ 63
EL MOLIDO DE LOS CEREALES 64
Molino de piedra 64
VESTIMENTA TÍPICA DE LA YAMPARA PRESTEÑA 65
VESTIMENTA TÍPICA DEL YAMPARA PRESTEÑO 66
EL TEJIDO EN LAS COMUNIDADES 67

Tejido de llijllas, costales y chumpis....69
Orgulloso de mi identidad....70
Elaboración de la vestimenta típica....71
Elaboración de tejidos y artesanías para el sustento familiar....72
DANZA Y MÚSICA DE LA CULTURA YAMPARA....73
El Ayarichi....73
Notas musicales para practicar el Ayarichi....74
Thanta Morenos....75
El Pujllay....76
Notas musicales en tarka el Pujllay....76
Danzas de Presto....77
Notas musicales para interpretar la tonada para la fiesta del Tata Santiago....78
Nuestras costumbres musicales y danzas....78
Los Sikuris....81
El pututu....81
FESTIVIDADES DE LA CULTURA YAMPARA PRESTEÑA....82
Pukara del 14 de enero....82
Pukara en la comunidad de Wayra K´asa....83
Costumbres y vivencias de la Pascua....84
La costumbre del domingo de pascua....85
Celebración del Cuerpo de Cristo....86
"Tata Santiago" Patrono de Presto....87
La festividad de San Isidro....87
La Festividad del Señor de Maica....88
Wata Kallpa....88
Festividad de San Juan....89
RITUALIDADES DE AGRADECIMIENTO A LA PACHAMAMA....90
ch'alla y k'oa....90
ACONTECIMIENTOS HISTÓRICOS Y LUGARES REPRESENTATIVOS DE PRESTO....91
Batallas de Canal Pampa y Ckespillajta....91
Plaza 14 de enero....92
Iglesia de Santiago de Presto....92
Hacienda san José de Toca....93
Hacienda El Peral....93
Iglesia de la comunidad de Pasopaya....94
Cuento
"El condenado y una mamá con su hija"....95
ANEXOS....96
Capacitación a comunicadores culturales....96
Comunicadores culturales en la radio emisora el Chasqui de Presto....97
Encuentros Culturales "yuyarinachis ñawpaq yachayninchista" (recordemos nuestras vivencias pasadas)....98

PRESENTACION

A través de entrevistas realizadas en la radio emisora El Chasqui de Presto, se ha recopilado y sistematizado un conjunto invaluable de saberes culturales pertenecientes a la comunidad Yampara de Presto. Estos conocimientos ancestrales, transmitidos de generación en generación, reflejan la riqueza cultural y la tradición de este municipio.

El programa radial "Yuyarinachis ñawpaq yachayninchista", que se traduce al castellano como "recordemos nuestras vivencias pasadas", se ha convertido en una herramienta fundamental para la difusión y valorización de estas enseñanzas. Este programa permite que las vivencias pasadas de las comunidades del municipio de Presto sean recordadas y compartidas de manera amplia.

En este sentido, la labor de la emisora radial como medio de difusión es esencial para la preservación y transmisión de la cultura Yampara. A través de la transmisión de estos saberes, se ha fortalecido la identidad cultural de la comunidad y se ha promovido el respeto y la revalorización de las tradiciones ancestrales.

Asimismo, es importante destacar que la conservación de estos saberes culturales no solo beneficia a la comunidad Yampara de Presto, sino que también contribuye al enriquecimiento cultural de la sociedad en su conjunto. La difusión de la cultura Yampara a través de la radio permite que estas tradiciones se mantengan vivas y perduren en el tiempo, trascendiendo fronteras y generaciones.

En conclusión, la sistematización de saberes culturales del municipio de Presto y su difusión a través de la radio emisora, en el marco del proyecto "La radio como un instrumento de afirmación cultural" y del programa radial "Yuyarinachis ñawpaq yachayninchista", constituye un invaluable aporte al fortalecimiento de la identidad cultural Yampara, así como a la promoción y revalorización de las tradiciones ancestrales de esta comunidad.

AGRADECIMIENTO

Extendemos un sincero agradecimiento a los sabios hombres y mujeres de las comunidades del municipio de Presto, así como a los comunicadores culturales de las cinco Sub - Centralias del municipio, por su invaluable contribución al proyecto “La radio como un instrumento de afirmación cultural”.

Gracias a la participación activa de todos ellos, se ha logrado difundir de manera significativa los conocimientos culturales a través del programa radial “Yuyarinachis ñawpaq yachayninchista”, cuyo significado en castellano es “recordemos nuestras vivencias pasadas”.

Este programa es transmitido por la radio emisora El Chasqui de Presto 95.7 FM, también a través de la página de Facebook, incluyendo eventos como encuentros culturales.

Agradecemos a Tradiciones para el Mañana, con sede en Ginebra, Suiza, y a la Fundación Horizontes de Países Bajos por el apoyo brindado al proyecto “La radio como instrumento de afirmación cultural”.

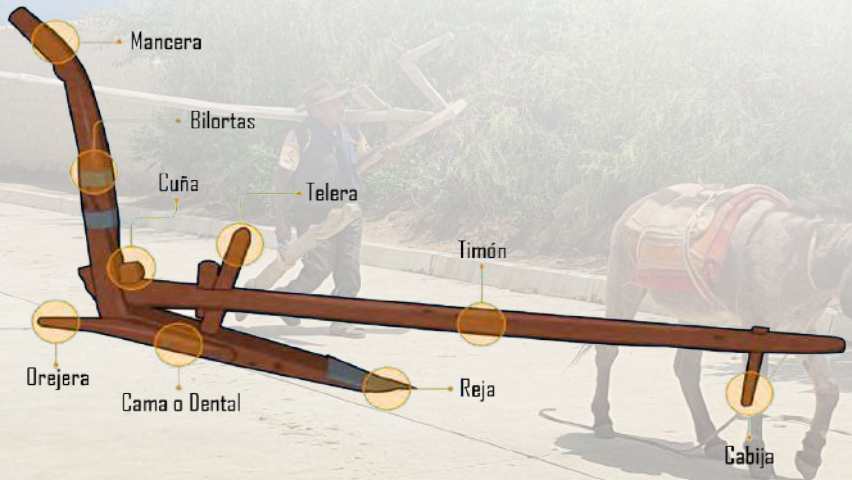
kawsay willay

TESTIMONIOS DE VIDA

DE LA COMUNIDAD - HUMANA

SABERES CULTURALES SOBRE LA CRIANZA DE LA CHACRA

Partes de un arado para labrar la tierra para la siembra



Don Luis Ilafaya Vargas, de la comunidad de Rodeo el Palmar nos indica que desde que tiene uso de razón, el arado ha sido una herramienta esencial en la agricultura para abrir surcos y remover el suelo antes de sembrar. Al arar la tierra, se incrementa su porosidad y se vuelve más blanda, lo que favorece el crecimiento de las plantas.

A continuación, les presento las partes del arado:

La clavija o pértiga: Es un palo largo y grueso que une el yugo con el resto del arado.

La clavija: Es un trozo de hierro con cabeza que sujeta el yugo al arado.

La telera: Es un hierro que proporciona solidez al arado, evitando que se abra al arar.

Las orejeras: Son lengüetas largas de hierro situadas a ambos lados de la reja para separar la tierra y formar surcos.

La reja: Es la parte fundamental del arado, un útil de hierro terminado en una punta muy afilada con una parte en forma de mango. La reja se fija al arado mediante una cuña que se aprieta con fuerza, y debe mantenerse afilada.

La mancera: Es una pieza de madera con un mango en forma de "S" que permite agarrar y conducir el arado.

Las volvederas o ramales: Son cordeles que unen las orejas de cada animal y permiten guiarlos.

El recatón: Es un palo o vara con una punta de hierro en forma de pala que se utiliza para quitar la tierra que se pega al arado y para guiar a la pareja que tira del arado. Suele tener una punta afilada en el otro extremo para azuzar a la yunta.

Secretos para la crianza de la chacra

Generalmente, las familias del campo se levantan muy temprano durante la temporada de producción y cosecha en la chacra. La actividad agrícola requiere del apoyo de toda la familia para el desarrollo de las labores agrícolas.

Mientras las mujeres preparan los alimentos, como el desayuno, la merienda y el almuerzo, los hombres verifican si el día promete ser adecuado para trabajar. Luego, se preparan las herramientas necesarias según las tareas a realizar.

Al amanecer, con las herramientas listas, se desayuna una deliciosa lawa de trigo mientras se prepara la merienda para media jornada, que consiste en papa wayku (papa cocida en olla) con choclo y llajwa (salsa picante), acompañada de tostado de maíz o trigo.

Posteriormente, toda la familia se dirige al lugar de trabajo, arreando los animales domésticos como vacas, ovejas y cabras, que se pastorean cerca para evitar que se alejen.

A media jornada, la madre trae la merienda, y después de comer, se continúa trabajando hasta el mediodía.

La hora del almuerzo generalmente incluye una deliciosa papa huchu (papa con ají) acompañada de mote de choclo o haba.

Después de almorzar, se sigue trabajando. La comida es esencial en el campo, ya que se requiere mucha energía física, la cual se repone con el consumo de alimentos, proporcionando la fuerza necesaria para continuar con las labores agrícolas. Nuestra alimentación lo hacemos con los productos que producimos.

Conocimiento narrado por don **Macario Valeriano (Pasopaya)**.

Crianza de la chacra

Hace años, toda la familia se dedicaba por completo a la agricultura, un proceso que implicaba varias etapas. Todo comenzaba con la preparación de la tierra en los meses de abril a mayo, conocida como el 'barbecho', que consiste en labrar la parcela para dejarla lista para la siembra.

Durante esta etapa, se remueve la tierra para que se recupere y se eliminen las malezas e insectos. Esta acción se realiza con el objetivo de que la tierra se regenere para obtener una buena producción, tan esperada por las familias en el campo.

Una vez preparada la tierra para la siembra, es importante que los bueyes estén listos. Estos animales, generalmente castrados a los 3 años para que sean más dóciles, menos agresivos, fuertes y más fáciles de manejar para el trabajo, son alimentados con avena y chala de choclo, además de pastoreo.

Vivencias sobre la crianza de la chacra relatadas por:

Tomas Limachi (agricultor de la comunidad de Sillani).
Saturnina Arancibia (agricultora de la comunidad de Rodeo el Palmar).
Miguel flores (agricultor de Presto)

Luego, se preparan las herramientas para sembrar la papa. Una vez sembrada, es crucial proteger la chacra de los pájaros, colocando espantapájaros hechos con plásticos que producen sonidos o elementos brillantes. También se colocan palos con paja o ichu alrededor para proteger la chacra.

Además, es necesario desyerbar las malezas que crecen entre las papas y proteger el cultivo de las plagas. Antiguamente, se utilizaba ceniza para combatirlas. Luego, se realiza el aporque de las papas, que consiste en aumentar la tierra en el surco para que la planta incremente la producción. Posteriormente, se cortan las ramas de las papas para que maduren.

Finalmente, después de las fiestas de Pascua, se inicia la cosecha de las papas y otras producciones con toda la familia. Así es el proceso de cultivo de la papa en nuestras comunidades de Presto, desde antes hasta ahora.

La Mink´a (trabajos comunitarios)

Una de las tradiciones más arraigadas en nuestra cultura es la “mink’a”, un trabajo comunitario que se fundamenta en la colaboración mutua entre los miembros de la comunidad.

Durante la “mink’a”, las familias se congregan con todos sus miembros, incluidos los hijos desde los más pequeños hasta los mayores, para llevar a cabo diversas tareas como labores agrícolas, construcción de viviendas, apertura de caminos, pastoreo y otros proyectos comunitarios. Cada comunario, junto con su familia, aporta su esfuerzo en esta labor colectiva.

En este contexto, se asignan responsabilidades específicas: los hombres se encargan de las tareas que requieren rapidez y fuerza, mientras que las mujeres contribuyen con productos agrícolas para la preparación de alimentos. Esta distribución de roles no solo permite avanzar eficientemente en las labores, sino que también fortalece los lazos comunitarios, enriqueciendo así nuestra tradición de la “mink’a”.

Experiencias narradas por los sabios:

Siprian Flores (comunidad de Pasopayita).
Andrés Carrillo (centro poblado de Presto).

La vivencia del Ayni en las comunidades

Experiencia narrada por don **Jorge choque Mamani** (de Tomoroco).

La siembra de la chacra de tubérculos y cereales en la cultura Yampara del municipio de Presto es una práctica profundamente arraigada en el espíritu de colaboración y solidaridad de la comunidad. El sistema de trabajo colectivo conocido como ayni no solo implica la ayuda mutua entre familias, sino que también simboliza la unión y cohesión de todos los miembros de la comunidad. Durante la época de siembra y cosecha, cada familia contribuye con su esfuerzo y trabajo, sabiendo que recibirán la misma colaboración por parte de sus vecinos cuando lo requieran.

Esta forma de interacción entre los integrantes de la comunidad no solo fortalece los lazos sociales, sino que también fomenta un profundo respeto por el prójimo y por la tierra que provee los alimentos. En cada paso de la siembra, se aprecia la interconexión entre las personas y la naturaleza, creando un equilibrio armonioso que trasciende las relaciones humanas y se extiende a la relación con las deidades y la comunidad natural del entorno.

La práctica del ayni durante la siembra de la chacra no es solo una actividad agrícola para la producción, sino también un testimonio vivo de la identidad Yampara y de sus valores comunitarios. Cada surco sembrado es un símbolo de solidaridad, reciprocidad y respeto, que se transmite de generación en generación como un legado invaluable de la cultura local.

El Trueque

Las familias de las comunidades rurales practican **el trueque**, un sistema de intercambio de productos agrícolas entre las familias, debido a la falta de dinero en efectivo.

Experiencia narrada por los señores:
Apolinar Herrera (Presto).
Teodoro Humarra (de Huaylla Pampa).
Lauriana Ilafaya (de Hualla Pampa).

Esta actividad consiste en el intercambio de productos. Por ejemplo, un agricultor ofrece papa y otro ofrece trigo, y realizan el intercambio según el valor de referencia de cada producto. Esta práctica se lleva a cabo dentro de la misma comunidad.

Las familias se movilizan a pie, acompañadas de sus burros y caballos cargados de cereales y tubérculos, hacia otras comunidades del mismo municipio de Presto o Tarabuco con el propósito de intercambiar sus productos por otros que necesitan.

Con la llegada de los automóviles, esta tradición ha continuado, aunque ya no es necesario caminar largas distancias para realizar el trueque. A veces, quienes tienen un camión llegan a las comunidades con productos como arroz, fideos, aceite, entre otros, para realizar el trueque.

Selección de semillas de tubérculos para la siembra

En muchas comunidades, la selección de semillas se realiza a partir de la producción existente, almacenándolas para la siguiente siembra. Esta práctica, heredada de nuestros abuelos, es fundamental para obtener buenas semillas para la próxima temporada. La tarea de seleccionar las semillas recae en manos de las mujeres jóvenes, ya que se cree que ellas transmiten a las semillas la capacidad de multiplicarse.

Experiencia narrada por doña **Severina Medrano** (de Puca Pampa).

Esta actividad se transmite de generación en generación, donde las mujeres mayores enseñan a sus hijas y nietas a seleccionar las semillas más adecuadas por su tamaño mediano, forma y colores uniformes, libres de enfermedades y daños, y con buen potencial de germinación.

Este proceso es crucial para asegurar la calidad y productividad de los cultivos, especialmente en el caso de las papas.

Gracias a la sabiduría y al cuidado con el que se lleva a cabo esta tarea, se puede mantener la tradición y la prosperidad de la agricultura en nuestra comunidad, garantizando una buena cosecha y la calidad de los productos agrícolas obtenidos de la chacra.

Manchachiy o espantapájaros para proteger la chacra

Experiencia narrada por don **Francisco Rivera** (de Puca Pampa).

Esta práctica no solo es efectiva para proteger las siembras, sino que también tiene un valor cultural y simbólico en nuestras comunidades. El Manchachiy representa la conexión entre el ser humano y la naturaleza y la importancia de cuidar y respetar el equilibrio del ecosistema agrícola. A través de esta tradición, aprendemos a convivir en armonía con la tierra y sus habitantes, asegurando así la prosperidad de nuestras cosechas y el bienestar de nuestra comunidad.

En nuestras comunidades del municipio de Presto, el Manchachiy, conocido como "espantapájaros", es una práctica tradicional utilizada para proteger las chacras de los pájaros que dañan los cultivos. Desde tiempos ancestrales, nuestros antepasados colocaban Manchachiy en las chacras para mantener alejadas a las aves y otros animales que podían perjudicar la producción.

El Manchachiy consiste en la colocación estratégica de objetos o figuras en los campos de cultivo. Entre ellos se encuentran espantapájaros hechos con ropa vieja y palos, latas que suenan con el viento, muñecos de trapo que se mueven con la brisa, bolsas de nailon de colores llamativos e incluso cintas de casetes que emiten un sonido como un silbido.

Estos elementos, además de asustar a los pájaros, también protegen las plantas de otros animales que pudieran acercarse a comer. Incluso los niños participan en la vigilancia de las chacras, a veces llevando su charango y tocando o silbando mientras vigilan.

Cosecha de la chacra

Durante la época de cosecha en las comunidades de Presto, cada familia se dedica al trabajo agrícola de manera colaborativa. Se realizan viajes al centro poblado del municipio para obtener insumos como coca y singani, así como otros elementos necesarios para iniciar la cosecha. En un acto de solidaridad, se busca a personas con escasos recursos o con dificultades en su producción agrícola, invitándolas a colaborar durante los días de cosecha y brindándoles compensaciones en forma de productos y dinero, según sus necesidades, con el propósito de apoyar a sus familias. Además, se les provee de alimentación para facilitar el desempeño de las labores necesarias durante este período.

Estos colaboradores ofrecen su apoyo en la cosecha de diversos cultivos como papa y trigo en la comunidad. Mientras los hombres cosechan desde temprano, las mujeres preparan los alimentos y colaboran en recoger la papa. Cada miembro de la familia, desde los más jóvenes hasta los mayores, desempeña un papel específico durante estos días de cosecha, siguiendo así un legado de enseñanzas transmitido por generaciones anteriores.

En la actualidad, se continúa honrando y practicando estas enseñanzas ancestrales en las comunidades de Presto, adaptándolas a las circunstancias actuales y compartiéndolas con las generaciones futuras para preservar la esencia de la identidad Yampara.

La cosecha de las chacras representa un momento importante en la vida de los habitantes de la comunidad. Todos se unen para trabajar en los campos, siendo gratificante observar los frutos de su esfuerzo al final de la temporada, al saber que han contribuido a la alimentación de sus familias y de la comunidad en general. Durante estas faenas, la solidaridad entre los comunarios es esencial, brindándose mutuo apoyo al compartir herramientas, conocimientos y mano de obra para alcanzar una cosecha exitosa. Este momento de unión y colaboración fortalece los lazos comunitarios.

Para las familias, la cosecha representa un instante de alegría y satisfacción. Contemplar los campos repletos de productos, verduras y cereales listos para ser recolectados llena de orgullo, recordando la importancia de la agricultura para su subsistencia. Cada cosecha sirve como recordatorio de la generosidad de la tierra y de la necesidad de cuidar y respetar el entorno. La comunidad aguarda con ansias el momento de iniciar las cosechas de las chacras, preparándose durante semanas para recoger los frutos de su trabajo, sabiendo que cada planta cuidada con esmero les brindará alimentos frescos y nutritivos.

