Universidad Nacional Mayor de San Marcos
Universidad del Perú. Decana de América
Facultad de Letras

L a estructura económica de una comunidad andina
Taquile - Una isla del Lago Titicaca

TESIS

Para optar el Grado Académico de Doctor en Letras con especialidad en Etnología

AUTOR

José MATOS MAR

Lima, Perú

1958

UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS

Facultad de Letras

LA ESTRUCTURA ECONOMICA DE UNA COMUNIDAD ANDINA

Taquile - Una isla del Lago Titicaca

Tesis que para optar el grado
de doctor en Letras (Especialidad
Etnología) presenta

José Matos Mar.

1958

INTRODUCCION

La presente tesis trata de ofrecer un pañorama completo de la Estructura Económica de una Comunidad Andina en la cual se están operando cambios de gran trascendencia motivados por la nueva estructura en la tenencia de la tierra. El grupo, que hasta hace unas décadas era colono de propietarios mestizos, actualmente está cambiando su situación mediante la adquisición de la tierra, por sus propios esfuerzos y potencialidades y, sobre todo, por la acción de líderes de gran inteligencia y pujanza.

Trata, pues, el presente trabajo de ofrecer a través del análisis de su estructura económica la forma cómo se está operando dicho cambio y cómo se está reestructurando la nueva sociedad.

El estudio que presento como tesis para optar el grado de Doctor en la Facultad de Letras, forma parte a su vez de un trabajo más amplio sobre la vida actual de la Comunidad de Taquile. Es uno de los cuatro temas en que he dividido dicho estudio. Los restantes capítulos tratarán de la Estructura Política y Jurídica, de la Estructura Mágico-Religiosa, y de la Organización Social.

Taquile constituye una comunidad de campesinos cuya forma de vida es homogénea y, como tal, participa de una serie de modelos sociales o patrones culturales comunes a toda el área de la meseta del Collao dentro de la cual, como comunidad agrícola que es, ocupa el nivel propio de estos grupos cuya nota saltante es su bajo nivel de vida.

Los datos recogidos en el campo, referentes a observaciones y a hechos particulares y concretos, son presentados en una serie de temas o categorías afines, los cuales he reunido en forma ordenada, tratando de que reflejen en forma objetiva la vida económica del grupo.

Cada una de las categorías en que he dividido este análisis, a su vez, está orientada a ilustrar el tema central de la tesis, cual es conocer los cambios que están sucediendo en un grupo tan apartado que habita esta isla en el Lago Titicaca. Hasta ella llega el proceso general de cambio cultural en que se encuentran las Comunidades Andinas de todo el país, acelerando nítidamente en estas últimas décadas.

En el capítulo final, titulado la Propiedad, se hace un relato minucioso del proceso histórico de los cambios ocurridos en la tenencia de la tierra y se presenta las implicancias que dicho cambio tiene en el contexto general de su sociedad.

Finalmente, la tesis que presento trata de contribuir al conocimiento de un aspecto de la vida actual de los grupos humanos en nuestro país.

El estudio que realizamos en la isla de Taquile entre los años 1950 y 1952 forma parte del proyecto de estudios etnológicos de los pescadores del Lago Titicaca que organizó el doctor Jehan Vellard, Director del Instituto Francés de Estudios Andinos y profesor del Instituto de Etnología y Arqueología de esta Universidad y fue posible debido a la ayuda económica ofrecida por ambas Instituciones.

*
* *

LA ESTRUCTURA ECONOMICA DE UNA COMUNIDAD ANDINA

TAQUILE. Una isla en el Lago Titicaca

1.- Introducción

2.- El Estudio Etnológico

3.- El área cultural de la Meseta del Collao y la isla Taquile

4.- La Estructura Económica y el cambio cultural

5.- Economía

I - a) Economía y Técnica

b) Los recursos naturales

Su aprovechamiento primario

II - a) Pesca

b) Crianza y utilización de animales

c) Agricultura

d) Alimentación y bebidas

e) Tejidos

f) Vestido

g) Vivienda

III - a) Trabajo

IV - a) Viaje y transporte

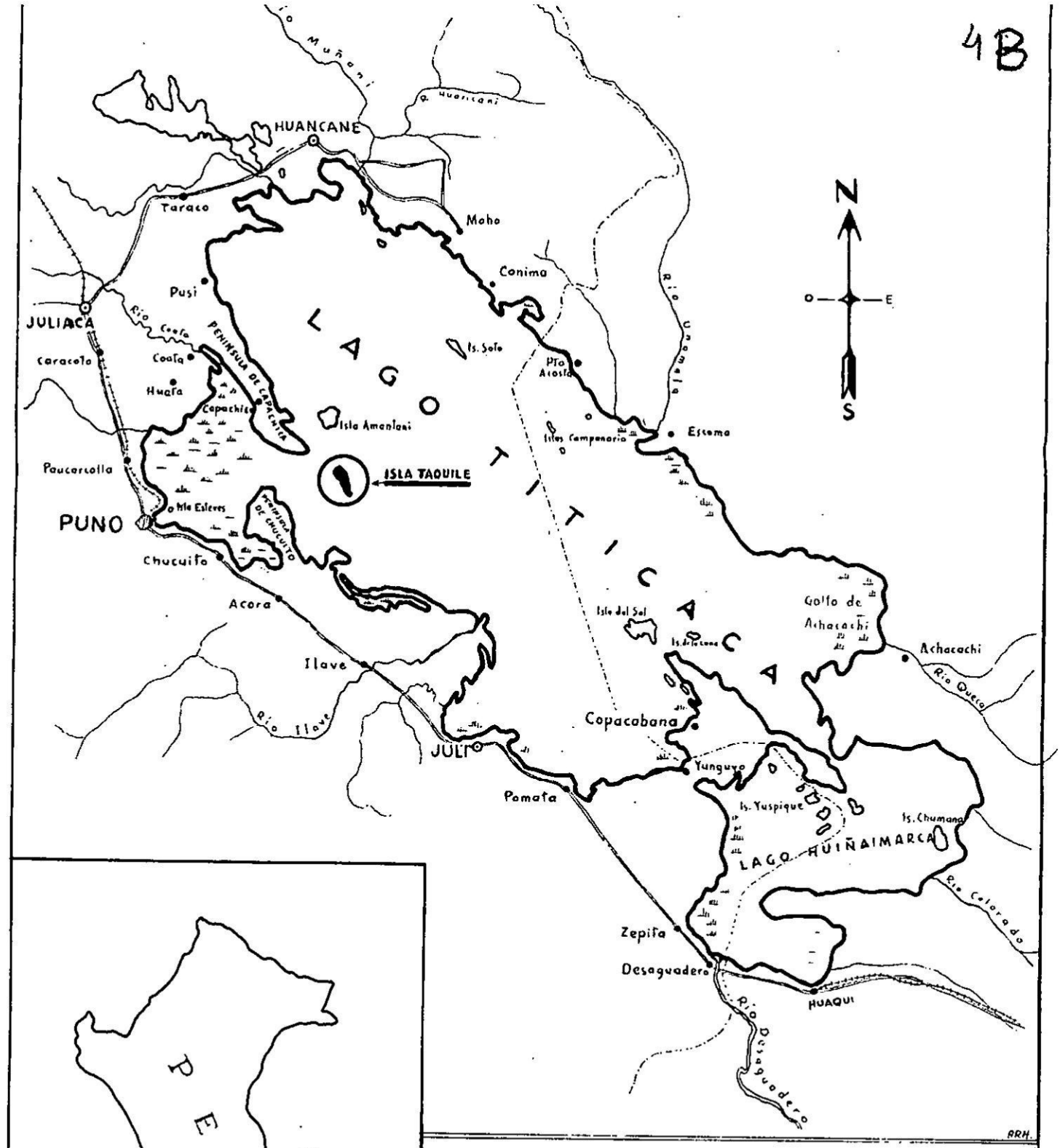
b) Comercio

V - a) Propiedad

Conclusiones

Glosario de voces indígenas

Bibliografía.



LAGO TITICACA

LEYENDA

- Capital de Departamento
- Capital de Provincia
- Pueblos
- Ferrocarril
- Camino Carretero

ESCALA 1:1'000000 0 10 20 Km.

UBICACION DE LA ISLA TAQUILE EN EL PERU

EL ESTUDIO ETNOLOGICO

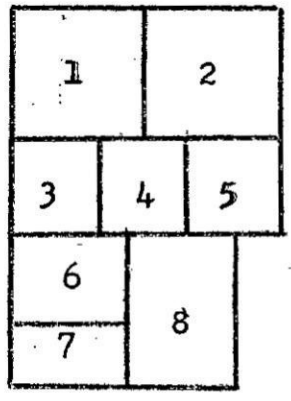
El Ambiente Físico

1.- La Iglesia, la Torre, el atrio y su arco de entrada.

2 - 6.- El centro principal de la Isla: Iglesia y Escuela en Suyu Chuñopampa.

3-4-5-7.- Andenerías o terrazas de cultivo. En la foto N° 4 se destaca el perfil occidental de la isla y en la N° 5, el lado oriental o de mejores tierras (Chuñopamp). También en esta foto puede verse una unidad de vivienda.

8.- El perfil del lado oeste que mira a Puno; al fondo las pampas de Ilave y Yunguyo. La foto muestra las Millinas en la s orillas del lago, donde siembran papa y maíz.



















EL ESTUDIO ETNOLOGICO

El estudio de la isla Taquile fué realizado como parte de un proyecto amplio tendiente a conocer las características de los grupos de pescadores ubicados en las orillas del Lago Titicaca y, especialmente conocer la actual situación del grupo marginal, que como un relicto de los primitivos habitantes del continente, aún subsistía en la zona, siendo conocidos bajo la denominación de Urus. Este grupo dedicado exclusivamente a la pesca tenía su nucleo principal en Iru-Itu, Anco-aque, en el río Desaguadero, a corta distancia del lago. El doctor Jehan Vellard los había estudiado en 1937 y en 1949 reinició sus estudios a fin de conocer sus últimas manifestaciones y tratar de precisar la zona de expansión de sus patrones culturales dentro del conjunto de los grupos de pescadores del lago. Con el fin de tratar de completar este plan nos fué encomendado, el estudio de las islas del lago, comenzando por una de las más aisladas y de la que se tenía escasa información, por ello iniciamos el trabajo en la isla Taquile en 1950. Posteriormente, en 1951, recorrimos las islas de Amantani y Soto, en el lado peruano, y, del Sol, en el lago boliviano. En el estudio de esta última isla, participaron además el doctor Vellard, la entonce alumna del Instituto de Etnología Srta. María Helena Bidart

y la alumna de la Universidad de San Andrés, de la Paz, Srta. Fanny Portugal.

Para el suscrito, personalmente, el estudio de Taquile revestía un doble interés. En primer lugar me permitía conocer la vida de una comunidad quechua aislada en una región tan importante, como es la del lago Titicaca, zona de confluencia de grupos aimaras y quechuas y zona de frontera y en segundo lugar me ofrecía la oportunidad de tener información de otro tipo de comunidades andinas, diferente a las de la sierra de Lima, donde ya había realizado estudios intensivos.

El primer viaje a Taquile tuvo lugar en marzo de 1950 y quedamos hasta principios de mayo. El segundo viaje lo hicimos en febrero de 1951 y en el lapso de tres meses visitamos las islas de Amantani, Soto y del Sol. Despues de este reconocimiento decidimos intensificar el estudio de la isla de Taquile debido a que atravesaba una situación especial, con motivo del cambio en la tenencia de la tierra y porque presentaba una serie de características que la hacían representativas dentro del conjunto de islas. En 1952 volvimos a Taquile en el mes de abril y continuamos el estudio durante dos meses y por último a fines de octubre del mismo año regresé nuevamente por una semana a fin de completar y revisar las informaciones recogidas. En total estuvimos en la isla cinco meses.

Una serie de circunstancias contribuyeron a que la información obtenida en el campo se hiciera aún más completa entre ellas destacan la extraordinaria colaboración de algunos isleños, especialmente la de Lino Huata, quien habiendo conseguido trabajo en esta unidad colaboró durante casi un año en la redacción del primer informe general. Otros isleños nos fueron preparando cuadros, inventarios de sus viviendas, narraciones de los diversos aspectos de sus actividades, cuentos y leyendas, materiales que regularmente me fueron remitiendo. Todo lo cual ha compensado el corto tiempo que vivimos en Taquile. Además la expectativa del grupo que, se convirtió en un estímulo para este trabajo fué constante, reclamando que se cristalizara en un informe a fin de que se diera a conocer como era su vida.

El estudio etnológico fué orientado al conocimiento de la vida del grupo en todos sus aspectos, siguiendo el método utilizado en el estudio de Moche, en la costa norte, por el doctor John Gillin, en los estudios de Mitla, Tzintzuntzán, Cherán y Pascua en México; y Kaska en Alaska. Nos propusimos hacer un estudio general de la forma de vida del grupo, tratando de conocer los elementos culturales de los que participaban, las influencias foráneas, las supervivencias, su concepción mágico-religiosa, y, sobre todo, conocer las implicancias que el cam-

bio en la propiedad de las tierras significaba para la estructura total de su sociedad.

Tratamos también de ensayar en una comunidad homogénea la forma como funcionaba el esquema teórico de los Ordenes de la Actividad Cultural o Universales de la Cultura que el doctor Luis E. Valcarcel plantea, en su Curso de Introducción a la Etnología. De manera que, como veremos en el capítulo inicial de esta tesis, los aspectos de la vida del grupo fueron analizados primero en función de los conceptos teóricos de que la vida de un grupo en un lugar determinado y en un momento histórico también determinado, forman un todo debidamente estructurado como consecuencia de ensayos y experiencias acumulativas, de allí que nada se da al azar, sino que todo está relacionado: y en segundo lugar precisar los grandes conjuntos dentro de esta totalidad, o sea los Ordenes de la Actividad Cultural que se dan en todos los grupos humanos, de cualquier tiempo y latitud, tales como la economía, la política, la religión, el arte, etc. Y dentro de ellos analizamos los elementos integradores (Benedict) o focos culturales (Herskovits), es decir las circunstancias de un momento histórico determinado, como en el caso que estudiamos, el cambio en la tenencia de la tierra y en el transporte por el lago, sobre los cuales hay más énfasis o desarrollo en la vida del grupo, hechos

que alteran o sirven de estímulo en los cambios que afectan la fisonomía cultural de una sociedad.

Partiendo de estas premisas teóricas es que hemos preparado el informe final de este estudio.

El trabajo de campo fué intenso. Durante nuestra permanencia en la isla estuvimos incorporados a la vida de una familia, participamos en sus actividades cotidianas, en sus fiestas, ritos y preocupaciones. Hicimos un censo completo recorriendo todas sus viviendas y preparamos diagramas generales de la isla que han servido de base a los mapas que presentamos en este trabajo. Tanto en la isla como en Puno recogimos toda la información escrita posible que existía sobre Taquile. También recolectamos materiales arqueológicos que están siendo estudiados en el Museo de la Universidad. Los instrumentos musicales han servido para hacer estudios especiales con un musicólogo. Cientos de fotografías y una película en color nos permiten contar con un material gráfico valioso para el estudio. Toda responsabilidad del trabajo de campo radica en el suscrito y su esposa, dividiéndonos las tareas a fin de estudiar en forma más amplia la vida del grupo. Más de diez biografías nos permiten el marco general de referencia para adentrarnos en el estudio de la organización

social y política. Además de participar y obsevar ciudadosamente todas sus actividades, tuvimos entrevistas con las personas más importantes: con el mayor bailarín, o músico, con el mejor tejedor o tejedora, con el constructor de botes, con la familia que prepara la chúa, líquido para ofrendas mágicas, con los magos, los curanderos, las autoridades, los niños que van a la escuela, los tripulantes de los botes, los ancianos, los más pobres, los picapedreros y pescadores, niños y adolescentes, los nuevos matrimonios, etc. En el rito de Mulusina en abril de 1952 actuamos de auxiliares de uno de los pacos y con ese motivo pudimos descifrar una serie de aspectos del ritual, enriquecer notablemente la información recogida en la misma ceremonia durante los dos años anteriores en la que sólo observamos y entrevistamos a los participantes. Recorrimos la isla palmo a palmo y nos amoldamos a su ritmo de vida. Pusimos todo nuestro empeño pensando que del trabajo de campo depende buena parte del éxito de un estudio etnológico.

Una de las técnicas que utilizamos fué la de plantearnos, de acuerdo al ritmo de sus actividades, el estudio específico de un tema durante tres o cuatro días, en forma intensiva y total;por ejemplo, la siembra, la cosecha, el rito de Mulusina, el gobierno local, los trabajos en piedra, etc. Leíamos las monografías correspondientes a otros países y las nuestras de Mocha, Kauri y los Aymaras de Chucuito y con

la ayuda de la Guía para la Clasificación de los Datos Culturales preparada por la Universidad de Yale elaborábamos cuestionarios lo más completos posibles a fin de que nos sirvieran de guía para las entrevistas y en las noches reuníamos en nuestra casa a diversas personas de ambos sexos para completar la información que habíamos presenciado. Este método nos dió buenos resultados. Muchas veces llegaban los informantes a nuestras casas con utensilios o noticias que creían serían de utilidad en el tema que estudiábamos. Tantas preguntas sobre sus actividades despertaron el entusiasmo del grupo y sirvieron de estímulo para una amplia colaboración.

En el tercer viaje llevamos redactado un primer informe general sobre la base de los materiales recogidos en los viajes anteriores y a partir de él reiniciamos el estudio, ahondándolo y tratando de interpretar sus relaciones generales. Después de haber hecho este análisis en el gabinete, el volver a adentrarse en la vida del grupo nos abrió perspectivas más amplias. Sin embargo, creemos que el estudio todavía no es todo lo completo que deseáramos. En el trabajo que ahora presento y en diversas ocasiones, he anotado las tareas que aún quedan por ampliar o hacer. Nos faltaría un estudio especializado sobre conducta y personalidad, sobre status, prestigio y liderazgo, sobre usos y rendimientos de la tierra. Además, pensamos que sería necesario cada cierto tiempo

volver a la isla para seguir los pasos del cambio cultural que allí se opera.

Muchas personas nos han ayudado y prestado facilidades en este trabajo. En el capítulo de Propiedad he mencionado a algunas de ellas. Cabe aquí agradecer públicamente al entonces Comandante de la Capitanía del Puerto de Puno señor Antonio Rodríguez R; al señor Julio Jesús Arguedas; a los doctores Andrés Cáceres Olazo, Ricardo Cuentas y Pascual Ordóñez, al señor Julián Palacios, a la familia Parodi, al señor Carlos Dreyer, al Sub-Prefecto de entonces señor Antonio Gamarra, a la familia Borda, a los propietarios mestizos residentes en la isla, señora Antonina Cuentas y señor Martín Fernández, y especialmente a los indígenas de Taquile.

En nuestra Universidad el suscrito debe agradecer a los doctores Luis E. Valcárcel, Jehan Vellard y Aurelio Miró-Quesada quienes hicieron posible este estudio.

EL AREA CULTURAL DE LA MESETA DEL COLLAO Y LA ISLA DE TAQUILE.

EL AREA CULTURAL DE LA MESETA DEL COLLAO Y LA ISLA DE TAQUILE

El arquélogo norteamericano Wendell C. Bennett, en un artículo publicado en 1950, en la revista "American Antiquity" afirmaba que la región del lago Titicaca constituía una subárea geografica de una gran unidad cultural y que estuvo dividida en dos zonas de influencia, como hasta el presente, representadas por los idiomas quechua y aimara. La arqueología informa, pues, que en tiempos antiguos el norte del lago fué dominado por el estilo llamado Pucara y el sur por Tiahuanaco, los cuales participaron del patrón cultural básica del área andina. (American Antiquity Vol. XVI, N° 2, oct. 1950 p. 89-96 "Cultural unity and disunity in the Titicaca Basin). El mismo autor en su libro "Andean Culture History", 1949, al hablar del ambiente físico y cultural de la cultura antigua del Perú considera a la meseta que bordea el lago Titicaca como a una de las grandes unidades culturales del Perú Antiguo. En igual forma, otro arqueólogo, el doctor Julio C. Tello considera a esta región como una zona unitaria, físicay culturalmente.

La arqueología, nos indica así que estamos en presencia de un área co-tradicional. Asimismo, historiadores, geógrafos y otros estudiosos siempre han considerado a la región del lago Titicaca como una de las grandes unidades geográficas y culturales peruanas y esto lo puede corraborar cual-

quier persona que visite la región y la compare con otras del país.

Denominamos área cultural a una región de tradiciones similares, con una forma de vida homogénea de la que participan todos los grupos que en ella viven y que tiene un marco geográfico similar.

La región del lago Titicaca o meseta del Collao reúne las características necesarias para ser considerada como una unidad geográfica y cultural Está circunscrita por dos ramales de la cordillera de los Andes, la Cordillera Real por el oriente y el ramal occidental hacia el lado oeste. Los ríos que nacen en estas montañas elevadas desembocan íntegramente en el lago y éste tiene en el río Desaguadero su salida que se pierde en el sur, en el lago Poopo ~~los salares de Uyuni~~. Cuenta así con su propio sistema hidrográfico. La gran antiplanicie o meseta tiene una altura que oscila en los 3.600 y 3.900 metros sobre el nivel del mar.

El área tiene dos grandes centros urbanos, las ciudades principales y más desarrolladas, Puno y La Paz. Puno ha surgido como el foco principal del área en la parte norte y su actividad gira en torno de su región. La actividad y desarrollo del área tiene en esta ciudad su máximo exponente, además es el puerto principal en el lago Titicaca. En cambio, La Paz (Bolivia) que también pertenece al área no

actúa únicamente en función del altiplano, debido a que es la capital de la República Boliviana y como tal tiene otras funciones y relaciones que cumplir. La Paz es el centro cultuaral de la parte sur del altiplano y está fuera ya de la gran altiplanicie que termina en El Alto. En la parte peruana Juliaca, Huancané, Moho, Juli y Pomata son otros centros de importacia aunque sin alcanzar el nivel de Puno. Son también importantes en territorio boliviano Copacabana, Guaqui y Puerto Acosta.

Debido a sus condiciones climatéricas y a su medio físico la economía de esta región gira en torno de la ganadería y de la agricultura que son sus actividades fundamentales. Además, existen grupos que se dedican a actividades secundarias, como son la pesca, la cerámica, la textilería y la minería. Como consecuencia de estas actividades, en sus principales núcleos urbanos, se ha desarrollado una actividad comercial de gran trascendencia y volumen. La industria casi no existe en el área. En 1940 el total de habitantes económicamente activos o sea que trabajaban fué de 271.283, de los cuales el 50 % eran agricultores, el 28 % ganaderos, el 12 % dedicados a las industrias de transformación (tejidos, curtiembres, aserraderos, ebanistería, metalugia, cerámica, jabonerías, velas, polvora, sal, conservas, molinos, panaderías, bebidas, destilerías, vestidos y tocados, etc.) y el 1 % a la minería.

Hay una serie de pueblos y ciudades que están ubicados principalmente en las orillas del lago, muchos de los cuales son centros de gran tradición. Una extensa red de comunicaciones vincula a toda el área. El ferrocarril une Puno con Arequipa, Mollendo y Cusco y por el sur desde el puerto boliviano de Guaqui con la Paz y Buenos Aires. Las carreteras vinculan el área en todas direcciones; dos grandes ramales la unen con el Cusco y Arequipa , y a partir de estas ciudades se comunica directamente con Lima. De Puno a la Paz, también hay caminos directos. Por el lado de Huancané y Moho hay otras rutas que bordean el lago en esta dirección y siguen por Puerto Acosta hasta Guaqui. En el lago existe una navegación regular con grandes embarcaciones que comunican Puno con Guaqui, con lanchas a motor, botes a vela que usan los mestizos y especialmente los indígenas y por último las balsas de totora, tradicional elemento indígena que actualmente utilizan sólo para la pesca o sea que las embarcaciones recorren el lago en todas las direcciones. En El Alto existe un aeropuerto que es el principal de Bolivia y hasta hace unos años había otro en Puno. Este gran desarrollo de las vías de comunicación favorece el activisimo intercambio comercial que existe en toda la zona. Puno es el centro de convergencia de todas esas transaciones y el lugar donde se encuentran todos los grupos de la parte norte. Huancané es otro de los grandes centros de convergencia, así como Juliaca, Ilave, Yunguyo, Desaguadero, Copacabana y Guaqui.

Se calcula una población de cerca de un millón de habitantes para el área, habitantes que hablan hasta tres idiomas: el castellano, el quechua y el aimara. Puno es el lugar de encuentro de quechuas y aimaras; en el mercado, hasta hace un tiempo, había una clara delimitación de la parte de habla de quechua con la de habla aimara. La gran población indígena, que es la predominante en la región, es bilingüe en su gran mayoria, ya sea con dominio del quechua y castellano; quechua y aimara; aimara y castellano. Muchos, sin embargo, son trilingües, sobre todo los comerciantes. Según el censo de 1940 el 92 % de la población era indígena y la población mestiza no llegaba al 8 %. El 83 % de los censados hablaban una lengua aborigen y el 17 % hablaba castellano, y en este porcentaje están incluídos los bilingües con el castellano.

El tipo de actividad a la que se dedica su población determina las caracteristicas de sus grandes grupos, el urbano y el rural. Los primeros viven en las ciudades y pueblos y son mestizos de preferencia, hablan castellano, se dedican al comercio al por mayor y al por menor. Los que viven en el campo son indígenas y mestizos con preponderancia indígena, agricultores principalmente; residen en comunidades, parcialidades o ayllus y hablan idiomas nativos. No debe dejar de mencionarse que en esta área viven casi todos los que aún hablan aimara en Perú y Bolivia. Y ésta es una de las notas saltantes de esta área cultural: la coexistencia de grupos que representan dos tradicionales culturales

muy antiguas. No debe olvidarse que en una época Tiahuanaco fué un patrón cultural que se extendió en toda el área andina y que la influencia de los Incas en los últimos años de la época antigua dominó a su vez toda el área.