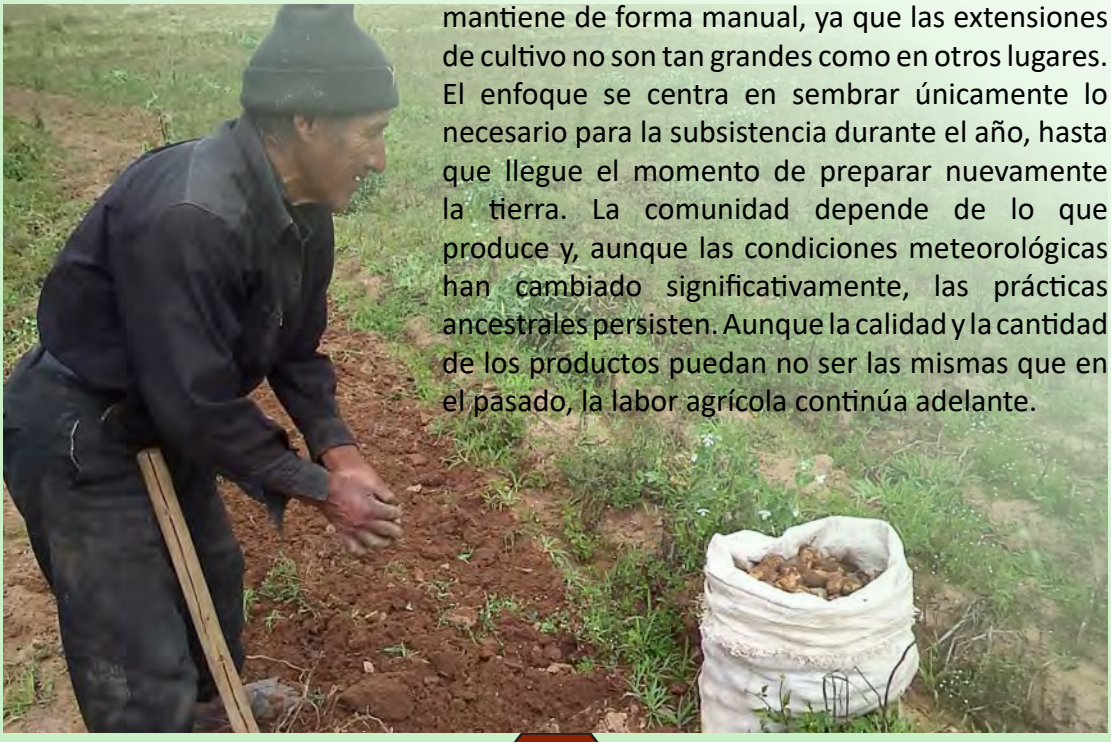
Esta actividad no solo proporciona alimento, sino que también fortalece la unión comunitaria, fomentando la solidaridad entre todos sus miembros.

Al día de hoy, se continúa honrando y practicando estas enseñanzas ancestrales, adaptándolas a las circunstancias actuales y compartiéndolas con las nuevas generaciones para preservar la esencia de la identidad Yampara.

Además, para dar inicio a la temporada de cosecha, es necesario asegurarse de que las herramientas estén en óptimas condiciones. Por esta razón, se realizan viajes desde las comunidades a otros municipios para reparar implementos de trabajo, como picotas y otros utensilios indispensables para la labor agrícola. Estos preparativos son esenciales para el inminente comienzo de la cosecha. En particular, se busca a un herrero, identificado como el único profesional capaz de resolver sus necesidades, para afilar los picos desgastados y garantizar su utilidad en las labores agrícolas.

Actividad narrada por los agricultores y agricultoras:

Faustino Limachi (comunidad de Machaca).
Paulina Vargas (comunidad de Molani).
Martina Flores (comunidad El Peral).
Cirila Ramos (comunidad de Llavetane).
Andres Yucra (comunidad de Corralon).



En las comunidades, la práctica de la cosecha se mantiene de forma manual, ya que las extensiones de cultivo no son tan grandes como en otros lugares. El enfoque se centra en sembrar únicamente lo necesario para la subsistencia durante el año, hasta que llegue el momento de preparar nuevamente la tierra. La comunidad depende de lo que produce y, aunque las condiciones meteorológicas han cambiado significativamente, las prácticas ancestrales persisten. Aunque la calidad y la cantidad de los productos puedan no ser las mismas que en el pasado, la labor agrícola continúa adelante.

Calendario Agrícola

Mi nombre es Francisco Yucra, a mis 102 años de edad, soy testigo de la evolución de la producción agrícola y la tradicional cosecha en las comunidades Yamparas del municipio de Presto. En tiempos pasados, nuestra forma de vida estaba profundamente arraigada en el calendario agriçola, que marcaba el ritmo de nuestras labores en las chacras.

Experiencia narrada por don **Francisco Yucra** (comunidad de Cocha Pampa).

Las fiestas patronales no solo eran motivo de celebración, sino también indicadores claves para la planificación de la producción agrícola. Siguiendo estas señales del calendario, nos preparábamos con anticipación para sembrar y cosechar en armonía con la naturaleza.

Nuestra alimentación se basaba en cereales, papas y algunas verduras como zanahorias, cebollas y ajos. En ocasiones, la escasez se hacía presente y debíamos ingeniárnoslas con lo que teníamos a disposición en la comunidad. A pesar de las dificultades, la flojera no era una opción para nosotros. La solidaridad era fundamental en nuestra forma de vida; nos ayudábamos mutuamente y compartíamos recursos, recibiendo a cambio la satisfacción de saber que nadie quedaba desamparado. Esa era nuestra manera de sobrevivir, basada en la colaboración y el apoyo mutuo entre los miembros de la comunidad.

En las comunidades de Presto, la cosecha no solo representaba la obtención de alimentos para nuestras familias, sino también un momento de unidad y cohesión. Cada temporada de cosecha era esperada con ansias, no solo por la abundancia que traía consigo, sino también por el sentido de comunidad que se fortalecía durante esos días de trabajo en los campos. La colaboración y el compartir conocimientos y recursos eran prácticas arraigadas en nuestra cultura, reforzando los lazos entre vecinos y asegurando la prosperidad de todos.

A lo largo de los años, hemos preservado estas tradiciones ancestrales, adaptándolas a los tiempos modernos y compartiendo su importancia con las generaciones más jóvenes. En cada ciclo de siembra y cosecha, recordamos la sabiduría de nuestros antepasados y la importancia de cuidar y respetar la tierra que nos brinda sustento. La agricultura sigue siendo el pilar de nuestra comunidad, no solo como medio de subsistencia, sino como la fuente de valores como la solidaridad, el trabajo en equipo y el respeto por la naturaleza.

Selección de la semilla de maíz para la siembra

En mi comunidad de Machaca, la selección de semillas y el sembrado de maíz son prácticas fundamentales que llevamos a cabo con gran cuidado y dedicación. Esta tradición se transmite de generación en generación, desde nuestros antepasados hasta nuestros padres y abuelos, quienes han compartido su sabiduría y experiencia sobre el cultivo de maíz en la comunidad.

Experiencia narrada por don **Doroteo Mamani** (comunidad de Cocha Pampa).

La selección de las semillas de maíz es una tarea minuciosa que recae en manos de los agricultores, con la participación de toda la familia. Se eligen las semillas más grandes, sanas y de mejor calidad para asegurar una buena producción en la siguiente campaña agrícola.

Estas semillas son cuidadosamente guardadas y protegidas para mantener su pureza y garantizar un buen rendimiento en la siembra.

El proceso de siembra del maíz se lleva a cabo con gran atención y respeto por la madre tierra. Se prepara el terreno de manera adecuada, se siembran las semillas en surcos y se les brinda el cuidado necesario para su crecimiento. Durante todo el ciclo del cultivo, se realiza un seguimiento constante para asegurar que las plantas crezcan sanas y fuertes.

Gracias a la dedicación y el conocimiento de nuestros antepasados, el maíz es un alimento fundamental en nuestra dieta y una fuente de sustento para la comunidad. Esta tradición de selección de semillas y sembrado de maíz ha perdurado a lo largo del tiempo, manteniendo viva la conexión con la tierra y la agricultura en nuestra comunidad y en el municipio de Presto.

El cultivo del trigo, la avena y la cebada

En los campos de nuestro municipio de Presto, la producción de trigo, cebada y avena es una labor ardua, pero gratificante. Desde que tengo memoria, he visto a mi familia trabajar la tierra con esfuerzo y dedicación para sembrar y cosechar estos cultivos.

La selección de las semillas es crucial, ya que de ella depende el éxito de la cosecha. Recuerdo cómo mi abuelo nos enseñaba a elegir las semillas más sanas y de mejor calidad, asegurando así una buena producción. El proceso de siembra y cuidado de los cultivos era y es todo un ritual, realizado con cuidado y respeto por la tierra.

Gracias a esta tradición transmitida de generación en generación, los campos de trigo, cebada y avena son prósperos y nos brindan alimento y sustento para nuestra comunidad.

Además, el cultivo de trigo, avena y cebada también contribuye a la regeneración y descanso de la tierra, ya que estos cultivos tienen propiedades beneficiosas para el suelo. La rotación de cultivos de tubérculos con trigo, avena y cebada favorece la fertilidad del suelo y evita el agotamiento de los nutrientes.

Experiencia narrada por don **Mariano Rivera** (comunidad de Puca Pampa).

Esta práctica ancestral de rotación de cultivos es una forma de cuidar y respetar la tierra, asegurando su productividad a largo plazo y manteniendo un equilibrio en el ecosistema agrícola.

Después de segar los cereales, la comunidad se reúne en un lugar específico para iniciar el trillado. Para esta actividad, se utilizan burros o mulas que pisan los cereales hasta que el grano se desprende de la planta. Una vez que se tiene todo el trigo en el suelo, se realiza el venteo hasta que queda solo el cereal, que luego se embolsa para su almacenamiento. Esta actividad se lleva a cabo en los meses de julio a agosto.

Cosecha del trigo, la avena y la cebada

La cosecha de trigo en los campos del municipio de Presto es mucho más que una simple actividad agrícola; es un ritual de conexión con la tierra, nuestras raíces y nuestros ancestros. Es un momento de alegría, gratitud y comunidad que fortalece nuestros lazos y nos enriquece como pueblo.

La llegada de la cosecha de trigo es recibida con gran entusiasmo en las comunidades. Desde el amanecer, nos reunimos para compartir un momento de pijchar coca, un gesto de gratitud hacia la Pachamama. Luego, cada uno de nosotros se alista con sus herramientas de trabajo en mano, mientras el sol ilumina el paisaje e invita a iniciar la tarea de cortar el trigo maduro.

Entre risas y conversaciones, compartimos este trabajo en equipo que nos une y fortalece como familia. El aroma embriagador del trigo maduro y el sonido de las espigas siendo cortadas nos envuelven, mientras el viento acaricia nuestros rostros, recordándonos la inmensa belleza y generosidad de la madre tierra.

En nuestra comunidad, el proceso de cosecha del trigo comienza una vez que las espigas y la planta adquieren el característico tono amarillo a principios de junio. En ese momento, cada uno de nosotros se dedica a cortar el trigo, generando así un valioso tiempo de convivencia familiar. Posteriormente, nos reunimos en el lugar donde se realiza la trilla, un espacio sagrado construido por nuestros antepasados, donde limpiamos el trigo de manera tradicional mediante el método del trillado con caballos.

Al finalizar cada jornada, compartimos un momento de agradecimiento y reflexión, ofreciendo un pijcho de coca y challamos a la Pachamama en gratitud por su generosidad y pidiendo su bendición para la próxima siembra. Deseamos que sea tan abundante como la que acabamos de cosechar, fortaleciendo así nuestra conexión con la madre tierra y nuestros ancestros.

Experiencias narradas por los sabios:
Eduardo Gonzales (comunidad de Corralón).
Anastasio Vasquez (comunidad de Motaya).

Crianza de plantas frutales

En la comunidad de La Joya El Charal, de la Sub-centralia Rodeo El Palmar, el cultivo de plantas frutales es una práctica arraigada y fundamental para todos. Desde tiempos remotos, nuestros antepasados han cuidado con esmero y dedicación los árboles frutales que nos proporcionan alimentos nutritivos y deliciosos.

La selección de semillas o esquejes para la siembra de plantas frutales es una tarea minuciosa realizada por todos los agricultores. Elegimos las variedades más adecuadas para cada tipo de suelo y clima, garantizando así una buena producción de frutas. Estas semillas son tratadas con cuidado y respeto, asegurando su viabilidad y calidad.

El proceso de siembra y cuidado de las plantas frutales se lleva a cabo con gran atención y conocimiento. Preparamos los hoyos para plantar con anticipación, y cuando plantamos, añadimos tierra con abundante abono para asegurar un buen desarrollo. Plantamos los árboles frutales alrededor de la chacra, los regamos y les brindamos los cuidados necesarios para su crecimiento. Durante su desarrollo, los cuidamos constantemente para garantizar que crezcan sanos y fuertes.

Esta tradición de plantar árboles frutales ha perdurado a lo largo del tiempo, manteniendo viva la conexión con la tierra y destacando la importancia de la fruticultura en nuestras vidas.

Experiencias narradas por los comunarios:
Urbano Flores (Joya el Charal).
Justino Quispe (Presto Porvenir).

Warda

Los agricultores de las comunidades de la cultura Yampara, en el municipio de Presto, observan un período de descanso espiritual y reflexión conocido como “warda”.

Durante este tiempo, se abstienen de llevar a cabo labores agrícolas, de construcción y otras actividades cotidianas en el campo. Estos días tienen una profunda carga religiosa y espiritual, formando parte integral de la cosmovisión de los Yampara.

La rigurosa observancia de los días warda es crucial en la vida diaria de las comunidades, pues representa un acto de respeto hacia las tradiciones y valores espirituales arraigados de los Yampara.

Experiencias narradas por los señores:
Juan Flores (comunidad de Chimori).
Feliciano Vargas (comunidad de Tomoroco).

En caso de incumplimiento de esta práctica sagrada, las autoridades locales aplican sanciones con el fin de preservar la integridad de la tradición Yampara y asegurar el respeto por los rituales espirituales. La relevancia de respetar los días warda va más allá de lo religioso y de la protección de la Pachamama, reflejando la profunda conexión que los Yampara mantienen con su tierra, sus antepasados y su identidad cultural.

Cada jornada de descanso espiritual constituye una oportunidad para revitalizar el espíritu y consolidar los lazos comunitarios, destacando la importancia de mantener vigentes las costumbres milenarias que han moldeado la existencia de estas comunidades a lo largo de las generaciones.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y AGUA

Recuerdo claramente cómo nuestros abuelos nos enseñaron a almacenar las papas y cereales en nuestras comunidades. Antiguamente, se utilizaba la técnica de los "phutus", que consistía en construir huecos subterráneos en un lugar fresco y oscuro donde se colocaban montones de papas cubiertos con paja y luego se tapaba con tierra para su conservación. Las papas se mantenían frescas durante meses, y cada vez que necesitábamos una, mi abuela o abuelo simplemente las sacaba del phutu y las utilizaba en nuestras comidas.

Experiencia relatada por don **Dionicio Choque** (comunidad de Loman).

Hoy en día, seguimos guardando las papas en un rincón fresco y oscuro de la despensa para protegerlas de la luz y la humedad, manteniendo así los tubérculos por meses.

En cuanto a los cereales, desde tiempos ancestrales los almacenamos en costales, sacos tejidos de lana de oveja por las mujeres, y también se guardaban en "pirwas" (bodegas) construidas con plantas nativas llamadas "zunchus". La pirgua se ubicaba en un lugar alto para proteger los cereales, como maíz y trigo, de la humedad, permitiendo su conservación hasta por tres años. El aire fresco y seco permitía que los cereales se mantuvieran en buen estado por mucho tiempo. Recuerdo cómo mi abuelo solía revisar los sacos y la pirgua regularmente para asegurarse de que no hubiera ninguna plaga o humedad que pudiera arruinar los granos.

Estos métodos de almacenamiento son simples y efectivos, y nos permitían disfrutar de papas y cereales frescos durante todo el año.

Crianza del agua

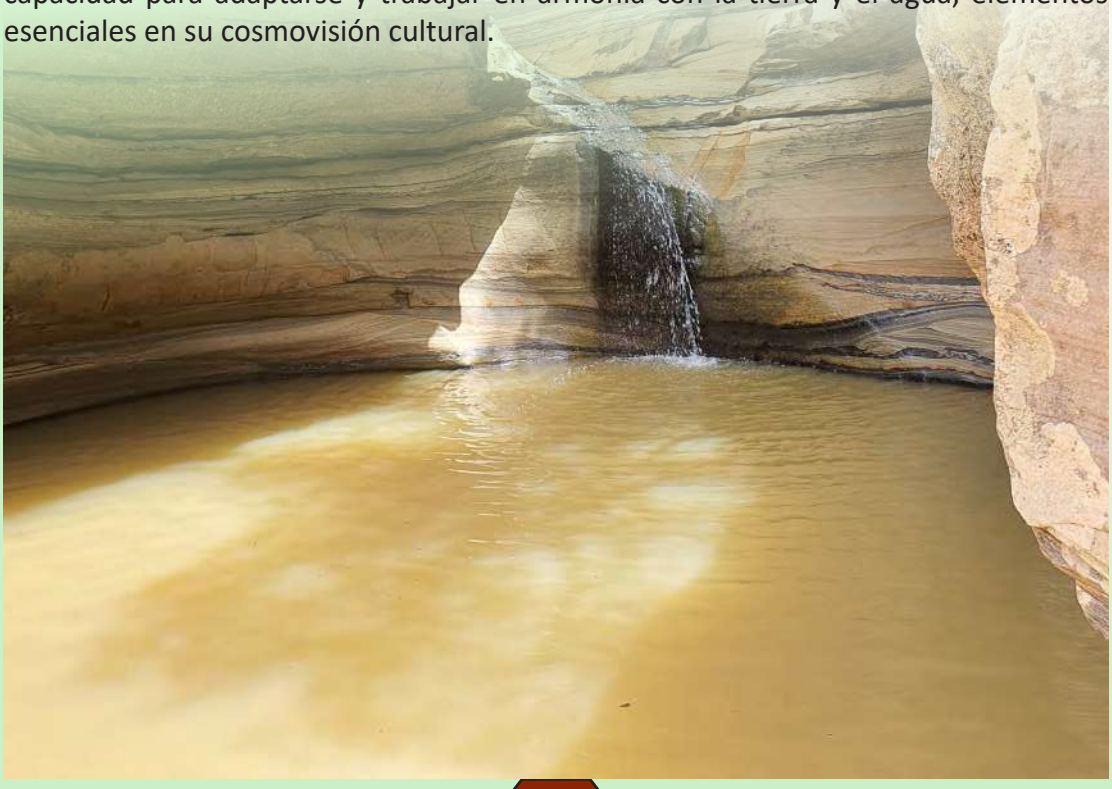
En épocas pasadas y en la actualidad, en las comunidades del municipio de Presto, se emplean técnicas tradicionales adaptadas a las condiciones geográficas y climáticas locales para el almacenamiento de agua.

Los habitantes desarrollan métodos ingeniosos para captar y preservar este líquido vital recurso durante la temporada seca. Se construyen canales de riego que conducen el agua desde el río hasta los huertos de frutales y cultivos de papa.

Además, se crean sistemas de almacenamiento en pozas o "q'lochas" (depósitos excavados en la tierra), donde también se recolectaba el agua de lluvia para garantizar un suministro constante a lo largo del año.

Vivencias narradas por don **Apolinar Arenas** (comunidad El Peral).

Estas prácticas ancestrales de almacenamiento de agua reflejan la profunda sabiduría y conocimiento que la cultura Yampara posee sobre su entorno natural, así como su capacidad para adaptarse y trabajar en armonía con la tierra y el agua, elementos esenciales en su cosmovisión cultural.



SEÑAS CLIMÁTICAS

En nuestra cultura tenemos una gran conexión con la naturaleza y el clima, lo que llevó al desarrollo de diversos métodos para interpretar las señales climáticas. Entre las prácticas más comunes se encontraba la observación de los cambios en el comportamiento de los animales, como las aves migratorias o los patrones de apareamiento de ciertas especies.

Recuerdo con claridad los cambios en las señales climáticas, transmitidas por mis abuelos y esta que ha pasado de generación en generación. En nuestras comunidades, estas señales son claves para anticipar los cambios en el clima y adaptar nuestras actividades agrícolas.

Experiencia narrada por don **Víctor Claure** (comunidad de Pasopayita).

En los meses de julio y agosto y en la temporada de lluvias, observábamos con atención el comportamiento de las aves, los insectos, las plantas y los animales. Si las aves volaban en círculos altos en el cielo, era señal de que se acercaba una tormenta. También prestábamos atención a la dirección del viento y a la formación de nubes, ya que ciertos tipos de nubes indicaban la llegada de lluvias intensas.