Dentro de lo rural existe además una circunstancia que le imprime otro sello característico y es la existencia de grandes haciendas, principalmente ganaderas y entre cuyos propietarios se encuentra buen número de extranjeros. En 1940 había 4.636 extranjeros, de los cuales 2.327 correspondían a los económicamente activos y éstos en su mayoria estaban dedicados a la ganadería y a la agricultura. Existen también otras haciendas no tan extensas, ganaderas y agrícolas, en manos de mestizos y que tienen como colonos a una gran población indígena. De manera que se puede decir que en la zona rural existe el gran latifundio en poder de blancos y mestizos y el minifundio en poder de mestizos e indígenas. Las Comunidades llamadas de Indígenas no presenta las características de otras regiones del país. Los denominados ayllus o parcialidades de la región son núcleos reducidos, dispersos y su población ostenta bajísimos niveles de vida. Según el Censo de 1940 había 1366 ayllus y parcialidades y 1691 haciendas o fundos. Estancias, o sea ciertos núcleos de residencia y sin ningún servicio, había 5.637, en las cuales vivían en cada una alrededor de 25 habitantes; sin embargo algunas llegaban a albergar hasta 900 habitantes. El total de centros poblados del área era de 9.764.

El patrón general de economía de la región juega papel determinante en la naturaleza de las relaciones sociales que existen entre los grupos mestizos e indígenas. El sistema de explotación de la tierra y las relaciones concomitantes enmarcan muchas de las relaciones entre los diversos grupos.

En un área donde existe una gran población indígena de bajos niveles de vida y grandes empresas ganaderas y agrícolas es casi inevitable que el dueño de la tierra sea el blanco o el mestizo y que los trabajadores sean los indígenas. Estas relaciones han hecho surgir una variedad de situaciones bastantes complejas que son típicas del área de la meseta del Collao.

Las haciendas, sobre todo las ganaderas, constituyen grandes latifundios.

En zonas donde prevalecen las pequeñas parcelas existe otro tipo de relaciones, pequeños propietarios mestizos al lado de propietarios indígenas, estando los primeros en mejor situación que los segundos. Allí predomina el minifundio, sobre todo en la agricultura. También existen haciendas o fundos medianos cuyos dueños son mestizos y que cambian el trabajo esporádico y permanente de familias de colonos indígenas.

En las zonas urbanas los mestizos tienen a su cargo gran parte del comercio local, adquieren los productos de la región y controlan las facilidades de viaje y transporte.

Muchos mestizos urbanos, sobre todo los del nivel bajo están en peor situación que algunos grupos indígenas, especialmente que los de comunidad.

A pesar del bajo nivel de vida de los indígenas y de la situación de inferioridad en que se encuentran ocurre que muchos grupos indígenas están adquiriendo tierras de los mestizos.

Los mercados son dominados por el mestizo, pero el indígena tiene allí la posibilidad abierta de vender libremente sus productos. Muchas artesanías están en manos de los indígenas, sobre todo la cerámica, los tejidos, la confección de ojotas, etc.

Dentro de los grandes grupos o clases sociales que existen en el área, mestizos e indígenas se puede distinguir una gradiente de tipos caracterizados por sus diferencias sociales y culturales.

Puede clasificarse a los mestizos en tres tipos:

1) el mestizo urbano que tiene dos niveles de vida: alto y bajo y como tal dos status y con relación a los indígenas situaciones de privilegio. El mestizo de clase alta tiene una situación de preponderancia en el área, es dueño de haciendas, y forma parte de la élite social de las ciudades. En esta categoria alta están también los extranjeros.

2) el mestizo denominado cholo, tiene preponderancia indígena, que se aprecia en el vestido, idioma, hábitos y costumbres, y

muestra una peculiaridad sui generis en el área. Muchos de ellos tienen una situación económica mejor que la del mestizo urbano, pero por su situación de "cholo" no tienen acceso a una serie de funciones o actividades de los mestizos. El cholo es el que domina el comercio minoritario y parte del mayoritario. Estos son los dos tipos marcadamente opuestos y claramente diferenciados.

3) el mestizo rural con marcada preponderancia indígena que vive y trabaja en las zonas rurales y con un status de prestigio con respecto a los indígenas.

Los indígenas a su vez pueden clasificarse en otros tipos: 1) el indígena tradicional que vive en comunidades, ayllus y parcialidades, con ligero mestizaje, y que participa en forma mínima de la cultura nacional. Vive sobre todo en las punas del área y regiones aisladas. Fundamentalmente es monolingüe.

2) el indígena que tiene un mayor mestizaje y que acepta mayor número de elementos contemporáneos sobre todo de la técnica y de la ciencia y que vive en los caseríos que bordean el lago o cerca de los caminos y que cada vez participa más de la cultura nacional.

El indígena es fácilmente distinguible en la zona por su vestimenta que sigue modelos españoles de los siglos XVI y XVII. El cholo también tiene su propia indumentaria, sobre todo la

mujer, que usa zapatos, medias, polleras, sombrero y pañolones de fábrica.

En el presente, multitud de elementos constituyen el patrón cultural básico de está área, cabe destacar a grandes rasgos los siguientes: al alto desarrollo de lo mágico-religioso en que predominan patrones indígenas: culto a los cerros, a los espíritus, a la pachamama, etc., ritos y creeencias que practican los indígenas de la zona rural, en el que interviene personal especializado, pacos y laicos, algunos de gran prestigio en el área y cuyos ritos son aceptados muchas veces aún por mestizos y extranjeros; un fuerte desarrollo de la medicina popular cuyos exponentes son los jampicos, hueseros, sobadores, parteras, etc. y de cuyas curaciones participan también extranjeros y mestizos; gran desarrollo de las ferias y mercados; peregrinaciones famosas como la$ de Copacabana; bailes, disfraces, música e instrumentos musicales típicos, que conforman la conocida pandilla puneña, el sicu y la quena-quena; amplio aprovechamiento de la fauna ictiológica del lago, especialmente del suche y de la trucha; gran utilización de la coca como masticatorio y como símbolo mágico-religioso; excesivo uso del alcohol que mina las resistencias humanas por su alto poder tóxico; gran desarrollo de la cerámica, uno de cuyos centros principales, Pucara, abastece a casi toda el área con objetos para múltiples usos; existencia de hábiles artesanos que tejen con gran esmero, sobresaliendo los de Juliaca. Los cuarteles militares con todo su com-

plejo que le dan una fisonomía especial al área deja sentir su influencia en el indígena que ve en ellos un medio de aprénder y salir adelante; gran desarrollo de la educación, aún cuando no está relacionada con los valores de la cultura de la región, pero ejerce una influencia notable, sobretodo desde los núcleos y escuelas experimentales; la frontera con todas sus concomitancias ha desarrollado junto con el cuartel un fuerte espíritu nacionalista; la activa labor de los grupos católicos y protestantes, sobre todo estos últimos que reciben gran aceptación en la población indígena; el gobierno de los grupos indígenas cuenta con autoridades tradicionales debidamente constituídas que actúan como líderes de mucho prestigio, y dada la situación de inferiorridad de gran parte de su población las ideas de reforma agraria, de mejores niveles de vida, de explotación, de servicios personales, de transformaciones, de socialismo, etc., están muy ~~adelantadas~~ adentradas en su mentalidad y sus líderes tratan de que comprendan estos hechos. La Corte de Justicia y los abogados despliegan gran actividad atendiendo a la población indígena que constantemente acude a ellos. Las principales vinculaciones del área son con Arequipa, Moquegua, Tacna, Mollendo, Ilo, y Arica por el oeste; por la sierra con Cusco y Cochabamba y por la selva con la región de Sandia y Tambopata en el norte y con las yungas o selva oriental en Bolivia.

En este ambiente físico y cultural está ubicada la isla de

Taquile, cuyos habitantes constituyen un grupo campesino dedicado a la agricultura y que participan del patrón general de su región. Es un grupo indígena tradicional con ligero mestizaje; ocupa el nivel inferior dentro del área y tiene en Puno su principal centro de relaciones con el exterior. Allí se vincula con la Capitanía del Puerto que controla sus viajes y transportes y, además, porque tiene en la isla un Sargento de Playa indígena; con el mercado y sus ferias donde vende sus productos; con la iglesia donde bautiza a sus niños y realiza sus matrimonios, bendice sus imágenes o hace celebrar misas de difuntos; con la Corte Superior para sus pleitos; con los abogados y las notarías para sus escrituras, y con los tinterillos cuando enfrenta situaciones difíciles; con el cuartel al que acuden sus movilizables; con las tiendas de comercio donde compran lo poco que adquieren; con los puestos de venta de artículos mágicos en el mercado donde se proveen de materiales para sus ritos y con muchas familias puneñas que son sus "caserías".

Con Capachica tiene relaciones porque de ella depende dentro de la organización nacional; allí, el Teniente Gobernador, el Teniente Alcalde y los mandones deben dar cuenta de sus actividades, recibir confirmación de sus cargos, y en las fiestas religiosas concurren con sus tropas de baile debidamente ataviadas.

Sus vinculaciones con otros centros son por motivo de trabajo, fiesta, peregrinación y adquisición de víveres.

Fundamentalmente de Punò recibe la influencia de la cultura nacional. La isla está ubicada a la entrada de lo que denominan los indígenas la "Cocha", el lago grande. Tiene 7.54 km^2 de superficie: es más larga que ancha, su mayor altura Mulusina tiene 4.060 m. de altitud, y la superficie del lago está a 3.818 m. sobre el nivel del mar. Está ubicada a 15° 45' de latitud y 69° 42' de longitud oeste del meridiano de Greenwich.

Políticamente es un ayllu del distrito de Capachica, provincia de Puno.

La isla tiene la forma de un lomo de ballena y desde Mulusina, su cerro más alto, decrece gradualmente su altura hasta llegar a la Punta Santa Rosa que está a cinco metros sobre el lago.

El lado este es el más ancho e inclinado. En él se encuentran las mejores tierras, mayor número de casas y, en consecuencia, de población; el lado Oeste es de pendiente abrupta y casi todo está cubierto de andenería de cultivo.

En 1950 hicimos un censo de población que dió 640 habitantes distribuídos en 115 familias. El censo de 1940 indica para la isla 215 habitantes con 44 familias.

En una Matrícula de Contribuyentes que se encuentra en el Archivo Histórico del Ministerio de Hacienda, del año 1830, existe un censo de la isla que arroja 204

habitantes y en 1850, en otra matrícula de contribuyentes, se registran 199 habitantes.

En el suyo Chuñopampa vive el 46% de la población; en Tahuichuno el 17%; en Estancia el 15%; en Huaillano el 9%; en Kollata el 5%, y en Chilkano el 5%.

El 48% de la población es masculina y el 52% es femenina.

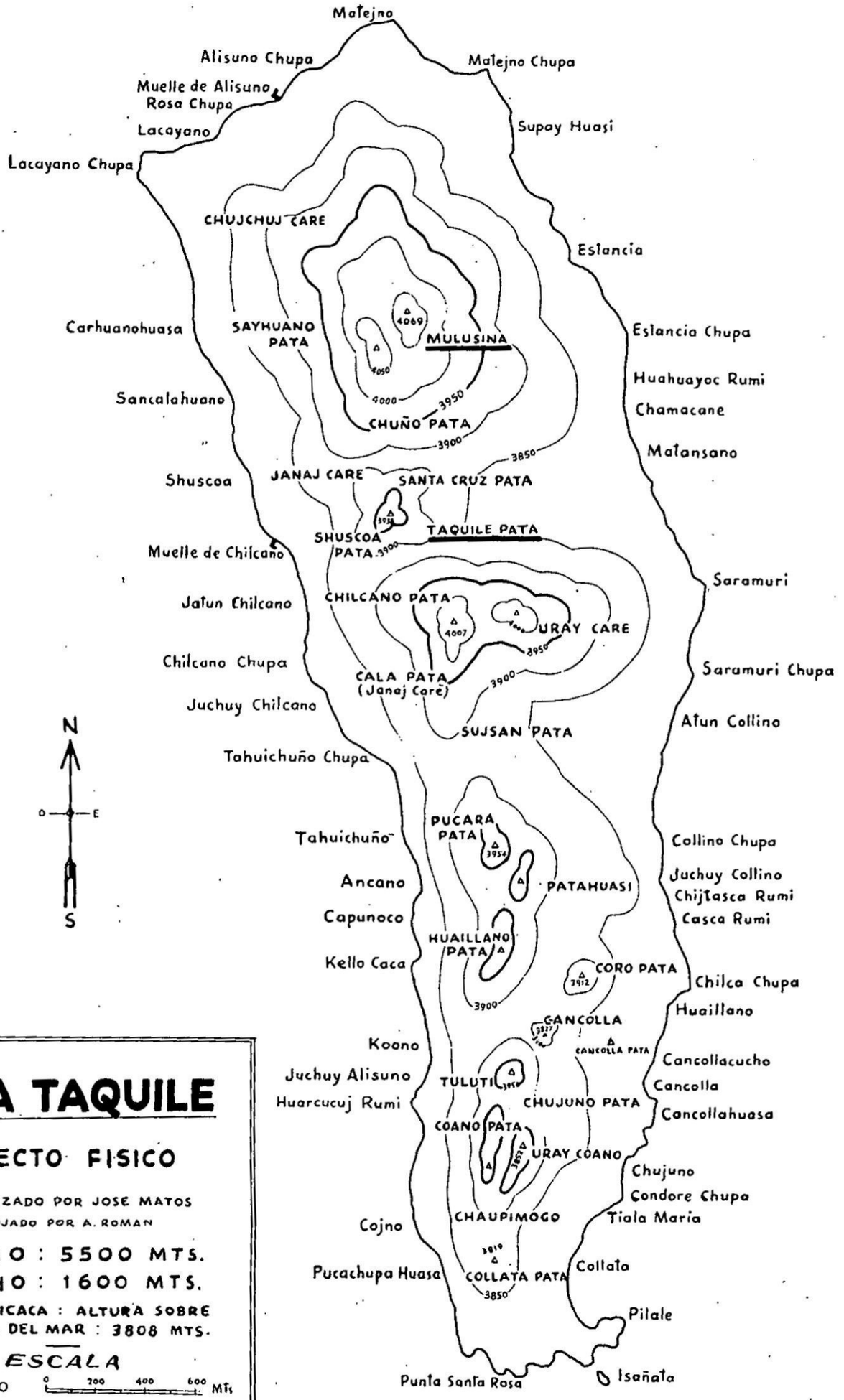
La población comprendida entre uno y 20 años comprende 302 habitantes -casi el 50% del total de los habitantes.

El adelanto de la isla dependerá, en gran parte, de las condiciones favorables que surjan en la región.

Actualmente los centros adelantados sólo le abren la puerta a una serie de alternativas que debe escoger.

Una región tan importante y tan compleja como es la meseta del Collao no tiene ni estadísticas de producción, ni de población, ni de usos de la tierra. Taquile, pues, es una comunidad cuyo nivel de vida es bajo; dentro de su región ocupa el nivel inferior y en escala nacional es representativo de un grupo subdesarrollado. Su inclusión en la vida moderna es lenta y si no se promueven hechos sustantivos en la región seguirá el ritmo que hasta el presente tiene.

LA ESTRUCTURA ECONOMICA Y EL CAMBIO CULTURAL



ISLA TAQUILE

ASPECTO FISICO

ORGANIZADO POR JOSE MATOS

DIBUJADO POR A. ROMAN

LARGO : 5500 MTS.

ANCHO : 1600 MTS.

LAGO TITICACA : ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR : 3808 MTS.

ESCALA

1:20000 0 200 400 600 Mts

1952

LA ESTRUCTURA ECONOMICA
Y EL
CAMBIO CULTURAL

El tema principal que nos planteamos en este trabajo es analizar con detenimiento la estructura económica de un grupo andino que vive bastante aislado en una isla en el lago Titicaca, que es representativo de una área cultural de gran tradición y que tiene una economía natural o de consumo, con ligera participación en la economía mercantilista de su área.

El conjunto de actividades económicas del grupo, o sea el estudio de la producción social y de su distribución tendiente a satisfacer sus necesidades, la hemos agrupado en cinco capítulos.

En el primero tratamos de conocer la forma cómo utiliza sus recursos naturales y cómo de ellos derivan actividades más elaboradas o sea las relaciones primarias de producción, vinculando en este estudio la economía con la técnica.

El segundo capítulo trata de las actividades fundamentales del grupo tendiente a satisfacer sus necesidades básicas: alimentación y abrigo, para lo cual ha creado un modo de producción basado principalmente en la agricultura. La crianza de los animales no es sino una actividad complementaria de la agricultura y fuente de bienes que pueden traducirse en mercancías. La pesca no es tampoco una

actividad que tenga carácter preponderante sino que funciona como una posibilidad para ciertas personas que con ella complementan la escasa producción de sus tierras de cultivo.

La producción y el consumo son así el tema central de este capítulo.

El tercer capítulo trata de la actividad del hombre mediante la cual transforma y adapta los objetos de la naturaleza; es decir, presenta la forma cómo el grupo ha organizado el trabajo, elemento activo de su producción.

El cuarto capítulo está dedicado a viajes, transporte y comercio, y en él se analizan la transferencia de sus productos, sus transacciones y los medios empleados.

El quinto y último capítulo estudia el proceso histórico de la tenencia de la tierra, los problemas actuales que ella enfrenta y las consecuencias que para la vida total del grupo significa el cambio sustantivo que está sucediendo en su régimen.

En todos estos capítulos se presentan los hechos en forma detallada y en función del íntegro de la actividad económica, relacionando sus diversas manifestaciones y tomando en cuenta sus vinculaciones con otros aspectos de su cultura, tales como la organización política y social, su concepción mágico-religiosa, artística y educativa, etc. Hemos partido de la premisa de que la actividad que ha creado el taquileño en su isla constituye un todo debidamente integrado, como fruto de una vida contínua, basada en el aprovechamiento intensivo de la tierra y en las posi-

bilidades que el ambiente físico le proporciona. De allí que la actividad económica la consideramos como un conjunto de actividades claramente discernibles que tienden a dar la base fundamental para la satisfacción de sus necesidades de bienestar, pero en ellas actúan valores y patrones culturales que corresponden a la creación total del grupo. Es, pues, una parte de un todo más elaborado. El criterio funcional es el que aparece claramente en el estudio que presentamos.

Además, otro criterio que hemos usado en la presentación de este trabajo es el de destacar dentro del fenómeno económico los hechos sustantivos que están dando una nueva fisonomía al grupo; o sea, que hemos utilizado el criterio del cambio cultural.

La propiedad y el transporte, como digo en uno de los capítulos, están cambiando la fisonomía de la isla; son los elementos integradores en la cultura actual del grupo taquileño y, como tales, le imprimen un nuevo ritmo. La isla por estos hechos se está acercando más a la vida nacional.

La adquisición de tierras por los indígenas y la mayor vinculación del grupo con el exterior están creando una nueva sociedad sobre la base de sus patrones culturales tradicionales; de allí la tesis que se deja traslucir en todo este estudio: ¿cómo un grupo tan aislado y que permaneció en la condición de régimen de hacienda, en la

que había uno o varios dueños, según las épocas, y una masa indígena de trabajadores, o sea un sistema feudal, repentinamente cambia su situación sin la ayuda directa de factores externos nacionales, leyes o acción de organismos especiales? Desde 1580 hasta 1942 -es decir, durante 362 años- fue un feudo de propietarios blancos y mestizos y sólo desde hace 16 años ha comenzado a cambiar radicalmente esta situación y ahora Taquile es un grupo campesino, una verdadera comunidad, con autoridades tradicionales llamados mandones y con autoridades nacionales: Teniente Gobernador, Teniente Alcalde, y con la propiedad de sus tierras de cultivo. La tesis que presentamos trata de dar a conocer esta situación, analizando desde el ángulo económico sus causas y consecuencias, siguiéndola en su actual proceso y dejando en claro una serie de notas sustantivas que en forma objetiva tratan de demostrar los valores actuales del grupo, su orientación y sus posibilidades.

Actualmente el grupo es una comunidad de campesinos cuya actividad fundamental es, como se ha dicho, la agricultura, con una economía de tipo natural o de consumo, propia de los grupos poco desarrollados o de bajos niveles de vida.

Decimos que tiene una economía natural o de consumo porque los productos del trabajo se destinan a ser consumidos dentro de la misma comunidad, y si ésta fuese su único ritmo de vida se podría hablar de una economía cerrada, pero no es así porque la tierra les rinde algo más de lo que

consumen o sea que tienen excedentes en su producción, un plus producto que utilizan para cambiar o vender a fin de adquirir nuevos elementos que han aprendido a usar, o para tener dinero a fin de comprar tierras. Esto significa que una parte de sus productos se convierte en mercancía que cambian por otros productos o que la venden. Por este hecho participan de la economía mercantilista que caracteriza a los urbanos.

Generalmente cambian sus mercaderías utilizando patrones culturales tradicionales bien establecidos en la zona; sin embargo, se aprecia un incremento en la utilización de la moneda como valor de cambio. Esta economía mercantil es la que ha desarrollado en la región el auge de los comerciantes, quienes movidos por su afán de ganancia compran las mercaderías a los productores para llevarlas al mercado y venderlas a los consumidores, intermediarios que en esta operación obtienen muchas veces apreciables ganancias.

Debido al predominio de su actividad agrícola, su tipo de economía también puede denominarse económía rural o campesina en oposición a la urbana, mercantilista e industrial.

El taquileño todavía no ha entrado a la economía industrial debido al mínimo desarrollo de la industria en la región como totalidad.

El grupo es, asi, autosuficiente y sus miembros -con la salvedad de los sexos - son poseedores del íntegro del bagaje que caracteriza su cultura. Así, todos saben trabajar la tierra, cuidar y criar los animales, confeccionar sus vestidos, edificar, conocen palmo a palmo los nombres de los lugares de la isla, de sus animales y plantas, sus usos y peligros, los fenómenos atmosféricos, los ritos, rezos, cantos, bailes y música, etc.

Los especialistas son contados: el tejedor de cordellate, el picapedrero, el pescador, el curandero o jampico, el paco o mago y el que prepara recetas mágicas, son las excepciones. Muchos de éstos han surgido como consecuencia de ocupar un status económico inferior, como es el caso de los picapedreros y pescadores; y, en los otros casos, como resultado de sus tradiciones culturales. Esto quiere decir que el grupo tiene dos tipos de ocupación: la principal, en la agricultura; y, la secundaria o accesoria, en los trabajos complementarios y artesanías caseras.

En el capítulo de Comercio presentamos un cuadro detallado de los objetos que adquieren por trueque y por compra en efectivo. En él puede verse la orientación de sus adquisiciones y el aprovechamiento de los elementos contemporáneos. Sus adquisiciones son escasas y demuestran su bajo nivel de vida. En esta circunstancia creemos que influye el hecho de que el actual dinero de que disponen lo reservan para adquirir tierras. Es muy probable que posteriormente el grupo se dote de un mayor número de recursos de la técnica moderna.

Por el momento los mayores desembolsos hechos han tenido por finalidad la adquisición de madera para construir sus embarcaciones y la compra del primer bote que efectuaron en 1946 en la suma de 1.000 soles. Es justamente el nuevo sistema de transporte el que está favoreciendo el cambio del grupo. Hasta 1946 muchas mujeres no conocían Puno - ni tampoco muchos adolescentes. Hoy todos han viajado a Puno y ya no son tan recelosos y huraños. Los viajes favorecen el cambio de mentalidad y los condicionan para un mejor acercamiento a la vida nacional.

No solamente la agricultura -con su pequeña producción- es la que les proporciona su capital sino que también contribuye la venta de sus animales vacunos y, especialmente, de los porcinos y, en escala muy reducida, la venta de leña, piedras labradas, huevos y peces. Este es el conjunto de productos que la isla ofrece al exterior.

Dos a cuatro vacunos por año; unos diez a veinte porcinos, constituyen sus mayores ventas.

El producto de la venta de la leña, piedras labradas, huevos y peces, les sirve para adquirir aquellos efectos que no pueden conseguir mediante el trueque de sus productos, tales como: kerosene, fósforos, útiles escolares, sal, azúcar, algunas medicinas, pan, coca, cigarrillos, alcohol, adornos de fiesta, repuestos para los botes, rejas de acero para sus instrumentos agrícolas, papel sellado y velas.

Por último, obtienen dinero trabajando fuera de la isla -en Lima, por ejemplo, como domésticos, durante uno o dos años, haciendo grandes ahorros a pesar de los costos de viaje. Reúnen las parejas dos a tres mil soles, con lo cual compran tierras de cultivo y mejoran su situación económica.

Otros van a trabajar a Arequipa, en las chacras, aunque allí no consiguen reunir estas sumas.

Las familias pobres; o sea, aquellas que tienen pocas tierras de cultivo y cuyos productos no son suficientes para su consumo anual, también trabajan en los centros vecinos a Puno, pero sólo para complementar este déficit de su producción y eso lo hacen todos los años. Es así como el grupo obtiene sus recursos económicos complementarios.

Volvamos a su actividad agrícola. El ciclo de su producción depende del régimen de lluvias de la región; pues, no disponen de ninguna fuente de agua para obtener cosechas de riego.

La tierra sólo les rinde una cosecha y de ella cada familia guarda lo necesario para su alimentación regular anual y para la extraordinaria en sus diversas fiestas. Este es el ciclo constante y básico: producir para el consumo. Los excedentes siguen el ritmo que ya hemos descrito.

Esta dependencia absoluta del régimen de lluvias y de una sola cosecha ha contribuido a la creación de un mecanismo mágico-religioso bastante elaborado. Religión

y magia están así íntimamente vinculados con la producción. Ritos especiales, como el de Mulusina, tienen por objeto agradecer y solicitar a los espíritus buenas cosechas. Gritos y fogatas son para impedir que el granizo caiga en la isla. Procesiones mágico-religiosas, plegarias y otros actos simbólicos, como sacar ranas del lago, son para pedir agua cuando la sequía los asola.

No disponen de reservas sino para el curso del año; ni ningún sistema de previsión de largo alcance. De manera que, están indefensos frente a la naturaleza. Su organización y su pobre equipo de cultivo complotan aún mas, sobre todo porque en la región no existen mecanismos que contemplen esta situación que se presenta con relativa frecuencia.

Hace tres años, al producirse una sequía, muchos debieron emigrar a fin de buscar alimentos y, como las ciudades no les ofrecen oportunidades y en esos casos el problema afecta a miles, se ven obligados a deambular, mendigar o trabajar por salarios infrahumanos o a recibir ayudas foráneas, como en esta última oportunidad, que pueden poner en peligro la economía de la zona. La sociedad no ha creado los mecanismos necesarios para afrontar estas situaciones, que no son tan esporádicas en la región andina.

La propiedad de las tierras de cultivo es individual y tiene dos formas. La primera es la propiedad del canchón - una reducida porción de tierras de buena ca-

lidad, enmarcadas dentro de lo que constituye su unidad de vivienda. La segunda, las parcelas diseminadas - que varían en extensión y que se encuentran distribuidas en las seis zonas en que han dividido la isla con fines de producción.

Conservan el patrón cultural tradicional en su sistema de cultivo.

En el capítulo de Agricultura y los otros capítulos se presenta al detalle la forma cómo está organizado el trabajo agrícola. En lineas generales, el sistema es el siguiente:

La isla está dividida en seis suyos debidamente delimitados, en cada uno de los cuales las familias tienen sus parcelas de tierras de cultivo y cada año un suyu es sembrado con un sólo producto, bien sea papa, oca, cereales, o habas. Este ciclo dura cuatro años y comienza con el sembrío de la papa; luego, de la oca, de los cereales, y acaba con las habas.

El segundo ciclo -de dos años- es de descanso para cada suyu; de wasara, como ellos llaman, etapa de descanso y de abono con el estiercol de sus ovejas.

Las otras plantas que cultivan, como el maíz, las arvejas, el isañu, la quinua y la papa lisa, son cultivos de poca importancia.

Este sistema de rotación es respetado por todo el grupo y constituye, de acuerdo a sus condiciones generales, el ~~más~~ óptimo aprovechamiento de sus tierras, un sistema tradicional que perdura y que significa una valiosa experiencia.

Los instrumentos del trabajo agrícola son pobres. La taclla, arado tradicional de pie, y la yunta -arado con bueyes- constituyen sus técnicas de roturación de la tierra. Existe, pues, un mayor esfuerzo humano en todas sus actividades agrícolas en las que participa todo el grupo en compración con su escaso bagaje de instrumentos.

La selección de semillas, la preparación del terreno y el abono sigue modelos tradicionales ya anticuados en relación con los adelantos de la técnica y ciencia modernas.

Las unidades de vivienda que describimos en el capítulo respectivo reflejan La conjunción del sistema tradicional de la organización agrícola, social y de la tenencia de la tierra. La unidad de vivienda es su propiedad básica, tradicional que fué respetada incluso durante todo el tiempo que fueron colonos, y comprende la vivienda propiamente dicha y el canchón que la rodea, extensión de tierra de la mejor calidad donde siembran los productos que requieren mayor cuidado, como son el maíz y la quinua. Cada familia es propietaria por el hecho de usufructuarla de una unidad de vivienda y éstas están diseminadas en la isla o sea que siguen el patrón tradicional de los grupos rurales. De acuerdo a su organización social, y con el fin de que es-

ta propiedad básica no desaparezca, los padres construyen para sus hijos varones que se casan una nueva vivienda al lado de la suya en la cual un patio y habitaciones a su alrededor constituyen su patrón cultural tradicional de edificación. Es decir que la residencia es patrilocal, y la herencia es patrilíneal, se hereda al padre y no a la madre. Las hijas mujeres que se casan van a vivir a casa del marido. En esta forma la propiedad no se desmiembra y se mantiene a través del tiempo. El hijo menor, el chana, es el heredero exclusivo de esta propiedad básica o unidad de vivienda y el que continúa con la tradición. Es esta la conjunción que hemos mencionado, como defensa y como supervivencia de una pauta tradicional subsiste todo este mecanismo en cuanto al establecimiento. Parece que el patrón de edificación también sigue modelos tradicionales siendo el patio y las habitaciones una muestra de ello.

La forma de vida del grupo, por todas estas circunstancias, es homogénea, no hay muchas alternativas en la elección de su modo de vida, ni tampoco existen actividades que den notas diferenciales a la organización de la sociedad. El vestido sigue por ejemplo las mismas formas, desde la preparación de la lana de oveja hasta el tejido en telares indígenas y españoles, el corte y las prendas son las mismas para todas las mujeres así como para todos los hombres y niños. Si hay diferencias éstas consisten en mayor número de ellas, especialmente en las ropas de fiesta, abundancia debido a la

posición económica de las familias o por la función que desempeñan alguno de sus miembros, los mandones por ej. usan chamarra constantemente, un sombrero, un poncho y su vara de mando. En el vestido indígena superviven los mddelos que fueron asimilados en los siglos XVI y XVII con variantes, adiciones y algunas modificaciones. El chullo, el poncho, el acso-tipana, los tupus y las fajas son las piezas de su vestimenta que persisten de su vestimenta tradicional. Ciertas técnicas el hilado y tejido son todavía tradicionales, así como también los dibujos y símbolos que decoran sus tejidos finos. El vestido indígena de marcada influencia española es pues una supervivencia de los siglos XVI y XVII.

En la dieta se deja traslucir igualmente esta situación de homogeneidad. Como se dice en el capítulo de alimentación en muchos días del año casi el 99 % de sus habitaciones preparan los mismos potajes para su alimentación y en ciertas épocas todos comen pescado, o la llasca una alga de lago o la quinua que adquieren por trueque. Sus técnicas de preparación, cuyo conocimiento está reservado a las mujeres, son simples. Pero, no obstante el bajo nivel de vida, de que ocupan el estado inferior de la sociedad, no existe el hambre y aunque hay deficiencia en cuanto a la proporción de alimentos necesarios para una dieta balanceada, hay una relativa satisfacción de esta necesidad básica. Las algas, los

peces y la maíz fresca de la totora contribuyen a mejorar la dieta característica de las comunidades andinas que está basada fundamentalmente en los tubérculos. Esto tal vez sea la causa de cierto equilibrio alimenticio en el grupo. Las técnicas para preparar sus alimentos, los utensilios empleados y los productos principales como son la papa, la oca, el maíz y el pescado, son tradicionales. Lo asimilado comprende nuevos combustibles, cereales y condimentos.

El motor de sus actividades y la base de su desarrollo y producción radica principalmente en el factor humano en el trabajo tanto individual como colectivo. El trabajo está en íntima vinculación con un sistema de tenencia de la tierra, y es individual en la producción agrícola y en actividades complementarias como son el tejido, la recolección, la pesca, ciertas artesanías, preparación de ritos y otros transportes. Y es colectivo en los trabajos comunales orientados a lograr servicios de bien colectivo como son la construcción de embarcaderos, caminos, construcción de viviendas, reparación de lugares de culto, construcción de edificios públicos. Superviven tanto el ayni, o sea la prestación mútua de servicios, como el yanaparicuy, una variante de ayuda mútua entre no familiares. La minga ha perdido su significación tradicional y ahora consiste en la prestación de servicios retribuídos generalmente en especies. También

han creado asociaciones libres de trabajo para realizar determinadas tareas de especialización, como son la edificación o la construcción de botes.

En sus transacciones comerciales coexisten el trueque y la moneda, aunque esta última toma paulatinamente gana incremento. Las transacciones entre ellos casi no tienen importancia. No existe, por ejemplo, una tienda o lugares de venta permanentes en la isla. En cambio las transacciones fuera de la isla son las importantes y revisten dos variantes: la primera y principal es la que realizan con Puno, que es el centro de todo su comercio. La otra sería la que llevan a cabo con otros grupos a los que acuden para cambiar sus productos o bien con ciertos especialistas que van a la isla en tiempo de cosecha para ofrecerles sus trabajos o productos a cambio de víveres. Los de Ichu, por ejemplo, van con hortalizas, los de Pucara con utensilios de barro, los de Ojerani con cebollas, otros llevan lana o van a trabajar sombreros.

La introducción de los botes de vela a partir de 1946 ha significado un cambio sustantivo en sus relaciones con el exterior y este hecho constituye uno de los factores fundamentales en el actual cambio que se opera en la vida del grupo. Los viajes a Puno son ahora más frecuentes y el gr grupo al ganar mayor movilidad está siendo afectado por el impacto cultural que significa el contacto con el centro

principal de la región. Los botes de vela constituyen pues el agente principal que ejerce una influencia favorable en la aceptación de cambios culturales, debido a la relación que ahora casi todos sus habitaciones tienen con Puno y zonas vecinas. El viaje y el transporte en la isla se hacen a pie.

La condición insular de Taquile y su reducida extensión condicionan la homogeneidad del grupo. Constantemente sus habitantes están en íntima vinculación y afrontan los problemas comunes propios de un grupo campesino. Los patrones culturales tradicionales bien establecidos y las nuevas formas de vida asimiladas dan origen a una forma de vida de la que sus componentes participan en su totalidad. Hay una cultura básica que es así común a las 113 familias que viven en la isla.

Las tierras de cultivo son usufructuadas casi en su totalidad por cada una de esas familias, los remanentes de las ~~an~~ antiguas haciendas, en poder de mestizos, están reducidos al mínimo como puede verse en el capítulo dedicado a la propiedad. Una serie de circunstancias han contribuído a~~l~~paso trascendental dado en la isla por el propio esfuerzo de los indígenas. La última vez que Taquile sirvió de prisión política fué en 1924 , en esa ocasión cumplieron condena en ella algunos militares revolucionarios que habían complotado en los departamentos de Cusco y Arequipa. A través de ellos conocieron algunos problemas de nuestra vida política y por ende de los

problemas nacionales. Los indígenas más capaces y osados lograron establecer amistad con estos militares, que en su mayoría hablaban el quechua y les hacían no pocos servicios: llevaban misivas, cumplían encargos y los aprovisionaban de víveres o utensilios; los militares, por su parte, les hablaban en su idioma y les ofrecían muchas cosas para cuando cambiasen de situación. Les hicieron un gran servicio al despertarles inquietudes y abrir perspectivas que antes no habían imaginado.

En 1925 dejó de ser prisión política, se retiró la guarnición, y los indígenas siguieron dentro del sistema feudal en que vivían desde el siglo XVI. Pero la tradicional mansedumbre fué desapareciendo, otros grupos de la zona estimulados por otras motivaciones también despertaban, se cambiaban experiencias y se seguían ejemplos. Cuando para Taquile parecía que no habría posibilidad de cambio, surgió una circunstancia que contribuyó al actual cambio en la tenencia de la tierra: la construcción de carreteras, el servicio vial que llegó a todo el país. Los indígenas por comunidades y ayllus participaron activamente en la construcción de las carreteras del departamento. Allí también estuvieron los taquileños .x Y nuevamente en las noches oyeron y recibieron estimulaciones de gran trascendencia, los capataces, los mestizos hablaban un lenguaje que les recordaba los años de 1924, muchas noches plantearon sus dificultades y planearon soluciones.

Fué otro ciclo de estimulaciones y he aquí que ya se destacan dos o tres líderes taquileños que habían acumulado experiencias y que deciden emprender la gran transformación. Protestan, crean dificultades a los dueños de las haciendas, alientan a sus congéneres, viajan, son perseguidos, sufren prisiones, escapan, etc. Y sobre todo se sobreponen al tremendo impacto demoledor de las ciudades, de Puno sobre todo, en la cual deambulaban como seres inferiores, eran tratados como indeseables, humillados, vejados. A veces son traicionados por los los suyos, acusados, incomprendidos. En estas circunstancias el principal líder Prudencio Huata se entera en Puno de que uno de sus amigos militares era Presidente de la República y decide ir a verlo. Vende una vaca, hace sus arreglos y con su indumentaria típica emprende uno de los viajes más interesantes que algún indígena haya realizado a la capital. Fué a visitarlo y pedirle el cumplimiento de sus ofrecimientos. Recibió alojamiento en un cuartel, le dieron facilidades para que conociera la ciudad y finalmente regresa con la noticia de que han sido suprimidos los trabajos personales, no más mitani, ni mayordomo, ni kipu, ni huatacho, ni pongo, etc. y además, que pronto la isla será comprada para los isleños.

Espera un año en el que es acusado de revoltoso y, sin noticias, emprende otro viaje a Lima donde asegura el trámite de expropiación y regresa más confiado. A los

pocos meses cuando parecía que sus gestiones se resolvían favorablemente su amigo el Presidente es asesinado y todo vuelve a fojas uno.

De 1932 a 1939 se produce otra larga espera, en la cual no cejaron en sus planes y comenzaron a reunir, centavo a centavo, todo el dinero posible. En 1936, por circunstancias especiales, la amistad con un párroco de Capachica que les llega a estimar, consiguen dos becas en la Escuela Granja-Taller de los Salesianos y allí van dos adolescentes a estudiar. Uno de ellos es Lino Huata, hermano de Prudencio, hombre inteligente que más tarde será el elemento clave en el cambio cultural.

En 1937 un funcionario del Poder Judicial que por circunstancias familiares era poseedor tierras en la isla, llama a los líderes y les ofrece venderles su propiedad. La sensibilidad social de este funcionario da origen al paso fundamental, les abre pacíficamente una puerta que otros grupos tuvieron que franquear usando la violencia. Reúnen dinero, pagan en armadas y cuando esperaban la extensión de la escritura pública muere su propietario y los isleños creen ver esfumada su gran oportunidad. Desde esa fecha hasta 1942 lucharon tenazmente para conseguir el reconocimiento de su derecho y lograron que los tribunales fallaran a su favor. En 1942 culmina esta gran odisea y desde esa fecha la lucha por ganar la propiedad total de la isla constituye el an-

helo colectivo del grupo.

1942 marca, para la isla Taquile, un grupo tan apartado de nuestro territorio, el cambio de un sistema de propiedad de la tierra que significa una alteración en la vida del grupo.

Cuatro años más tarde la introducción de los botes de vela acelera este proceso y contribuye a afianzar la posición ganada. Actualmente sólo el 6 % del total de tierras cultivables está en poder de dueños mestizos de fuera.

He aquí a grandes rasgos el proceso inmediato del cambio en la tenencia de la tierra. Una serie de circunstancias han contribuído a ha hacerlo posible, a singularizarlo. Este es uno de los de los motivos por los que entramos en descripciones tan detalladas en el capítulo de propiedad, porque son ejemplos representativos para andar seguros en la comprensión general de un problema de tanta trascendencia.

También es necesario tener presente que fué posible que las motivaciones o circunstancias que llevaron al cambio en la propiedad, prosperaran por el hecho de que el país sobre todo en las dos últimas décadas, sufre un proceso de cambio que se deja sentir en todo el ámbito nacional. Las dos últimas guerras mundiales, la pugna entre dos concepciones de vida universales y el propio desarrollo del país son otros factores que deben tenerse presente en este análisis del cambio cultural en Taquile.

La idea motriz de este estudio radica pues en el análisis de como está la sociedad isleña en este periódo de transición, de como se está reestructurando una nueva forma de vida. En el relato minucioso, y a veces denso de los diversos aspectos de su estructura económica creo dar respuesta a estos temas planteados.

Vamos a analizar la conformación de la cultura en transición, para precisar los efectos inmediatos del cambio o mejor dicho de la nueva estructuración que va adquiriendo la sociedad taquileña. Los cambios referentes a su cultura material son fáciles de conocer a simple vista. Al final del capítulo de vivienda hemos intentado hacer un estudio de este tipo y allí objetivamente puede verse los elementos que han sido asimilados, en que intensidad y también los que están en trance de incorporarse a su forma de vida. Los cambios en la cultura ideacional o espiritual son más complejos y de difícil apreciación, a pesar de ello trataremos de examinarlos hasta donde nos ha sido posible aprehenderlos.

El hecho de que ahora trabajan tierras de cultivo de su propiedad constituye un estímulo fundamental para producir más, para trabajar con más ahinco a fin de lograr mejores cosechas y poder obtener mayor plus producto que traducido en dinero pueda permitirles adquirir más tierras, bien sea de los propietarios mestizos o de los propietarios indígenas que han logrado acaparar grandes extensiones. Es decir que el grupo parte de un reconocimiento tácito de las

tierras que usufructuaban mientras fueron colonos, propiedad reducida que ahora tiende a ser mayor, o sea que existe una doble situación en primer lugar cada familia tiene su reducida propiedad y en segundo lugar la propiedad complementaria lograda según las posibilidades de cada familia, mediante compras tanto a los dueños de fuera como a los indígenas que han acaparado grandes extensiones.

Hasta 1942 parte de los productos obtenidos en el cultivo era para los dueños mestizos. Desde entonces esa contribución en especies ha servido para aumentar su plus producto con el cual obtienen dinero para comprar tierras o sea para su nueva propiedad complementaria. He aquí el mecanismo del sistema de la tenencia de la tierra. El sistema tradicional o sea el reconocimiento a una propiedad básica para cada familia sirve de punto de partida para la transformación económica y, como decimos con más detalle en el capítulo de propiedad, hay un profundo respeto por esa propiedad tradicional.

La actitud tanto de los propietarios mestizos como de los indígenas está actualmente orientada a facilitar esas ventas y a pesar de que los indígenas más acomodados han logrado extensiones considerables de tierras de cultivo, tratan de que las otras familias tengan la oportunidad de adquirir lo que aún pertenece a propietarios mestizos y aún más, tratan de vender parte de su gran propiedad a fin de

que no se produzca descontento ni se resquebraje la vida en la isla. En un primer momento, cuando estuvimos por última vez en 1952, esto no sucedía, pero ahora los indígenas acomodados han comenzado a cambiar de opinión movidos por el clamor general de equiparidad. Sin embargo, las familias acomodadas irán aumentando su capital y como veremos más adelante lograrán una situación de privilegio superior a la que actualmente tienen.

La posibilidad existente de adquirir tierras está estimulando no solamente la intensificación del trabajo agrícola y de las actividades complementarias, sino que además los incita a buscar trabajo fuera de la isla a fin de conseguir dinero con más rapidez. Las familias extensas son las más favorecidas en esta etapa, uno o dos miembros se dedican ayudados por sus mujeres e hijos a atender debidamente el cultivo de las tierras que poseen y el resto de sus miembros sale a Arequipa o a Lima, que son los centros donde pueden conseguir mejor trabajo, como domésticos o guardianes, y en uno o dos años de trabajo reúnen dinero para hacerse de tierras con títulos de propiedad. En esta forma familias de condición económica intermedia o pobres están adquiriendo propiedades que contribuirán a que logren una posición más elevada en su grupo. No hay restricciones, pues la movilidad social no presenta ninguna taxativa, es completamente abierta y ésta es una de las características principales de la cultura en transición. Otras familias exclusivamente con el plus

pro

producto de sus cosechas están logrando la compra de tierras.

Las personas que viajan a las ciudades dejan sus vestidos indígenas y adoptan los de confección, aprenden castellano, a leer y en cierta forma se familiarizan con los mecanismos y problemas urbanos. En estos primeros años al regresar los vestidos mestizos los usan en la isla solamente en las fiestas como señal de distinción y de prestigio, pero es probable que poco a poco su influencia se deje sentir y veamos en este hecho el estímulo o el agente favorable para el cambio en su vestimenta. Ocurrirán cambios importantes, como dice Ozzie Simmons, debido a su creciente relación con otros centros adelantados los cuales a su vez sufren igual proceso. Este cambio será más fácil en el aspecto material y menos en el espiritual pero ellos ocurren en amplia escala. El cambio en el vestido generalmente no es tan fácil, sobre todo si tenemos en cuenta la forma como confeccionan su indumentaria lo que describimos ampliamente en el capítulo respectivo, pero es probable que los vestidos mestizos durante un tiempo serán usados sólo en las fiestas y los tradicionales en la vida ordinaria.

En el cambio en el sistema de propiedad, sin embargo, no ha roto los modelos tradicionales en su ciclo agrícola, simplemente ha afianzado o regularizado una situación inestable de usufructo y los ha dotado de mayores productos. Cada familia es ahora dueña de su unidad de vivienda y de tierras en los diversos suyus y tanto en su ciclo agrícola, en sus cultivos, co-

mo en las herramientas y técnicas que utilizan no hay mayores alteraciones. Es decir se ha cimentado la actividad económica y la isla es cultivada con mayor intensidad y esfuerzo sin alterar los patrones tradicionales de su actividad agrícola, así como tampoco han desaparecido sus prácticas ni creencias mágicas acociadas. El único cambio apreciable es el mayor uso del alcohol y del cigarrillo en la celebración de sus festividades y de vez en cuando una botella de licor o de cerveza. Lo que han reforzado es el equipamiento de sus utensilios y herramientas, compran más chuntas o rejas de acero para sus tacllas, raucanas y yuntas, más combas, lampas y barretas y algunos una carretilla, o sea que amplían su equipo material aunque sin modificar las herramientas ni las técnicas. Pero estas adquisiciones no alcanzan gran volumen porque la mayor parte de sus ingresos los dedican a la compra de tierras.

Sobre esta base económica la isla ha comenzado a adquirir los contornos de un comunidad. Sus autoridades tradicionales o sea los mandones, controlan el gobierno del grupo, gozan de un status de prestigio y de gran respecto. A pesar de su condición de colonos los indígenas tuvieron siempre sus autoridades tradicionales que anualmente elegían en forma democrática. Cumplían con las funciones de vigilancia, y de solución de conflictos, pero eran utilizados por los patrones mestizos para el cumplimiento de las tareas agrícolas. Hoy la situación ha cambiado, gozan de amplia autonomía y su poder es mayor. Su elección sigue el sistema tradicional, así como la distribución de funciones de sus diferentes miembros

La isla además ha ganado mayor status al conseguir por vez primera el nombramiento de sus primeras autoridades nacionales. Primero fué nombrado un Teniente Gobernador que dependía de la Gobernación de Capachica y de la sub-prefectura de Puno, con lo cual el grupo fué incorporado al mecanismo nacional. Sin embargo, los mandones, tienen todavía más prestigio y poder que este Teniente Gobernador, el cual colabora con estas autoridades tradicionales y sirve sólo para sus relaciones con el exterior y cuando las diferencias entre ellos no han podido ser resueltas por los mandones. Esta situación, por lo demás, no es rara en muchos grupos andinos.

Años más tarde un indígena fué designado Teniente Alcalde, dependiente de la Alcaldía de Capachica y del Municipio de Puno. Su acción es importante en el grupo, pues significa el funcionamiento en la isla de los registros civiles. Esto garantiza a los que han nacido, después de su establecimiento, la seguridad que otorgan los documentos de identidad, de que carecen gran parte de los de las generaciones anteriores, causa además de no pocos conflictos cuando viajan a buscar trabajo. Sin embargo, la generación joven ha ido consiguiendo en los últimos cinco años la inscripción de sus partidad de nacimientos en las alcaldías de Capachica y Puno, lo cual les ha permitido ingresar al cuartel a cumplir su servicio militar o conseguir sus libretas militares y electorales para viajar a esta ciudad. La Agencia Municipal constituye así en factor fundamental para la incorporación de los taquileños a la vida ciudadana.

Con motivo de la adquisición y de la construcción de botes a vela la Capitanía del Puerto de Puno nombró un Sargento Jefe de Playa para la isla, en igual forma que para todos los grupos que poseían tal tipo de embarcación, a fin de establecer y controlar la reglamentación del transporte por el lago. Este hecho sirvió también de estímulo para el grupo, porque tanto los patrones de los botes como los tripulantes están obligados a inscribirse en la Capitanía lo que además les sirve para conseguir documentos, y esto favorece por consiguiente su incorporación a la vida ciudadana. De este modo la Capitanía de Puno viene actuando desde hace algunos años como otro agente del cambio cultural que se opera no sólo en Taquile, sino en las otras poblaciones que se ven obligados a acudir a ella. Además, gracias a la personalidad del Comandante, que durante muchos años estuvo a su frente, los indígenas encontraron en ella una fuente de seguridad para el grupo.

En 1947 se creó la primera escuela de la isla que constituye otro de los agentes favorables para su actual transformación, a pesar de no estar debidamente acondicionada a los fines del grupo ni de la región.

Estas circunstancias han contribuído a dar una nueva fisonomía a la isla, ya no integran colonos sino que ofrece todos los aspectos de una comunidad incipiente que se irá desarrollando poco a poco. El cambio en el sistema de pro-

piedad ha favorecido la creación de estas autoridades y de la escuela y alentado una nueva forma de vida.

En otra escala el cuartel también ejerce influencia en la isla y es otro agente que opera en el cambio. Cada año aumenta el número de movilizables taquileños que se dirigen a prestar su servicio militar con gran entusiasmo. Los licenciados, ya castellanizados, se reincorporan al grupo con mayores conocimientos y nuevas aspiraciones y constituyen estímulos, sobre todo para los de la generación joven. Además, el cuartel les despierta un sentido nacionalista, al que también contribuye la posición fronteriza de la zona.

Los frecuentes viajes con fines comerciales o de trabajo, la escuela, el cuartel, la creación de las nuevas autoridades y el constante intercambio con Puno están castellanizando día a día al grupo, de manera que el bilingüismo se encuentra en creciente desarrollo. El castellano es considerado ahora como medio de progreso y de comprensión de la vida nacional.

En el capítulo de propiedad analizo con detenimiento diferentes aspectos del cambio cultural, uno de ellos es la nueva estratificación social. Hasta 1942 los indígenas constituían una clase social única en la isla, homogénea, sin estratificaciónes, se reconocía situaciones de privilegio o había un status de prestigio a causa de habilidades personales. Con el nuevo sistema de tenencia de la tierra, este grupo in-

dígena está estratificándose y en ello el factor económico desempeña un factor promordial por vez primera en la isla. Los status de prestigio ya no se obtienen solamente por habilidades, destrezas, condiciones personales, liderazgo, sino que ahora son determinados por la mayor o menor posesión de tierras de cultivo. El nuevo sistema está cambiando la organización social del grupo, destaca las diferencias entre acomodados y pobres. Asi hemos considerado en esta etapa de transición la existencia de cuatro grupos: los más acomodados, constituído por pocas familias; los acomodados, los intermedios que son los más y los pobres. Sin enbargo, las diferencias no son tan agudas y fuera de la mayor capacidad económica demostrada por la posesión de buena cantidad de tierras, mayores cosechas y mayor capitalización en dinero, las diferencias entre los miembros de estos cuatro grupos no son tan saltantes: no se aprecia diferencias en el vestido, ni en la alimentaciáón, ni en la vivienda, ni en sus creencias o prácticas, ni en sus ideas en general.

El cambio además de significar un asentamiento de la propiedad familiar ha dotado al grupo de dos fuentes de seguridad fundamentales: sus autoridades tanto tradicionales como nacionales y su familia, sobre las que reposan el trabajo y la confianza del grupo. Existe una participación de todos los miembros del grupo en los problemas de la comunidad y su base de productividad es la familia.

No existe en la cultura del grupo conflictos, ni resistentes a la nueva situación, han ingresado a esta etapa en condiciones favorables y todos los mecanismos culturales están acomodándose a la nueva situación sin ofrecer grandes resistencias.