En épocas de sequía, observábamos el comportamiento de las plantas. Si las hojas se volvían amarillas o caían prematuramente, era una señal de que la sequía se prolongaría. Además, la presencia de ciertas plantas silvestres en floración también indicaba la escasez de agua en la región.

Estas prácticas ancestrales nos permitían anticiparnos a los cambios en el clima y adaptarnos de manera más efectiva a las condiciones ambientales. En función de estas señales, definíamos qué cultivos sembrar en mayor cantidad. Cuando se anticipaban las lluvias, sembrábamos más tubérculos; cuando el año se preveía seco, optábamos por sembrar cereales.

Hormigas con alas

Durante la temporada de lluvias, cuando las hormigas emergían de sus nidos con alas y comenzaban a volar, era un claro indicio de que habría lluvias, tormentas eléctricas y vientos en las próximas horas o al día siguiente. Estos signos climáticos requerían tomar precauciones y estar preparados para lo que vendría.

La araña

Cuando encontramos una araña cargando sus huevos en su espalda en el terreno de siembra, caminando hacia arriba sobre los surcos, se interpreta como un indicio positivo de una buena producción agrícola. Específicamente, este fenómeno se asocia con una próspera cosecha de tubérculos.

Por el contrario, si la araña no lleva esta carga en su espalda, se considera un presagio de una mala producción. Los agricultores están atentos a estas señales naturales para determinar si el año será favorable para los tubérculos o para los cereales y tomar la decisión de que cultivos van a sembrar.

La víbora o serpiente

Según la sabiduría transmitida por los abuelos, la presencia de una serpiente en el sembradío anunciaba una cosecha escasa. Si la serpiente era asesinada y su sangre era abundante, se interpretaba como un augurio de lluvias copiosas durante la temporada agrícola.

En cambio, si la serpiente tenía poca sangre, se predecía un ciclo agrícola seco y con escasas precipitaciones. La aparición de una serpiente en el camino se consideraba un presagio de mala suerte, y dejarla viva o herida se relacionaba con mala salud para la persona que se encontraba con ella en el campo. Este animal era temido y odiado por ser considerado un augurio negativo.

El sapo

Cuando el sapo se encuentra en buen estado físico, con un cuerpo robusto y la espalda húmeda en el terreno de siembra, esto indica que se tendrá un año próspero, con abundantes lluvias y una excelente producción agrícola. Por otro lado, si el sapo muestra signos contrarios, como delgadez y sequedad en su espalda, se asocia con un mal año, caracterizado por la escasez de lluvias y una mala producción de cultivos. Los agricultores observaban detenidamente estos rasgos del animal para decidir qué productos sembrar de acuerdo a las condiciones climáticas.

El zorro

En las praderas del campo, es común observar la presencia del zorro, cuyos aullidos son interpretados por los agricultores como un indicador climático. Según la creencia popular, si los aullidos del zorro eran constantes, se auguraba un buen año con abundantes lluvias, lo que motivaba al agricultor a preparar el terreno para la siembra de tubérculos.

Se decía que los aullidos continuos del zorro representaban su petición por un año próspero, ya que necesitaba alimentarse. Cuando se escuchaban aullidos constantes, se consideraba que el zorro estaba feliz. En contraste, si los aullidos eran breves y discontinuos, se pronosticaba un mal año con pocas lluvias y una escasa producción agrícola.

Experiencia narrada por don **Juan Carrillo** (de Tomoroco)

El perro

Cuando los perros aúllan de manera constante, es considerado un presagio de mal augurio en las comunidades del municipio de Presto ya que se interpreta como un anuncio de muerte inminente. La persistencia de los aullidos genera preocupación entre los miembros de la comunidad, quienes temen que sea una señal de que alguien fallecerá pronto.

Este antiguo creencia en la conexión entre los aullidos de los perros y el destino de las personas, ha resultado en la tradición de estar atentos a estos signos naturales. Mientras algunas personas pueden percibirlo como superstición, para otros es una forma arraigada de interpretar el entorno natural en el que viven.

Las ovejas y chivas

Cuando estos animales comenzaban a saltar o bailar, se interpretaba como un indicio de que las lluvias continuarían durante la temporada. Los agricultores percibían este fenómeno como un anuncio de posibles excesos de lluvias, lo cual podría dañar la producción agrícola. Sin embargo, también lo veían como una oportunidad para planificar y prepararse, evitando posibles pérdidas. En este sentido, el comportamiento de los animales generaba preocupación, pero a su vez se consideraba una señal importante para la toma de medidas preventivas.

Por otro lado, cuando los animales bailaban o saltaban en épocas de sequía, se asociaba con la presencia de enfermedades como el “muyu muyo”, causada por parásitos que afectaban el cerebro de los animales. Esta observación permitía a los agricultores identificar la enfermedad y actuar rápidamente, aplicando medicamentos preparados de forma tradicional para curar a los animales enfermos.

El toro

El comportamiento del toro es considerado como un indicador del clima, este animal muestra su influencia de diversas maneras. Cuando emite mugidos y revuelve la tierra con sus patas delanteras, es señal de que al día siguiente el cielo se cubrirá de nubes y la temperatura descenderá considerablemente. Este comportamiento advierte a los agricultores sobre la llegada de un clima frío y de condiciones meteorológicas cambiantes. Por lo tanto, los agricultores deben prepararse para estos cambios climáticos y adaptarse en consecuencia en su labor en el campo.

Árbol de algarrobo

A la planta de algarrobo en las comunidades lo observamos porque nos hace conocer cómo se va comportar el clima, cuando el algarrobo tiene bastante frutos, nos indica que el siguiente año agrícola va haber pocas lluvias, cuan la planta tiene pocos frutos no se tendría muchas lluvias y no se debe sembrar papa porque no se tendrá una buena producción. Los abuelos nos decían que deberíamos estar atentos a esta seña para saber cómo va ser el ciclo agrícola.

Estrellas

Cuando la constelación de estrellas brillantes y de gran tamaño se presenta en abundancia, se considera un indicio de un año lluvioso en la cultura Yampara. Por el contrario, si las estrellas son pequeñas y difusas, se interpreta como una señal de un año seco y con escasas precipitaciones.

Esta observación de la disposición y brillo de las estrellas ha sido utilizada durante siglos por los pobladores de las comunidades para prever las condiciones climáticas y prepararse para las siembras agrícolas. A través de la observación de la naturaleza y sus fenómenos, estas tradiciones han guiado las decisiones de agricultores, pastores y pobladores frente a la variabilidad del clima.

Arcoíris

Durante la época de lluvias, los fenómenos naturales se observan como indicadores del clima en los campos de las comunidades del municipio de Presto. La forma y ubicación del arco iris son especialmente relevantes: si sus extremos terminan en un río o lago, se interpreta como un presagio de lluvias continuas.

Por el contrario, si uno de sus extremos termina en agua y el otro en tierra, se entiende que las lluvias se detendrán. Cuando ambos extremos finalizan en una zona seca o terrenos áridos, es señal de un tiempo despejado por venir. Esta observación se complementa con la altura del arco iris: si su arco es prominente, sugiere una pausa en las precipitaciones, mientras que un arco iris de altura reducida indica que la lluvia persistirá.

Estas prácticas tradicionales reflejan la conexión profunda entre la naturaleza y el clima, guiando las decisiones de las comunidades locales en relación con las condiciones atmosféricas.

Quemar la palma de ramos

En tiempos de producción, cuando las granizadas son constantes y causan daños significativos en los cultivos agrícolas, se recurre a un secreto ancestral para desviar el granizo: se quema una palma de ramos bendecida y se deja que su humo se extienda por el patio de la casa. Este acto hace que la granizada cambie de rumbo y evite perjudicar los cultivos agrícolas. Esta práctica sagrada ha sido transmitida de generación en generación desde tiempos antiguos.

Los cambios climáticos actuales en la crianza de la chacra son muy importantes porque tiene un impacto positivo como negativo en la producción agrícola. Las temperaturas extremas y la aparición de nuevas enfermedades y plagas están afectando la productividad de la tierra y la salud de los cultivos.

Para predecir la sequía, la lluvia y la presencia de enfermedades y plagas, es importante prestar atención a las señales climáticas que pueden indicar cambios en el clima.

Experiencias narradas por las señoras:
Dominga Layme (comunidad de Tomoroco).
Antonia Rivera (comunidad de Puca Pampa).

SECRETOS DE LA CRIANZA DE LOS ANIMALES

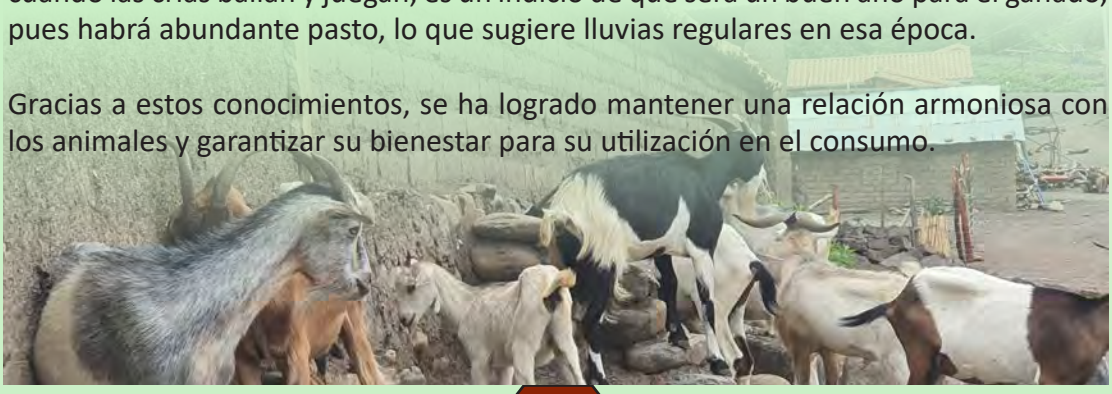
En nuestra cultura Yampara, nuestros antepasados nos han transmitido conocimientos que han pasado de generación en generación sobre la crianza de animales. Hemos aprendido a respetar y cuidar a las vacas, chanchos, caballos, burros, cabras y ovejas que habitan en nuestras comunidades, tratándolos como miembros de la familia. Les proporcionamos alimento, agua limpia, sal y un espacio adecuado para su descanso, siguiendo las enseñanzas de nuestros abuelos.

Experiencia narrada por doña **Teodora Maturano (comunidad Tomoroco).**

Además, es fundamental observar de manera constante el comportamiento de los animales para detectar posibles enfermedades, fracturas causadas durante el pastoreo, picaduras de insectos venenosos o intoxicaciones por la ingestión de plantas nocivas. Si detectamos estos problemas a tiempo, podemos tratarlos inmediatamente con los remedios naturales que se han transmitido de generación en generación, aprendiendo cómo prepararlos y cómo proceder para la curación.

Asimismo, se deben tener en cuenta algunas señales climáticas presentes en el comportamiento de los animales. Estas señales indican cuándo es el momento adecuado para llevar a cabo el cruzamiento y multiplicar el ganado. Por ejemplo, cuando las crías bailan y juegan, es un indicio de que será un buen año para el ganado, pues habrá abundante pasto, lo que sugiere lluvias regulares en esa época.

Gracias a estos conocimientos, se ha logrado mantener una relación armoniosa con los animales y garantizar su bienestar para su utilización en el consumo.



Marcado del ganado

Para la marcación de ganado bovino, equino, mular, caprino, porcino, ovino y otros, este ritual se acompaña de una challa y acullico de coca como gesto de agradecimiento a la Pachamama.

Experiencias narradas por los sabios:
Juan Limachi (de Presto).
Elías Gonzales (comunidad de Molani).

La festividad, que se desarrolla en las comunidades del municipio de Presto, se destaca por la presencia de chicha y música tradicional, elaboradas por sabios. Estos conocedores de la música y las tradiciones ancestrales se encargan de llevar a cabo la marcación de los animales de forma respetuosa y acorde a las prácticas locales.

Durante el ritual, los dueños sujetan a los animales por las extremidades con sogas o lazos fabricados con material procedente de los propios animales y los recuestan en el suelo. Luego, el propietario del ganado, con asistencia de otros miembros de la comunidad, calienta un hierro marcador de aproximadamente un metro de longitud en las brasas. En la punta de este hierro se encuentra grabada la inicial del nombre o apellido del propietario, o bien, alguna figura que lo represente, este se utiliza para marcar a los animales en alguna parte de su cuerpo.

Juan Limachi, un experto sabio de Presto, mencionó que a pesar de que este ritual puede resultar doloroso para los animales, es una práctica arraigada en la mayoría de las comunidades de Presto, transmitida de generación en generación y realizada durante las festividades de Carnaval y el 24 de junio en la festividad de San Juan.

Para las familias campesinas, este ritual es de suma importancia, ya que les permite expresar su gratitud a la Madre Tierra por la prosperidad del ganado y registrar a los nuevos animales a nombre de sus dueños.

Teñido de las ovejas y las chivas para la fiesta de San Juan

Experiencia relatada por doña **Anselma Flores** (comunidad de Puca Pampa).

Anselma Flores, de la comunidad de Puca Pampa, Desde tiempos ancestrales, en la celebración de la fiesta de San Juan, en los campos de Presto se llevaban a cabo rituales para fomentar la reproducción de los animales, especialmente con las ovejas.

Como parte de estas prácticas, se acostumbraba marcar un mechón de pelo en la cabeza de las ovejas con tinte rosado elaborado por las abuelas. Posteriormente, las abuelas sabias arrojaban con un manojo de chuwis o frejoles a las ovejas, justo al amanecer cuando los primeros rayos llegaban al corral de las ovejas este ritual se hacía con unas palabras "ovejitas para el año que viene quiero que se multipliquen" y así también a las vacas en el corral vacas y chivos que descansaban en la cancha, con el propósito de augurar la multiplicación de los rebaños.

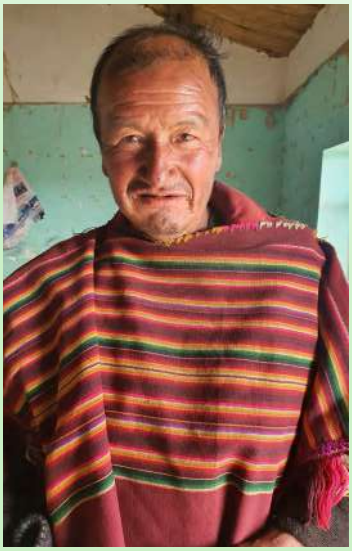
Estas costumbres transmitidas de generación en generación forman parte de la sabiduría y tradición campesina, destinadas a promover la fertilidad y el crecimiento de los animales en el entorno rural. Los rituales de la fiesta de San Juan no solo tenían un significado cultural, sino que también representaban la conexión con la naturaleza y el ciclo de la vida en armonía con el ambiente campesino.

Castración del ganado

Nuestros ancestros llevaban a cabo la castración de los animales machos destinados al consumo de carne y al trabajo, especialmente los toros, que eran utilizados como tracción animal en las actividades agrícolas en par o yunta. Esto se debe a que los toros castrados son más dóciles, menos agresivos y más fáciles de manejar que sus contrapartes no castradas. Además, los bueyes castrados tienen mayor resistencia física y son más duraderos en el trabajo.

Antes de la castración, se realizaba un ritual conocido como el acullico de coca, en el cual se pedía a los dioses y a la Pachamama que el procedimiento se realice sin contratiempos. Posteriormente, se preparaba un medicamento a base de orín que se utilizaba para curar la herida provocada por la castración, así como para neutralizar el dolor y acelerar la cicatrización.

Una vez que todo estaba preparado, un grupo de sabios se encargaba de amarrar al buey con lazos de cuero y tumbarlo al suelo. Luego, el más experimentado procedía a golpear la zona íntima del toro (ducto deferente) con una piedra u objeto duro para realizar la castración de manera eficaz y segura.



Vivencia narrada por don **Pablo Roque (comunidad de Pasopayita).**

"Durante mi infancia en la comunidad, recuerdo claramente cómo nuestros abuelos llevaban a cabo la castración de los bueyes con tanto cuidado y respeto por la tradición. Recuerdo el ritual previo, en el que se pedía a los dioses y a la Pachamama que todo saliera bien. También recuerdo el olor del medicamento a base de orín que se aplicaba para curar la herida.

El momento más impactante era ver cómo un grupo de expertos realizaba la castración con tanta destreza y precisión. Me impresionaba ver cómo el más sabio golpeaba con firmeza la zona íntima del animal, mientras los demás sujetaban y cuidaban al buey.

Aquellas experiencias quedaron grabadas en mi memoria para siempre y me enseñaron el valor de respetar las tradiciones ancestrales y el importante papel que desempeñan en nuestra comunidad. La castración de los bueyes es un acto de cuidado y responsabilidad, realizado con amor y conocimiento transmitidos de generación en generación."

Uywa illa: Dios de los animales

"Cuando se faena una chiva, un chivo, una oveja o una vaca en el hogar, y al lavar sus entrañas se encuentra, en la parte del cuajo, una bolita formada por restos de hierbas o pastos consumidos, conocida como uywa illa, la creencia popular establece que la presencia de esta bolita indica que los animales se multiplicarán. Por esta razón, se guarda con devoción en un lugar seguro, considerándola un símbolo de prosperidad futura en la crianza de animales."

Conocimiento narrado por doña **Petrona Vela V.** (de Presto).

La crianza cariñosa de los animales

Vivencias narradas por las señoras:
Natividad Arancibia (comunidad de Torco Torco).
Rogelia Ruelas (comunidad de Chimori).

La crianza de animales es una actividad que se practica durante muchos años. Nuestros abuelos solían decir que, desde tiempos antiguos, los seres humanos construían refugios para los animales y les hablaban, indicándoles que ese sería su hogar, donde estarían protegidos de la lluvia, el frío, el calor, el viento y los animales salvajes carnívoros. Hasta el día de hoy seguimos practicando este conocimiento y enseñamos a nuestros hijos la importancia de construir casas para las gallinas, chivos y ovejas, ubicadas cerca de la casa principal para ahuyentar a los animales salvajes que puedan representar una amenaza.

En cuanto al pastoreo, durante la temporada de cultivo es fundamental acompañar a los animales con perros pastores para proteger las cosechas. Si no colaboramos con los perros pastores, los animales pueden entrar en los cultivos, comer y dañar la producción. En épocas secas, cuando no hay cultivos, los perros pastores son los encargados de guiar a los animales, ya que en el campo son considerados fieles amigos y trabajadores.

LA MEDICINA TRADICIONAL EN LAS COMUNIDADES YAMPARAS DE PRESTO

Medicina natural y terapias

Las medicinas y terapias tradicionales está profundamente arraigado en la población de las comunidades de Presto desde tiempos remotos. En este contexto, un curandero era consultado para diversos propósitos, como la localización de ganado extraviado, la resolución de conflictos comunitarios, la detección de enfermedades provocadas por envidias, y la dispensación de remedios naturales para distintas dolencias. En una época en la que no existían centros de salud en las comunidades, la población confiaba en el curandero, también conocido como médico tradicional.

Tiburcio Kawama, un curandero oriundo de la comunidad de Motaya, heredó sus conocimientos y prácticas curativas de su padre y abuelo. Su labor se basaba en el uso de medicinas naturales elaboradas a partir de hierbas locales. Aunque sus tratamientos no siempre tenían éxito, su reputación se cimentaba en la confianza de la población en las propiedades curativas de las plantas de la región.

Entre los servicios ofrecidos por Tiburcio Kawama destacaban la resolución de hechizos, la preparación de remedios para estados de ánimo alterados y la elaboración de ungüentos para aliviar dolores reumáticos. Además, se encargaba de preparar medicamentos para tratar a animales con fracturas, torceduras y otras afecciones. Su labor no solo representó su sustento, sino que también refleja la profunda conexión entre la medicina tradicional y la comunidad en la que ejerció su práctica.

Cebolla y Sábila

¿para qué sirve y como se usa?

La cebolla roja destaca como uno de las verduras más relevantes en la gastronomía del municipio de Presto. Además, se emplea como un remedio tradicional para tratar quemaduras ocasionadas por el sol, agua caliente o fuego, gracias a sus propiedades analgésicas y antiinflamatorias que ayudan a aliviar el dolor en las zonas afectadas.

El proceso consiste en cortar la cebolla por la mitad y aplicarla en las áreas quemadas, dejándola actuar durante 20 minutos. Posteriormente, se enjuaga abundantemente con agua. Luego, se utiliza sábila fresca, masajeando la zona afectada durante un minuto y dejándola actuar durante 20 minutos antes de enjuagar nuevamente con abundante agua. La sábila contribuye a regenerar la piel. Este procedimiento se lleva a cabo durante el proceso de curación de la quemadura.

Experiencia narrada por don **Tiburcio Kawama (de Motaya).**

Aloe vera o sábila

¿Para qué sirve y cómo se utiliza?

El aloe vera es conocido como uno de los remedios caseros más efectivos para el tratamiento de quemaduras y afecciones cutáneas, siendo utilizado desde tiempos ancestrales. Además de aliviar el dolor, contribuye a la regeneración de la piel y actúa como un humectante natural. Este gel milagroso también se destaca por su capacidad para regular los niveles de azúcar en la sangre, mejorar la digestión, prevenir úlceras y poseer propiedades antiinflamatorias.

La aplicación de este gel es sencilla: basta con cortar una hoja de aloe vera y aplicar el gel en la zona afectada para experimentar un alivio inmediato. Se recomienda que el gel esté frío, ya que esto potencia su efectividad y rapidez. Para enfriar el gel, se puede colocar la pulpa de la planta en el refrigerador durante 20 a 30 minutos. Además, el gel puede consumirse en ayunas para problemas estomacales. Tener una planta de aloe vera en casa resulta sumamente útil, ya que permite disponer de sus propiedades curativas de manera inmediata en caso de necesidad.

Amor seco

¿Para qué sirve y cómo se utiliza?

La planta de amor seco, que se encuentran en los campos de las comunidades, ofrece una variedad de beneficios para el tratamiento de diversas enfermedades. Entre sus múltiples propiedades, destaca su eficacia para reducir la fiebre en casos de viruela, sarampión y otras dolencias virales, así como su capacidad para aliviar la tos de manera inmediata durante episodios de resfriado.

Además, esta hierba actúa como un agente desinflamatorio en las articulaciones, siendo útil en casos de artritis, y puede utilizarse como cataplasma. Sus beneficios incluyen propiedades coleréticas hepáticas, un suave efecto laxante, capacidad cicatrizante para heridas, acción antiinflamatoria y propiedades diuréticas.

Conocimientos narrados por los señores:
Eusebio Flores (de San Francisco).
Roman Flores (de molani).

Para el tratamiento de la tos, se prepara una infusión con tres hojas, incluyendo sus espinas, previamente limpias, en un vaso de agua. Se recomienda dejar reposar la infusión entre 3 y 5 minutos, retirar las hojas y consumir el brebaje resultante. La versatilidad terapéutica de esta planta la convierte en un recurso valioso dentro de la medicina tradicional practicada en las comunidades.

El Eucalipto

¿Para qué sirve y cómo se utiliza?

Este árbol, común en el municipio de Presto y altamente valorado en todo el mundo por su aprovechamiento maderero, también destaca por sus propiedades medicinales. Su uso en infusiones y ungüentos es eficaz para tratar dolores óseos, reumatismos, bronquitis, resfriados y tos.

Para preparar una infusión beneficiosa, se recomienda hervir veinte hojas de eucalipto en un litro de agua y consumirla antes de dormir, endulzándola con tres cucharaditas de miel pura.

En casos de asma, se deben añadir dos hojas de eucalipto a medio litro de agua caliente y endulzar con miel de abeja antes de ingerir.

Además, el eucalipto se utiliza como desinfectante para prevenir contagios: se sugiere que el humo de eucalipto fresco impregne el ambiente para purificar y desinfectar. Estas diversas aplicaciones terapéuticas del eucalipto lo convierten en un recurso valioso tanto en la medicina tradicional local como internacional.

La Ortiga o ithapallu

¿Para qué sirve y cómo se utiliza?

Esta hierba crece cerca de ríos y en terrenos húmedos, y se caracteriza por sus espinas que provocan picazón y escozor al contacto. Posee propiedades curativas, destacándose en la regulación del ciclo menstrual femenino, la purificación de la sangre y el tratamiento de enfermedades de la piel. Se recomienda consumirla en mate tres veces al día.

Para aliviar dolores en las piernas, se puede preparar una cataplasma con cuatro cucharadas de hojas y flores hervidas en un cuarto de litro de agua. Luego, se deben triturar las hojas y flores y aplicar la pasta en la zona afectada.

Además, esta planta se utiliza para limpiar energías negativas en el hogar: se sugiere golpear suavemente las paredes mientras se recitan las palabras “Sal de este hogar, que quede limpio de energías negativas”. Para tratar alergias, se recomienda preparar una infusión con cuatro hojas en una taza de agua, a consumir después de las comidas. Para aliviar el reumatismo y las alergias, se aconseja golpear suavemente con una rama fresca de la planta en la zona afectada.

Maíz

¿Para qué sirve y cómo se utiliza?

Además de ser un alimento esencial en los hogares del municipio de Presto, el maíz también posee propiedades curativas que lo hacen muy beneficioso para tratar afecciones renales, urinarias y de la vesícula. Para aliviar el dolor de cabeza, los mareos y la fiebre, se recomienda quemar las barbas de maíz en brasas calientes junto con unas hojas de cedrón e inhalar el humo resultante. Este remedio también es eficaz para el mal de altura y en casos de incontinencia infantil (mojar la cama durante el sueño).

Para tratar la falta de apetito, se sugiere hervir una cucharada de cabello seco de maíz en una taza de agua y consumir dos tazas al día: una en ayunas y otra antes de dormir, hasta recuperar el apetito. Además, el caldo de maíz hervido, endulzado con miel, es beneficioso para prevenir la pulmonía y actúa como un buen sudorífico, ayudando a combatir el resfriado y la tos. Se recomienda consumir este caldo de maíz hasta que los síntomas desaparezcan por completo.

La lechuga

¿Para qué sirve y cómo se utiliza?

La lechuga es una hortaliza comúnmente utilizada en ensaladas nutritivas y destaca por sus propiedades diuréticas. Además, se ha reconocido por sus efectos como inductor del sueño. Para este propósito, se recomienda hervir 4 hojas de lechuga picadas y consumirlas endulzadas con miel de abeja antes de dormir, lo que favorece un sueño reparador. La lechuga también puede emplearse como cataplasma para tratar hematomas, aplicando el tratamiento repetidamente hasta que estos desaparezcan por completo.

Además, esta planta es útil para aliviar el estrés y el mal humor causados por diversas situaciones. Se sugiere preparar una infusión con ocho hojas de lechuga en un cuarto de litro de agua y consumir una cucharadita por día en ayunas. También se ha demostrado que la lechuga es beneficiosa para tratar la taquicardia, una condición caracterizada por la aceleración del ritmo cardíaco después de cada comida. Para ello, se recomienda ingerir un mate caliente preparado con una hoja de lechuga.

La Retama

¿Para qué sirve y cómo se utiliza?

Tradicionalmente, la retama amarilla se utiliza en la medicina tradicional, destacándose por sus propiedades de antiinflamatorias, utilizada para el tratamiento de los procesos reumáticos. Este se prepara de la siguiente manera: se corta las flores y tallos, ya sean secos o frescos, y se añade una cantidad de un manojo a una botella de un litro de alcohol. Esta mezcla se deja reposar, bien tapada, en un lugar fresco durante un tiempo determinado. Luego, se aplica sobre las manos, los pies, las rodillas y las áreas afectadas, hasta lograr la curación del reumatismo.

Además, tener esta plata en el hogar ofrece diversos beneficios como proteger contra energías negativas, la envidia.

La linaza

¿Para qué sirve y cómo se utiliza?

La linaza ha sido reconocida desde tiempos ancestrales como un eficaz desinflamante y desinfectante para los genitales, tanto en hombres como en mujeres. Además, es muy valorada por su utilidad en el tratamiento de la conjuntivitis. Para esta afección ocular, se recomienda moler la raíz de linaza hasta obtener dos cucharadas y colocarla en una gasa limpia. Luego se exprime el líquido a un recipiente limpio y se aplica de una o dos gotas en cada ojo cada noche antes de dormir, hasta lograr la curación de la conjuntivitis.

Por otro lado, la linaza también puede ser beneficiosa en el tratamiento de las hemorroides. Para ello, se aconseja tostar media taza de semillas de linaza y luego cocerlas en tres litros de agua hasta obtener una mezcla espesa. Este líquido debe ser vertido en un recipiente grande con agua caliente, en el que el paciente deberá sumergirse y permanecer hasta que el agua se enfríe. Este baño de asiento también resulta efectivo para tratar casos de flujos vaginales.

En caso de estreñimiento, se sugiere consumir el líquido resultante de la cocción de las semillas de linaza, ya que puede ofrecer alivio.

La manzanilla

¿Para qué sirve y cómo se utiliza?

Estas hierbas crecen en suelos húmedos y ha sido valorado desde tiempos antiguos por sus propiedades curativas, especialmente para desinfectar heridas en la piel. Además, han demostrado ser eficaces en el tratamiento de la tos causada por resfriados y en el alivio de los nervios. En particular, la manzanilla destaca por su capacidad para tratar la flatulencia y los cólicos estomacales.

Para aprovechar los beneficios de la manzanilla, se recomienda preparar una infusión con una taza de agua recién hervida y consumirla tres veces al día. Asimismo, para aliviar el dolor de estómago en los bebés, también conocidos como wawas, se aconseja preparar una infusión con dos ramas de manzanilla en media taza de agua y administrarla al bebé mediante biberón o cucharilla. Esto ayudará a aliviar el malestar de forma inmediata.

Conocimientos narrados por los comunarios:
Ermogenes Romero (de Loma).
Cristina Maturano (de Loman).

El molle

¿Para qué sirve y cómo se utiliza?

El árbol Molle se encuentra en los valles del municipio de Presto. Sus semillas se utilizan en el tratamiento de diversas enfermedades, mientras que sus hojas tienen un papel especial en la protección del hogar y en la mejora de la calidad del suelo como fuente de abono.

El Molle es especialmente conocido por sus propiedades para aliviar el dolor de cabeza. Para este propósito, se recomienda preparar una infusión con las hojas de Molle, que debe ser consumida para combatir la jaqueca.

Además, las hojas de Molle pueden usarse para elaborar cataplasmas y ungüentos que ayudan a aliviar dolores óseos, artritis y reumatismo. También, el Molle se emplea en rituales de limpieza para el hogar y para la persona, con el fin de liberar el espacio y a los individuos de energías negativas mediante un proceso de purificación.

El huevo

¿Para qué sirve y cómo se utiliza?

El huevo de gallina criolla, además de ser un alimento nutritivo, se ha destacado por sus propiedades beneficiosas para aliviar el mal de viento en los niños. Para este fin, se sumerge el huevo en agua hirviendo y se administra en ayunas con una pizca de pimienta y sal.

Además, el huevo se utiliza como cataplasma para aliviar los dolores de muelas en los niños. Se bate la clara del huevo en un plato, se coloca sobre un trozo de papel y se aplica en la piel para aliviar el dolor.

Para reducir la fiebre en los niños, se sigue un procedimiento similar. Se prepara el huevo como cataplasma y se coloca en la espalda y la frente, ayudando a reducir la temperatura corporal y a aliviar los síntomas de fiebre.

El Trigo

¿Para qué sirve y cómo se utiliza?

El trigo es uno de los cereales más completos nutricionalmente y se utiliza ampliamente en la culinaria de Presto. Además de ser rico en proteínas, el trigo posee propiedades desinfectantes que benefician la salud del organismo. Entre sus beneficios curativos, destaca su capacidad para tratar la anemia.

Para aprovechar sus propiedades curativas, se recomienda preparar un refresco con la cáscara seca del trigo, conocida como afrecho, y consumirlo de manera constante a lo largo del día. Además, el afrecho puede usarse como un laxante natural al añadir una cucharada a un cuarto de litro de agua hirviendo. Después de dejar reposar por unos minutos, se cuela y se consume como refresco una vez por semana.

Estas prácticas medicinales tradicionales han sido transmitidas por nuestros antepasados y, aunque son cada vez menos conocidas, aún son valoradas por aquellos que reconocen sus beneficios curativos en nuestras comunidades.

El Romero

¿Para qué sirve y cómo se utiliza?

El romero, es un arbusto conocido por sus propiedades antibacterianas, antisépticas, fungicidas y balsámicas, ha sido valorada por sus beneficios medicinales a lo largo del tiempo. Su efecto balsámico lo convierte en un aliado eficaz en el tratamiento de afecciones respiratorias, proporcionando alivio a quienes lo utilizan. Además, su capacidad cicatrizante lo hace útil para tratar trastornos reumáticos y problemas circulatorios.

Más allá de sus propiedades medicinales, el romero ha sido apreciado tradicionalmente para aliviar el dolor de muelas. También se ha investigado su potencial para fomentar el crecimiento del cabello y eliminar la caspa, demostrando ser una planta versátil para el cuidado personal y el bienestar.

Estas cualidades han llevado a muchas personas a utilizar el romero como una alternativa natural para el cuidado de la salud y la belleza. Su riqueza en nutrientes y compuestos beneficiosos lo convierte en un aliado para la salud, utilizado por varias generaciones.

La Ruda

¿Para qué sirve y cómo se utiliza?

La ruda es una planta reconocida por sus propiedades curativas, utilizada para aliviar dolores de cabeza, irritabilidad, molestias menstruales y síndrome premenstrual, así como en casos de amenorrea (ausencia de menstruación en mujeres en edad fértil).

Su efecto sedante, que proporciona calma y relajación, la convierte en un recurso valioso para mitigar el dolor de golpes o heridas.

En la sabiduría de nuestros antepasados, la ruda es considerada una planta sagrada, indispensable en el hogar y alrededor de la huerta. Se creía que su presencia protegía contra energías negativas y aportaba pureza al entorno.

Además, se le atribuían propiedades para aliviar dolores de oído y malestares estomacales. Al envolver sus hojas en algodón o lana de oveja y dejarlas actuar durante la noche, se encontraba alivio al día siguiente, siendo este un remedio efectivo y beneficioso.

Conocimiento narrado por don **Daniel Yarwi (de Molani)**.

TRATAMIENTOS CURATIVOS

Fracturas de huesos

Santos Serrudo, un habitante del centro poblado de Presto, ha compartido valiosa información sobre la medicina y terapia tradicional, destacando su papel como médico naturista en la comunidad. Entre las prácticas curativas que emplea se encuentra un método para tratar fracturas de huesos en humanos y animales.

Experiencia narrada por don:
Santos Serrudo (de Presto).

Este antiguo remedio consiste en una mezcla de harina de quinua, harina de trigo, miel de abeja y pomada de molle, que se diluye con la orina de una persona. Es importante que la orina provenga de una persona del género opuesto al del paciente: si la persona afectada es mujer, se debe utilizar orina de un hombre, y viceversa. Una vez preparada la mezcla, se fricciona la zona afectada con la pomada de molle, y después de 5 minutos se aplica la pasta preparada.

Posteriormente, se colocan cuatro palos alrededor de la zona lesionada y se envuelven con trapos de manera firme, manteniendo la venda sin retirar durante un período de dos semanas, hasta que la fractura haya sanado por completo. Estas prácticas tradicionales, transmitidas a lo largo de generaciones, reflejan la rica herencia cultural y el profundo conocimiento que curanderos como Santos Serrudo poseen en el tratamiento de diversas dolencias y lesiones.

LA CRIANZA DE LAS WAWAS

En la cultura Yampara, la crianza de los hijos se basa en la transmisión de valores y tradiciones culturales a lo largo de generaciones, a través de relatos, mitos, música y rituales diseñados para enseñar a los niños, niñas y adolescentes sobre la historia, costumbres y raíces de la comunidad.

En ese tiempo, la disciplina se centraba en el respeto y la obediencia hacia los mayores, a veces se recurría a castigos físicos. Desde una edad temprana, se fomentaba el sentido de responsabilidad, solidaridad y trabajo en equipo. Los abuelos, tíos, padrinos y otros miembros de la familia desempeñaban un papel crucial en la educación y cuidado de los más jóvenes.

La sabiduría de nuestros antepasados se basaba en tres simples reglas: ama qhilla, que instaba a no ser ocioso; ama llulla, que prohibía la mentira; y ama suwa, que prohibía el robo. Sin embargo, con el paso del tiempo, estas enseñanzas se están volviendo inalcanzables para la mayoría de la población.

“Recuerdo que todos los niños, niñas y adolescentes solíamos participar activamente en las tareas del hogar y en labores agrícolas, lo que nos permitía aprender sobre nuestras tradiciones, el cultivo de la tierra, la producción y la cosecha.

De esta manera, adquirimos conocimientos y nos educamos, ya que en aquel entonces la oportunidad de asistir a la escuela era limitada, especialmente para las niñas.

La educación se limitaba a la enseñanza primaria y muchos niños no tenían acceso a ella. Hoy en día, la educación se ha convertido en una prioridad y se valora el estudio como una herramienta fundamental para el desarrollo personal y comunitario.”

Experiencia relatada por doña: **Isabela Rivera** (comunidad de Torco Torco).

Niños compartiendo sus vivencias en la radio

Secretos para la crianza de las wawas (niñ@s)

- Cuando una madre está molesta o frustrada, no se recomienda amamantar al bebé. En lugar de ello, es aconsejable extraer un poco de leche, es decir, ordeñarse y desecharla, para evitar posibles efectos perjudiciales para el bebé.

- Si los bebés tienen dificultades para gatear o levantarse con rapidez, se sugiere masajear sus piernas y rodillas por la mañana y antes de dormir con un ungüento elaborado a partir de hierbas como el molle y la sábila. Este tratamiento puede ayudar a mejorar su capacidad para caminar con agilidad.

- En las comunidades de Presto, es común que a los recién nacidos se les haga sostener ciertos objetos como parte de una tradición. A las niñas se les da una rueca en una mano y, en la otra, ollitas u otros utensilios, con el propósito de fomentar habilidades laborales y prevenir la pereza en su vida adulta. De manera similar, a los bebés varones se les enseña a sujetar herramientas propias de un trabajador para inculcarles la importancia del trabajo y la responsabilidad de proveer para su familia en el futuro.

- Al momento de dormir a un bebé en el campo, ya sea al lado de la chacra, en un espacio abierto o en la casa, se recomienda colocar un cuchillo debajo de su almohada. Esta práctica tiene como objetivo proteger al bebé, evitar que se asuste, prevenir la aproximación de entidades malignas y contribuir a que pueda descansar tranquilo.

- Cuando se lava la ropa del bebé, es aconsejable secarla en la sombra dentro de la casa en lugar de al sol, y nunca dejarla afuera durante la noche. Secar la ropa al sol puede calentarse demasiado, causando irritaciones en la piel como granos y dificultando el sueño del bebé, lo que podría llevarlo a estar enfadado y llorar.

- Cuando una mujer embarazada pasa muchos días sentada, puede enfrentar complicaciones durante el parto, como el riesgo de que el bebé tenga una cabeza grande. Además, es desaconsejable que una mujer embarazada teja o hile, ya que estas actividades podrían causar complicaciones durante el parto, como que el cordón umbilical se enrede en el cuello del bebé, lo que podría afectar la salud del recién nacido.

Vivencias narradas por doña **Catalina Muñoz** (comunidad de Tomoroco).

Nuestros juegos y juguetes

Experiencia narrada por doña **Leona Muñoz** (comunidad de Misión Pampa).

Cuando éramos niños, la creatividad era nuestra mejor amiga. No necesitábamos juguetes costosos para divertirnos; utilizábamos lo que la naturaleza nos brindaba.

En lugar de jugar con muñecas o carros hechos en fábricas, nosotros fabricábamos nuestros propios juguetes con piedras, barro, tierra y hierbas silvestres. Además, éramos capaces de transformar cualquier espacio en un parque de diversiones. Nos ingeniábamos para crear áreas de juego improvisadas, con columpios colgados de árboles, toboganes hechos de cartones o tierra y pequeñas casitas construidas con ramas y hojas.