Mientras la isla siga con su actual población y se establezcan claramente los patrones de esta nueva sociedad no habrá grandes conflictos con el cambio operado pero es de esperar, dado el sistema al que han ingresado, que con el aumento de la población se enfrentan a serios problemas similares a los que afectan al área, entre ellos el minifundio derivado de la herencia.

Como se ha manifestado en el capítulo de la vivienda he presentado un cuadro de los elementos culturales que constituyen su actual equipo material y allí he analizado su procedencia y comparado los tradicionales con los alienígenas, ese cuadro puede constituir un buen punto de partida para evaluar de aquí a unos años el proceso del cambio. En ese cuadro anotamos que solamente en el menaje de cocina, en los productos alimenticios y sus técnicas en el tejido y en la vivienda existe una mayor cantidad de elementos aborígenes. En el resto de su equipo material predominan los nuevos elementos que han sido asimilados poco a poco.

Son elementos completamente nuevos y ya aceptados por el grupo, por ejemplo: las herramientas de carpintería espe-

cialmente las dedicadas a la construcción de los botes, los útiles escolares, y todo lo vinculado al proceso legal de adquisición de tierras.

Los valores tradicionales aún no han sido afectados por el cambio en parte porque la situación geográfica es propicia al conservadorismo y así tienen toda vigencia, su creencia en los espíritus de la tierra, el rito de Mulusina, la preparación de líquidos especiales, las maneras de comportarse, las formas de sentir y pensar, es decir todo lo que correspondería a su vida ideacional. Los licenciados o los que han permanecido un tiempo en las ciudades constituyen los agentes principales para la introducción de nuevas ideas, gestos y prácticas, que pueden tener influencia posterior.

Un estudio de los valores e ideas colectivas sería de gran utilidad para comprender mejor la cultura del grupo, así como para discernir mejor la orientación del cambio cultural. El sociólogo francés George Gurvitch al respecto dice: "Para comprender el sentido de los comportamientos, y de las actitudes colectivas, para descubrir lo que se halla debajo de los patrones culturales, es necesario investigar hasta encontrar sus inspiraciones profundas- los valores que se proponen realizar y por los que son atraídos, así como las ideas que los esclarecen y que los penetran".

Si pensamos de los valores como "la supuesta capacidad

de cualquier objeto para satisfacer un deseo humano" (dic. de Sociología) y que ellos son, al mismo tiempo, "las fuentes últimas de la motivación de toda conducta consciente, racional y télica" (idem.) en ultima instancia, un análisis de los elementos culturales, como por ejemplo el que presenta en el capítulo de Vivienda tiene que estar referido a los valores a fin de poder comprender debidamente la manera de pensar o de actuar del grupo. Observamos en la isla comportamientos, gestos, signos, símbolos, patrones culturales, elementos, normas de conducta, etc., a través de multitud de circunstancias, que pueden apreciarse en el relato de los diversos aspectos de la vida económica del grupo. En sus adornos por ejemplo hay diferencias, hay elecciones; así como en sus vestidos, en sus danzas, en sus ritos mágicos, en el comportamiento de sus autoridades tradicionales o en el juzgamiento de un conflicto, etc. existen juicios de valor que dan sentido a los deseos del grupo. En los actos materiales o ideacionales la sociedad exterioriza sus actitudes colectivas que están orientadas por los valores que han sido elaborados como fruto de experiencias comunes y ellos constituyen las últimas motivaciones en sus mecanismos intelectivos.

Unicamente la debida interpretación de las ideas y de los valores que implican todas las manifestaciones culturales podrá decidir si corresponden a actos o creencias religiosas, mágicas, jurídicas, morales, económicas, artísticas, etc.; o, si simplemente corresponden a saludos o amenazas por

ejemplo. "Por ello es, pues, necesario escrutar las significaciones propuestas, vividas o deseadas por los agentes colectivos e individuales que se observa". (Gurvitch). Los valores de carácter colectivo son los más interesantes en un trabajo de cambio cultural, porque ellos pueden tener una resonancia notable para juzgar o predecir el cambio a operarse o el porque de él.

Todos estos hechos nos indican que un análisis de los valores es de gran trascendencia y desgraciadamente no es posible hacerlo aquí, es algo que reservamos para un estudio especial, eso sí cabe mencionar que estos valores comprenden una vasta gama y los hay personales, sociales, culturales, materiales, de supervivencia. Estos últimos son importantes sobre todo para un grupo como Taquile o sea aquellos en los cuales cuanto mayor sea la utilidad de algo mayor será su valor de supervivencia.

Presentado así el problema en sus aspectos fundamentales es necesario dentro de este análisis de la estructura económica ocuparse de los niveles de vida para conocer mejor la sociedad taquileña.

El nivel de la vida de un grupo depende de varios factores, uno de ellos es la productividad per capita o sea de los recursos por habitante, tanto naturales como creados por el hombre

y del trabajo realizado por sus componentes. En la isla todo el grupo trabaja las tierras de cultivo, el 100% de su población es agricultora y solamente los niños en su primera infancia así como los muy ancianos y los enfermos son los que escapan de esta situación de activa productividad. Solamente algunas personas realizan ocupaciones complementarias: recolección, pesca, trabajos de piedra, crianza de animales y artesanía, cuya importancia es muy secundaria. El promedio de tierra aprovechable en la isla por habitante es de 0.7 has. A pesar del tremendo esfuerzo que realizan, los rendimientos que obtienen son pobres debido a los instrumentos de trabajo primitivos que utilizan y a la carencia de conocimientos científicos en el cultivo de la tierra. Lo que significa que la productividad es baja y que el nivel de vida corresponde a un grupo subdesarrollado. Y a ello se agrega que el limitado plus producto que obtienen, traducido en dinero, es destinado a la compra de tierra y a la fabricación de sus botes. De manera que el capital, que constituye otro factor para apreciar el nivel de vida del grupo, tiene ahora únicamente una influencia decisiva en la trasformación de su régimen en la tenencia de la tierra. Este hecho juega un papel importante porque va condicionando al grupo para mejorar en los próximos años el nivel de vida que hasta 1942 te-

nían , e indudablemente tenderá a elevarlo y mejorarlo.

La mano de obra es otro factor de la productividad y su rendimiento es fundamental para mejorar la vida del grupo. Un grupo fuerte, saludable, bien entrenado puede alcanzar mejores niveles de vida. Esto está sucediendo, en parte, se trabaja mejor las tierras, tanto en cantidad como en calidad, pero a su vez existen factores que atentan contra el rendimiento del campesino, ellos son la salud, la higiene, la alimentación y el alojamiento que son inadecuados y no bien atendidos, todo lo cual produce una disminución del rendimiento físico y de las posibilidades de mejora. El estado físico y psíquico (estado individual y colectivo de grupo atrazado e ignorante) atenta contra el buen rendimiento de la mano de obra y si a esto se agrega además al analfabetismo del grupo y el reducido nivel de preparación técnica vemos que en un balance objetivo la situación es desfavorable para el isleño no obstante la transformación económica. Lo importante en la isla es constatar como a pesar de todos estos factores negativos el grupo ha realizado un esfuerzo notable dentro de sus condiciones sociales y culturales y ha pasado a un nivel mejor dentro de los grupos indígenas del país.

También una adecuada organización es necesaria para una alta productividad y para la consecuente elevación del nivel de vida. La mala utilización de los recursos de la tierra es

una muestra de organización poco satisfactoria; en el campo agrícola, la carencia de conocimientos modernos, de un plan de utilización adecuada, de medidas complementarias para resguardar la vida del trabajor, atentan contra la productividad y por ende para mejorar las condiciones de vida. Hay pues una mala distribución de los recursos debido a una deficiente organización. Existen grandes renglones que no son debidamente atendidos, entre ellos los servicios públicos, la higiene, la educación, la alimentación y el alojamiento, que ya hemos mencionado.

También desempeña un papel importante en el análisis del nivel de vida el conocer la forma como se realiza la distribución de la producción entre bienes de consumo y bienes de productos. Es esta distribución el balance por el momento es favorable para el isleño.

La escuela que existe desde hace más de diez años no tiene un programa especial en relación con la actividad fundamental que es la agricultura. A pesar de que se le ha dotado de un campo de cultivo el maestro foráneo, tiene que preocuparse de cumplir con los planes y programas generales que rigen la educación primaria en todo el país, de informar constantemente a la inspección Escolar de Puno, de enseñar a leer en clase, de disponer su tiempo para atender cuatro salones de clases: transición, primero, segundo y tercer años, de rea-

lizar actividades recreativas complementarias. Demasiadas tareas que menguan una educación básica. La falta de planes especiales y de preparación adecuada en el maestro, contribuyen a que la escuela sea agente que sólo favorece la castellanización y esto en reducida escala. El nivel educativo del grupo es bajo y no guarda relación con el nivel económico y social, desequilibrio que atenta contra el nivel general de vida del grupo.

Otro de los hechos que inciden en el nivel de vida es el inadecuado alojamiento de la población. Se dispone de tierras y de recursos materiales, de tiempo y de mano de obra lo que permite construir la vivienda cada vez que las necesitan, no hay difilcutades en la edificación, pero sí en su utilización, las principales habitaciones sirven de depósitos, la cocina es dormitorio a la vez y aunque pueden disponer de otra habitación para dormir no lo hacen el desorden interior contrasta con el cuidado del patio, no hay higiene a lo cual se agrega lo precario de su mobiliario. El mal uso de la vivienda contribuye así al bajo nivel de vida.

La salud y la nutrición reflejan claramente el nivel de vida. La mala salud, la desnutrición y la inadecuada higiene son factores importantes que limitan la productividad del trabajo agrícola. Contribuye a este hecho la economía poco desarrollada y el deseo de vender la mayor cantidad posible de productos para obtener dinero, mermando al mínimo lo que se

destina al consumo.

En Taquile la salud se atiende de acuerdo a prácticas tradicionales, mediante el uso de hierbas y prácticas mágicas, no hay ninguna facilidad higiénica y las condiciones sanitarias son deplorables. Un desgaste tremendo en el trabajo agrícola sin la compensación de un alojamiento adecuado, sin una alimentación bien balanceada, con deficiente atención a la salud y con condiciones sanitarias desfavorables contribuyen al bajo nivel de vida del grupo.

Este cuadro general de la economía y sus relaciones con el cambio cultural que he presentado corresponden a la situación correspondiente al año 1952, fecha final de nuestro estudio.

He aquí el marco general en que se desenvuelve la actividad económica de una comunidad andina que está en plena transición. De la categoría de hacienda ha pasado a la categoría de comunidad. Su estudio tiene el interés de mostrar la vida económica actual de una comunidad representativa en una área determinada y ofrece a través de ella una de las formas de como están cambiando los grupos andinos en todo nuestro territorio cambio cultural especialmente asentuado en las últimas décadas. El trabajo que presento sirva pues, para tal fin, ilustrar con detenimiento como está ocurriendo este hecho histórico en un grupo aislado.

B65

E C O N O M I A

I. - a) Economía y Técnica

Recursos Naturales.- Economía y Técnica

En el inicio de la actividad de cualquier grupo, tendiente a aprovechar los recursos que su morada o habitat le ofrece, tenemos dos formas devenidas ya clásicas: la extracción y la recolección. Indudablemente, todo hace suponer que éstas hayan constituído la primera relación del hombre frente a su morada y las que determinaron la formación de sus primeras relaciones económicas, es decir la utilización, transformación y adaptación de los elementos que la naturaleza le ofrecía a fin de satisfacer sus necesidades básicas. Mientras que unas cosas simplemente se pueden coger con las manos: hierbas, huevos, leña, etc. papa otras se necesita ayuda y así se crean los instrumentos de trabajo, de producción - al comienzo simples prolongaciones de sus manos - utensilios y herramientas, como por ejemplo cántaros para cargar agua, trampas para cazar, palos especiales para cultivar la tierra, cestas para depósitos, palos para extraer la miel de abejas, etc., etc. Y cuando la relación entre los objetos de trabajo (los que la naturaleza le ofrece, seleccionados y modificados por el hombre) y los instrumentos de trabajo se establece ya está preparandose la producción.

En la creación y utilización de esos instrumentos de trabajo se encuentra así mismo los comienzos de la técnica y desde allí se puede efectuar una valoración de su equipo tecnológico, lo cual inmediatamente puede dar a conocer la pujanza, desarrollo o debilidad del grupo. Estas notas que sirvan para aclarar, dentro de la estructura de una cultura, este aspecto que llamamos

técnica. En lo económico el asunto llega a otros campos y adquiere otro sentido. No vaya a creerse tampoco que existe una etapa económica de recolección y extracción, lo cual no pensamos que sea así, dado el criterio de totalidad o estructura que caracteriza a la vida en sociedad.

El aprovechamiento de los recursos naturales, de los objetos de trabajo, que hace todo grupo constantemente, diversifica las actividades y ocupaciones y puede ser un buen punto de partida para iniciar el análisis del aspecto económico de una cultura.

En Taquile constatamos que el equipo tecnológico es simple y pobre, lo que nos ofrece un índice de lo que es el grupo, hay pobreza en los medio de producción (los recursos naturales y los instrumentos de trabajo) y mayor riqueza en el trabajo humano, lo que produce un desequilibrio que se refleja en toda su organización económica, se nota el aguzamiento del ingenio del grupo para aprovechar al máximo sus propias fuerzas a fin de subsistir. El escaso bagaje tecnblógico pone así al grupo en un estado de casi completa dependencia frente a las fuerzas de la naturaleza, a diferencia de aquellos más tecnificados que las someten más y más.

Los recursos reales y potenciales que le ofrece su morada marcan de inmediato una limitación a sus actividades. El isleño dentro de este cuadro de referencia hace una selección para lograr el mejor provecho: selecciona los puquios para aprovisionarse de agua y la prefiere a la del lago; selecciona los tipos de plantas que le servirán de leña; busca las mejores canteras; se-

lecciona las tierras para cultivarlas; igual hace con las plantas que debe sembrar y utilizar, etc. Ha pasado así por una serie de tanteos y deducciones para llegar a sus actuales logros.

El ingeniero agrónomo Oswaldo Gonzáles Tafur (1952) en su obra "Perú: Población y Agricultura" (p.16-17) nos ofrece un cuadro de todos los posibles campos que ofrece la naturaleza al hombre; al tratar de determinar el área de tierra productiva que corresponde a cada habitante enumera las materias que derivan de las fuentes o recursos naturales, de tierra, agua y aire que el hombre emplea en su alimentación, vestido, cubierta y uso. Allos renglones tradicionales de tierras de labor (cultivables), pastos naturales y bosques en utilización agrega: maderas, leñas, carbón de palo, combustibles vegetales y animales (bosta); pastos naturales corrientes (ichu); lomas costaneras; terrenos naturalmente húmedos (millinas); flora espontánea; recolección de productos naturales (flores, frutos, resinas); caza en general (carnes, plumas y pieles); pesca de mar, lagos y agua dulce; guano de islas, rico y pobre; fuentes minerales de correctivos y fertilizantes (yeso, cal, azufre, sal, fosfatos, salitre); y todos los recursos naturales a medida que son objeto de utilización.

El habitat marca así un sello inicial en esta fase, pero no es determinante, cumple su función en el ensamble hombre-naturaleza-cultura (lo biológico, lo natural y lo artificial), tres mundos que constituyen a su vez una estructura. En el campo económico y técnico esta relación del habitat y el hombre se

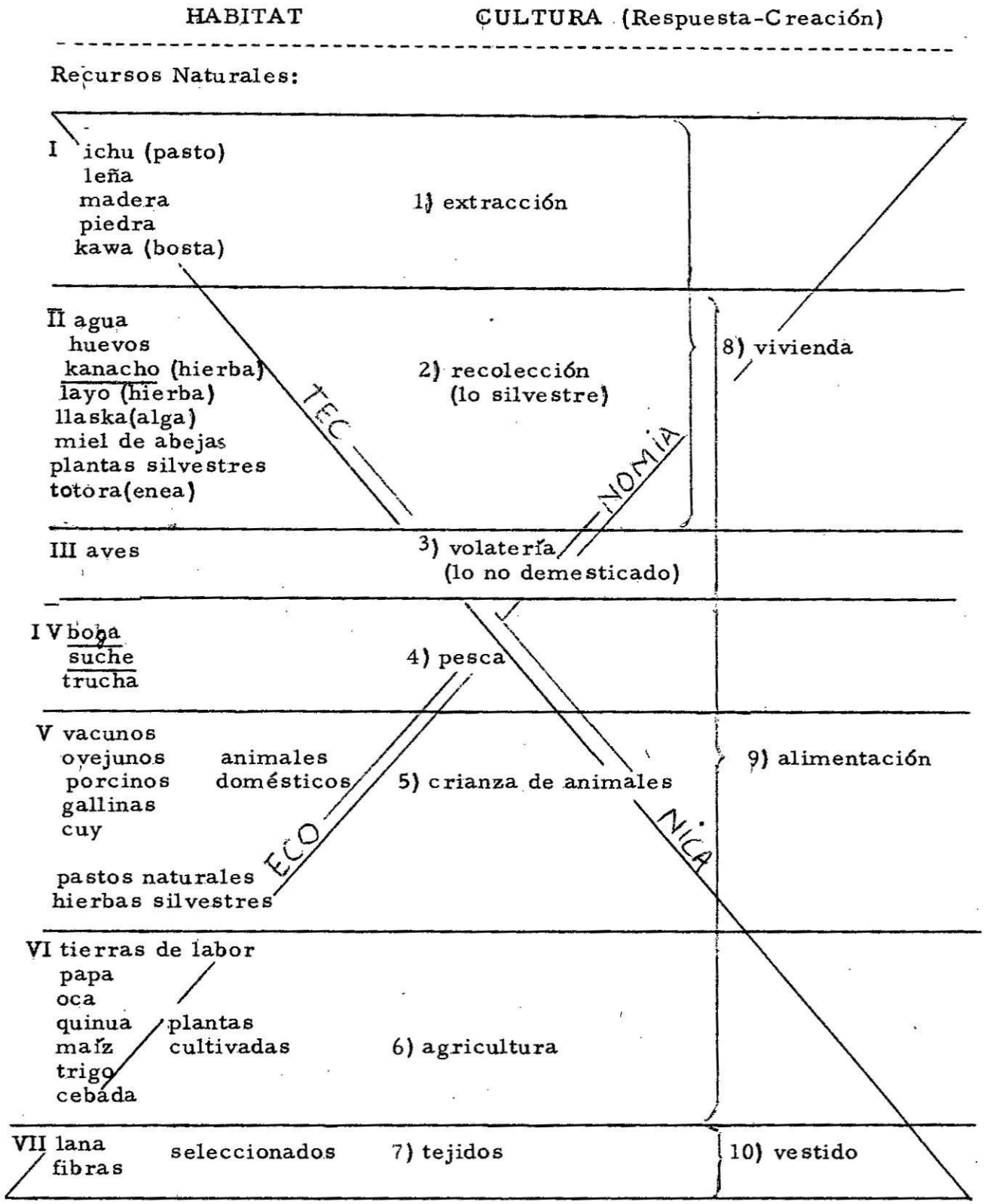
siente presente en forma clara, y dura o sea que resalta netamente; en los otros campos de la cultura, tales como el de la religión y magia es atenuada hasta cierto punto, también aparece con nitidez en la organización social. Así, los diferentes campos en que hemos dividido la creación humana del taquileño, tienen relaciones acentuadas o atenuadas frente a su morada.

En el campo de los recursos naturales indudablemente que la relación con la economía y técnica es preponderante. Es necesario que la tierra produzca y para ello hace falta mucha agua, y como la única fuente es la lluvia, entonces el isleño a través de un hecho económico pasa a un hecho mágico religioso, la creación de todo un complejo de elementos elaborados para que sea posible la lluvia. Del aprovechamiento de la tierra (recurso natural) a la función de la lluvia o su expectativa (naturaleza), se va a lo mágico-religioso (cultura). Y para que las ofrendas atraigan la atención de lo supremo (concepción del mundo) es necesario prepararlas con ritos, ceremoniales y arte, vasijas en las que se concentra toda la técnica o artesanía del indígena, vemos así el arte en estrecha vinculación con toda esta relación. Y aún más, la preparación de ritos o la artesanía lleva a la formación de grupos especializados, lo que crea un status especial, una diferenciación de clases (la organización social) y en estas clases artesanales la transmisión de habilidades se hace por procesos elaborados (la educación).

La cultura de cualquier grupo es pues un todo intrincado en que se distingue sectores, factores, órdenes, universales o ele-

mentos solamente con fines de análisis o de estudio, lo que indica que para comprender un grupo humano es necesario conocer todas sus manifestaciones porque aún las más insignificantes o exóticas desempeñan un papel en el conjunto que es necesario desentrañar.

En esa relación económica el isleño frente a los recursos naturales que su morada le ofrece, ha creado un conjunto de actividades bastante definidas y que responden a la satisfacción de sus necesidades fundamentales a la integración del elemento natural por la creación del grupo (lo que llamamos cultura, de cultivo, domesticación). Trataremos de precisar en un cuadro general esas relaciones que determinan actividades simples o compuestas. Ellas son:


HABITAT
CULTURA (Respuesta-Creación)
Recursos Naturales:
I ichu (pasto)
leña
madera
piedra
kawa (bosta)
1) extracción
II agua
huevos
kanacho (hierba)
layo (hierba)
llaska(alga)
miel de abejas
plantas silvestres
totora(enea)
2) recolección
(lo silvestre)
8) vivienda
TEC
NOMIA
III aves
3) volatería
(lo no demesticado)
IV boga
suche
trucha
4) pesca
V vacunos
oyejunos
porcinos
gallinas
cuy
animales
domésticos
5) crianza de animales
9) alimentación
pastos naturales
hierbas silvestres
ECO
NICA
VI tierras de labor
papa
oca
quinua
maíz
trigo
cebada
plantas
cultivadas
6) agricultura
VII lana
fibras
seleccionados
7) tejidos
10) vestido

Este cuadro correspondería a un primer grupo de relaciones básicas entre los recursos naturales y las creaciones o respuestas del taquileño. Dos órdenes de su actividad cultural comprenden esta lista de siete conjuntos de elementos, ellos son la economía y la Técnica. La primera sólo corresponde a un aspecto de lo que denominamos lo económico en Taquile, en cambio, la Técnica casi queda comprendida en todo este bosquejo.

Los 33 elementos que la isla le ofrece al taquileño determinan siete conjuntos de actividades que son:

1) extracción
2) recolección
3) volatería
4) pesca
5) crianza de animales
6) agricultura
7) tejido

Estos siete grupos netos a su vez derivan otras respuestas más complejas que constituyen tres nuevos grupos:

8) Vivienda (conjuntos 1 y 2)
9) Alimentación (conjuntos 2, 3, 4, 5, 6,)
10) Vestido (7)

En esta forma vemos las interrelaciones culturales que se han producido en la isla como consecuencia de la utilización de sus recursos naturales. Las respuestas complejas involucran la vivienda, la alimentación y el vestido, o sea el abrigo y la comi-

da, para lo cual se requiere la concurrencia de otros complejos. Un ejemplo sencillo es el vestido. De la lana obtenida por el trasquiba de sus ovejas y el trueque de sus productos agrícolas por lana de auquénido, se pasa mediante una respuesta neta, al tejido, y mediante él a la satisfacción del abrigo del cuerpo humano. Para ello concurren, pues, lana, técnica textil, personal especializado, variaciones en el vestir originados por las tradiciones culturales y las necesidades, (equipos complementarios de fiesta, de abrigo y de adorno).

Igual cosa sucede con los otros aspectos derivados. Todo este conjunto de variaciones que el taquileño utiliza constituyen para el etnólogo un orden cultural o una categoría universal que denominamos Economía. Pero, como la actividad económica es tan compleja a este primer cuadro-diagrama de respuestas habría que agregar las actividades económicas más elaboradas y que mueven mecanismos que juegan con todo el primer esquema. En primer lugar está el comercio, las transacciones comerciales a base del trueque y la moneda y que facilitan las relaciones del grupo con otros grupos y mediante las cuales se proveen de nuevos elementos para desarrollar su primer cuadro de actividades básicas. El comercio a su vez precisa del transporte y de las vías de comunicación. Y para que todo se movilice es necesario el trabajo humano en gran escala, sin él no sería posible la creación de la cultura ni el desarrollo del grupo. En la utilización de los re-

cursos naturales es necesario definir las pertenencias, deslindar los campos propios y ajenos y así surge la propiedad de estos elementos. Entonces tendremos un cuadro más completo de todo lo que entendemos por esta categoría denominada economía. Debemos, pues analizar estos aspectos del fenómeno económico, tal como se da en la isla..

Antes cabe mencionar que la técnica que constituye otra categoría o universal de la cultura, funciona en Taquile, íntimamente vinculada a lo económico de allí que consideremos ambos aspectos como un todo. No tiene, pues, la Técnica en Taquile un desarrollo que nos permita tratarla en un capítulo especial.

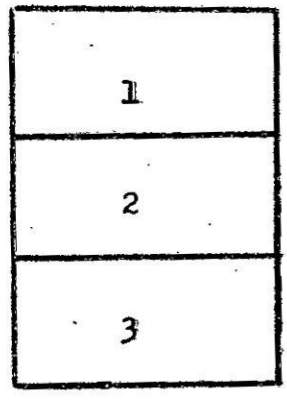
Entremos ahora a la presentación de la estructura económica de la isla Taquile, analizando uno a uno los diversos aspectos que la constituyen.

El Ambiente Físico

1.- La ruta a la isla: los totorales de la bahía de Puno.

2.- El Suyu Chuñopampa. Diseminadas aparecen varias unidades de viviendas.

3.- Playa oriental de Kollata, de arena blanca. Se destaca la isla Isañata y la punta de Pilalipi.



B 75







-b) Los recursos naturales. Su aprovechamiento primario.

Los recursos naturales. Su aprovechamiento primario.

Mediante la recolección y la extracción el isleño aprovecha una serie de materiales que su medio le ofrece, materiales que algunas veces sufren una ligera transformación antes de ser utilizados o los aprovechan tal como los recolectan o bien sirven para el desarrollo de técnicas especiales. Las materias primas no alimenticias, algunas de las cuales serán sometidas a un proceso técnico para su utilización, son el ichu, la leña, la piedra y la bosta. Los materiales que servirán para su alimentación son las hierbas silvestres y las algas del lago, la miel de abejas, los huevos y la totora. A este conjunto habría que agregar la recolección del agua, líquido vital para satisfacer sus necesidades. La utilización de materias primas no alimenticias da origen a un conjunto de actividades vinculadas con la técnica, mientras que aquellas que sirven exclusivamente para la alimentación se relacionan con actividades puramente económicas.

Las materias primas que aprovechan mediante la extracción sirven para la construcción y mobiliario de las viviendas y edificios públicos; uno de ellos, el ichu es utilizado en la confección de cestas y cordeles, vinculando así la extracción con la cestería y la cordelería. La piedra además de servir como material para la edificación tiene también otros usos mediante los cuales obtienen dinero. La bosta se usa para fines casi exclusivamente mágico-religiosos.

Del conjunto de materias alimenticias destacan las hierbas y algas de múltiples usos, que van desde la alimentación hasta la medicina. La totora sirve principalmente para confeccionar

cejes que son esteras para depósitos de viveres, y para el techado de las viviendas. La miel de abejas y los huevos tienen poca importancia en su vida.

Veamos como el taquileño utiliza estas materias primas y asi comencemos dentro de nuestro plan de trabajo a conocer mas de cerca como ha organizado su trabajo.

Ichu, es una palabra indigena que significa pasto. El diccionario del padre Holguin dice de ella lo siguiente: "heno, hierba seca, modo de esparto". Su nombre cientifico es Stipa Ichu y tiene muchas variedades. El indigena en toda el área andina lo aprovecha ampliamente desde tiempos inmemoriables: en el altiplano es el forraje principal de los auquenidos y de los ovejunos; recolectado en manojos es el material fundamental para el techado de las habitaciones, seleccionado como fibra es utilizado en la confección del kupu, una cesta con la que se recogen los productos de la cosecha; del kapi, una trampa de pesca, de las esteras, moldes para guardar el queso y para conservar la cosecha y de armazones para sombreros de fiesta, dando origen a una técnica de cesteria de alta calidad; igualmente es la materia prima para la preparación de sogas y cuerdas de todo tipo, motivando asimismo una técnica de cordeleria que es practicada por todo el grupo. De esta manera el tratamiento del ichu el trabajo que se hace con el, crea una especialización y una relación económica social de gran trascendencia para el grupo. Especialización que en la isla es patrimonio común, todos saben utilizarlo en sus diversos usos porque todos requieren sogas, cestas, trampas, forraje y manojos para te-

char sus viviendas. Y como muchos trabajos públicos requieren de este elemento mientras los hombres ponen las pircas de un edificio, las mujeres y los niños están preparando sogas de ichu, una división del trabajo determinada por el mejor rendimiento.

Su venta casi no tiene importancia, primero porque no lo poseen en abundancia y segundo porque no es el de la mejor calidad en la región.

Los isleños reconocen cinco variedades de ichu:

1.- el iru ichu que es la paja brava, muy dura, de poca altura, crece unos 50 cm., motivo por el cual casi no la utilizan, salvo vo algunas veces que sirve para techar las viviendas.

2.- el koña ichu tiene mayores usos, sirve para techar, para confeccionar sogas, lazos para atar las ovejas y para trenzar esteras.

Además es utilizado como forraje.

3.- el parhua ichu que tiene casi un metro de alto, sirve para techar las viviendas, para hacer sogas y esteras. Cada vez que preparan el chuño extienden una capa de esta variedad de ichu en el suelo para que oree la papa que está en proceso de deshidratación. Es forraje para los vacunos y los ovejunos.

4.- el huailla ichu sirve para hacer sogas, esteras y techar las casas. Es escaso en la isla y constituye un buen forraje para los animales.

5.- el chillhua ichu es la mejor de todas las variedades y la que más usos tiene, la utilizan para techar las viviendas, para confeccionar sogas de amarre, tanto para las construcciones como para sujetar a los animales, así como también para

construir las balsas; para esteras, para hacer moldes que contengan el queso; para confeccionar la sipita y el kapi, instrumentos de pesca, el cupo, cesta para recoger productos de la cosecha; para preparar el inca uma y la montera armazón de los sombreros de fiesta, el segundo exclusivamente de las mujeres. Igualmente sirve para fabricar escobas que venden en Puno, así como también para venderlo o cambiarlo por víveres, para lo cual lo preparan en atados.

La isla no posee el mejor ichu de la zona, de allí que para evitar que las cuerdas o tejidos que con ellas preparan sean de corta duración debido a que el calor o la humedad al que están expuestos las destruyan, ellos prefieren adquirir el ichu de los lugares de mejor producción de región, estos son Coata, Huata y Puno. Su costo varía, en 1955 por diez soles recibían 25 libras de ichu.

Como algunas familias comienzan a adquirir sogas de fábricas se van dando cuenta que tienen más duración que las confeccionadas con ichu, de allí que aunque todavía no las compran en gran escala debido a sus restricciones económicas, pero es de esperar su desplazamiento por cuerdas de fábrica, quedando el ichu para los otros usos arriba mencionados.

La leña.- La extracción de la leña tiende a satisfacer una necesidad derivada de la alimentación, es el combustible para su preparación y dada la forma como está organizada su cocina deriva su utilización en la calefacción de sus dormitorios-cocina. También sirve para obtener dinero.

Con el dinero que reciben por su venta adquieren los produc-

tos que les falta, especialmente pan, fósforos y kerosene. Es interesante constatar esta derivación de la extracción de la leña. En pequeña escala la leña sirve también para las fogatas mágicas en sus ritos.

La extracción de la leña tiene así las siguientes aplicaciones: combustible (para preparar sus alimentos), calefacción (de su dormitorio-cocina), fogatas mágicas (para el culto) y venta que se traduce en dinero con lo cual adquieren pan (alimento) y fósforos y kerosene (iluminación y fuego).

La leña la recolectan constantemente adultos y niños sin que exista reglamentación alguna en ello, pueden recogerla de cualquier lugar porque la consideran un bien común. Es corriente ver a las familias todos los días regresar de su trabajo con grandes atados en la espalda. Principalmente son los pastores los que recolectan la leña. Como se verá más adelante uno de los suyus cada año descansa, es el suyu wasara, destinado al pasturaje y es allí de donde mayormente extraen la leña. Existe una relación estrecha entre la rotación de los suyus para el cultivo y el aprovechamiento de leña, ambos funcionan coordinadamente y con el mismo fin. A cada suyu le toca cada tres años ser wasara (tres años en descanso), el tiempo suficiente para que la tierra descanse y los arbustos crezcan nuevamente, así han regulado la satisfacción de estas dos necesidades dando origen a un ciclo interminable que los beneficia y que respetan.

Como leña utilizan todas las variedades de arbustos silvestres, especialmente los secos, que extraen ayudados por la taclla o simplemente con la mano. Muchas veces cortan las ramas de los arbustos grandes o el tallo y los dejan secar durante varios días antes de recogerlos. No existen pleitos entre las familias en esta recolección, debido a su abundancia que, como ya dijimos, les permite hasta venderla.

El aprovisionamiento de la leña se presenta pues como algo imperioso, obligatorio, algo que debe hacerse todos los días, en igual forma que el aprovicionamiento de agua y el pasturaje, de allí la combinación de estas tres actividades y cuando no hay animales que llevar a pastar, caso rarísimo, uno de los miembros de la familia tiene que ir especialmente a buscar leña. Para este hecho utiliza pocas ayudas: la taclla, para extraer el arbusto de raiz, el machete para podarlas y cortarlas en trozos, las huaracas, sogas de lana para amarrar los atados y los huatos sogas de ichu para confeccionar los atados para la venta.

Las principales especies silvestres (arbustos y arboles) que utilizan como combustible son las siguientes: (como se ha hecho un estudio especial de la flora no se consigna el nombre científico de las plantas silvestres).

1.-chillka el mejor combustible, crece en abundancia y es el que más venden.

2.-sallihua es la segunda en calidad y utilización, tiene flores amarillas.

3.-keñua es un arbol que existe en pequeña cantidad.

Estas son las tres variedades de mejor calidad y uso.

4.- cantuta, es un arbusto de flores grosellas o anaranjadas. Sirve además para techar las casas cuando falta el kolle y para confeccionar las estacas, takarpos, del telar. Los isleños reconocen que es una planta de sus antepasados y que ahora no pueden cultivar a pesar de sus esfuerzos, " están gastados y por eso son pequeños, dicen, todas las plantas son antiguas, ninguna es nueva".

5.- maman chillka, un arbusto más pequeño que la chillka. Sirve también para fines medicinales.

6.- chujo, arbusto cuya corteza se llama roke y utilizada como jabón para lavar la ropa. Es espinoso. La corteza molida y disuelta en agua tibia produce abundante espuma con la cual lavan de preferencia la lana.

7.- muña es un arbusto pequeño que crece en abundancia. Sirve además para preservar la cosecha, de los gusanos, como condimento y como remedio.

8.- T'ula, es una planta semejante al ichu.

9.- yurak k'ela, arbusto de flores blancas.

10.-altamisa, arbusto pequeño utilizado también con fines medicinales.

11.-jintec, arbusto pequeño.

12.-karihua, arbusto que también tiene fines medicinales.

13.-yahuarchonca, arbusto utilizado para curar heridas.

14.-suncho, arbusto de flores amarillas. La raiz se utiliza como remedio.

15.-takáshe, un arbusto con frutos rojos como la guinda y de flores azul violado. El calor que desprende es tan fuerte que muchas veces raja las ollas.

Las especies cultivadas que utilizan también como leña son las siguientes:

1.- k'olle uno de sus mejores combustibles y que además tiene múltiples usos, es de gran importancia para la vida del isleño, sirve para el techado de las casas, para la confección de bancos, de mesas, para "las costillas" de los botes, los arcos de los tambores, bombos y cajas, instrumentos musicales, para el juko,(yugo) parte del arado de las yuntas, para confeccionar el mismo arado, las puertas, las cerraduras, los telares. Y fundamentalmente para la venta por ser la más cotizada y la que mayores ingresos les proporciona. La reproducción de esta planta es por acodo.

2.- sauco, de similares utilizaciones que el anterior pero en menor escala debido a sus poca existencia.

3.- eucalipto, planta foránea que además de leña tiene múltiples usos, no existe en gran cantidad en la isla.

La leña silvestre, recogida en atados, al llegar a las viviendas parte es utilizada inmediatamente para avivar el fogón y otra parte preparada como provisión para el invierno y para la venta. Algunos arbustos son seleccionados especialmente para sus ritos mágico-religiosos. La leña cultivada, que generalmente crece en sus canchones, sirve sobre todo para las construcciones, la fabricación de botes, confección de muebles, ritos mágicos, y para la venta. Generalmente son las ramas o troncos torcidos o nudosos los que se utilizan como combustible.

La leña la depositan en los patios de las casas amontonándolas en un rincón y de allí las distribuyen al fogón y a la cocina que es el depósito de leña.

A pesar de que hemos manifestado de que algunos arbustos son seleccionados para sus ritos no reciben ningún cuidado ni tampoco se dedican exclusivamente a tal finalidad, debido a que la kahua o excremento de los vacunos es el combustible especial para estos fines, la leña sirve solamente de complemento en sus ritos y como representante de los arbustos y plantas ya que en sus celebraciones mágico-religiosas todos los productos de la tierra deben estar representados.

Excepto el kolle que tanto en su utilización como combustible, como para la venta es guardado y tratado con cuidado, el resto de las plantas no recibe ningún trato especial. La leña depositada en los patios es rápidamente quebrada para ser utilizada en el fogón, procurando dejar las ramas más gruesas para los depósitos. En época de lluvias como no hay leña seca cada día tienen que utilizar la de sus depósitos, sin embargo la recolección no debe cesar porque sino se quedarían sin combustible, en estos casos se produce una rotación, calculan para esa época que debe tener cada familia leña por lo menos para un mes, de manera que la nueva que viene húmeda tenga tiempo de secarse mientras utilizan la que tienen en reserva.

La leña que va a ser vendida en Puno es la que recibe las

mayores atenciones, seleccionan las ramas, buscan las de mejor calidad, de tamaño similar, secas y las disponen en atados casí simetricos, generalmente largos de 1.20 m. por 40 cm. de ancho y 30 cm. de alto. Otros atados son más pequeños pero siempre de forma paralelípeda rectangular. Cada atado se ata con sogas de ichu y se condiciona de modo que fácilmente se lleva en la espalda. Estas operaciones de carguío y acomodo siempre las realizan los adolescentes y quienes tienen a su cargo estas transacciones en Puno, donde tienen su clientela ya establecida. Durante nuestra permanencia en la isla hemos visto constantemente llevar en cada viaje de los botes, abundante cantidad de leña para ser vendida en Puno en atados bien acondicionados, costando cada uno de ellos entre un sol y un sol veinte. El quintal lo venden en ocho soles.

Muchas personas en la isla han pedido a los mandos, autoridades, así como al Gobernador de Capachica, del cual depende políticamente la isla, que prohiban la excesiva utilización de la leña para la venta, ante el temor de que desaparezca como ha sucedido en la isla de Amantani donde ahora la escasez de combustible constituye un grave problema. Sin embargo, hasta la fecha no se ha ~~hecho caso alguno~~ porque por ahora no existe el peligro de que la isla sea desmantelada con esa contínua y excesiva extracción, debido a su gran abundancia y además por el coordinado sistema rotativo del suyu wasara que todos respetan.

Como puede verse por estas descripciones la extracción no consiste simplemente en recoger la leña sino que para hacerlo

existe un mecanismo que tiene algunas variantes y reglas que cumplir, mecanismo que el isleño ha concebido de acuerdo a su realidad y sus posibilidades, una creación simple pero lógica y bien estructurada. Existe, pues, una tratamiento del arbusto recolectado antes de ser utilizado con cualquier fin y es ese tratamiento el que caracteriza la acción cultural del grupo.

Lítica.-

Los trabajos en piedra tienen una doble finalidad:

1.- proveer los materiales necesarios para satisfacer sus necesidades, trabajos en los cuales participa todo el grupo.

2.- constituir una fuente de ingreso monetario para un grupo de especialistas.

Así como la llaska, alga del lago, es utilizada como complemento de su dieta en épocas de escasez, la pesca considerada como ocupación de pobres que necesitan complementar sus escasas cosechas y las ocupaciones de tejedores fuera de la isla, son también consideradas en igual forma, del mismo modo el trabajo de la piedra es tenido como una actividad complementaria a la cual se dedican las familias que tienen pocas tierras de cultivo y por lo tanto sus víveres no les alcanzan para alimentarlos todo el año, motivo por el cual deben realizar un trabajo complementario a fin de compensar esta situación. La isla con sus canteras ofrece a unas pocas familias ese trabajo complementario. Trabajo que no tiene las características del realizado en la vecina isla de Amantani en el que ha llegado a un gran desarrollo debido a su abundante población, verdadera escasez de cosechas para algunas familias y por existir mejores canteras que en Ta-

quile. Las bateas amantanenses tienen gran demanda en todo el altiplano.

En la isla son pocos los que se dedican al trabajo de la piedra, no pasan de seis cabezas de familia, ellos son: Benito Flores, Vicente Quispe, Clemente Flores, Manuel Flores y Damián Huata, los que ~~a su vez~~ ya tienen reputación de buenos labradores de piedras. Estos son los rumi rurac, los hombres que trabajan la piedra. Poseen bastante habilidad y amplios conocimientos de la calidad y variedad de las piedras, utilizan herramientas especiales y cada una de ellos tiene sus lugares especiales de trabajo, sus canteras. Estos lugares a pesar de ser considerados como propiedad común tienen cierta reservación que entre ellos respetan y ningún isleño se atreve a coger las piedras labradas que allí hayan sin antes consultar con el rumi rurac; son considerados como los que ocupan el nivel inferior en el grupo, y ellos representan a cinco familias, hacer un análisis de sus actividades, de sus pertenencias, del papel que desempeñan en el conjunto, de los cargos que tienen etc., nos dará un cuadro claro sobre las características de lo que en Taquile es condiderado como el nivel social y cultural inferior y nos determinará el status que sus componentes tienen en su sociedad.

Siguiendo con el hilo de nuestra descripción tenemos el siguiente cuadro que nos indica las clases de piedras y los usos que tienen:

1.- Ako rumi (piedra arenosa) Es la que más abunda, corrien-

te, deleznable. Sirve para construir las paredes de las viviendas, Las pircas de los corrales, canchones y linderos las patillas, muros, de los patios y las patahuas, plataformas en el interior de las habitaciones.

2.- Ñutu rumi es la que más trabajan debido a que no es tan dura ni tan blanda. Con ella hacen las losa rumi, losetas, también la pekana y uchukutana, dos tipos de batanes

3.- Chila rumi piedra más dura que las anteriores por ello de difícil trabajo y es utilizada como base de las paredes.

4.- Muske rumi o moskeron también llamada chilloc rumi o jayo rumi es la más dura, especial para hacer el batán llamado k'ona, también para los uchucutanas y para lograr fuego. De ella dicen "es tan fuerte que vence al fierro". De base sirve como yunque para enderezar el fierro, las rejas de las tacllas y arados. Su color es blánco Casi ya no existe en la isla este tipo de piedra de allí que la traen cada vez que pueden de Acora.

Los lugares donde existen buenas canteras son los siguientes: Ejejeno, Kondore chupa, Kollino, Huahuacrumi, Kuanopata, Kankolla, Kollata, y Patahuasi chupa, todos ellos conocidos desde tiempos remotos.

Los picapedreros, que sólo son hombres, debido al trabajo fuerte, utilizan combas, barretas y cinceles de diversos tamaños que adquieren en Puno. Una comba les cuesta, según su peso en libras, entre 15 y 20 soles cada una. El cincel entre cuatro y cinco soles y las barretas de dos varas de largo entre 20 y 30 soles. A la comba le ponen mango de kolle. Para labrar la piedra requieren tener cierta técnica y maestría sobre todo

para saber aplicar "el golpe" a fin de obtener el fragmento deseado, por ello es que son expertos conocedores de las calidades de piedras, de su dureza y del tipo de golpe que deben utilizar para quebrarla según sus requerimientos. El cincel señala el sitio a partir , la comba ejecuta el golpe y las barretas actuan como cuñas para extraer o aislar la piedra.

Batanes: Labran tres clases de batanes:

1.- Pekana generalmente confeccionado de ñutu rumi, es el batán de mayor utilización, sirve para moler cebada, trigo y maíz Consiste de dos piezas a) la base llamada pekana de forma irregular, generalmente de 97 cm, de largo por 71 cm. de ancho y 7 cm. de grosor. B) el moledor llamado yanara el nombre aymara que a veces usan es orkona, tiene la forma de una semicircunferencia irregular y alargada, cuyo diámetro en términos generales tiene 41 cm., de alto 25 cm. y de grosor 10 cm. No hay vivienda que no posea uno o dos de estos batanes.

2.- uchukutana (moledor de ají) Es el batán para moler el ají el chuno y también para deshacer la papa antes que hierva. La mayoría son de ñutu rumi, aunque el más apreciado es el de chilloc rumi. Algunas veces también es de ako rumi. Sus dos piezas son: a) la uchukutana que es la base, irregular generalmente de 33 cm. de largo por 28 cm. de ancho y un grosor de 9 cm. y 4 cm. de profundidad. b) el muru'ko, el moledor, que siempre es de chilloc rumi o muske rumi. También llaman a esta pieza uchukutana muruko. Tiene 9 cm. en su ancho mayor, 6 cm. en el menor y 7 cm. de alto.

Losa rumi.

Son piedras cuadradas o rectangulares que labran para venderlas en Puno, donde las utilizan como losetas en los patios. Antes de labrarlas hacen contratos con los interesados quienes les indican exactamente el tamaño y la cantidad que precisan. Algunas veces la Municipalidad de Puno les solicita para el empedrado de las calles. A medida que las van haciendo las entregan. La ~~xxx~~ variedad ñutu rumi es la que sirve para labrar estas losetas.

En realidad el trabajo en las canteras tiene exclusivamente la finalidad de hacer estas losa rumi, ya que todas las familias se abastecen por si mismas de sus necesidades en cuanto a la piedra se refiere, saben cual es la mejor piedra para las paredes, para las pirwas, patillas y patahuas, donde encontrarlas y como extraerlas y transportarlas. En igual forma para sus batanes. Esta habilidad es común a todos. La diferencia con los rumi rurac es que éstos son especialistas en el tallado por medio de golpes, poseen cierta técnica, utilizan herramientas especiales y se dedican a esta actividad porque tienen tiempo libre ya que no poseen grandes extensiones de tierras de cultivo. De allí que a muchas familias siempre que les hemos preguntado por estos especialistas nos han manifestado que son los pobres que por necesidad hacen ese trabajo tan duro, y porque su cosecha no les alcanza necesitan ayudarse en esa forma. La especialización por otra parte los adiestra y el grupo reconoce en ellos ciertas habilidades que no son comunes, de manera que en ocasiones los familiares, amigos o compadres los llaman para que les hagan determinado trabajo delicado en la construcción de una casa, preparar los ángulos, los umbrales y los dinteles. A cambio de este trabajo reciben coca y algún producto agrí-

cola.

Un día en el lugar llamado Patawasi Chupa donde existe una cantera de chila rumi encontramos a Clemente Flores, Hilakata en 1951. Es uno de los rumi rurac. Estaba trabajando en el labrado de losa rumi. Las piedras de la cantera que él extraía eran como láminas, bastente rectas. Utilizaba dos cinceles, un combo, varios fierros cortados y trozos semi-redondos de Chilboj rumi que empleaba como martillos y para emparejar las piedras que iba labrando. Además de las losa rumi nos dijo que hacía pekanas, k'ona, uchukutanas y piedras labradas para las patillas las cuales cambiaba o vendía fuera de la isla. Para venderlas viaja a Ilave, Puno y Acora. Las cambia con quinua, chuño, cebada y kañiwa. Para Puno los hace por encargo y la retribución es en dinero. Usa los botes para transportarlas, cuando va a Acora desembarca en Soca, el puerto de esa ciudad, de allí pasa a Ilave, pero sólo va esporádicamente, cuando algún bote hace un viaje especial a este puerto. Lo usual es viajar por Puno que es más fácil, de esta ciudad va en camión a Acora e Ilave, aunque así gasta un poco más en el transporte. Una pekana grande la cambia por 2 arrobas de quinua " a veces nos dan cosas podridas en este cambio, y eso tenemos que traer". Cuando reclamamos nos responden "qué reclamas si la piedra no sirve, hay en todas partes" Y tenemos que callarnos. El cambio con el chuño es de una arroba por una pekana. Los batanes los vende en Puno según el tamaño, los chicos entre 2 y 4 soles c/u; los grandes 10 c/u; las losa rumi S/3.00 c/u, Clemente es pobre y posee pocas tierras, aprendió a labrar las piedras por necesidad viendo a otros, especialmente a su padre.

Muchas familias poseen trozos de muske rumi, antes cuando no usaban fósforos obtenían fuego frotando golpeando dos de ellas o una con un fierro. Hemos visto todavía a algunas familias utilizarlas. Para conseguir la chispa colocan en una olla rota ollín y encima golpean la piedra hasta que desprenda chispas y rápidamente soplan para que prenda el ollín. Este sistema también lo empleaban cuando viajaban en las balsas y necesitaban cocinar en el viaje. Como conseguirlo era difícil las mujeres siempre conservaban el fuego en su cocina, costumbre que subsiste aún a pesar del actual uso de los fósforos. Para hacerlo dejan una ascua al terminar de cocinar en bosta semifresca y ahí se conserva hasta el día siguiente; la bosta la cubren con ceniza.

Muchos informantes nos han manifestado que existe piedras en el subsuelo que no se pueden tocar porque son muy fuertes y peligrosas, que la persona que logre agarrarlas o tocarlas puede quedar inmóvil, estas piedras son las waka rumi, piedras malignas que se encuetran diseminadas en la isla, muchas de ellas están ubicadas y por eso es temido el lugar donde existen, siempre están vinculadas con los "gentiles", sus antepasados. Consideran que estas piedras están en las ruinas y que existieron desde antes de la llegada de los blancos. Para evitar el daño o maleficio que puedan producir es necesario bendecir las casas, terrenos y lugares donde se encuentran, con lo que el peligro desaparece. En sus bendiciones siguen el ritual católico, pero la coca desempeña un papel principal. El encuetro de estas piedras generalmente es anunciado por un sueño o por alguna circunstancia especial, como una caída, una torcedura, una "llamada", etc. Una vez dueña mestiza soñó que un hombre la mordía en el lugar de Pucara, al día si-

guiente sacaron de allí una waka rumi. Estas piedras generalmente son labradas y corresponden a los antiguos restos que hay en sus lugares arqueológicos.

La bosta (kahua) . El excremento de los vacunos lo utilizan como combustible denominandolo también waka kahua. Se le utiliza especialmente para fines mágico-religiosos, como combustible fundamental para preparar las fogatas. Sirve también para la conservación del fuego, como ya se ha indicado, las mujeres dejan una bosta encendida por las noches con el fin de no tener que encender fuego cada día.

En forma esporádica este combustible también lo venden en Puno y a veces lo utilizan para cocinar cuando quieren ahorrar leña que desean vender. La bosta la recolecta cada familia de su propio ganado, de allí que no todas la posean. Por excepción algunas familias utilizan el estiércol de las ovejas como combustible.

El agua. - En el capítulo de Alimentación (Bebidas) ofreceremos lo relativo a la función del agua con respecto a la sed. Su utilización como bebida y las ideas vinculadas. En esta sección solamente nos ocuparemos de su simple recolección.

Las fuentes de aprovisionamiento son únicamente los puquios, pujíos, ya que no existen corrientes de agua en la isla. Estos puquios tienen un ciclo anual bastante regular y de gran trascendencia en la vida del isleño. Los puquios son simples filtraciones que dependen de la intensidad de las lluvias; época en la que manan en diversos sitios, en su mayoría siempre al lado de las viviendas. Esto es interesante porque siempre cerca a cada conjunto de habitaciones hay un pequeño puquio. Apenas cesan las lluvias comien-

zan a escasear, día a día van secándose, hasta que a fines del mes de julio sólo quedan cinco. Algunos años cuatro de ellos se secan antes de que lleguen las primeras lluvias, mientras que el quinto puquio es permanente.

Lule y Tintin en el suyu Chuñupampa; Estancia, en el suyu del mismo nombre; Huerta Cancha en el suyu Tahuichuño; y Waillano, en el suyu del mismo nombre, son los puquios permanentes.