A pesar de la falta de recursos, disfrutábamos de nuestra infancia al máximo, usando la imaginación y la creatividad para dar vida a nuestros juegos. Hoy en día, en medio de tanta tecnología y entretenimiento fácil, es importante recordar que la verdadera diversión viene de la mano de la inventiva y la sencillez.

Familias grandes

Durante las décadas de los 60 y 70, era habitual encontrar familias numerosas en las que nuestros padres se dedicaban principalmente a labores agrícolas, mientras que nuestras madres se ocupaban de tejer pullos (camas), llijllas (aguayos) y prendas tradicionales.

Todo el núcleo familiar participaba en las tareas del campo, y los hijos colaborábamos con las labores domésticas, complementando nuestra educación escolar con las enseñanzas transmitidas por nuestros padres, abuelos y la comunidad en general.

Estos conocimientos adquiridos nos han permitido afrontar la crianza de nuestros propios hijos de manera integral, asegurándonos así de trasladar esos saberes a las generaciones venideras.

Experiencias relatadas por las sabias:

Fabiana quenta (Presto).
Ana Choque (comunidad de Pasopaya).
Silveria Limachi (comunidad de Misión Pampa).
Isabel Romero Duran (comunidad de Motaya).
Casta Yucra (comunidad de Llavetane).

LA CULTURA CULINARIA DE PRESTO

En las diversas comunidades del municipio de Presto, se aprecia una amplia variedad de manifestaciones del arte culinario.

La preparación de alimentos tradicionales se convierte en una expresión creativa profundamente ligada a la cultura local, basada en conocimientos y prácticas culinarias transmitidas a lo largo del tiempo.

Los ingredientes, técnicas y sabores empleados reflejan no solo la riqueza gastronómica de la región, sino también las costumbres y tradiciones arraigadas en cada comunidad.

Fuente uchu: Comida con ají

Durante la Semana Santa en Presto, se acostumbraba a preparar un plato especial para el día de ayuno, como parte de las celebraciones de esta festividad católica.

Este platillo, conocido como “fuete uchu”, consistía en una fuente repleta de arvejas cocidas y ají rojo, elaborada exclusivamente para compartir en familia e invitar a los vecinos de la comunidad.

La receta tradicional incluye una base de ají rojo, arvejas y rodajas de papa, intercaladas con capas de queso fresco de cabra y más ají.

Sin embargo, en la actualidad, muy pocas familias siguen cocinando este delicioso platillo, algo que también lamenta doña Alicia V. de Dávila Martínez, una residente del centro poblado de Presto, quien nos compartió este saber culinario.

Aycha Kanka: Carne asada en braza

En las festividades comunales, en los trabajos de minka (ayuda mutua) o durante la realización de rituales en agradecimiento a la Pachamama, hay un plato tradicional imprescindible: la aycha kanka.

Esta carne cocida y luego asada a la brasa se acompaña con papas, ají picante de ulupika, y en temporada de producción, se complementa con choclo y ensalada de lechuga.

La carne, ya sea de cabra, oveja o res, es un ingrediente fundamental en esta preparación. Doña Felicia Mamani de Presto nos compartió generosamente este conocimiento culinario, arraigado en la tradición local hasta el día de hoy.

Kispiñu: Empanadas cocidas en olla

Doña Andrea Yucra, originaria de la comunidad de Machaca, es una experta en la preparación de los platillos típicos de su tierra, una habilidad transmitida de generación en generación. Cada vez que se pone el delantal en la cocina, lleva consigo el legado culinario que ha alimentado a su familia en el campo durante décadas. Uno de los platos más destacados en su repertorio es el kispiñu, elaborado con ingredientes que siempre tiene a mano en su hogar. Desde el trigo molido hasta las verduras como cebolla, zanahoria, ajo y papas, cada ingrediente se suma con cuidado, en sintonía con la tradición culinaria de su región.

Doña Andrea mezcla la masa con un toque de sal, mientras en otra olla prepara las verduras con ají y carne. Luego, rellena el kispiñu y lo coloca en una olla sobre el fogón para su cocción. Una vez listo, comparte este delicioso platillo con su familia, contribuyendo así a mantener viva la cultura gastronómica de su región. Además, presenta sus creaciones en ferias culturales locales, asegurando que las tradiciones culinarias de Machaca sigan siendo celebradas y apreciadas.

Ingredientes del kispiñu:

- 500 gramos de carne de res, cortada en trozos pequeños
- 2 cebollas grandes, cortadas en rodajas finas
- 2 tomates maduros, picados
- 1 pimiento rojo, cortado en tiras
- 2 dientes de ajo, picados
- 2 papas grandes, peladas y cortadas en cubos
- 1 zanahoria, cortada en rodajas
- 1 cucharada de comino
- 1 cucharada de pimienta
- Sal al gusto
- Aceite

Experiencias narradas por las señoras: **Andrea Yucra** (comunidad de Machaca).
Flora Fernández (Presto).

Preparación:

En una olla grande, calienta un poco de aceite y dora la carne de res previamente sazonada con sal, pimienta y comino. Retira la carne y reserva.

En la misma olla, fríe la cebolla, el ajo y el pimiento rojo hasta que estén tiernos. Agrega los tomates picados y cocina hasta que se forme una salsa.

Incorpora la carne dorada, las papas, la zanahoria, las arvejas y el choclo. Revuelve bien para que se mezclen todos los ingredientes. Añade suficiente agua para cubrir los ingredientes y cocina a fuego medio hasta que las papas y la carne estén tiernas, aproximadamente 30-40 minutos.

Rectifica la sazón y ajusta con sal y pimienta si es necesario. El jigote es el relleno del kispiñu, y una vez cocinado, se sirve caliente. La preparación también puede realizarse solo con queso.

Phiri de quinua

Este plato culinario El Phiri de quinua es un plato tradicional de la región de Presto.

Los ingredientes típicos para prepararlo son los siguientes:

- **Quinua:** es el ingrediente principal.
- **Papa:** se utiliza para dar consistencia y sabor al Phiri.
- **Zanahoria:** aporta color y sabor al platillo.
- **Cebolla:** fundamental para darle aroma y sabor al guiso.
- **Ajo:** para dar un toque de sabor característico.
- **Ají:** utilizado para agregar un toque picante al Phiri.
- **Sal:** para sazonar adecuadamente el guiso.
- **Aceite:** se utiliza para cocinar los ingredientes y darle textura al platillo.
- El comino, pimienta, para realzar el sabor del Phiri.

Estos ingredientes se combinan y se cocinan de forma tradicional para obtener un delicioso Phiri de quinua, un plato típico y sabroso de la región de Presto.

Experiencia relatada por la **señora Benancia Choque** (comunidad de Presto Porvenir).

Este plato es preparado por Benancia Choque, de la comunidad de Presto Porvenir. Para comenzar, se utiliza quinua previamente lavada y seca, que luego se tuesta en una q´analla, una olla diseñada específicamente para este propósito.

Una vez tostada, la quinua se limpia y se lava de nuevo, mientras en otra olla se cocinan las verduras con agua. Cuando el agua comienza a hervir, se agrega la quinua, que se cocina de manera similar al arroz a la valenciana.

Durante la temporada de producción, este plato suele ser acompañado por quesillo preparado por doña Benancia y llajua de ulupika. Este plato es una delicia que doña Benancia que prepara con amor y sirve a toda su familia.

Phiri de trigo

Este plato emblemático del municipio de Presto se prepara con trigo tostado y molido en batán, manteca, sal al gusto y agua. Este exquisito platillo tradicionalmente se acompaña con queso y se sirve con una aromática infusión de toronjil o manzanilla.

La elaboración del phiri de trigo es sencilla. En una olla de barro sobre el fogón, se vierte un poco de agua y se agrega una cucharada de manteca. Una vez que el agua hierve, se incorpora la harina de trigo y se deja cocinar por un instante. Luego, se mezcla con una cuchara de madera hasta lograr una textura intermedia, ni muy seca ni muy húmeda. Esta preparación está lista para ser degustada como desayuno matutino.

En el entorno rural, el phiri de trigo es un alimento esencial que brinda la energía necesaria para desempeñar las tareas diarias. Constituye el sustento cotidiano en el desayuno, otorgando la vitalidad requerida para llevar a cabo las labores agrícolas a lo largo del día.

Conocimiento narrado por la Señora **Beatriz Quispe (Presto).**

K'ajchi lawa

Este plato tradicional, servido desde tiempos ancestrales en las comunidades del municipio de Presto, es considerado una comida especial preparada para ocasiones importantes como celebraciones comunitarias y festividades patronales. Su preparación sigue pasando de generación en generación.

Ingredientes

- 1 cuartilla de papa
- 1 cuchara de sal
- 1 plato de Harina de trigo
- 2 cabezas de cebolla verde
- 2 zanahorias
- ¼ kilo de carne de cordero
- 1 cucharita de ají rojo
- Un trozo de grasa o manteca de cerdo

Se comienza preparando una masa granulosa con harina de trigo y huevo, que luego se cocina en un sartén hasta que se seque y obtenga la textura deseada. Una vez lista esta base, se añade a una olla donde se cocinan las papas, la carne y una selección de verduras como cebolla, ajo, zanahoria y un poco de ají rojo para realzar su sabor. Una vez cocido, el plato se sirve caliente y está listo para degustar.

Preparación de la k'ajchi lawa:

Mezclar la harina con agua y frotarla con las manos hasta obtener una masa granulada.

Tostar en un sartén la harina con grasa o manteca.

Pelar papas.

Picar la cebolla y zanahoria, retostarlas con aceite, ají rojo y sal.

Hacer hervir agua con sal en una olla y hacer cocer la carne de cordero conjuntamente las verduras retostadas.

Una vez cocida la carne colocar las papas y hacer cocer.

Añadir la harina retostada mezclando y removiendo constantemente, hacer hervir unos 10 minutos y sacar del fuego y listo para servirse en familia.

Conocimientos narrados por las señoras **Leoncia Roque (comunidad de Corralon). Juliana Pucho (Presto).**

Papa uchu

En las comunidades de Presto, se disfruta en familia de un delicioso plato llamado papa uchu. Los ingredientes necesarios para prepararlo se usa papas medianas, ají rojo en vaina, cebolla verde, huevo y maíz para mote.

Para su elaboración, se cocinan las papas y el maíz, se fríe la cebolla verde con el ají, se mezcla con las papas, se agrega el huevo y sal al gusto. Finalmente, se sirve acompañado de mote de maíz. Este plato típico, consumido en diversas comunidades de Presto, es sabroso y apreciado.

Personas como Marthina Ilafaya, de la comunidad de Pasopaya, disfrutan de esta receta tradicional en un ambiente familiar, lleno de sabores auténticos.

Conocimientos narrados por las señoras:
Marthina Ilafaya (comunidad de Pasopaya).
Anasta Beisaga (comunidad El Peral).

Ingredientes

2 libras de papas
1 cucharada de ají rojo
2 cabezas de cebolla verde
Aceite lo necesario
Sal a gusto

Preparación:

- Pelar las papas y hacer cocer en una olla con sal.
- Picar las cebollas verdes y preparar un ahogado conjuntamente el ají rojo y aceite.
- Escurrir el agua de la papa cocida y agregar el ahogado de cebolla y ají.
- Mezclar bien todos los ingredientes en la olla.
- Servir el ají de papas en platos y comer en familia.

Lawa de Jank'a quipa de trigo

Leandra Champi, de la comunidad de Q'hochi, compartió la preparación de la Laguita de Janka Quipa (crema de trigo tostado).

Este plato típico se cocina en una olla de barro sobre un fogón de leña llamado Koncha. Para prepararlo, se tuesta el trigo en una olla especial para tostar, conocida como Jankana Manca.

Una vez tostado, el trigo se muele en un batán de piedra hasta obtener harina. Mientras tanto, en otra olla, se hierven las verduras y se añaden las papas. Luego, se agrega la harina de trigo diluida en agua. Después de un tiempo de cocción, la Laguita de Janka Quipa está lista para servir.

Conocimiento narrado por la señora: **Leandra Champi (comunidad de Q´ochi).**

Lawa de trigo

Conocimiento narrado por la señora: **Martina Limachi (comunidad de Tomoroco).**

La lawita de trigo es uno de los platos característicos de la gastronomía local, y su preparación sigue una receta tradicional muy apreciada en la comunidad.

Primero, se remoja el trigo en agua hasta que esté blando. Luego, se muele en un batán junto con 2 a 3 vainas de ají rojo, ajo y comino.

Mientras tanto, en una olla de barro sobre el fogón, se hierve un caldo con verduras, al cual se agrega el trigo molido con el ají. Posteriormente, se incorporan las papas. Tras un tiempo de cocción adecuado, el plato adquiere su punto óptimo y está listo para ser servido.

Esta exquisita lawita de trigo, preparada de manera tradicional, es muy apreciada en la comunidad por sus sabores auténticos y su arraigo en la cultura culinaria local.

Lawa leche

La deliciosa Lawa de Leche (crema de leche) se prepara con leche recién ordeñada es un desayuno tradicional. La preparación comienza muy temprano, cuando se ordeña la leche de las vacas.

Luego, se muele el trigo tostado y se agrega a la leche que hierve en una olla de barro sobre el fogón. Se añade un poco de azúcar para endulzar y, después de un tiempo de cocción, el plato está listo para servirse.

"Este desayuno, lo solíamos disfrutar cuando éramos niños en el campo. Lo tomábamos antes de realizar las tareas familiares, y nos mantenía satisfechos durante toda la mañana sin hambre", recuerda con cariño.

Experiencia relatada por la señora:
Elizabeth Saigua (comunidad de la Joya Charal).

Lawa uchu

Conocimientos narradas por las señoras: **Maria Condori (Presto). Jesusa Cruz (comunidad de Q´ochi).**

Las recetas culinarias que han sido transmitidas a lo largo de varias generaciones han jugado un papel fundamental en la crianza de nuestros hijos e hijas en las comunidades de Presto.

Este plato, elaborado a base de cereales y tubérculos locales, han garantizado una alimentación nutritiva que fortalecía y mantenía saludable a toda la familia.

Gracias a esta dieta equilibrada, los miembros del hogar estaban bien preparados para afrontar las labores del entorno familiar.

Además, las hijas solían acompañar y ayudar a sus madres en la cocina, contribuyendo a la preservación de las tradiciones culinarias que formaban parte esencial de la vida comunitaria.

Ingredientes y preparación:

* Trigo molido
* Papa
* Zanahoria
* Cebolla
* Acelga
* Ají
* Carne de cordero o de chiva

Preparación: de lawa uchu.

El trigo se lava y se escurre, luego se muele en el batán hasta obtener una consistencia similar a la harina. Se procede a moler el ají junto con el ajo y el comino. Por otro lado, se hierve agua en una olla y se agregan las verduras.

Seguidamente, se tuesta la harina de trigo hasta lograr una apariencia similar al phiri. Una vez que las papas están cocidas, se añade la harina tostada, y después de un rato, la lawa está lista para servir a la familia.

Humintas a la olla

Ingredientes:

- Choclos tiernos
- Manteca
- Sal
- Azúcar
- Canela
- Queso
- Anís silvestre

Preparación:

Para preparar las humintas a la olla, se inicia recogiendo los choclos del maizal. Luego, se corta la parte trasera de cada choclo y se retira la challa con cuidado, reservándola para envolver las humintas más tarde. A continuación, se desgrana el maíz y se muele en un batán de piedra. La manteca se derrite en una sartén hasta quedar líquida, y se mezcla con el maíz molido, la sal, el azúcar, la canela molida y queso al gusto.

La mezcla se coloca sobre hojas de choclo tierno, envolviéndolas cuidadosamente para evitar que el contenido se derrame. Luego, se hierve agua en una olla grande con un poco de sal y una rama de anís. Una vez que el agua está hirviendo, se añaden las humintas y se cocinan durante aproximadamente una hora y media.

Finalmente, las humintas se sirven acompañadas de un mate con alguna yerba aromática.

En épocas de producción, las humintas se preparan tanto a la olla como al horno. Este conocimiento sobre la preparación de alimentos se ha transmitido de generación en generación, las madres enseñan a las hijas a cocinar y a preparar los alimentos para que puedan alimentar a sus propias familias en el futuro.

Conocimientos narrados por las señoras:

Enriqueta Muñoz (Presto).
Jesusa Vargas (comunidad de Q´ochi).
Simona Romero V. (comunidad Presto Porvenir.

Tamal de maíz pelado

Primero, se debe realizar el pelado del maíz. Para ello, se recoge ceniza del horno y se cierne. En una lata u olla, se calienta agua y se añade la ceniza cernida. Cuando el agua empieza a hervir, se agrega el maíz blanco o amarillo y se remueve constantemente.

El maíz debe hervir hasta que quede sin cáscara. Luego, se lava hasta que no haya restos de ceniza y el agua esté transparente. Posteriormente, se pone a secar al sol hasta que esté completamente seco. Una vez seco, se muele el maíz pelado y se mezcla con agua, sal y un poco de aceite o grasa para formar una masa.

En otra olla, se cocina el jigote para el relleno, hecho con carne deshidratada, verduras, ají y un poco de sal.

Las challas de maíz son muy importantes en esta receta. Se ponen a hervir para que se ablanden. Luego, se forman bolas de masa de maíz, colocando el jigote preparado en el centro como relleno. Se envuelven con la challa y se amarran en la punta. Finalmente, se cuecen en una olla con agua hirviendo y un poco de sal. Este platillo es muy delicioso y se disfruta en familia. Se puede cocinar en cualquier momento del año.

Ingredientes que se usa para realizar el tamal de maíz:

- Pelado de maíz pelado
- Sal
- Aceite o grasa
- Carne
- Zanahoria
- Cebolla
- Ají rojo

Conocimientos narrados por las señoras:
Máxima Laime comunidad (Presto Porvenir).
Petrona Avalos (Presto).

Thaqo lawa

Ingredientes:

- Thago o algarrobo
- Pito (harina) de maíz
- Azúcar (opcional)

Doña Seferina León nos compartió la receta que aprendió de su madre cuando ya tenía la edad suficiente para cocinar. Además, nos informó que la thaqo lawa es una comida tradicional de las comunidades del municipio de Presto.

Este alimento se consume durante la época de frío, ya que ayuda a combatir las bajas temperaturas entre los meses de marzo, junio y julio.

Doña Venancia también destacó que el thaqo (algarrobo) es un purgante natural que contribuye a limpiar el estómago y es utilizado en el tratamiento de ciertas enfermedades, ofreciendo beneficios para la salud.

Preparación de Thaqo Lawa:

Primero, se tuesta el maíz y se muele en el batán. Mientras tanto, el algarrobo se lava minuciosamente y se cocina en una olla durante al menos una hora. Luego, se muele el thaqo o algarrobo en el batán, se refriega y se cuela con un colador.

El jugo resultante se vuelve a hervir y, cuando está a punto de hervir, se agrega la harina del maíz molido. Se remueve constantemente con una cuchara de madera para evitar que se queme, hasta que la mezcla comience a espesar, similar al api.

Se puede añadir azúcar al gusto, considerando que el algarrobo es naturalmente dulce. Una vez lista, la preparación se puede servir tanto caliente como fría, manteniendo su consistencia y sabor intactos.

Receta compartida por la señora:
Seferina Leon (comunidad El Peral).

Watia de papas

Experiencias narradas por las comunarias y comunario:

Francisca Vela (Mala Vista).
Tomasa Flores (Pasopayita).
Marcela Vela (Pasopayita).
Rafael Medrano (Coca Yapito).

En los campos de las comunidades del municipio de Presto, durante la cosecha de las papas se realiza la watia con las primeras papas recolectadas como muestra de agradecimiento a la Pachamama.

Esta práctica simboliza una conexión íntima de la familia con la tierra al cocinar las primeras papas en ella, compartiendo este momento tanto en familia como en comunidad.

Es una tradición profundamente arraigada en la que, al ser un día sagrado y laborioso, se invita a los vecinos para disfrutar juntos de la watia, acompañándola con choclos.

En algunas ocasiones, este delicioso plato puede complementarse con un asado, y lo que no debe faltar al momento de comer es la llajwa de ulupika (salsa picante).