Cuando llega la época de sequía el agua constituye una preocupación constante en la vida familiar por las distancias que tienen que recorrer para llegar hasta el puquio permanente, Lule, ubicado en las proximidades de la iglesia y en otros casos para llegar a las orillas del lago.

En el lustro de mayor baja del lago, entre 1940 y 1945, la sequía hizo crisis en la isla, al punto que en uno de los años incluso el puquio permanente Lule, se secó entre noviembre y febrero, y los años siguientes, por la misma época, aunque no se secó del todo vertía poca agua. En esos años las familias tenían que ir a Lule a medianoche para lograr un cántaro de agua que llenaban con las manos o con un jarro. A pesar de que ensancharon el pozo tanto en profundiad como en ancho, muchas veces los que iban entre las tres y cuatro de la madrugada ya no alcanzaban agua viéndose obligados a recurrir al agua del lago, sufriendo las consecuencias de la caminata y otras dificultades. Muchas veces por las mañanas no era posible sacar el agua debido al oleaje que rompía los cántaros, y entonces tenían que recolectar el agua en pleno día cuando el lago estaba calmo. La distancia entre las viviendas y la orilla generalmente es larga, ya que todas las casas están

situadas en la parte alta y no existen muchos caminos a las orillas excepto los que conducen a los muelles. El agua del lago no tiene para los isleños buen sabor, no les calma la sed, ni sazona bien sus comidas a pesar de su bajo grado de salinidad.

Los puquios no ofrecen agua de una sola calidad, de modo que unos son más solicitados que otros y éstos vierten agua más dulce, ellos son: Pichicho en Matansano, Chilka chupa y Estancia.

El agua de los puquios es turbia y sucia la mayor parte del tiempo, únicamente cuando terminan las lluvias es que se aclaran un poco. En noviembre el agua de Lule es cristalina.

Hombres y mujeres y niños acarrean el agua en depóstitos especiales de barro llamados chatos y puños, los primeros son utilizados por los niños y los segundos por los adultos. Tienen entre 25 cm. y 45 cm. de alto. El puño que es el más grande tiene dos medidas, el de 35 cm. es para uso de las mujeres y el de 45 cm. para uso de los hombres. Estos cántaros llevan dos asas por las que los taquileños pasan sogas de ichu, dando dos o tres vueltas, y mediante éstas cargan el recipente en la espalda, apoyando las sogas en los hombros, esta operación la hacen en forma rápida y precisa apenas llenan el cántaro. Es frecuente ver a las mujeres con sus recipientes de agua en las espaldas y con sus manos ocupadas en el hilado. Para bajar el cántaro de la espalda unos se inclinan hacia las patillas de los patios y otros se arrodillan lentamente hasta lograr sentarse en el suelo y dejar descansar el cántaro, cuando el recipiente ha tocado una superficie dura sueltan las sogas del hombro sosteniéndolas con una mano y luego se dan la vuelta para dejar el cántaro. Cada uno de estos tiene su tapa de totora amarrada al cuello. Siempre

en todos los patios hay uno o dos puños llenos todo el tiempo. De estos llevan el agua en otros cántaros pequeños a la cocina, o la chacra. Cada vez que desean beber, cogen uno de los chatos y se los llevan a la boca directamente.

En toda vivienda existe un sistema organizado para el aprovisionamiento del agua a base de recipientes de barro de distintos tamaños. Generalmente cada familia acarrea agua dos veces al día, muy temprano, entre seis y siete de la mañana, la primera vez y al regresar de las chacras, entre cinco y seis de la tarde. En esta recolección interviene toda la familia; de diciembre a julio no hay mayor preocupación, pero desde este último mes hasta noviembre ocupa la atención permanente de la familia, porque es una tarea a la que hay que dedicar tiempo especial.

Además de calmarles la sed el agua les sirve para preparar sus alimentos, para su escasa higiene y para lavar ropa. En los meses de escasez realizan las dos últimas funcioness generalmente en las orillas del lago. Sólo en vísperas de alguna fiesta en todas las viviendas se preocupan por el aseo personal y por el lavado de sus vestidos. Para lavar la quinua llevan sus puruñas al puquio más próximo y allí la lavan debido a que para quitarle el amargo es necesario que esté bien lavada.

Algunas mujeres, excepcionalmente, utilizan los puquios para lavar a un costado su ropa.

El Campo Alcalde Municipal, uno de los mandones, es el encargado de vigilar y cuidar la limpieza de los puquios ayudado por

el hilacata respectivo.

Ni siquiera en épocas de fuertes lluvias existen corrientes de agua que puedan ser utilizadas en alguna forma. Todo el abastecimiento de este líquido está limitado a la lluvia y a los puquios. De ahí que cuando piden a los seres sobrenaturales abundante lluvia para sus cosechas también lo hacen para que no les falte agua para beber y cocinar. Esto lo dicen constantemente los pacos, o magos. Además de este pedido general a lo sobrenatural ofrecen pequeñas ofrendas destinadas a pedir al espíritu del puquio que nunca cese de manar, sobre todo al de Lüle que es el permanente. Los mandones y algunas veces el fiscal, rezador de la iglesia, son quienes realizan este acto, echando hojas de coca y flores de; cantuta al puquio. Asi vemos la relación entre el abastecimiento del agua y lo sobrenatural.

Las hierbas y las algas.- Las algas y hierbas silvestres que recolectan son las siguientes:

1.- La llaska es una alga verde que crece en las orillas del lago. Desaparece en tiempo de helada, junio y julio, y abunda en tiempo de lluvias, especialmente cuando comienza el pate o sean las primeras lluvias. La recolectan sin excepción adultos y niños valiéndose de palos largos de kolle. y antes de utilizarla en su cocina la lavan varias veces en agua fría y caliente y después la hacen secar al sol. En el capítulo de alimentación se indica la preparación de alimentos que se confeccionan a base de esta alga. En puruñas, vasijas de barro, las transportan desde las orillas a sus viviendas y constituye una fuente de alimentación en tiempo de es-

casez de víveres. Tambien es utilizada como remedio. Abunda principalmente en la orilla noreste de la isla, en el suyu Estancia. La llaska es el alga de mayor importancia en su alimentación.

2.- El yuyo.- Es una hierba silvestre que crece en las chacras, abunda desde diciembre hasta principios de la cosecha; en febrero . Cuando está tierna los niños y adultos al recogerla la consumen inmediatamente. Unas cuantas familias la buscan exprofesamente cuando hay escasez de víveres y la someten a una preparación especial antes de comerla (v. alimentación)

Las hojas tiernas de la quinua tambien se llaman yuyo y las utilizan en igual forma.

3.- El layo. Es otra hierba silvestre que crece en forma semejante a la alfalfa, es de hojas menuditas, y abunda desde diciembre hasta febrero. La recolectan esporádicamente y la mascan cruda. Algunas veces la asolean previamente. Comen la raíz y el tallo. También es utilizada con fines medicinales.

4.- El kanacho.- Es una hierba silvestre que comen cruda, principalmente las hojas y la raíz. La hoja es parecida a la del haba, generalmente crece al borde de los andenes. Existen dos clases, diferenciadas por su color: rojo y blanco. La recolectan libremente y abunda antes de la cosecha. Es muy usada con fines medicinales.

5.- El ayara o ayar.- Es la quinua silvestre, es muy amarga y abunda principalmente en el mes de febrero. Cuando la planta está madura comen sus hojas. Es una planta tan antigua como la cantuta y la keñua, la consideran vinculada a sus antepasados, ase-

guran que los "gentiles" o sea la gente que vivió en las chullpas vivían solamente de esta quínua. En muchas ruinas han encontrado sus restos, de ahí que la llamen también kínua gentil o kiuna gentil Actualmente tiene gran importancia en la preparación mágica llamada chua, sin la cual no puede haber ofrenda en el rito de Mulusina y cuya formula de preparación es un secreto que se transmite en una sola familia.

Antiguamente, cuando esta planta, crecía en abundancia, lo que todavía ocurre en grupos aymaras, servía para preparar una chicha de óptima calidad. Distinguen varias clases de ayara debido al color de sus frutos: puka ayara, es la roja, yurac ayara, la blanca, k'ello ayara la amarilla, oke ayara la gris, rosado ayara, la rosada y ẽna ayara la negra.

Esta última es la mejor de todas, por ser la menos amarga, y junto con la Puka ayara son las mejores para preparar la chicha.

La llaska y las cuatro hierbas silvestres son las únicas especies que recolectan como complemento para su alimentación en los meses de escasez. De ellas la llaska ha sido incorporada plenamente a su dieta habitual debido a su abundancia permanente.

Existe además una abundante recolección de hierbas pero con fines exclusivamente medicinales.

Miel de abejas.- La recolección de la miel tiene escasa importancia dada que es realizada en forma esporádica y principalmente por los niños. Para lograrla utilizan las tacllas con las cuales levantan los panales denominados mumuro mapa y para localizarlos buscan los

escondites de los ratones porque estos viven junto a aquellos. Antes de extraer un panal espantan a las abejas para evitar que les hagan daño, y después extraen la miel destruyendo el panal. Son los niños los únicos que recolectan miel, generalmente cuando están cuidando sus animales.

Huevos.- Los huevos que recolectan son de aves del lago que encuentran en diferentes lugares. Las que más recogen son los del isllo un ave de color café, del mije, de las keñolas, aves pequeñas, del poko, y de la kelhua en menor escala porque consideran que son huevos de inferior calidad. Para comerlos los cocinan previamente en agua hervida. Esta recolección también está a cargo de los niños y adolescentes quienes utilizan sus chullos como depósitos. Algunos de ellos los reúnen para venderlos en Puno.

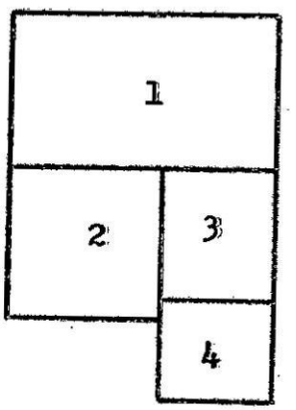
Totora.- Aunque en la isla no la recolectan porque no crece en sus orillas cabe incluir su utilización en esta sección, porque cada vez que viajan a los totorales de los urus la recogen. Es muy apreciada y generalmente la adquieren por trueque de los pescadores que vienen a la isla durante los meses de febrero a mayo. Muchas veces la totora constituye la yapa en sus transacciones comerciales. Comen la raíz y el tallo. La raíz cuando es tierna es blanca, dulce y jugosa y se llama sipi. Saka es la raíz ya madura, gruesa, y amarilla o rojiza, que también consumen. El tallo, chúllo, es dulce. Cuando la adquieren por trueque la cambian por papas u ocas, un pujto o atado de totora es igual a una maki, mano de papas u ocas.

Tres técnicas de Tejido y Cestería

1-2.- Santiago Huata, un adolescente, instala una red de caza que llama lika. Obsérvese su vestimenta y lo rudimentario de la trampa.

3.- Kapis, redes de pesca en desuso

4.- Una balsa en los totorales de los Urus




A-104







Volatería.- Generalmente esta actividad se presenta como una categoría propia pero en Taquile no reviste esa característica, existe únicamente como distracción para algunos adolescentes. Solamente hemos visto pequeñas trampas que dos muchachos armaron en Chuñopampa durante toda una mañana, uno de ellos de 14 años y el otro de 17 años.

Los adultos nos cuentan que su preocupación ha sido y es cazar los pájaros que tanto daño hacen a sus sembríos y utilizan para ese fin la lika, una red que ponen de noche en los árboles, sujeta a un hilo grande el cual al tirarse cierra la entrada de la red, aprisionando a los pájaros.

Santiago Huata un día instaló una trampa a las 10 de la mañana en el suyu Chuñopampa. Era entonces (1950) un adolescente de 14 años, muy despierto, que cursaba el primer año de primaria, bastante pobre y con algunos conocimientos de castellano aprendidos en la Escuela de la isla. Cazaba para vender sus presas a fin de conseguir dinero para ayudar a su familia. Instaló cuatro arcos de ramas de kolle que recogió en el lugar, cada arco tenía una altura de 40 cm. y un ancho de 60 cm., la distancia entre uno y otro era de 70 cm. Una vez instalados los arcos en el suelo los cubrió con una red, que no era sino la malla antigua de pesca llamada kahuana, el arco delantero lo dejó al descubierto y allí amarró un hilo blanco sujeto al borde de la red. En el interior puso granos de quínua, alimento preferido de los pájaros y luego se retiró a una distancia prudencial, 10 ~~m.~~ metros, escondiéndose trás unas piedras; mientras aguardaba sentado que los pájaros cayeran en su trampa se entretenía tejiendo un kupo, canasta de ichu para llevar papas. La trampa la llamaba

lika. A veces, nos informaba, entran cuatro o cinco pájaros y cuando esto sucede rápidamente tira el hilo quedando la puerta de la trampa cubierta por la red y entonces con la mano, los coge. Los pájaros que caza son: la pichitanca (gris como el gorrión), urukuto, chillunca, chipijoro, keiche, chihuaka y a veces palomas Los vende en Puno a los "mistis" en un sol y un sol cincuenta cada uno, según el tamaño.

La honda o huaraca es otro instrumento de caza, es tejida utilizando lana de oveja o de auquénidos y su uso es mínimo.

A través de este relato vemos como el isleño utiliza los recursos que su medio le proporciona, valiéndose de un bagaje tecnológico bastante reducido y percibiéndose una organización en estas actividades, de manera que no se presenten conflictos.

En esta forma el taquileño ingresa a otro campo de actividades donde su organización es más compleja. Analizaremos en primer lugar la forma como aprovecha la tierra, base de su economia y podemos decir de su existencia, allí lo veremos desplegar todo un cúmulo de experiencias y conocimientos que van a abrir las puertas a su estructura económica.

II.- a) Pesca.

PESCA

La pesca es una actividad secundaria, reducida a pocas familias que le dedican sólo parte de su tiempo. Labrar piedras y pescar es ocupación de familias pobres, que realizan estas tareas a fin de obtener el complemento necesario para vivir. Dentro de estas familias son los jóvenes los que pescan. No utilizan ni balsas ni botes, limitándose a hacerlo desde la orilla del lago. Con la majana, sipita y wisina pacientemente esperan horas y horas para pescar únicamente los suches y recientemente las truchas. Conservan otros instrumentos de pesca, con los que recuerdan haber pescado cuando tenían balsas -hasta 1946- otra clase de peces, pero actualmente son esos tres instrumentos y esas dos especies los que integran su actividad pescadora.

Un hecho interesante que se desprende del censo realizado es que todas las familias poseen diversos instrumentos de pesca y que las personas dedicadas a esta actividad viven en los suyos Kollata y Wayllano, en el extremo sur de la isla. Estas familias ocupan un nivel económico inferior, poseen pocas tierras, casas pequeñas que conservan la antigua estructura de construcción, con ángulos romos, muros bajos y techos de totora. Los ancianos que viven en estos lugares, uno de ellos Mamosto Quispe de más de 90 años, confirman plenamente con sus relatos lo secundario de la pesca en la isla. Siempre ha sido una actividad adicional y los challwiros, uros de la bahía de Puno, han sido los verdaderos pescadores y

sus abastecedores hasta donde ellos tienen recuerdo.

La pesca es ocasional, la realizan en las orillas de la isla cuando tienen tiempo libre, y especialmente en época de escasez de alimentos. Entre noviembre y marzo es cuando abundan los suches. El suche aparece en la isla a partir del 21 de noviembre día de la Virgen Presentación, y si está atrasado, para el 8 de diciembre; su desaparición está marcada por la Pascua Florida.

Antiguamente usaron balsas para pescar, utilizando los kapis y kawanas , y siguiendo las mismas técnicas de los urus. Con la desaparición de las balsas, esta actividad, ha desaparecido, concentrandose exclusivamente en los pescadores de la bahía de Puno, hecho general en toda esta parte del lago. Los botes no pueden ser utilizados para la pesca pues el ruido de los remos ahuyenta a los peces.

La pesca se hace desde lugares especiales, ya tradicionales, conocidos porque ahí abundan los peces todo el tiempo, y entre los pescadores existe una reservación tácita en la ocupación de estos sitios. Como son pocos los pescadores y varios los lugares no hay conflicto alguno. El resto acepta esta situación y únicamente los niños o muchachos son los que por distracción o aprendizaje los ocupan libremente. En estos sitios existen canales antiguos pujllanas, donde colocan la sipita, trampa especial para pescar suches, de ahí que el canal también lo llaman suche pujllana. Estan ubicados a 3 ó 4 metros de la orilla, tienen un metro de ancho por 4 ó 5 metros de largo, en la base colocan bastante casca-

jpmenudo, ahí queda la sipita durante una noche y la recogen al amanecer. El suche -dicen los pescadores- es un animal muy juguetón, hace hoyos para poner sus huevecillos y por eso el cascajo. Los suches acuden a las orillas para desovar todos los años a partir de noviembre a marzo, buscando las aguas cristalinas y cascajosas, y es allí cuando los esperan con sus trampas.

Las mujeres no pescan, pero sí realizan las operaciones de trueque o venta. Los muchachos y adultos que pescan no usan vestidos especiales, únicamente se remangan el pantalón, van descalzos y con un sombrero de paño. Damián Huata el patrón de uno de los botes, de unos 50 años de edad, aunque no pesca, es gran conocedor del oficio pues de muchacho lo hacía con gran habilidad, Nos cuenta que antiguamente usaban para pescar en las balsas, la Chakina, vestido especial de bayeta blanca, como un poncho, ceñido al cuerpo y con tres aberturas para la cabeza y los brazos, es la clásica túnica del pescador del lago; cuando tenía que pescar salía de noche con una o dos balsas, donde sólo iban hombres y regresaban hacia la madrugada. Pescaban, especialmente, ispes y utilizaban el kapi y la kawana. Otras veces iban con balsas dobles, de aquellas que pueden transportar ocho o diez quintales. Tomas Mamani, otro viejo pescador, nos dice que él nunca usaba la chakina sino sus ropas más viejas para pescar de noche, porque son más abrigadoras. Muchas veces traían varios quintales de ispes en una sola noche.

Ahora casi no existe este pez. En tiempo de cosecha apa-

recían grandes manchas de ispes, las gaviotas les avisaban y todos dejaban por unos días la cosecha y salían a pescar. Casi todas las familias poseían una balsa a su vez y era todo un negocio porque el quintal se vendía en 80 soles. Esta es la razón por la que hasta ahora, poseen toda clase de instrumentos de pesca, una gran mayoría de familias. Este hecho permitió a muchos de ellos mejorar económicamente. La mayoría pescaba para su consumo, los verdaderos pescadores, aquéllos que tenían poca cosecha que recoger, pescaban para la venta. Eso siempre ha sido así, -dice Damian Huata. Lino Huata en cambio nos dice que su familia casi nunca pescaba debido al fuerte trabajo de las chacras. El ispe era un magnífico alimento, cuando lo recuerdan lo hacen con fruición, "daba caldos como leche, deliciosos."

La punta Matejno, en el extremo norte, es uno de los lugares donde más abundan los suches, únicamente escasean cuando pasan las lluvias y vienen las heladas. Otro lugar permanente es Atun Kollino en el lado este. La punta sur es otro de los buenos lugares de pesca. Siempre el lado este es el mejor.

Suchero es el nombre indígena para el pescador de suches y el general es challwiro . Challwa en quechua es el pez.

VARIEDADES .-

Las variedades de peces que pescan son los siguientes:

1.- Suches. (Especie autóctona) Por el color las clasifican en:

Kéllo suche (amarillo)

Yana suche (negro)

K'aka suche (plomo)

Cheje suche (gris con pintas)

Chumpi suche (castaño)

Yuraj suche (blanco)

El kello suche y el yana suche son los mejores. El Yuraj existe en mínima cantidad. Casi todos tienen el mismo tamaño, variando sólo por la edad.

2.- Truchas. (Especie alienígena). Conocen también varias clases diferenciadas por el color:

Yana trucha (negra)

Puka trucha (medio rojiza, con una raya en el lomo)

Yuraj trucha (blanquizca)

kómer trucha (verduzca)

k'aka trucha (ploma). Es la que solamente es perceptible por su sombra, dentro del agua apenas puede distinguirse.

Todas son iguales, la diferencia es que unas tienen carne blanca y otras rosada o rojiza. El sabor de cada clase todavía no es conocido debido a que es una especie reciente.

Conocen otras variedades de peces, aunque ahora ya no los pescan debido a que forman parte de su alimentación. Estas son las bogas, caraches e ispes.

EL SUCHE.-

El más importante por su abundancia y calidad, es el suche, (así era en 1952, actualmente, por informes recibidos parece que la trucha ha pasado a primer lugar), que tiene entre 30 y 40 cm. de largo. Un pescador pesca entre 8 y 10 suches

interdiarios, una parte consume y el resto la vende, llevándolos a Puno o encargándo su venta a uno de los tripulantes de los botes. Su valor fluctúa día a día, en el primer viaje que hicimos a Puno, 1950, uno grande valía 1 sol; en 1952, los más grandes costaban 2 soles cada uno. Es un pez de gran demanda en todo el Altiplano y en los valles del Urubamba y del Mantaro. Cuando algún isleño quiere comerlo lo adquiere por trueque. Un suche equivale a una puruña de maíz (choclos) o papas.

LA TRUCHA.-

La trucha es un pez nuevo, lo que más les llama la atención es su gran tamaño, 60 a 80 cm., el promedio. Como es de reciente introducción, la Estación de Piscicultura de Chucuito, dictó severas disposiciones a fin de que no los pescaran hasta que pasara el tiempo necesario de crecimiento. Este temor todavía subsiste y ha contribuído en parte a su poca aceptación. (Esta era la situación en 1952) Otra gran dificultad, fundamental, es que sus instrumentos de pesca no sirven para este nuevo pez , es muy grande para la sipita y la wisina , además "muy vivo" según los taquileños. La majana es el único instrumento, tradicional , que en algo puede servirles. No pueden pescarlo regularmente, cuatro o cinco unas semanas, otras menos, otras más. En 1950 Teresa Huata, mujer de un pescador nos trajo una de 60 cm., después de haber solicitado permiso al Teniente Gobernador para venderla, quien le dijo que la prohibición sólo era para las especies pequeñas. La mitad de la trucha fué preparada a la manera de ellos, en chupe, la otra nosotros la freímos.

En ninguna de las dos formas, fué del agrado de los indígenas. El pescado es de carne séca y tiene que ser preparado en forma especial, diferente a la preparación a que son sometidos las bogas, caraches y los suches, los cuales son hervidos. La trucha en esta forma no les satisface y de plano la rechazan, por ahora. En Amantani donde las pescan en mayor cantidad las estan deshidratando y como charqui las comen, obteniendo mejor resultado. El hecho es que la trucha ha producido gran conmoción no sólo en la isla sino en todo el Lago.

Primero, necesita instrumentos de pesca que no pueden construir ellos mismos, deben ser adquiridos de fábricas: los anzuelos y cordeles, de costo elevado. Segundo, como alimento no encaja, por ahora, con la técnica indígena del altiplano. Su preparación en forma hervida no puede competir con la de los peces tradicionales. Tercero, su alto poder de voracidad está motivando la paulatina desaparición de la fauna ictiológica propia del lago: las Orestias y los Pygidium. Un hecho interesante es el habitat que poco a poco están ocupando las orestias y Pygidium, reducidas a zonas que presentan gran defensa a la especie.

Los otros peces que consumen los taquileños por intermedio de los urus escapan de este estudio, consignamos unas breves notas únicamente como ilustración en este capítulo:

Los ispes casi han desaparecido, todos están de acuerdo en que fueron los más ricos, muy pequeños, aparecían entre noviembre y diciembre en grandes cardúmenes, en las orillas,

en grandes manchas que parecían de grasa por el olor. Los taquileños recuerdan haberlos pescado con sus kapis y wisinas.

El umanto es otra especie casi totalmente extinguida. Nos informan que en Llachon y la punta de Luquina se pueden encontrar todavía. Los urus no los pescan.

Las bogas y los karaches son los más numerosos actualmente. Tienen entre 8 y 10 cm. de largo, son grasosos y espinosos. Es la base de la economía de los urus de la bahía de Puno.

Los maures o mauri también muy pequeños, casi no existen.

CREENCIAS ASOCIADAS.-

Debido a la poca importancia de esta actividad en la vida del isleño, casi no existen prácticas ni creencias asociadas a la pesca, la leyenda general en el Altiplano acerca de la existencia de un espíritu de los peces, dependiente de un espíritu mayor del lago, no tiene actualmente gran importancia para ellos. Los ancianos tampoco han podido informarnos al respecto; pero a traves de los relatos biográficos y las leyendas, encontramos que ella tenía asociada algunas prácticas y creencias mágicas.

Una práctica común a todas sus actividades, es la de arrojar tres hojas de coca, el ajllay, al lago, en la orilla donde van a pescar. Otros informantes nos dicen que para pescar hay que olvidarse de Dios, porque rezando no se consigue nada. No debe irse a pescar con la confianza y seguridad de que se obtendrá una buena pesca, hay que ir sin pensar en ello, con inseguridad, así habrá abundante pesca; fracasan los que van seguros de lograr abundantes peces. Para ir a pescar, nos dice , Clemente Flores se necesita tener "fortuna" o sea tener suer-

ticha (suerte).

Los sueños intervienen directamente en un buen resultado de la pesca. Así soñar con papas es buena seña.

En los relatos biográficos de algunos ancianos, se deja entrever la creencia de la cual ellos participaban, de un rey de los peces, el APO a quien había que "pagar" o sea ofrendar con coca, llampu (sebo), koa y vino. Cuando iban a pescar en balsas hacían ofrendas. Uno de esos días apacibles en la isla, los Huata nos contaron una leyenda que ilustra perfectamente sus creencia:

Una vez cuando nuestro abuelo entraba a pescar de noche, siguiendo la costumbre, provisto de sus aparejos, y con su balsa arreglada y comenzaba a echar al agua su coca y llipta, cuando de repente se vió acompañado de otro balsero, desconocido para él, que le pedía coca, llipta y llampu. Era viejo y hablaba en quechua, diciendo: "yo también soy pescador como tú desde tiempo remoto." Le prometió que si le daba lo que le pedía le enseñaría un lugar donde podría pescar siempre abundantes peces. Entendiéndose hicieron y arreglaron un buen convenio. Le dijo, "sígueme rápido hasta que lleguemos al lugar llamado K'asa y ahí pescaremos y seguiremos pescando siempre". En efecto, siguieron el camino en dirección a Sorata y el cerro Rite (Rite Orko), navegaron toda la noche y sin darse cuenta llegaron hasta la mitad del lago donde estaba el lugar K'asa, ahí pescaron umantos de boca colorada, grandes y gordos, con dos o tres veces que lanzaron la kawana la balsa se llenó y conten-

tos regresaron. El balsero viajó rápido, rápido y se perdió de vista."