La comida de nuestras abuelas

Antiguamente, en las comunidades del municipio de Presto, la dieta se sustentaba en una amplia variedad de platillos tradicionales como la lawa de maíz, la de trigo, el ají de palomitas, la sopa de oca o de lacayote, y el tostado de trigo y de maíz. También se preparaban ají de habas, arvejas con pura papa y combinaciones de verduras como zanahoria y cebolla. Durante ese periodo, el uso de aceite era desconocido, optándose en su lugar por grasa derivada de ovejas, cabras o reses sacrificadas para el consumo o la venta.

La alimentación de entonces se destacaba por ser saludable, sin incluir alimentos como arroz o fideos en la dieta cotidiana. Para el desayuno, era común disfrutar de una nutritiva lagua de trigo o maíz, preparada por las madres o amas de casa que se levantaban temprano, a las 4:00 de la madrugada, para tener lista la comida antes del inicio de la jornada laboral.

En aquellos tiempos, el mote, ya fuese de maíz, haba o arveja, acompañaba diversos platos como un aporte esencial de energía, permitiendo afrontar el día sin sentir hambre. Gregoria Muños, oriunda de la comunidad de Tomoroco, recuerda con nostalgia la riqueza y simplicidad de la alimentación que solía nutrir a su familia en épocas anteriores.

Experiencias narradas por las señoras:

Luciana Choque (Presto).
Gregoria Muñoz (comunidad de Tomoroco).
Rosario Rivera comuni (de Torco Torco).

Ají de palomitas

Aji de carne

Aji de hojas de quinua

Aji de haba

Aji de arvejas

Ají de palomitas

Chicharron

Ají de carne

Sopa de quinua

Papa ñapi con queso

Ensalada de berdolaga con papa

Chanfaina

Aji de Lenteja

Mote de maiz

Papa, mote con queso

Cuajada con mote

Tostado de maiz

Tostado de trigo

Amaranto

Mote de haba

CHICHA DE MAÍZ

“La elaboración de la chicha lo aprendí de mis padres. Para prepararla, se desgrana el maíz blanco o amarillo, según el tipo de chicha que se desee hacer. Posteriormente, el maíz se remoja toda la noche en un barril con abundante agua.

Al día siguiente, se escurre el agua y se coloca el maíz en una bolsa de yute para que drene completamente el agua. No se debe exponer al sol en ningún momento; en su lugar, después de unas horas, se extiende a la sombra sobre un plástico dentro de la sala y se cubre con un pullo para que comience a germinar. Una vez germinado, el maíz se seca. Este proceso se llama ‘wiñapo’ en quechua. Después de una semana, se destapa y se seca al sol, y luego se lleva a moler.

El siguiente paso es preparar el arrope. En una paila, se cocina una mezcla similar a la lawa que debe hervir toda la noche, removiéndola constantemente para evitar que se queme. Al día siguiente, se procede a separar el tijti en sus diferentes tipos: ñawin tijti, ñutu tijti y sanco tijti.

Luego, se separa el líquido para fermentar la chicha, que se coloca a la sombra en puños o cántaros de cerámica tapados durante una semana. Así es como yo la preparo, y en mi familia seguimos manteniendo estas costumbres para elaborar la chicha.”

Conocimientos narrados por los comunarios y comunarias:
Luis Vela Valda (de Wayra Kasa).
Gregorio Medrano Pucho (de Coca Yapito).
Isabel Limachi (de Machaca).
Luciano Beizaga (de Q´ochi).

EL MOLIDO DE LOS CEREALES

Molino de piedra

En épocas anteriores en Presto, solo había un molino de piedra en funcionamiento. Al ser el único molino de la zona, las personas transportaban cargas de trigo en burros y caballos para moler.

Conocimiento narrado don **Ricardo Muñoz (de Tomoroco).**

En aquel tiempo, se debía esperar en fila y, a menudo, el proceso de molienda podía tardar una semana o más. La espera se prolongaba debido a la gran cantidad de personas que viajaban desde distintos lugares, como el municipio de Tarabuco.

En aquellos días, era común realizar viajes largos para moler los granos, y era necesario llevar alimentos para subsistir durante la espera.

A menudo, se cocinaban comidas con los productos que se iban a moler, aprovechando el tiempo de espera para conversar con los otros visitantes al molino.

Conocimiento narrado por don **Juan Muñoz (de Tomoroco).**

En la comunidad de Tomoroco, Don Juan posee un molino de piedra que funciona con un motor que él mismo instaló. Actualmente, muchos molinos de piedra han sido adaptados para funcionar con motores de vehículos, y algunos incluso operan con energía eléctrica, lo que acelera considerablemente el proceso de molienda. Estos avances tecnológicos han requerido ajustes para preservar los conocimientos culturales que siguen siendo practicados.

A pesar de estas innovaciones, tanto los molinos de piedra como los molinos de martillo siguen en funcionamiento. Los molinos de martillo, que operan con energía eléctrica, son más accesibles debido a la disponibilidad de electricidad en las comunidades. Aunque estos no son tan rentables como en el pasado, la comunidad de Tomoroco valora la colaboración mutua y la coexistencia de ambos tipos de molinos.

La harina y el pan elaborados que es molido en un molino de piedra son altamente apreciados por las personas y por su calidad. En años anteriores, los molinos de piedra funcionaban con agua y se encontraban instalados en las orillas de los ríos. Estos molinos tradicionales eran fundamentales para la comunidad, y aunque la tecnología ha avanzado, el valor cultural y la calidad de los productos elaborados con métodos tradicionales siguen siendo muy apreciados.

VESTIMENTA TÍPICA DE LA YAMPARA PRESTEÑA

Las mujeres presteñas visten un atuendo tradicional que encarna la riqueza cultural y la identidad profundamente arraigada en la región. Cada prenda y accesorio que utilizan no solo tiene un valor estético, sino que también lleva consigo significados simbólicos que enriquecen visualmente su indumentaria.
Las mujeres lucen:

Conocimientos narrados por las señoras:
Serafina Onofre (de Molani).
Candelaria Avalos (Presto Porvenir.

La p´acha montera: Un sombrero de dos puntas, ricamente decorado con numerosos adornos que destacan su elegancia y singularidad. Este sombrero es más que un elemento distintivo; simboliza la conexión con las tradiciones ancestrales y el respeto por la cultura local.

La aymilla: Un vestido tradicional que es una pieza central en el atuendo de las mujeres. De color negro, con mangas largas y un corte holgado que llega hasta la media pierna, sin adornos, resaltando la simplicidad y la elegancia.

El aqsu: Un tejido rectangular decorado con pallay, representaciones de animales y eventos de la vida cotidiana. Este elemento añade un toque autóctono y tradicional a la vestimenta, mostrando la habilidad artesanal y la atención al detalle en cada pieza.

El ch´umpi: Una faja angosta que envuelve la cintura, colocada por encima del aqsu, dando forma al conjunto. El ch'umpi, tejido en colores verde y rosado, tiene sus extremos trenzados para facilitar el amarre.

La llijlla: Un aguayo de color rojizo claro, que se sujeta con un gancho de plata. Este complemento añade un toque de color y distinción al atuendo de las mujeres, resaltando su figura.

Las ujut´as: Sandalias con suela de cuero de vaca.

Es importante destacar que los colores de la vestimenta de las mujeres presteñas son claros y llamativos, lo que las distingue claramente de los atuendos de otros municipios de Chuquisaca.

VESTIMENTA TÍPICA DEL YAMPARA PRESTEÑO

La vestimenta de los hombres presteños es una manifestación vibrante de la rica tradición cultural de la región. Cada pieza de ropa no solo es distintiva, sino que también está profundamente impregnada de significado, reflejando la identidad y la historia local.
Los hombres lucen:

La montera: Un casco o sombrero hecho de cuero negro de vaca, decorado con colores llamativos. Este accesorio no solo añade un elemento visual impactante, sino que también simboliza la conexión con la tierra y las tradiciones ancestrales.

El kunka unku: Un pequeño poncho que se lleva al cuello, aportando elegancia y color al conjunto.

El siki unku: Un tejido que se coloca en la parte posterior, cayendo desde la cintura y sostenido por el cinchu.

El cinchu: Un cinturón ancho de cuero curtido, adornado con campanillas y diversos ornamentos.

Conocimientos narrados por los comunarios:

Marcelo Muñoz (de Wayra Kasa).
Paulino Muñoz (de Q´ochi).
Donato Condori (de Q´ochi).
Mario Rivera (de Torco Torco).

La aymilla: Una camisa tradicional que refleja la artesanía y el esmero en la confección de la vestimenta.

La calzona: Un pantalón corto de color blanco.

Las ujut´as: Calzado hecho de cuero de vaca con suela de goma.

Los colores de los trajes presteños son claros y llamativos, lo que refleja la ubicación de la región en una zona cálida del valle del municipio de Chuquisaca, distinguiéndolos claramente de los atuendos de otros municipios de la región.

EL TEJIDO EN LAS COMUNIDADES

"Antes de comenzar a tejer, realizamos un agradecimiento a nuestros ancestros por los conocimientos y enseñanzas transmitidas. Realizamos un pitcheo o acullico de coca como una forma de honrar a nuestros ancestros y agradecer por la oportunidad de crear algo nuevo".

Experiencias trasmitidas por las señoras:
Marina Alarcón (Puca Pampa).
Liberata Carrillo (Torco Torco).
Francisca Muñoz (Presto Porvenir).
Sandra Canchi (Wayra Kasa).

Las mujeres nos preparamos para realizar tejidos en el telar, como pullos, llijllas y costales. Estas actividades nos han sido transmitidas por nuestros ancestros, aunque en la actualidad son pocas las mujeres que continúan practicándolas.

Nuestro proceso comienza con la limpieza de la lana, para luego proceder al hilado de las madejas y permitir que el hilo repose durante un tiempo, asegurando así su durabilidad. Acto seguido, teñimos la lana con los colores deseados, utilizando polvos de "anilina" comprados en el mercado, ya que lamentablemente hemos perdido el conocimiento para elaborar nuestros propios tintes, como lo hacían nuestras abuelas. Una vez teñidos, los colores se fijan con agua, limón y sal. En caso de escasez de limón, utilizamos la maduración de la orina, un conocimiento que aprendí de mi mamá.

Después de este proceso, los hilos se lavan nuevamente, se secan y posteriormente se envuelven en ovillos, formando una bola muy ajustada llamada morq'o. Esta debe reposar durante una semana para que el hilo no se estire y finalmente esté listo para ser tejido en el telar, de acuerdo con los gustos y requerimientos individuales.

Experiencias trasmitidas por las señoras:
Mercedes Duran (Misión Pampa).
Pastora Ollisco (Motaya).
Petrona Avalos Humarra (Coca Yapito).
Martha Yucra (Coca Yapito).
Vicenta Sanz (Torco Torco).

Leoncía Valeriano, hábil tejedora de la comunidad de Presto Porvenir, comparte su sabiduría acerca del proceso de tejido en el telar, una práctica arraigada en su tradición cultural.

El primer paso crucial en este arte milenario es el armado cuidadoso del telar en un lugar cómodo y plano. Por lo general, este proceso se lleva a cabo en el patio de la casa, bajo la sombra del árbol, donde doña Leoncía prepara meticulosamente todas las herramientas necesarias para el tejido.

Las herramientas son fundamentales para garantizar un tejido exitoso y de calidad. Cada elemento, desde el telar hasta los hilos y las agujas, es seleccionado con precisión para asegurar un resultado final impecable.

Doña Leoncía destaca la importancia de este ritual de preparación, que no solo consiste en tener las herramientas adecuadas a mano, sino también en crear un ambiente propicio para la creatividad y la concentración necesarias para tejer con destreza y amor hacia el arte textil tradicional de su comunidad.

Experiencia narrada por doña **Leoncia Valeriano (Presto porvenir).**

Lazos y wichunas

Tejido de llijllas, costales y chumpis

Conocimientos trasmitidos por las señoras:
Cecilia Lima Carrillo (Q'ochi).
Fortunata Valeriano (Pasopaya).

Las costumbres que mi mamá me enseñó han sido fundamentales en mi vida actual. Aunque de niña no me interesaba mucho el tejido, el hecho de casarme y tener hijos despertó en mí un profundo interés por los tejidos tradicionales como llijllas, costales o chuspas y chumpis.

Ahora, como parte de mi práctica diaria, utilizo las herramientas que heredé de mi abuela, y mi esposo construyó el armazón del telar de palos que usamos en nuestra comunidad.

Por ejemplo, utilizo la wichuna, un hueso del fémur de camélido, para acomodar el hilo de la illawa. Primero, hilo la lana de oveja con una phuska y luego la tiño con los colores que deseo.

Para montar la lana en el telar y trabajar en las llijllas, costales o chuspas y chumpis cuento con la ayuda de mi esposo o de mis hijos cuando están en casa, de la misma manera en que yo ayudaba a mi mamá cuando era niña.

Doña **Lucía Limachi** es originaria de la comunidad de Pasopaya. A sus 60 años, su pasión por las labores del campo inició en su juventud.

En su rutina diaria, se dedica principalmente a la crianza de ovejas y al hilado de lana, que utiliza para confeccionar camas y otros productos artesanales. Esta actividad no solo le brinda una profunda satisfacción, sino que también le permite mantener una conexión significativa con la naturaleza y sus raíces.

A través de su trabajo, ha desarrollado habilidades únicas y ha logrado sustentar su hogar de manera independiente y autónoma. La vida en el campo ha sido su fuente de inspiración y bienestar a lo largo de toda su existencia, ha sido siempre su principal fuente de sustento.

Orgulloso de mi identidad

Desde la comunidad de El Palmar, don Braulio León ha compartido con los oyentes de la radio emisora el Chasqui de Presto, su profundo conocimiento sobre la vestimenta típica de la región. Con una pasión palpable, Braulio reveló que se viste con la ropa tradicional de su cultura, como lo hacían sus antepasados, manteniendo viva su identidad cultural y su tradición en su atuendo diario. Este arraigo a sus raíces culturales le brinda un sentimiento de orgullo, seguridad y comodidad, permitiéndole desenvolverse con facilidad en su labor como agricultor y adaptarse a las demandas físicas de su trabajo con destreza y soltura.

En contraste, don Braulio nos contó que tuvo la oportunidad de vestirse con ropa moderna, con la cual se sintió incómodo, restringido en sus movimientos y desconectado de su identidad cultural.

Con firmeza y convicción, afirma que continuará vistiendo de la misma manera hasta el final de sus días, honrando así sus tradiciones y preservando la herencia cultural de sus abuelos para las generaciones venideras.

Experiencia narrada por don:

Braulio león (del Palmar).
Casiano Quispe (Presto).
Luis Aguirre (de Pasopaya).

Su compromiso con la vestimenta tradicional no solo refleja su respeto por la historia y la identidad de su pueblo, sino también es un testimonio vivo de la importancia de mantener vivas las costumbres y prácticas ancestrales en un mundo en constante cambio.

Elaboración de la vestimenta típica

Edmundo Vela Velásquez, artesano de la comunidad de Qhocha Pampa, comparte su sabiduría acerca del proceso de confección de algunas prendas tradicionales utilizadas por las mujeres.

Entre ellas, se destaca la p'acha montera, un sombrero en forma de canoa con dos puntas ligeramente elevadas y una copa bastante pequeña, adornado con lentejuelas y bordado con hilos de colores que realzan su elegancia y singularidad. Este sombrero es utilizado en las fiestas de Ayarichi por las mujeres jóvenes.

Edmundo adquirió este conocimiento de forma autodidacta, ya que siempre le apasionó la creación de vestimenta. Además de la p'acha montera, también se dedica a tejer p´olqos con lana de oveja en vivos colores como verde, naranja, rojo y blanco. Asimismo, confecciona a mano los calzunas, que son los pantalones tradicionales para hombres. Su destreza en la costura y su habilidad para combinar colores vivos reflejan su dedicación y amor por preservar las tradiciones culturales de su comunidad a través de la vestimenta tradicional.

Don Calixto Yucra, un respetado artesano de la comunidad de Tomoroco, se destaca por la creación de las tradicionales monteras para hombres, confeccionadas meticulosamente con cuero de vaca de color negro. Calixto comparte con orgullo que este trabajo requiere paciencia y dedicación, ya que cada paso del proceso demanda tiempo y habilidad para lograr un resultado de alta calidad y durabilidad.

Además, Calixto se distingue por su destreza en la decoración de las monteras con colores vivos, característicos del municipio de Presto. Estos tonos no solo embellecen las piezas, sino que también sirven como una identificación cultural de la región.

El arte de Calixto no solo radica en la creación de las monteras, sino también en su capacidad para fusionar tradición y creatividad en cada una de sus piezas, transmitiendo así el patrimonio artesanal de su comunidad con orgullo y maestría.

Elaboración de tejidos y artesanías para el sustento familiar

Martin Velásquez, de la comunidad de El Palmar, nos cuenta sobre la vida en su comunidad. La población se dedica principalmente a la agricultura, cultivando papas y maíz. Sin embargo, debido a los cambios climáticos, la producción agrícola ha disminuido, y ahora solo producimos lo necesario para nuestra alimentación. Actualmente, nuestro principal sustento proviene de la artesanía.

Conocimiento narrado por don **Martin Velásquez** (comunidad de El Palmpar)

Fabricamos sombreros, canastas, monederos, porta bolígrafos y otros objetos utilizando hojas de palmera. Además, aprovechamos el fruto de la palmera para elaborar galletas y licor. Las mujeres se dedican a la elaboración de tejidos con lana de oveja, como los phullus (camas), y a la creación de manillas con los colores que representan nuestra cultura. Esta región es visitada por muchos turistas nacionales y extranjeros debido a la presencia de palmeras en nuestra comunidad.

DANZA Y MÚSICA DE LA CULTURA YAMPARA

El Ayarichi

Experiencia narrada por la señora **Genara Valda (de Huaylla Pampa**).

Dentro de la cultura Yampara del municipio de Presto, se celebra un ciclo ritual musical anual que destaca las festividades más importantes. Según cuenta don Segundino Churqui, de la comunidad de Q'ocha Pampa, en estas festividades y meses específicos se llevan a cabo diversas danzas.

Por ejemplo, el Ayarichi se representa durante la temporada seca, así como en ocasiones como aniversarios de escuelas, comunidades y entregas de obras.

El Ayarichi, también conocido como la "fiesta", consiste en la participación de cuatro bailarines que tocan simultáneamente las zampoñas y un bombo, acompañados por dos a cuatro jóvenes bailarinas llamadas "taki". Un personaje cómico denominado "Machu K'umu" lidera la coreografía del grupo y entretiene a los espectadores con su alegre personalidad, además de ser responsable de proveer alimento a los bailarines.

La formación coreográfica del Ayarichi incluye dos músicos y bailarines guías al frente, seguidos por las bailarinas jóvenes taki, y cerrando cada fila se encuentran los jóvenes uña, conocidos como las crías. Cada fila de danza se compone de un guía, un taki y una uña. Tanto los músicos como los danzantes necesitan un amplio conocimiento y técnica para formar parte de esta danza.

Los pasos de esta danza son ágiles, livianos y rápidos, marcando el ritmo de la música interpretada por dos cajas que marcan la pulsación, acompañadas por cuatro sikus o zampoñas de Ayarichi Guía y dos sikus denominados Ayarichi Uñas, representando a los jóvenes aprendices del Ayarichi Guiador. Durante la danza, se crean figuras simultáneas llamadas "simpay" que representan un trenzado de movimientos.

Notas musicales para practicar el Ayarichi

AYARICHI GUÍA

2 3-2-3-4 3-2-1-2 3-2-3-4 3 2-3-4 3 3 4-3 2-3-4 3 3 4-3 2-3-

AYARICHI UÑA

2 3-2-3-4 3-2-1-2 3-2-3-4 3 2-3-4 3 3 4-3 2-3-4 3 3 4-3 2-3-

AYARICHI GUÍA

1-2-1-1-2 3-4-3-3-4 5 3-4-3-3-4 5 3-4-3-3-4 5 2 1-2-1-1-

AYARICHI UÑA

1-2-1-1-2 3-4-3-3-4 5 3-4-3-3-4 5 3-4-3-3-4 5 2 1-2-1-1-

Experiencias narradas por los señores:

Segundino Churqui (de Cocha Pampa).
Juan Velasquez (de Sillani).
Florentino Bejarano (de Sillani).
Roman Garrado (de Molani).

Thanta Morenos

La cultura Yampara del municipio de Presto, ubicado en el Departamento de Chuquisaca, Bolivia, se destaca por su rica tradición en danza y música, elementos fundamentales en la expresión artística y cultural de este pueblo ancestral. Una de las danzas más emblemáticas de la cultura Yampara es el Thanta Morenos, una expresión folclórica cargada de ritmo y vivacidad que celebra la vida y la naturaleza.

Experiencias narradas por los señores:
Juan Vela (de Machaca).
Flora Vasquez (de Trancas Horno Kasa).

Los bailarines, vestidos con llamativos trajes y máscaras, ejecutan movimientos dinámicos y alegres al compás de la música, ofreciendo un espectáculo visual y auditivo de gran impacto. Aunque en la actualidad se baila con menos frecuencia, en tiempos pasados, el Thanta Morenos era una presencia constante en todas las festividades patronales de las comunidades de Presto, dejando una huella imborrable en la tradición cultural de la región.

En resumen, la danza y la música de la cultura Yampara del municipio de Presto en Chuquisaca, Bolivia, son manifestaciones artísticas llenas de vitalidad y tradición, que reflejan la identidad y el espíritu de un pueblo arraigado a sus raíces ancestrales.

El Pujllay

El Pujllay es una danza tradicional de la cultura Yampara en Chuquisaca, Bolivia, que se distingue por su ritmo alegre y enérgico. En esta danza, los bailarines ejecutan movimientos llenos de vitalidad y expresividad, transmitiendo la alegría y la celebración propias de esta festividad ancestral.

Para bailar el Pujllay, los participantes forman parejas y se desplazan en círculos al compás de la música. Los movimientos incluyen giros, saltos y pasos coordinados, mientras los bailarines entrelazan sus manos y se mueven con gracia y armonía. Es esencial mantener la sincronización y la alegría durante toda la interpretación para transmitir la esencia festiva de esta danza.

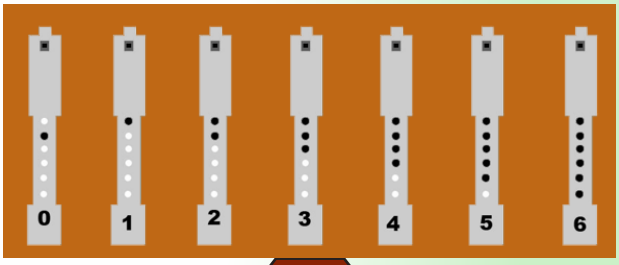
En cuanto a la música, el Pujllay se acompaña de instrumentos tradicionales como la flauta de pan, y un bombo, que juntos crean una melodía alegre y enérgica. Las notas musicales suelen estar en tonalidades festivas, con ritmos marcados que invitan a bailar y disfrutar de la celebración.

Conocimientos narrados por los señores:
Felipe Ramos (de Cocha Pampa).
Nicolas Choque (de comunidad de Wayra K´asa).
Filomeno Vela (comunidad de Huaylla Pampa).

Notas musicales en tarka el Pujllay

3-1-1-1-1-1-0-0-1-1-2-3-3-3-4-4-5 [bis]
4-2-2-2-2-2-1-1-2-1-2-3-3-3-2-1-2-3-3-5
4-2-2-2-2-2-1-1-2-1-2-3-3-3-2-1-2-3-3-0
3-1-1-1-1-1-0-0-1-1-2-3-3-3-4-4-5 [bis]
4-2-2-2-2-2-1-1-2-1-2-3-3-3-2-1-2-3-3-5 [bis]

3-1-1-1-1-1-0-0-1-1-2-3-3-3-4-4-5 [bis]
4-2-2-2-2-2-1-1-2-1-2-3-3-3-2-1-2-3-3-5 [bis]



Danzas de Presto

En el municipio de Presto, ubicado en el Departamento de Chuquisaca, se llevan a cabo diversas festividades a lo largo del año en las que se realizan danzas tradicionales de la cultura Yampara.

Estas festividades suelen coincidir con fechas religiosas o conmemorativas, así como con actividades agrícolas como la trilla o limpieza de trigo, las cuales se llevan a cabo en comunidad o en familia y se celebran con rituales y festividades. Estas ocasiones ofrecen la oportunidad de reunir a la comunidad en celebraciones llenas de color, música y baile.

Experiencias narradas por los sabios:
Luciano Kuaquira (de Wayra K´asa).
Teodora Yucra (de Jarka Pampa).
Justina Chuntamarca (de Q´ochi).

Durante estas festividades, los habitantes de Presto disfrutan de danzas tradicionales como el Pujllay, Trilla huayño, la danza Tata Santiago y la Zampoñada, entre otras. Estas danzas se caracterizan por sus movimientos alegres y enérgicos, que reflejan la identidad y la historia de la comunidad Yampara.

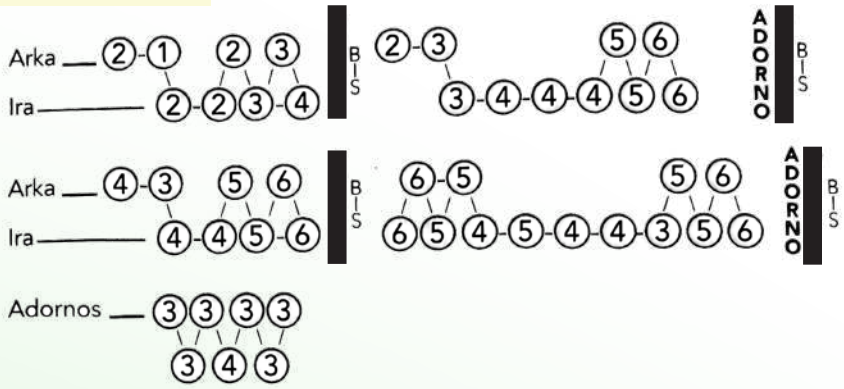
Los bailarines suelen lucir trajes tradicionales coloridos y llamativos, dando vida a sus movimientos al compás de la música interpretada con instrumentos típicos de la región.

Estas celebraciones pueden variar de un año a otro, aunque suelen coincidir con festividades locales, fiestas patronales o eventos culturales importantes para la comunidad. Durante estos eventos festivos, se organizan desfiles, concursos de danza y otras actividades que permiten a los habitantes y visitantes disfrutar y participar en la rica tradición cultural de la región.

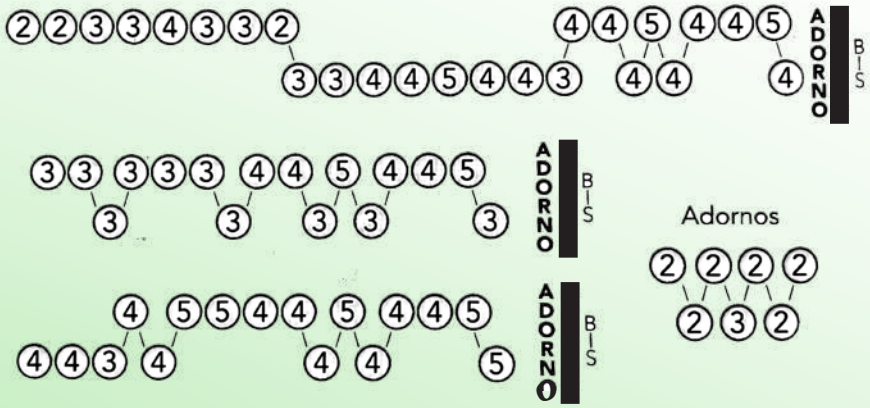
Según la leyenda, en 1815, el “Tata” Santiago se apareció en un cerro montado a caballo y con espada en mano. Su presencia infundió valor a los patriotas, quienes vencieron a los españoles en la batalla de Ckespillajta, liderados por la capitana Juana Azurduy de Padilla. Desde entonces, el apóstol Santiago es considerado el patrono de Presto, y cada 25 de julio, residentes de distintos lugares llegan para celebrar su festividad.

Notas musicales para interpretar la tonada para la fiesta del Tata Santiago

Tonada Santiago



Teresita



Nuestras costumbres musicales y danzas

Las costumbres musicales y de danza se celebran con gran alegría en las comunidades del Municipio de Presto. Entre las más destacadas se encuentran los zapateos y el takipayanaku (cantar canciones), que forman parte integral de las festividades de carnaval.

Durante estas ocasiones, familias y miembros de la comunidad se reúnen para participar en estas expresiones artísticas, fortaleciendo así los lazos comunitarios. Generalmente, la música y las danzas se disfrutan y se adaptan según la temporada.

Conocimiento narrado por los Comunarios:
Flora Vela (de Rodeo el Palmar).
Rufino Sánchez (Presto)

Nicolás Rivera nos comparte su vivencia personal acerca de su apasionado vínculo con la música. Desde temprana edad, mostró un interés por los sonidos del charango. Además, ha incursionado en la fabricación de instrumentos musicales como la zampoña.

La música se erigió como un pilar esencial en su existencia, siendo su compañera constante en las labores diarias, como el pastoreo de ovejas y vacas al compás del charango. A lo largo de los años, varios músicos han destacado a Presto como un referente del charango, ya que de este lugar han surgido numerosos talentos musicales reconocidos.

Con el tiempo, don Nicolás se dedicó a practicar la música tradicional de su municipio, interpretando géneros como los que se escuchan en los carnavales, durante la Pascua, los huayños y las zapateadas. Estas expresiones musicales, en idioma quechua, se convirtieron en parte de su identidad cultural y en una forma de conectar con sus raíces. Su dedicación y amor por la música se reflejan en su participación activa en las celebraciones comunitarias, donde se reúne con su familia y vecinos para compartir y disfrutar de las danzas y melodías tradicionales.

A través de la radio emisora El Chasqui de Presto 95.7 FM, durante el programa radial "Yuyarinachis ñawpaq yachayninchista" que, en castellano, significa "recordemos nuestras vivencias pasadas", Claudio Llanque, un residente de Presto, ha compartido con la audiencia su profundo conocimiento de las danzas tradicionales de la región. Entre estas expresiones culturales, destaca el emblemático Toroy Toroy, una danza rica en tradición y significado.

Experiencias narradas por los comunarios:
Justino Avalos (de Huaylla Pampa).
Nicolas Rivera (de Presto).
Claudio Llanque (de Presto).
Petrona Yucra (de Huaylla Pampa).

En esta cautivadora danza, los hombres se visten con ponchos cafés, pantalones negros de tela y abarcas, mientras que las mujeres lucen polleras rojas, blusas blancas y abarcas, creando un conjunto visualmente impactante y cargado de simbolismo cultural.

El Toroy Toroy se distingue por ser interpretado con gran alegría y entusiasmo, siendo una parte fundamental de las festividades patronales, aniversarios de las comunidades y eventos cívicos en Presto.

La danza no solo ofrece un espectáculo lleno de color y energía, sino que también representa la identidad y la tradición arraigada en la comunidad, rindiendo así un sincero homenaje a la historia y la cultura locales. Cabe destacar que el Toroy Toroy representa las zonas valles del municipio de Presto, añadiendo un valor adicional a su importancia en la preservación de la identidad cultural de la región.

Don Benito Velásquez, un miembro destacado de la comunidad de Motaya y apasionado seguidor de la emisora radial, comparte con entusiasmo su valioso conocimiento musical. Desde muy joven, Don Benito ha cultivado su habilidad para tocar el charango, extrayendo notas musicales en honor al Patrono de Presto, el Santo Tata Santiago, y en las celebraciones de Pascua.

Su experiencia en la música le ha brindado la oportunidad de explorar diferentes departamentos de su amado país, Bolivia, mientras se dedicaba a diversas ocupaciones.

A pesar de sus responsabilidades, su innato talento musical siempre ha prevalecido.

Actualmente, Don Benito se desempeña como carpintero, un trabajo al que dedica su tiempo y esfuerzo. Sin embargo, en sus momentos de descanso, encuentra placer tocando su charango y entonando diversas melodías. Para él, este instrumento es más que un simple objeto musical; es como un niño al que cuida y al que está dispuesto a enseñar a aquellos que deseen aprender.

Su pasión por la música se refleja en su continua dedicación a tocar el charango, que ha sido una fuente constante de alegría y realización en su vida.

Experiencias narradas por los comunarios:

Benito Velásquez (de Motaya).
Tomasa Flores (de Pasopayita).
Cirilo Mamani (de Q´ochi).
Juan David Herrera (de Motaya).

Los Sikuris

El grupo de sikuris, compuesto por bombos y zampoñas, está integrado por músicos de las comunidades y tiene una presencia destacada en diversas actividades del municipio de Presto.

Al ritmo de la banda, se señala la presencia de distintas autoridades comunitarias o invitados en los eventos.

La música es un elemento constante en los acontecimientos sociales, cívicos y religiosos de las comunidades, estando presente también en asambleas ordinarias, reuniones, fiestas patronales, aniversarios de las comunidades e instituciones locales.

Conocimientos compartidos por los señores:
Mario Limachi (de Torco Torco).
Timoteo Duran S. (de Corralón).

Además, la banda celebra con música la obtención de buenos resultados o el logro de objetivos establecidos en las comunidades.

El pututu

En las comunidades del municipio de Presto, se conserva la tradición de convocar a reuniones mediante el Pututu, un instrumento hecho con el cuerno de vaca o toro que presenta un orificio en la parte más delgada. Este instrumento es utilizado por el vocal de la mesa directiva, quien tiene la responsabilidad de convocar a reuniones, asambleas, ampliados o simplemente las reuniones ordinarias mensuales de la comunidad. El Pututu también se toca en caso de emergencia.

El conocimiento sobre el llamado mediante el Pututo sigue siendo relevante en las comunidades del municipio de Presto. Su uso, mantenido por generaciones, es fundamental para la comunicación y organización comunitaria.

Experiencia narrada por don: **Anastasio Velásquez (de Tomoroco).**

FESTIVIDADES DE LA CULTURA YAMPARA PRESTEÑA

Pukara del 14 de enero

Cada 14 de enero, en el poblado de Presto se celebra la apertura del Carnaval Presteño con la construcción de la Pukara, en honor a Juana Azurduy de Padilla por su victoria en las batallas de Ckespillajta y Canalpampa.

La Pukara es una manifestación de la diversidad productiva de la región, que incluye una variedad de vegetales, frutas, tubérculos, panes, rosquetes tradicionales, zapallos, carne de res y otros productos.

Este antiguo ritual de la Pukara sigue vivo en las comunidades del departamento de Chuquisaca. Las familias que han perdido a un ser querido de manera trágica suelen erigir una versión más modesta de la Pukara en sus hogares, en comparación con la elaborada para la festividad del 14 de enero en Presto. En estas ceremonias, vecinos y familiares se reúnen para rendir homenaje al difunto, expresar gratitud y pedir bendiciones a la Madre Tierra.

En el Centro Poblado de Presto, la Pukara se erige como un altar compuesto por dos postes en forma de escalera, decorado con plantas de maíz, productos agrícolas de diversas comunidades, bebidas, panes, rosquetes y otros productos locales. En la parte superior del altar se colocan carne de cordero y de vaca, en tributo a Juana Azurduy de Padilla y a los caídos en las batallas de Ckespillajta y Canalpampa. La Pukara también representa una ch'alla ritual, en agradecimiento a la Pachamama por los frutos recibidos.

Conocimientos narrados por las señoras:

Inez Vela (Presto).
Tomasa Medrano (Coca Yapito).
Marcela Vela (Pasopayita).

Pukara en la comunidad de Wayra K´asa

En la comunidad de Huayra K'asa, ubicada en el municipio de Presto, la celebración de la Pukara tiene un significado especial, ya que está dedicada a honrar a los difuntos que fallecieron de manera trágica. Cada año, la comunidad elige a un pasante, responsable de coordinar y organizar la construcción de la Pukara para el año siguiente.

Este proceso involucra a todos los miembros de la comunidad y se convierte en una muestra de unidad y respeto hacia sus ancestros.

Una vez designado el pasante, comienza la preparación de la Pukara, adornando el "alma cruz" con plantas de maíz, pan, frutas de temporada, zapallos, carne de res y otros elementos tradicionales. Este acto simbólico no solo tributa a los difuntos, sino que también ayuda a mantener vivas las tradiciones y valores comunitarios.

Durante la celebración alrededor de la Pukara, se comparte chicha de maíz y una variedad de platos típicos que reflejan la riqueza gastronómica de la región.

Conocimiento narrado por los comunarios: **Marcelo Muñoz y Sabino Koaquira (de Wayra Kasa).**

Entre estos platos se encuentran el mote con papa uchu y las kankas con mote (carne precocida que luego se termina de cocinar en brasas), que deleitan a los participantes y fortalecen los lazos entre los miembros de la comunidad.

Con la Pukara como centro de la celebración anual, la comunidad de Huayra K'asa no solo rinde homenaje a sus seres queridos fallecidos, sino que también refuerza su identidad cultural y fomenta la solidaridad y el compañerismo entre sus miembros.

En las diversas comunidades del municipio de Presto, la celebración del Carnaval es una festividad vibrante que honra tanto la producción agrícola como la memoria de los seres queridos. Este evento anual se lleva a cabo de manera gradual en todas las comunidades, justo antes del inicio de la Cuaresma, y suele desarrollarse entre los meses de febrero y marzo.

Durante el Carnaval, las comunidades se visten de color y alegría para celebrar la abundancia de la producción agrícola y expresar gratitud por los frutos recibidos de la Pachamama. Es un momento de unión y festividad en el que los pobladores participan en una diversidad de actividades festivas, incluyendo danzas tradicionales, música y compartir diferentes platos de comida típicos elaborados con los alimentos cosechados en la temporada.

Además de ser una ocasión para agradecer a la tierra por sus dones, el Carnaval en Presto también sirve para recordar a los seres queridos que ya no están presentes, manteniendo viva su memoria en la comunidad. Este periodo festivo fomenta la solidaridad y el compañerismo entre los habitantes, fortaleciendo los lazos comunitarios y promoviendo la diversidad cultural de la región.

En el pasado, el Carnaval era un tiempo especial en el que los jóvenes tenían la oportunidad de conocerse y compartir momentos juntos. durante esta festividad que las parejas empezaban a cortejarse con la intención de formar futuras familias. El Carnaval se caracterizaba por su ambiente lleno de picardía y alegría, donde las tradiciones y costumbres locales contribuían a crear un ambiente propicio para el romance.

Conocimientos trasmitidos por don **Lucas Medina (Misión Pampa) y Mario Velasquez (Motaya)**

Costumbres y vivencias de la Pascua

La Semana Santa es una de las festividades religiosas más significativas en todas las comunidades del municipio, conmemorando la vida, muerte y resurrección de Jesús.

Conocimiento narrado por doña: **Clotilde Quespi (de Presto)** y por don **Julián Rodríguez (de Corralón)**.

En las comunidades de Presto, esta semana se vive con profunda devoción, especialmente el Viernes Santo, un día dedicado al ayuno. En esta jornada, madres, abuelas y toda la familia se ocupan de diversas tareas.

Los niños salen temprano a pastorear a los animales, después de haber disfrutado de un delicioso mate preparado con 12 hierbas diferentes del campo, como flor de haba, pampa anís, amor seco, manzanilla, flor del choclo, y pampa salvia, entre otras.

Este mate se consume sin azúcar ni pan, y el ayuno se mantiene hasta la hora del almuerzo o hasta que estén listos los 12 platos tradicionales, que incluyen locro de zapallo, ají de arvejas o fuente uchu, ají de papa lisa, ají de haba, arroz con leche, chocolatada, huminta a la olla, huminta al horno, papa wayk'u, oca, acompañados de queso y llajwa de ulipika.

La costumbre del domingo de pascua

Experiencias narradas por doña **Laura Coronado (Presto) y doña Hilda Yayo (Presto).**

Nuestros abuelos nos transmitieron la importancia del Domingo de Pascua o de Resurrección como el día más significativo, marcando el inicio del Tiempo Pascual, un periodo de regocijo para la Iglesia en la presencia de Cristo Resucitado, que se extiende hasta el domingo de Pentecostés. En las comunidades rurales, la celebración se centra en la resurrección de Jesucristo con festividades comunales.