" Nuestro abuelo vivía en Koano Pata, era macho (viejo) o sea capaz todavía. El lugar K'asa es UIWAC o HUIHUAC o sea un lugar con su espíritu, por eso hay la creencia en que existen HUIHUAC (lugares) buenos para la pesca. Koano Pata es un lugar "interesante"en la isla, ahí siempre han vivido pescadores, en tiempo de los gentiles también habían pescadores. Damian Huata encontró ahí dos piedras labradas (v. Arqueología), una con un suche tallado y otra con una culebra, y debajo una fuente de agua, de miedo los enterró, después fueron buscadas encontrándose las piedras pero no la fuente. Todos temen a Koano Pata y no quieren vivir ahí. Es uno de los cerros de culto de gran trascendencia, su espíritu es importante para la buena vida en la isla. El viaje al lugar K'asa duró varias horas y durante todo él fueron pijchando, mascando coca, la noche no les alcanzaba. Esta creencia de poner coca, llampu, llipta y koa a diferentes lugares es general en la isla. Algunos pescadores actualmente no tienen en su pensamiento a Dios, ni ningún santo, sino a los HUIHUAC. Igual cosa sucede con los urus, contínuamente hacen ofrendas a los HUIHUAC y tienen su época de hacer su pijcha, mesa de ofrenda sencilla, deben hacer esto primero para que aparezcan los peces. "Los cerros Sorata y Rite Orko tienen un gran papel en la isla, sus espíritus son buenos para nosotros," continuan informando los Huata.

En Chujuno, al pie del cerro Koano Pata vivè Nieves Machaca, un muchacho de 22 años. De las notas de su biografía extractamos lo referente a su ocupación. Es pescador, de gran dinamismo, bien formado, alegre y vivaz. Nos dice que desde los 10 años pesca, y lo que mas recoge son suches y truchas. Antes ha pescado bogas, caraches e ispes . La trucha la pesca con la majana en los lugares: Chujuno Uray, Condore Cuchuy, Kankolla chupa, Wayllano y Huerta Cancha, todo al lado este de la isla; para pescar va caminando por las orillas. Los informes los proporciona en el mes de octubre de 1952 y dice que en esa época hay pocos peces, que en tiempo de lluvia son abundantes, sobre todo el suche. Las truchas se encuentran donde hay piedras grandes y llaska.Sale a pescar cada vez que tiene tiempo y cuando lo hace es al amanecer o al atardecer, no de día porque los peces ven a la gente y se espantan. Las especies las cambia por víveres. Los lugares donde abundan 18s suches son: Kankolla, Kondore, Tiala María o Tialmaría chupa, Pilalipe kunka, Kollata chupa, todos ellos siempre al lado este. Para pescarlos usa la majana y la sipita (él no utiliza la wisina). Para armar los sitios de pesca hace canales o suche pujllanas , en los mismos lugares de sus antepasados, ellos no hacen sino repararlos, en esos canales ponen de noche la sipita. Al lado del muelle de Chilkano hay uno de esos canales pero es nuevo. En estos lugares con cascajo en la base las suches ponen sus huevos. Las truchas en cambio nunca van a esos sitios, sino donde hay más agua y piedras grandes. Parte de los suches los vende en Puno y parte

los cambia por productos en la isla. Como todos le solicitan estos peces, él se anima más a pescarlos, "sabiendo que todos quieren voy a pescar".

Cuando sale de pesca no realiza el ajllay o sea escoger hojas de coca, porque con ello no consigue nada, tampoco pesca rezando, - nos cuenta-. No se debe tener confianza para pescar cuando voy seguro no pesco nada, en cambio cuando pienso en que no voy a sacar nada, o sea que voy con inseguridad me va bien. No me fijo en el color del agua para pescar, los urus si lo hacen, por el color del agua ellos salen a pescar, cuando es medio negruzco, oscuro y turbio es bueno, es seguro que en esos lugares hay abundantes peces; en agua clara no hay. Los urus dicen que todas las noches claras o sea cuando hay luna o el cielo está despejado hay abundantes peces, apenas cambia la atmósfera o hay nubes, truenos , corrientes de aire, oleaje o tormentas desaparecen. Cuando desaparecen los peces hacen una ceremonia mágica llamada el Churakuy, poner al churo una ofrenda. El churo es una ara mágica que existe en cada vivienda. Hay pakos especiales para esta ceremonia.

Nieves Machaca posee pocas tierras, por eso pesca, pero más lo hace porque le gusta, tiene mucha afición. Su abuelo Mamosto, el Jatun Tatay, no pescaba tanto. En cambio su padre Juan si fué un gran pescador.

Cuando el suche pescado tiene el lomo un poco negro, es señal de que todavía va a llover, cuando es marrón indica que ya no lloverá, concluye su información Nieves.

El patrón católico de los pescadores es San Pedro, en la isla no lo celebran, algunos acuden ese día al pueblo de Ichu donde hay una gran celebración.

Aparejos de pesca.-

Los instrumentos de pesca que actualmente utilizan son los siguientes:

1.- MAJANA. Un arpón.

1.- SIPITA. Una trampa de ichu.

3.- WISINA. Red de mano.

4.- ANZUELOS

Los que utilizaban cuando tenían balsas y que todavía los poseen, aunque sin ningún uso son los siguientes:

5.- KAPI. Trampa de arrastre.

6.- KAWANA. Red.

1.- La Majana. Es un arpón que consiste en un palo largo de 3 a 5 m. en cuyo extremo inferior tiene de 3 a 5 puntas de fierro, afiladas y delgadas, atadas con hilo de lana de oveja. El palo llamado késpe es de kólle y generalmente consta de dos piezas o ramas de 2 y 5 cm. de diámetro bién unidas. Las puntas o fierros son de 12 y 15 cm. de largo, rectos y algunos acabados en forma de anzuelo, que compran en Puno.

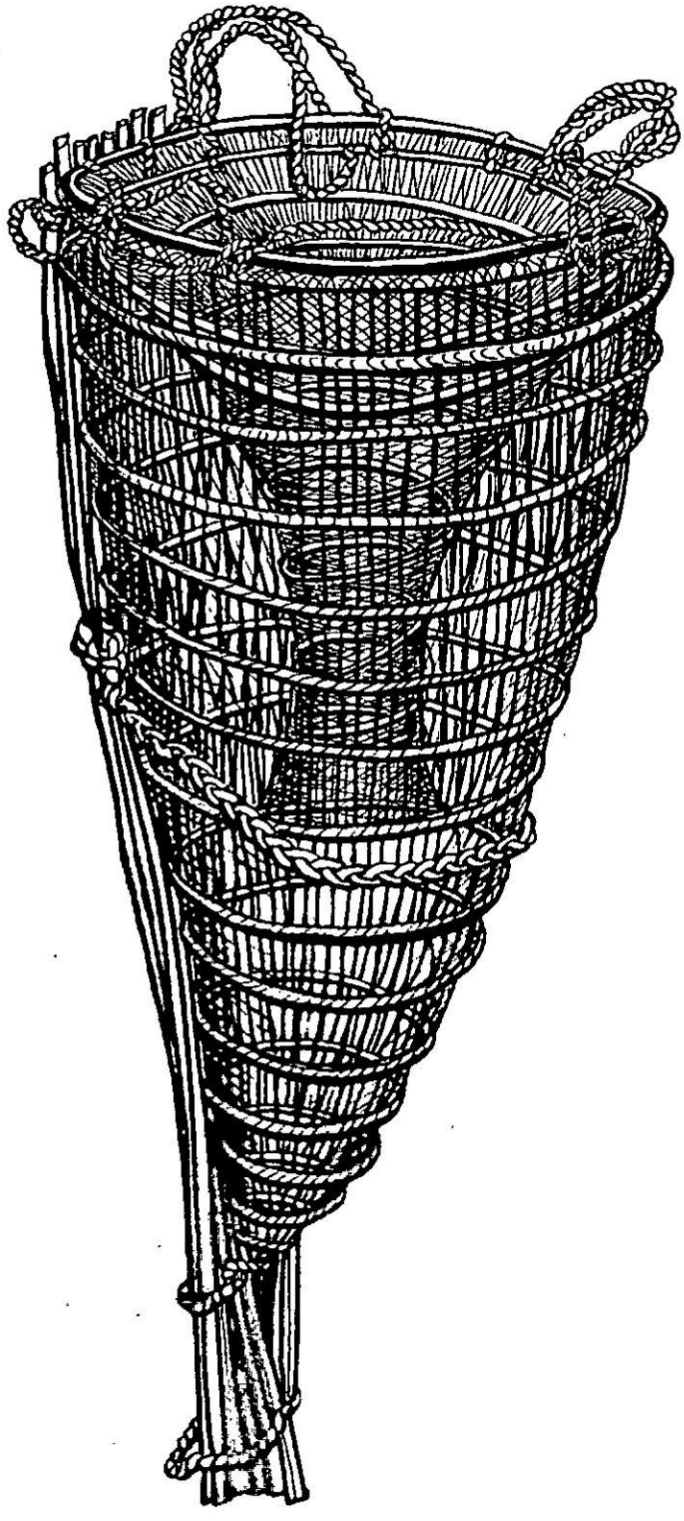
En especial para pescar suches y actualmente lo utilizan para las truchas. Para pescar se colocan en las orillas del lago sobre una piedra y, pacientemente, de pie esperan a los peces, la majana la asen con las dos manos, la derecha adelante encarrujada hacia abajo y la izquierda atrás, casi pegada al lado derecho del pecho, los dedos arriba la palma abajo. Las puntas las introducen dentro del agua, 20 o 30 cm. debajo de la superficie. En una majana de 5 m. las manos están

en la mitad. Con la vista, apenas parece un pez, siguen sus movimientos y cuando está a tiro lanzan el instrumento con golpe rápido, fuerte y preciso de la mano izquierda, el palo corre entre sus manos y al finalizar lo asen fuertemente con ambas manos. El pez ya "trenzado" o ensartado, rápidamente es sacado del agua y dé la majana; para conservarlo lo envuelven en ichu fresco.

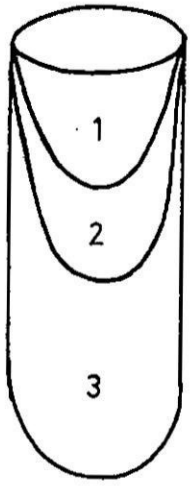
El palo de la majana también lo utilizan para la wisina. Muchas veces tienen ambos instrumentos juntos y la wisina sirve para ayudar a la majana. Estos arreglos están determinados por las circunstancias de la pesca, unas veces acomodan las puntas a los kaspes, el instrumento es la majana. Otras veces le ponen un palito pequeño atravesado en el extremo y es la sipita orkoña, que sirve para sacar la wisina que está en los canales, y finalmente, otras amarran el kaspe a la wisina para sacarla del agua o mantenerla fija en una posición determinada.

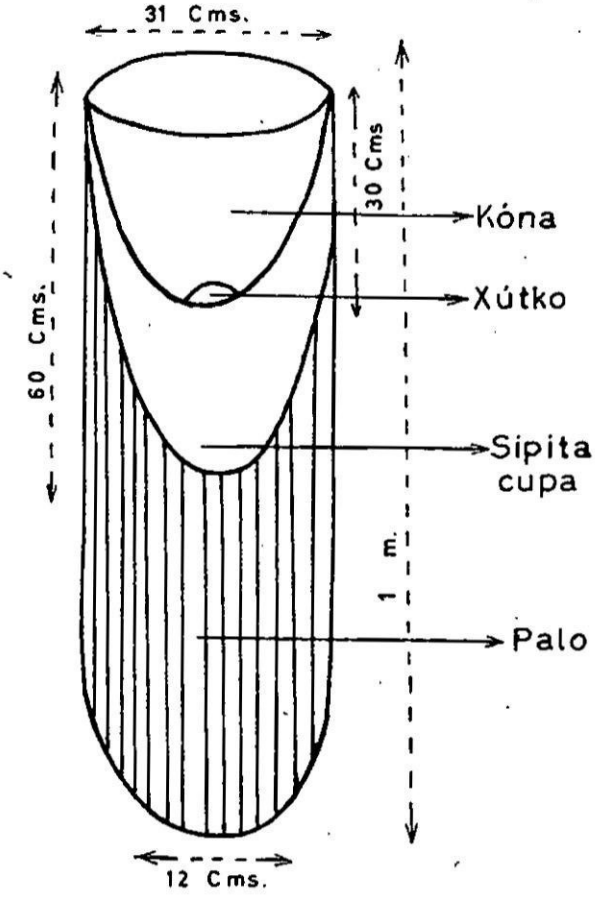
2.- La Sipita.- Es una trampa pequeña de ichu, tejida por ellos mismos Consta de dos partes: a) la sipita propiamente dicha que está formada por dos canastas semicónicas alargadas, una dentro de la otra. La mayor con una gran abertura donde encaja la menor que tiene igual abertura adelante y otra menor atrás, como un embudo. b) la sipita mastana, que sirve de base a estas dos canastas, es plana y las mantiene horizontales en el fondo del agua. Colocan encima de ella piedras, generalmente son dos, llamadas nitina rumi en sus dos lados, de una libra cada una, bien amarradas, con la finalidad de mantener fijas las canastas. Está confeccionada de palos de kolle delgados unides uno al lado del otro y amarrados con cuerdas de ichu, cada 10 o 12 cm.. Es alargada y acaba en una punta.

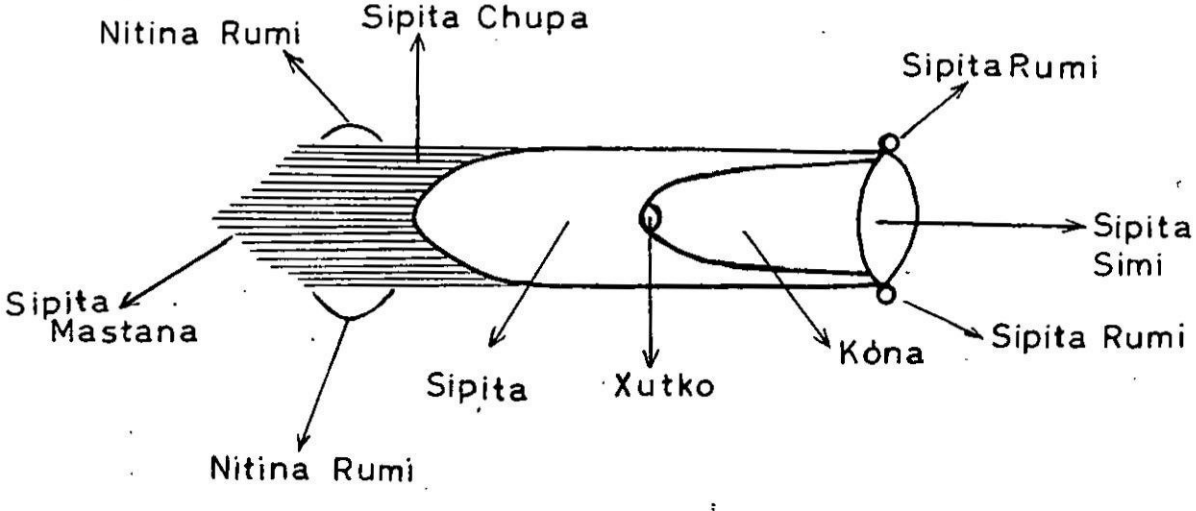
SIPITA



SIPITA


1
2
3


31 Cms.
60 Cms.
30 Cms
Kóna
Xútko
Sipita
cupa
1 m.
Palo
12 Cms.


Nitina Rumi
Sipita Chupa
Sipita Rumi
Sipita
Simi
Sipita
Mastana
Sipita
Xutko
Kóna
Sipita Rumi
Nitina Rumi

La sipita es especial para pescar suches, la colocan en la orilla del lago en lugares especiales llamados suche pujllanas . Permanecen, allí, toda una noche, a veces dos días seguidos. Las recogen en la madrugada, entrando al agua o recogiéndolas con el kaspe.

Las dos canastas de ichu, son tejidas por adultos y muchachos. El trabajo de cestería es simple y similar al patrón de los instrumentos que hacen a base del ichu. La urdimbre consta de fibras delgadas y largas y la trama de otras más finas. La canasta mayor llamada sipita tiene 60 cm. de largo y el diámetro de la abertura 31 cm.; para tejerla comienzan en el extremo opuesto a la abertura, la sipita chupa, ahí agrupan las fibras de la urdimbre formando una especie de nudo llamado kallariska. Todas estas fibras o rayos, los denominan asi (trama) y son acomodados a una rueda elíptica que forma la abertura o sipita simi hecha de palos de kolle. Arreglado este armazón comienza el tejido para lo que toman varias fibras delgadas de ichu, tres ó cuatro, las reúnen y van pasando en forma espiral entre uno y otro asi, por arriba y por abajo; para sujetarlos tienen otra fibra delgada que les sirve de hilo con el cual aprietan estas uniones del pínen con los asis en esta forma queda acabada la canasta. La distancia de las tramas es de dos cm. En igual forma es el trabajo de cestería de la canasta menor llamada kóna, que es de menor tamaño y con dos aberturas, la mayor igual que la sipita simi y la menor jutko de 3 cm. de diametro. Esta cesta tiene 30 cm. de largo. En su confección el tejido comienza por esta cesta.

En los dos extremos de la abertura colocan dos piedras llamadas sipita rumi para asegurar su estabilidad.

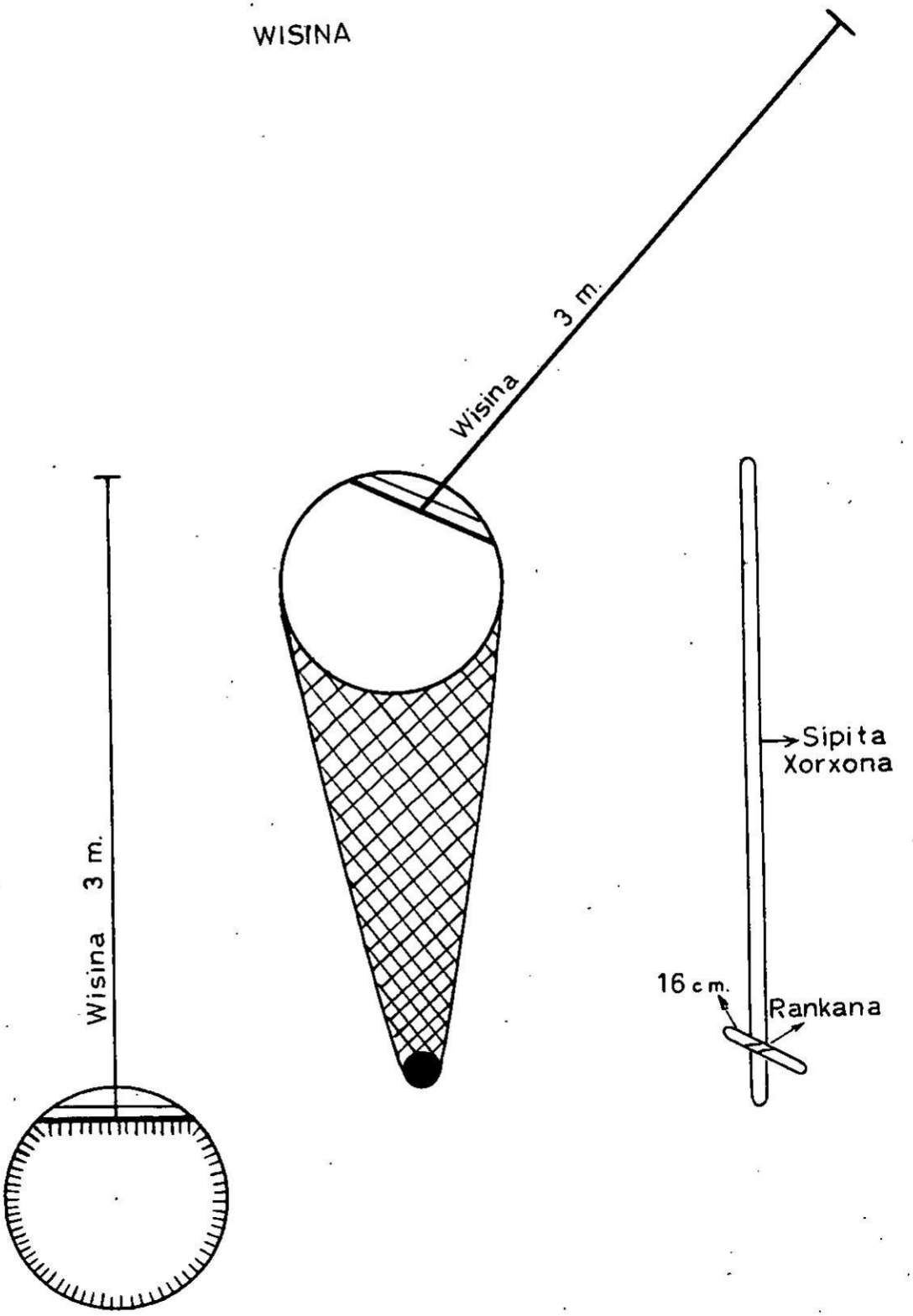
Los suches entran por la sipita simi pasan por el Jutko de la Kóna y quedan atrapados en la sipita.

3.- La Wisina.- Es una red de mano- cónica, en forma de embudo sujeta a un arco de madera y con un palo largo, el mismo utilizado para la majana. Este palo largo se denomina kaspe, sipita orkona o kaspe sipita, unas veces es fijo y otras libre, en el primer caso es llamado kaspe y en el segundo sipita orkona. Cuando es libre lleva un palito en un extremo, que sirve para halar, este palito se llama Raukana por el parecido con este instrumento, tiene 16 cm. de largo. El kaspe fijo mantiene la wisina en una posición determinada, el otro es para recogerlo o acomodarlo.

La malla de wisina es tejida por los hombres con hilo blanco de algodón N/° 8 o pabilo, ambos comprados en Puno. Es un tejido de red que forma rombos anudados en cada uno de sus ángulos. Para confeccionarlo usan un alambre llamado rurana (aguja) en el que envuelven el hilo, formando una bola de casi una sesma. Tiene 23 cm. de largo. Para el trenzado utilizan el tile una paleta de 18 cm. de largo cuyas extremidades varían en ancho con respecto al centro, es el molde que dá el grosor de las cocadas. Para tejer amarran un wato, una hebra de lana, alrededor del empeine del pie izquierdo, cruzando este pie sobre el derecho. En la mano derecha sujetan la rurana y en la izquierda el tile. Comienzan trenzando la punta de la malla, para lo cual pasan el hilo de la ruranas por el wato y luego por el tile que da la forma, saliendo el tejido en rombos que llaman ñawes, ojos. Van aumentando puntos y crece la malla hasta finalizar en la abertura.

La malla la aseguran a un aro de palos de kolle delgado que se llama roira. (rueda) El diámetro de una red es de 47 cm., de una roira 58 cm. La roira tiene un arco llamado chakana de 45 cm. en donde

WISINA



parte de la malla es sujetada, quedando un segmento de la roira en blanco. La distancia de la chakana al arco es de 11 cm. La chakana es un palo grueso que además sirve para sujetar el kaspe que termina en una horqueta o raukana. El largo de la red o wisina es de 85 cm. En su vértice lleva una piedra.

La wisina sirve para pescar suches, la colocan en lugares especiales durante la noche, sin usar ninguna carnada dentro.

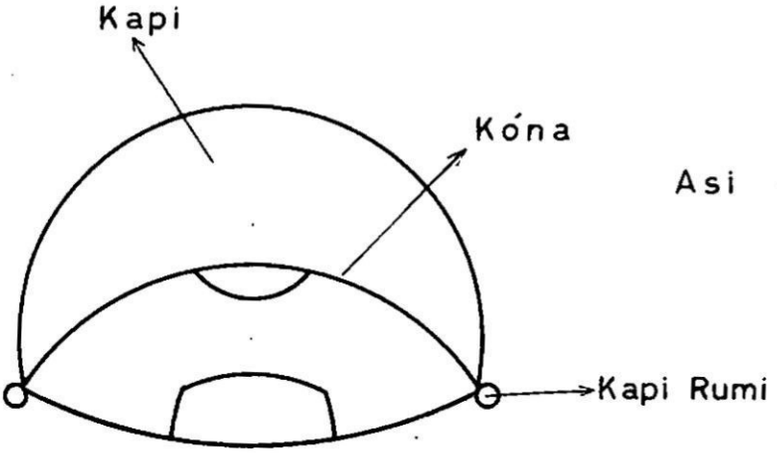
4.- Anzuelos.- Los anzuelos para pescar las truchas, los compran en Puno y cada vez tienen mayor aceptación debido que las truchas son muy solicitadas en el mercado.

5.- El kapi.- Como todas las familias ~~18~~ poseen, aunque no se le da uso alguno, ~~son~~ de gran interés por la belleza de su forma y por la gran utilidad que les ha significado y por ser producto de la más alta técnica de cestería. Por estas razones creo necesario describir su antigua utilización y su técnica.

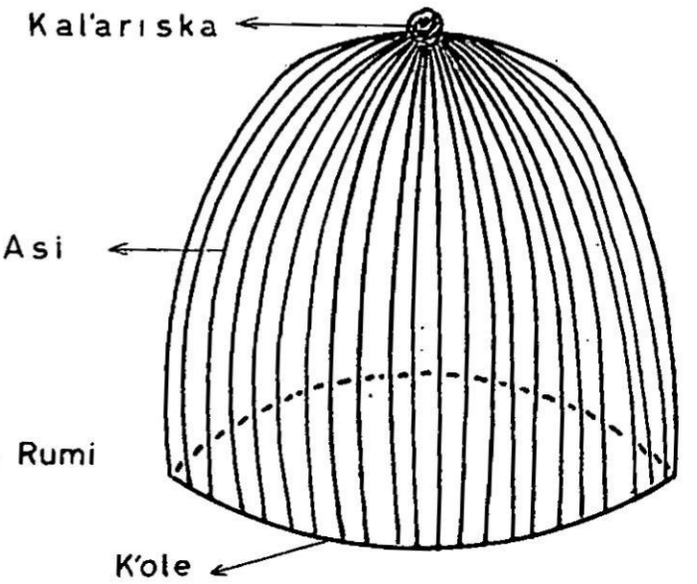
Es una trampa de arrastre, el instrumento preferido del pescador, con el cual podian pescar todas las especies del lago.