El alcalde, autoridad originaria de la comunidad, es el encargado de dirigir estas festividades. Portando el bastón de mando indígena, el alcalde, elegido por la comunidad, organiza la celebración e invita a todos a unirse para expresar gratitud por su gestión durante el año. En este día especial, el alcalde entrega la t'inkha' (comida, rosquetes, panes) al próximo anfitrión, quien será el nuevo alcalde y máxima autoridad del poblado.

La celebración comienza con la misa de Resurrección de Jesucristo, a la que asiste un sacerdote invitado a unirse a la comunidad. Posteriormente, se sirve la sopa Lawa Hucho (crema de trigo con ají), y la fiesta continúa con música interpretada por músicos locales o invitados de comunidades vecinas. Las bebidas, como la chicha y diversos licores, acompañan la celebración, marcando la Pascua en un ambiente de alegría y unidad.

En las comunidades de Presto, la celebración de la Pascua comienza la noche del Sábado Santo, a las 22:00 horas, con una misa de eucaristía con un lapso de tiempo hasta la medianoche, momento en que se conmemora la resurrección de Jesucristo. Después, se llevan a cabo juegos tradicionales locales, como el juego del torito, seguidos por una festividad amenizada por músicos invitados que se extiende hasta la madrugada del día siguiente.

Esta celebración de Pascua es organizada por el pasante, quien luego delega la responsabilidad de la fiesta a una nueva pareja seleccionada por la comunidad para el próximo año.

La tradición transmitida por nuestros abuelos destaca el Domingo de Pascua como el día más significativo, marcando el inicio del Tiempo Pascual, un periodo de alegría para la Iglesia en la presencia de Cristo Resucitado, que perdura hasta el domingo de Pentecostés.

Celebración del Cuerpo de Cristo

En la cultura Yampara, en el municipio de Presto, el Corpus Christi se celebra con gran devoción y tradición. Durante esta festividad, que se lleva a cabo en junio, la comunidad participa activamente en la preparación y realización de la ceremonia.

Conocimiento narrado por doña **Joaquina Martinez (Presto).**

La celebración del Corpus Christi comienza con la recolección de las flores de llave t'ikas y hornear el pan, que se utilizan para dar la bienvenida al Santísimo Sacramento durante la procesión.

El punto culminante de la festividad es la procesión del Corpus Christi, donde la figura sagrada es llevada en hombros por las calles adornadas con llave t'ikas. Durante la procesión, se entonan cánticos y se realizan danzas tradicionales en honor al Santísimo Sacramento.

Una vez finalizada la procesión, se lleva a cabo una misa solemne en la iglesia local, donde se ofrece una oración de acción de gracias por la presencia real de Cristo en la Eucaristía. Posteriormente, la comunidad se reúne para compartir comidas tradicionales y celebrar con música y bailes típicos en un ambiente festivo y alegre.

El Corpus Christi en las comunidades del municipio de Presto es una celebración que une la fe y la tradición, convocando a toda la comunidad en un acto de profunda devoción y gratitud hacia el Santísimo Sacramento.

Las familias de las comunidades participan en la celebración con devoción, trayendo consigo sus flores de llave t'ikas y pan para escuchar la misa. Después de la ceremonia y de recibir la bendición de las flores, regresan a sus hogares donde, con profunda fe, colocan las flores sobre los alimentos, objetos nuevos adquiridos y en la entrada principal de la vivienda.

Algunas madres y padres optan por llevar estas flores en sus sombreros como una forma de protección para no enfermarse durante el año. Estas flores, cargadas de simbolismo, representan para la comunidad no solo devoción y fe, sino también la conexión entre lo espiritual, la salud y lo material en sus vidas.

"Tata Santiago" Patrono de Presto

Se cuenta que, tras la conquista española y la llegada de los jesuitas con la intención de construir un templo, estos dejaron un plano para su construcción. Después de su partida hacia la ciudad de Tarija, el pueblo sufrió una invasión de los chiriguanos. Ante esta situación, la población pidió a Dios que enviara a alguien para apaciguar la guerra.

En respuesta a sus plegarias, se dice que el Apóstol Santiago apareció en el cerro Baúl, montado en su caballo (se cree que aún existen las huellas). Al ver que sus oraciones habían sido escuchadas, los pobladores veneran al Apóstol Santiago, quien desde entonces es considerado el Patrono de Presto. Su festividad se celebra cada 25 de julio.

La festividad de San Isidro

La celebración en honor a San Isidro, patrono de los agricultores, es una festividad muy significativa para la comunidad de Tomoroco, quienes mantienen una profunda devoción hacia este santo. Durante la festividad, los habitantes ofrecen plegarias para pedir a San Isidro que proteja y bendiga sus cultivos, garantizando una buena siembra y cosecha, y previniendo cualquier eventualidad desafortunada durante las labores agrícolas.

Conocimiento Trasmitido por don:
Cirilo Pari (comunidad de Tomoroco).

En honor a San Isidro, se llevan a cabo diversas actividades que reflejan la importancia de esta celebración. Se organiza una feria culinaria donde se comparten platillos tradicionales y se presentan danzas interpretadas por jóvenes, tanto hombres como mujeres.

Además, se realiza una velada con la participación de músicos invitados que amenizan la celebración con su talento.

La festividad de San Isidro convoca a personas de otras comunidades del municipio que comparten la misma devoción y fe en este santo.

La Festividad del Señor de Maica

La festividad en honor al Señor de Maica, patrono de la comunidad de Corralón, es un evento católico que se celebra anualmente en conmemoración de su aniversario, también acogido por la Unidad Educativa del mismo nombre. Los pasantes, quienes actúan como anfitriones de la festividad, organizan y llevan a cabo las celebraciones como muestra de agradecimiento y súplica al Señor de Maica por sus bendiciones.

Experiencia narrada por don:
Pascual Facundo (de Corralon).

Esta antigua y tradicional festividad atrae a una gran cantidad de devotos de diversas comunidades. El día de la celebración comienza con la entrada tradicional de las autoridades invitadas y los pasantes, acompañada de música alegre.

La festividad se lleva a cabo en el patio de la escuela, donde tiene lugar la primera ceremonia eucarística, en la que los devotos expresan diversas manifestaciones de fe. Al finalizar la misa, se realiza una procesión alrededor de la cancha.

Al concluir la festividad, se ofrece a todos los presentes alimentos y frutas como muestra de agradecimiento y se nombra al nuevo anfitrión, quien se encargará de organizar la fiesta el próximo año con la misma devoción y gratitud.

Wata Kallpa

Experiencia narrada por doña:
Barbara Duran (de Corralon).

La “Wata Kallpa”, también conocida como la fuerza del año, es una ceremonia en la que se entregan alimentos y frutas locales en grandes recipientes al anfitrión elegido para la festividad patronal de la comunidad.

Este anfitrión, con gran determinación y fe, se encargará de organizar la celebración con dedicación.

Una vez recibidos los alimentos y frutas, el anfitrión debe distribuirlos entre todos los presentes en la festividad, con el propósito de asegurar su apoyo y colaboración para la organización del próximo año, involucrando así a toda la comunidad en este importante acontecimiento.

Festividad de San juan

La Fiesta de San Juan, también llamada Víspera de San Juan o Noche de San Juan, es la celebración que tiene lugar anualmente en la víspera de la festividad cristiana del nacimiento de San Juan Bautista el día 24 de junio. También denominada como la Noche más Fría, en la que las familias rurales se reúnen en los patios de sus hogares para encender fogatas y disfrutar de una velada juntos.

Experiencias narradas por las señoras:
Benedicta llafaya (de Pasopaya).
Paulino Muñoz (de Q'ochi).
Andres yucra (de Corralon).

Durante este encuentro, los niños juegan alrededor de la fogata, recreando casas de ovejas, vacas y cabras, simbolizando a los adultos. Según la tradición, si al día siguiente se encuentra una huella de algún animal, se cree que este animal se multiplicará; si no aparece ninguna, se interpreta como falta de suerte en la cría. También se enciende una fogata cerca del corral de los animales para mantenerlos calientes.

La familia comparte un reconfortante té de canela para contrarrestar el frío de la noche. Al día siguiente, se considera que el agua ha sido bendecida, y en las zonas rurales las persona se rocían con agua en la mañana. Después del desayuno, se inicia con la tradicional "pintada de un mechón de lana" de las ovejas y cabras, y luego se les rocía con agua y quinua o amaranto para que se multipliquen durante el año.

Además, es costumbre preparar taya con pito de trigo endulzado con agua de algarrobo, como parte de la celebración de San Juan en las comunidades rurales del municipio de Presto.

RITUALIDADES DE AGRADECIMIENTO A LA PACHAMAMA

ch'alla y k'oa

En el municipio de Presto, la celebración de agradecimiento a la Pachamama se realiza durante la temporada de carnaval, que va de febrero a marzo, y en el mes de agosto, dedicado a la Pachamama (la tierra).

Durante este evento, grupos de músicos entonan coplas al compás de instrumentos como el charango y la guitarra, interpretando música autóctona. Con esta música, las personas se alegran, bailan y cantan alrededor de los campos de cultivo o de una casa recién construida.

En estas festividades, la comunidad comparte momentos en familia degustando platos típicos como la "aycha kanka" (carne asada a la brasa) acompañada de una salsa picante de ulupika llamada "llajwa", entre otros platos tradicionales. Posteriormente, se queman los huesos de la kanka como ofrenda a la Pachamama.

Luego, se realiza la ceremonia de la "ch'alla" y "k'oa" como muestra de agradecimiento a la Pachamama por la salud, el bienestar, los buenos resultados obtenidos y la buena producción agrícola. Este ritual se lleva a cabo en un lugar sagrado transmitido de generación en generación o cerca de los campos de cultivo con vista al sol naciente por las mañanas. La "k'oa" es el acto de reciprocidad hacia la Pachamama.

Según la tradición transmitida por los abuelos, este rito debe realizarse por la mañana hasta el mediodía, para indicar prosperidad en todos los aspectos, reservando la tarde exclusivamente para expresar gratitud.

Experiencias narradas por los comunarios:
Mariano Quispe (de Loman).
Rene Romero Duran (de Motaya).
Demetrio León (de Presto).
Severino Yucra (de Pasopayita).

ACONTECIMIENTOS HISTÓRICOS Y LUGARES REPRESENTATIVOS DE PRESTO

Batallas de Canal Pampa y Ckespillajta

Conocimientos narrados por los señores: **Placido Ruiz y Juan David Herrera (de Presto).**

Placido Ruiz, es residente de 78 años del centro poblado de Presto, comparte un relato histórico de gran valor sobre las batallas de Canal Pampa y Ckespillajta, que tuvo el 14 de enero de 1815 en su comunidad. Esta confrontación histórica fue liderada por la valiente guerrillera con el grado de Mariscal Juana Azurduy de Padilla, cuyo coraje y liderazgo fueron fundamentales para la victoria contra el ejército español.

Hoy en día, en honor a este importante episodio, la comunidad realiza una misa al amanecer del 14 de enero en la zona de Canal Pampa, a la que asisten las autoridades locales. Por la noche, en la zona de Ckespillajta, se celebra una velada conmemorativa para recordar y celebrar la valentía y el sacrificio de aquellos que lucharon en aquella memorable jornada.

Juan David Herrera, un miembro activo de la comunidad de Motaya, mantiene viva la memoria de este acontecimiento histórico que marcó un hito en la lucha por la libertad y la independencia de la región. Su relato nos transporta a un pasado heroico y nos recuerda la importancia de preservar y honrar nuestra historia y tradiciones.

Canal Pampa

Ckespillajta

Plaza 14 de enero

La historia de la Plaza 14 de enero se remonta a los inicios del pueblo de Presto, fundado el 23 de julio de 1570 por orden del Virrey don Francisco de Toledo.

Durante la época colonial, este espacio urbano albergaba únicamente dos edificios públicos: la gobernación y la cárcel. Su nombre, 14 de enero, conmemora la victoria de Juana Azurduy de Padilla sobre el ejército real español en las batallas de Canal Pampa y Ckespillajta.

Hoy en día, la Plaza 14 de enero se ha convertido en el epicentro de diversos eventos en el municipio, albergando ferias productivas, educativas y culturales. Es un punto de encuentro y celebración para la comunidad, y mantiene viva la memoria de los acontecimientos históricos que han forjado la identidad del pueblo de Presto.

Iglesia de Santiago de Presto

Fundada como curato mayor por orden del presidente y obispo, la iglesia de Santiago Apóstol tiene sus orígenes el 25 de julio de 1624 y se destaca como uno de los edificios religiosos más antiguos de Chuquisaca. Su arquitectura colonial, construida con piedra y bóvedas, se caracteriza por un diseño elegante y majestuoso, con un estilo sobrio y refinado. El patio principal resalta por sus arcos de medio punto, que realzan la belleza y singularidad del conjunto.

En el interior, destaca el impresionante retablo del altar mayor, de estilo barroco mestizo, tallado en cedro y recubierto con pintura dorada, que ha conservado su esplendor original hasta la fecha. La iglesia está adornada con valiosos lienzos, como el del “Arcángel San Gabriel”, convirtiéndose en un auténtico tesoro artístico. La figura central de este lugar sagrado es el apóstol Santiago.

Además, el templo es reconocido como patrimonio nacional y municipal, es patrón de la población de Presto y cariñosamente conocido como Tata Santiago, cuya presencia y devoción son esenciales en la vida religiosa y cultural de la comunidad.

Hacienda san José de Toca

La hacienda de San José de Toca, ubicada a pocos metros de la carretera y a unos 15 minutos de la población de Presto, es actualmente propiedad de la familia Cors. Con una historia que se remonta a más de un siglo, esta hacienda destaca por su cautivadora arquitectura de estilo colonial.

Al ingresar, los visitantes pueden admirar los arcos de medio punto que se integran elegantemente con las columnas, y a la derecha se encuentra la capilla principal. El salón principal, los dormitorios y las dependencias propias de la época completan la estructura. En los alrededores, una huerta de plantas frutales añade un toque de encanto natural.

En la actualidad, la hacienda ha sido transformada en un alojamiento turístico, contribuyendo al atractivo de Presto. A pesar del paso del tiempo, se ha mantenido en excelente estado, convirtiéndose en uno de los puntos arquitectónicos más destacados de la región. Sus características históricas y su ambiente pintoresco la hacen un lugar de interés para quienes desean sumergirse en la historia y la belleza arquitectónica de la zona.

Hacienda El Peral

La Hacienda El Peral, situada a unos 15 minutos de la población de Presto, presenta una arquitectura colonial que ha resistido más de un siglo de historia. Su nombre hace referencia a la tradicional producción de peras en su huerta, y actualmente es propiedad de la familia Abastoflor. Al ingresar a esta histórica finca, se encuentra una capilla típica de las haciendas, adornada con arcos escarzanos y columnas compuestas que realzan su interior.

A lo largo de los laterales se distribuyen varias habitaciones, que en tiempos pasados probablemente servían como dormitorios. Al salir al patio central y recorrer un pasillo, se llega a un pequeño balcón desde el cual se pueden observar otros espacios rústicos, como las trojes donde se almacenaban productos agrícolas como maíz y trigo. También hay áreas destinadas al resguardo de animales como caballos y cerdos.

En el fondo del patio se extiende una huerta frutal, que completa la imagen de esta hacienda, conservando elementos históricos de gran valor arquitectónico y cultural. La Hacienda El Peral ofrece a sus visitantes una auténtica inmersión en la vida campestre y en las tradiciones que han definido su rica historia a lo largo de los años.

Iglesia de la comunidad de Pasopaya

La iglesia de la comunidad de Pasopaya en el municipio de Presto, que en su tiempo fue un lugar de profundo significado para sus habitantes, ahora yace en ruinas, conservando solo vestigios de su estructura original. Construida en tapial y piedra, esta iglesia fue un símbolo de fe y devoción para la comunidad local, y testigo de numerosas celebraciones y eventos religiosos que marcaron la vida de los residentes de Pasopaya a lo largo de los años.

Con una imponente estructura y un diseño arquitectónico distintivo, la iglesia de Pasopaya se destacaba como un importante punto de encuentro y celebración para los fieles. Las festividades religiosas en este sagrado recinto eran el centro de la vida comunitaria, donde los habitantes se reunían para rendir homenaje a sus creencias y tradiciones, desde la Semana Santa hasta las festividades de los santos patrones.

Cada celebración se vivía con gran fervor y devoción, convirtiendo la iglesia en un refugio espiritual para la comunidad de Pasopaya y fortaleciendo los lazos de solidaridad y fraternidad entre sus miembros. A lo largo del tiempo, la iglesia fue el corazón de la vida religiosa y cultural de la comunidad, preservando su historia y tradiciones. Su construcción en tapial y piedra es testimonio de la habilidad artesanal y el esfuerzo de generaciones pasadas, dejando un legado de fe y herencia cultural para las generaciones futuras.

Conocimiento narrado por la señora:
Cirila Vásquez (de Pasopaya).

Cuento

"El condenado y una mamá con su hija"

Hace años, en una casa solitaria ubicada en un lugar apartado, vivía un condenado. Una noche, una mujer y su hija, perdidas en la oscuridad, llegaron a la casa del condenado en busca de refugio. Suplicaron por alojamiento por una noche, ya que no tenían adónde ir. El condenado, con aparente amabilidad, les ofreció quedarse.

La mujer, al no percibir la verdadera naturaleza del condenado debido a la oscuridad, aceptó sin negarse. Más tarde, el condenado pidió que la niña lo acompañara a dormir. La madre, sin saber que estaba entregando a su hija a un peligroso criminal, accedió.

Durante la noche, la madre escuchó ruidos provenientes de alguien comiendo. Al despertar, informó al condenado que su "gato" estaba comiendo carne en un rincón.

El condenado, con astucia, fingió espantar al supuesto gato: "¡Fuera, gato!"
A la mañana siguiente, la madre notó la ausencia de su hija y preguntó por ella. El condenado le mintió, asegurando que la niña seguía durmiendo profundamente. En realidad, la niña había sido devorada durante la noche.

Más tarde, el condenado pidió a la madre que fuera a buscar agua y la ató con una cuerda para evitar que escapara. Al llegar al río, la madre se encontró con otras mujeres, quienes, al escuchar su historia, se alarmaron y le contaron que solo vivía un condenado en esa casa desde hacía mucho tiempo. Entonces, le advirtieron que probablemente su hija ya había sido comida y que ella también estaba en peligro.

Le aconsejaron atar la cuerda a una piedra y escapar sin mirar atrás.
Cuando el condenado notó que la madre no regresaba con el agua, salió en su búsqueda, pero al no encontrarla, gritó desesperadamente. Finalmente, la madre logró escapar gracias al consejo de las mujeres del río. FIN.

La joven Calixta Mamani de la Comunidad de Rosas Pampa. compartio un cuento que se viene trasmitiendo en su familia en generación de generación.

ANEXOS

Capacitación a comunicadores culturales

Comunicadores culturales en la radio emisora el Chasqui de Presto

Andres llafaya - Rodeo el Palmar

Cristobal R. Zarate - Sillani

Daniela Duran - Presto

Claudio Pucho - Mala Vista

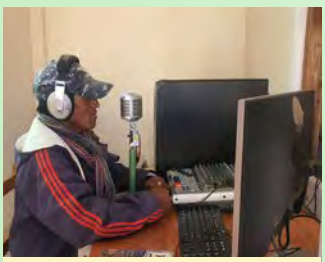
Carmelo Roque - Corralon

Lorenzo Choque - Loman

Benedicta llafaya - Pasopaya

Beimar Duran - Presto

David Yucra - Corralon


Alberto Velasquez - Tomoroco

Javier Zambrana - El Peral

Adalid Roque - Huaylla Pampa

Mishel Mostajo - Presto

Calixta Mamani - Rosas Pampa

Faustino Choque - Loman

Encuentros Culturales "yuyarinachis ñawpaq yachayninchista"

(recordemos nuestras vivencias pasadas)