Consiste en dos grandes canastas trenzadas de ichu , sujetas a palos delgados de kolle y amarrados con sogas también de ichu. Kolle e ichu, como en la sipita, son los materiales para su confección, ambos propios de la isla. Es semiesférico, cerrado, con una gran abertura circular en la base, de la cual nace otra canasta más pequeña, igualmente semiesférica con un agujero en la parte superior y a un costado con otra abertura como puerta pequeña. Tiene el mismo sistema que la sipita, la diferencia está en el mayor tamaño e independencia y en que no necesita base (sipita mastana) . Cruzando a manera de diáme-

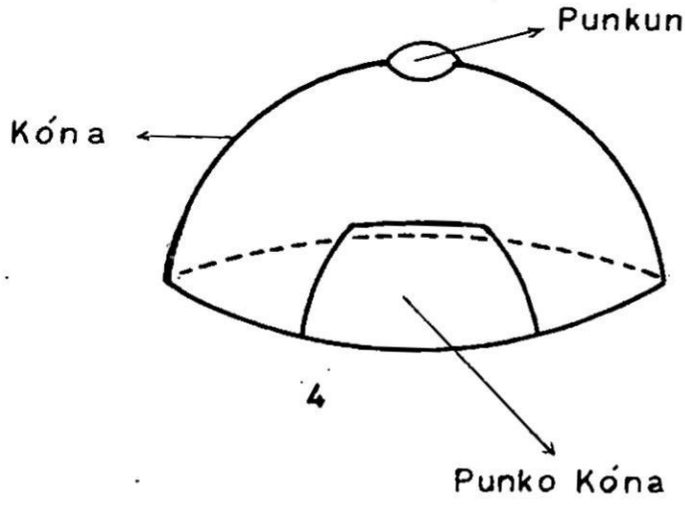
KAPI


Kapi
Kóna
Kapi Rumi

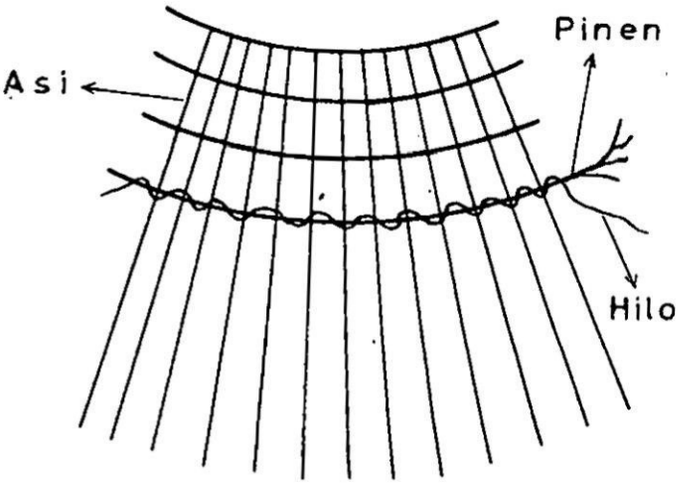
1


Kal'ariska
Asi
K'ole

2


Punkun
Kóna
Punko Kóna

4


Pinen
Asi
Hilo

3

tro la gran abertura del kapi llevea un palo regular de kolle, donde se amarran las sogas que lo acarrean y halan.

Los kapis fueron los instrumenos básicos para obtener abundante pesca, especialmente cuando pescaban de noche. El que pesca con la majana necesita la luz del día y estar cerca a la orilla para pescar, la sipita es chica y sólo sirve para las orillas. En cambio los kapis les permitían, así como las kawanas, internarse en el lago, buscar los cardúmenes o sea realizar la verdadera tarea de la pesca.

Para pescar llevaban siempre dos kapis para cada balsa, asidos por dos sogas iban ladeados. Al llegar al lugar escogido, soltaban toda la soga llamada simpa o tara pala, algunas de ellas tenían 50 brazadas, cada brazada metro y medio, o sea 75 metros y eran de ichu Cada kapi tenía dos sogas amarradas a él, cuando soltaban todas las sogas uno de ellas lo era más que la otra. En esta forma esperaban una o dos horas hasta que "cayeran los peces", lo que era percibido por la soga que sujetaban fuertemente, como el pescador moderno el anzuelo. El Kapi permanecía con la boca hacia abajo. Al sentirlo lleno de peces rápidamente tiraban de una de las sogas fuertemente a fin de voltear el kapi e inmediatamente traerlo hacia la balsa.

Uno de los kapis iba en proa y las sogas se llamaban simpa, el otro iba en popa sujeta a la aisana pala. La simpa tenía 50 brazadas y la aisha 10 brazadas. Tara pala llamaban a las sogas con que volteaban el kapi para recogerlo.

Las bogas y karaches eran las que más recogían con esta trampa, aunque también caían los suches.

La altura de um Kapi en término medio es de 63 cm. La semi-

esfera mayor se llama kapi, y la interior y menor konan.

El kapi propiamente dicho es semiesférico, su base abierta es circular. La técnica de su confección es sencilla, se hacía en igual forma que la sipita , un simple trenzado a base del ichu. A partir de la kallariska parte superior se prepara las fibras formando el asi o urdimbre cuyo final se sujeta a la rueda de kolle circular de la base Arregada la urdimbre del mismo lugar inicial se comienza el trenzado con la trama o pínen que consiste en un haz de 4 fibras delgadas que pasan por cada asi, amarrándolas con otra fibra más delgada también de ichu llamada hilo. La abertura se llama kapi simi (boca del kapi). Todo el trabajo de cestería es hecho a mano por los adultos o muchachos, sin utilizar ningún instrumento, sentados en el patio de la casa o cuando están cuidando su ganado, lo van confeccionando dando vueltas contínuamente al armazón del kapi . El trabajo del kapi, de la sipita y el kupu (canasta para recoger papas) es idéntico. El konan es la semiesfera interior, más pequeña que la anterior, está sujeta a ella por la abertura o kapi simi. El konan tiene tres aberturas, 1) el púnkun, la puerta, un círculo pequeño superior. 2) el punku konan la abertura lateral o puerta del konan y 3) el kapi simi la gran abertura de la base. En su base es semejante a un embudo, su técnica es igual a la otra canasta.

Al hacer el kapi primero se teje el konan y después el kapi propiamente dicho. En uno de los kapis pudimos contar el número de asis o fibras de la urdimbre, eran 115. El pinen formaba 28 círculos.

El konan tiene de altura 45 cm., el punkun 22 cm, de diámetro El punku 23 cm. de base superior, 28 cm. de base inferior y 24 cm.

de alto. El pinen formaba 9 círculos cada uno de 5 cm. de distancia.

La parte inferior o base del kapi.- Consiste de una rueda de palos de kolle, donde se sujetan el kapi y el konan. En sus costados tiene 2 piedras a 20 cm. cada una de los lados de la puerta del konan. Sirven para dar estabilidad al kapi, dentro del agua. Las piedras son especiales, labradas en forma esférica, con una escisión al centro para amarrar las sogas. El peso standard debe ser de 4 libras cada una y sus medidas 9 cm. de ancho por 7.5 cm. de alto.

Atravesando la gran abertura o kapi simi hay un palo grueso de kolle, a manera de diámetro, para amarrar las grandes sogas de arrastre, simpan, isana o aisana y tara pala. La soga del kapi que describimos tenía 6.67 m. de largo.

6.- La kawana.- Es una red que actualmente poseen pocas familias, algunas las usan para trampas de caza (v. Volatería). Su confección es similar a la wisina, de pabilo o hilo de algodón N° 8, comprado en Puno, con varias piedras y un hilo grueso de lana para dar la abertura. De esta manera es de fácil transporte. Era especial para pescar karache. Los urus de Waka Wakani la utilizan hasta hoy. Tiene la forma de un embudo con doble pico, cuyo largo es de 2.20 m. y de ancho 2.50 m. La abertura mayor de 2.50 de diámetro se llama kawana simi, en cuyos extremos se colocan dos piedras de una libra de peso cada una. Esta boca la rodea un hilo grueso de lana y una soga de ichu. Las dos puntas terminales como embudos, tienen 1 m. de largo, acaban en un agujero llamado kawana chupa por donde secan los pescados, para pescar tiene un hilo de lana que la cierra, es

igual en ambos lados. El cuerpo o kawana es un perfecto trapecio de 1.20 de alto por 2.50 m. de base mayor y 1.50 m. de base manor. El tejido es a base de cocadas menudas.

Para pescar atan la red a una llokena, palo de remar de las balsas, dejándola flotar en la superfiecie del lago, la llokena está amarrada a una soga que halan cuando sienten que está llena de peces.

Como puede verse, a través del relato que presentamos, la pesca no constituye en Taquile, a pesar de ser una isla, una actividad principal. Por las informaciones recogidas parece que en el pasado la situación era más o menos la misma porque siempre estuvo dedicada a la agricultura, y la pesca era la actividad reservada a los moradores de la bahía de Puno conocidos con el nombre de urus. En la isla las familias pobres buscan en la pesca ocasional la manera de complementar su ingreso económico, siendo los suches y las truchas las especies que les proporcionan este complemento. Poco a poco el grupo va incorporando la truchas en su alimentación, pero sigue la marcada preferencia a los suches, bogas e ispes, que principalmente les traen los urus y que obtienen sobre la base del trueque.

Un hecho interesante lo constituyen los instrumentos de pesca que son una creación de los grupos del lago Titicaca cuya técnica es bien elaborada. Otro hecho digno de destacar es que la pesca está solamente reservada, como se ha dicho a las familias del nivel económico inferior y considerada como una ocupación de poco prestigio, constituyendo así un elemento para diferenciar el status que un individuo tiene en el grupo.

b) Crianza y Utilización de Animales

CRIANZA Y UTILIZACION DE ANIMALES

La crianza de animales no llega a constituir en ningún momento una actividad de gran importancia en su género de vida, pero si tiene una significación económica notable para determinadas personas y principalmente para complementar la acción agrícola de todo el grupo. En 1952 había solamente 76 vacunos, 1.200 ovinos y 150 porcinos. Su valor cotizado en esa época ascendía a 43.700 soles oro, de los cuales 18.000, valor de los ovinos, no tenía significación económica por cuanto no los podían vender debido a su raquitismo, de manera que los animales ofrecían al isleño un capital convertible en el día, en dinero en efectivo, ascendente a la suma de S/ 25.700.00, lo que significa S/ 40.00 por habitante (640 pobladores según el censo). Los ovinos que no tienen cotización en dinero efectivo, los crían porque les ofrece tres ventajas: lana para sus tejidos y vestimenta, carne para sus días de fiesta y abono para sus campos de cultivo. Mal seleccionados, descuidados, enfermos, carentes de abundantes zonas de pasto, estos animales son a pesar de todo el socorro de todas las familias que los poseen en diversas cantidades.

Hemos dicho que la crianza de animales no constituye una actividad de gran importancia en la vida del grupo, pero sí tiene una notable función complementaria en diversos campos en los que sobresale el agrícola. Los vacunos fundamentalmente son utilizados para roturar la tierra, machos y hembras deben realizar este trabajo, sus servicios como yuntas son básicos para complementar la roturación de la tierra que son su arado primitivo, la taclla, no podrían realizar en forma eficaz. Sin el abono de los ovejunos muchos de los campos de

cultivo no producirían bien. El abono de estos animales es el complemento del descanso de las chacras.

Otra función complementaria de la crianza de animales la constituye la posibilidad del grupo de disponer de un capital convertible en dinero en el momento, posibilidad que utilizan en los momentos apremiantes. En este renglón vacunos y porcinos representan esta posibilidad, pero como los vacunos son necesarios para la agricultura y la elaboración del queso, en los porcinos radica en forma especial la esperanza monetaria del grupo, hecho por lo demás común a las comunidades andinas del país y muchos grupos costeños. Los porcinos son criados exclusivamente con este fin S/. 10.500.00 es el capital que en 1952 poseía la isla con sus 150 porcinos. A pesar de que casi todas las familias crían entre uno y seis de estos animales, su incremento no es posible por la carencia de sobrantes para alimentarlos, a ello se debe su reducida crianza, no obstante su inmediata conversión en dinero efectivo.

De la crianza de los vacunos se desprende otra utilización complementaria: el tratamiento de la leche para la elaboradión del queso, con el que a su vez complementan su dieta.

Y, por último, una consecuencia económico-social es que las familias más acomodadas, por el hecho de tener más tierras de cultivo, pueden criar mayor número de animales. Los Huata, por ejemplo, tienen 20 vacunos, lo que les otorga una mayor solidez económica, un mejor status económico en el grupo y como consecuencia una posición social de prestigio.

Son los vacunos y los porcinos los que ofrecen esta posibilidad, ya que crecen perfectamente bien en la isla. La propiedad de estas dos especies determina, entre otros factores, un alto nivel económico y social a las familias que las poseen. Los ovejunos, por su escualidez y no conversión en dinero, a pesar de que todas las familias los poseen, no tienen este significado.

Los otros animales que crían tienen variadas funciones. Las gallinas, para obtener dinero -tanto por ellas como por sus huevos. Los cuyes tienen fines medicinales. Los gatos les sirven para combatir los roedores.

Existe una ausencia completa de perros, auquénidos y acémilas.

Vamos ahora al detalle como realizan la crianza de sus animales los taquileños.

Vacunos, ovejunos y porcinos son los animales que, en pequeña escala, constituyen su ganadería. Los animales de corral son las gallinas y cuyes. El gato es el animal doméstico.

De estas seis especies, únicamente el cuy corresponde a la fauna del Perú Antiguo; el resto vino al país con los españoles en el siglo XVI.

LOS VACUNOS. - En 1952 había 76 vacunos en toda la isla, la mayoría de los cuales eran utilizados como yuntas. Uncidos al arado, machos y hembras, roturan la tierra en un nuevo y valioso sistema para trabajarla. Otra utilización es el aprovechamiento de la leche para preparar

el queso.

El uso de la carne en la alimentación es completamente esporádico; sólo se produce cuando el animal muere por vejez o por accidente. En ese caso, el animal es aprovechado íntegramente: la carne fresca y mas tarde deshidratada, en la alimentación; el cuero, para las reatas; las astas para instrumentos musicales y fines mágicos (las colocan tras de la puerta de ingreso para que defiendan la casa; asi como en el centro de los sembríos como defensa contra el "daño"). La bosta es utilizada íntegramente como combustible y para preparar fogatas con fines mágicos, también.

Cuando la situación de los isleños fue apremiante, en el período de 1937 a 1942 (ver "Propiedad"), los vacunos constituyeron la fuente de su dinero en efectivo. La venta de algunos de ellos les permitió iniciar la adquisición de tierras. En 1932, cuando Prudencio Huata tuvo que viajar a Lima, vendió un toro en 70 soles.

Tienen preferencia por los machos, debido a su utilidad. De ahí que, cuando paren hembras procuran venderlas cuando terneras. Para venderlas las llevan a Puno; antes lo hacían en balsas, ahora lo hacen en los botes.

Cuando deben matar un vacuno, le dan un corte en el cuello y, generalmente, varios miembros de una familia son los que realizan esta faena. Cuando el animal ha sido degollado, tratan de no perder la sangre que reciben en una puruña. Con todo cuidado separan, en primer

lugar, el pellejo a fin de que salga entero. Con el mismo cuchillo dan otro corte en la panza y extraen las vísceras, las que depositan en una manta tendida en el suelo.

Toda la matanza es realizada al aire libre, poniendo cuidado de colocar una capa de paja sobre el suelo. Después de cortar las extremidades, las pelan para hervirlas y comerlas.

El corazón, riñones e hígado lo separan y lavan cuidadosamente. Los consumen hervidos con sal el mismo día del beneficio de la res.

Las tripas, el chunchullo, después de ser lavadas son volteadas y secadas al sol; parte las cocinan el mismo día del degüelle y parte las guardan deshidratadas. Son muy apreciadas.

El mondongo, después de lavado, se seca y guarda para ser utilizado en las comidas de fiesta.

La cabeza de la res, sin las astas, es guardada para ser consumida después de una semana bien cocida y preparada en un chupe.

No tienen preferencia especial por ninguna parte de la carne. Indistintamente separan un pedazo pequeño que consumen inmediatamente bien cocido; el resto es chalonado a fin de que les dure varias semanas.

Hemos visto cómo desde terneros llevan a los vacunos a las chacras, a fin de que se familiaricen con el yugo. Poco a poco los van condicionando y al año y medio ya se les ve arando andenes pequeños.

Todos tienen cuidado de las reses, especialmente de las vacas debido a que son bravas y a que se han dado varios casos de personas que han sido embestidas con serias consecuencias. Una vez, una viejita que caminaba con la cabeza gacha chocó con una de ellas y fue arrojado lejos, muriendo a consecuencia de ello. Con las personas extrañas el peligro es mayor. Los toros, cuando se liberan de sus amarres, continuamente pelean.

Los terneros de la isla tienen fama en los alrededores por su buen desarrollo. No son muy grandes pero sí sólidos; ésto lo atribuyen al clima, a las hierbas que consumen y al poco ejercicio. De ahí que son bien cotizados cuando los venden.

La "hinchazón" es la principal enfermedad que los afecta. Para evitarla tienen medidas preventivas. Asi, en las mañanas de los días lluviosos no los hacen comer mucho porque el pasto húmedo les es fatal. La cebada cuando está madura en tiempo de cosecha es peligrosa como forraje; puede "hincharlas". Cuando una res es atacada por este mal, la curan haciéndole beber orines frescos de personas o les frotan el lomo -lo que es más usual. Los orines son "calientes" y el calor baja la hinchazón cuando penetra al cuerpo; entonces, para ayudar a la frotación, cubren al animal con ponchos. Esta cura todos la conocen y la llevan a cabo hombres y mujeres.

Los piojos y las garrapatas continuamente los atacan. Esta es la enfermedad más dañina. Para combatirla usan ceniza y ajenjo. Con la ceniza espolvorean todo el cuerpo del animal. El ajenjo, que es una hierba amarga, lo hacen

hervir, removiendo constantemente hasta que se forme abundante espuma con la que lavan la res.

Cuando sufren luxaciones o torceduras, los entablillan.

No existen campos de alfalfa para la alimentación de las reses. Las alimentan siguiendo el ciclo de ellos. En tiempo de cosecha, o sea de abundancia, lo hacen con paja de cebada y de trigo; con chala, tallos de maíz, de quinua, etc. En esa época las hierbas silvestres abundan y las reses engordan. El resto del año, el ichu es el principal forraje, acompañado de tallos secos que guardan sus dueños. Son los animales mejor cuidados y puede decirse que no sufren gran hambre en este período. Constantemente los vigilan, procurando que no coman en demasía ni ingieran hierbas que puedan hacerles daño.

Dedican gran cuidado a la parición de una vaca.

La vaca pare por vez primera a los nueve meses. Sus otras gestaciones duran ocho meses. Siempre escogen un lugar del canchón, que alistan cuando ellos calculan sea la fecha indicada. En esos días no la llevan a pastar. El mismo animal indica el momento: cuando comienza a limpiar con sus pezuñas el suelo.

Ayudan únicamente en los partos difíciles. Si no es así, simplemente están alertas para atenderlas. Los tres primeros días enseñan a mamar a las crias porque, dicen, "nacen muy zonzos". Durante este período quedan ambos animales en el canchón, donde continuamente son atendidos procurando que no les caiga mucho el sol. Si

llueve, deben estar en lugar protegido. La cría debe mamar moderadamente.

Al cuarto día reinician su vida normal. Junto con el resto deben ir al pasto; pero, el cuidado dura casi cerca de un mes durante el cual son abrigados o protegidos en las noches.

Los nombres indígenas para los vacunos son los siguientes:

China chikiro es la ternera) desde que nacen
Toro chikiro es el ternero) hasta que dejan de mamar.

Juchuy waka)
Juchuy toro) el becerro

Jatun toro)
China waka) el animal adulto

Machorra o manan lecheioj (sin leche) es la vaca que no da leche.

Esta es la clasificación por edades de los vacunos.

También acostumbran ponerle nombres, especialmente a las vacas. Las que nacen en día jueves se llaman Dionisia. Otros nombres son "melcocha", pukacha (rojiza), pasña (jovencita), Pascuala.

A los terneros los llaman yokallas y achokallo.

Los nombres de los toros son: Velasco, yana (negro), yuraj (blanco).

Los maestros son las personas que saben castrar los

toros . Utilizan cuchillos bien afilados y después del corte echan sal en la herida. La operación la realizan, de preferencia, en tiempo de lluvia y cuando hay mucho sol los bañan, cuidándoles algunos días.

Todas las mañanas, después del ordeñe de las vacas, llevan los vacunos a pastar. La persona encargada de ésto puede ser un adulto o los muchachos, por turno en una familia, y para llevarlos utilizan el lazo waka, que es un lazo de reatas trenzadas en 2 y 3 tiras, amarradas a un palo de kolle. El promedio de varios que medimos tenía 38 cm. para el palo y 79 cm. para el lazo.

De acuerdo con su rotación de cultivos, todos los años uno de los suyos es destinado para el pasturaje de los animales -tanto de vacunos como ovejunos y porcinos. Este suyo es llamado wasara. Ahí se congregan todos los pastores con sus animales y, mientras los cuidan, recolectan leña; hilan o tejen. Durante este cuidado, los muchachos tienen libre para conocerse mejor o, los menores, algunas veces para jugar.

Uno de los Campos, mandones, tiene la obligación de vigilar constantemente a los pastores a fin de que no se distraigan ni descuiden a los animales; evitando los daños a las sementeras que, por lo demás, son severamente penados. La costumbre es que el Campo lleve un cuchillo y cuando encuentre un animal que no está cuidado lo degüelle; asi como llegar repentinamente donde el pastor descuidado. Esto lo saben bien los muchachos y, bajo este control, el desenvolvimiento del pasturaje se desarrolla tranquilamente. En

tiempo de cosecha los adultos llevan los vacunos a las andenerías que cosechan, a fin de que coman las chalas, tallos y hojas de las plantas cosechadas. Cuando ésto sucede, los amarran en un extremo del andén mientras ellos escarban la tierra. Es general ver a todos los animales ir entrando poco a poco a los terrenos acabados de cosechar para que coman -período que dura más de un mes.

Los vacunos no tienen corrales especiales. Permanecen durante la noche con las patas atadas en el canchón de la vivienda, amarrados a pilotes de piedra. Como protección contra la lluvia, los acomodan debajo de los kolles.

Tampoco existe la marca con hierro caliente. Como son tan pocos -dicen nuestros informantes- no existe el temor de confundirlos.

Los puquios que utilizan para beber sirven, también, de abrevaderos; cuando éstos escasean acuden a las orillas del lago.

Las mujeres son las que ordeñan a las vacas. Lo hacen en las mañanas, antes de ir a la chacra. Para el ordeñe amarran con un lazo las dos patas traseras; traen al becerro que ha dormido lejos de su madre; lo hacen mamar brevemente para, luego, espantarlo inmediatamente. La mujer sujeta la olla o puruña en sus faldas y con ambas manos ordeña. Vuelve a hacer mamar al becerro y sigue ordeñando. Para exprimir los pezones moja sus manos en la leche ordeñada, untándolos para facilitar la operación. Muchas veces es ayudada por otra mujer;

aunque lo general es que lo haga sola.

Algunas vacas son ordeñadas dos veces al día.

Inmediatamente que se recoge la leche se procede a la preparación del queso.

En tiempo de lluvia hay abundancia de leche porque es la época de la parición. Después de parir una vaca, la primera leche se llama karasto. La leche de los 3 ó 4 días siguientes es denominada poke leche -espesa y turbia; luego, es la normal.

En el capítulo de alimentación se describe la utilización de la leche y su derivado -el queso.

Los toros son prestados entre familiares o amigos para el trabajo de arado o como sementales. Si es para lo último, cobran entre 20 y 50 centavos. Cuando son prestados como yuntas, la retribución es entre 50 centavos y un sol por día -aunque lo usual es un poco de víveres.

De Yanaca vienen a comprarles los becerros y, cuando lo hacen, los venden entre 100 y 150 soles cada uno.

Un toro de yunta -buey- cuesta entre 400 y 500 soles. Acostumbran llevarlos a Acora para venderlos; desembarcando en el puerto de Soca. Igualmente, algunas familias los han comprado de ese lugar.

OVEJUNTOS. - Son los animales domésticos que todos poseen. Los que menos, tienen entre 2 y 3 por familia; los más, entre 40 y 50.

En 1951 registramos cerca de 1.200 ovinos. Por la carencia de pastos, estos animales son raquíticos, menudos, de escasa lana y carne, propensos a enfermarse. El mayor aprovechamiento de ellos es la lana y el abono; el secundario, la carne para las comidas de fiesta; y, los pellejos, como colchones para dormir. Nunca los venden.

Con los ovejunos puede decirse que hay un verdadero pasturaje diario. Los miembros de una familia, por turno, deben llevarlos al suyu o terrenos Wasara, sin cultivo. Niños de 6 y 7 años; muchachas de 12; adultas con sus bebés en brazos; muchachas adolescentes y muchachos de diferentes edades, son los que generalmente llevan los rebaños, cuidándolos y mientras descansan recolectan o hilan. Un cuidado sencillo, apacible, rutinario, que indudablemente tiene marcada influencia en el desarrollo de la personalidad del taquileño.

Un rebaño de ovejas, silencio absoluto y aislamiento, forman una trilogía que dejará un sello indeleble en el futuro isleño.

El cuidado de los ovejunos es más fácil que el de los vacunos; de ahí que, los adultos cuidan a éstos y los niños y adolescentes a los primeros.

Todos los pastores llevan en bolsas o en atados especiales su merienda. Muchas veces llevan junto con las ovejas a sus porcinos.

Los ovejunos tienen corrales especiales llamados ujia cancha, ubicados en los canchones, consistentes de recintos circulares con pircas, muros de piedra de 1.20 m. de alto por 3 4 m. de diámetro; con una puerta de palos. Este es el corral estable.

Interesantes son los corrales rotativos, con la finalidad de abonar las tierras que ese año serán sembradas.

Antes de realizar el barbecho de un andén, llevan a los ovejunos para que duerman en el terreno, a fin de abonarlo. En el andén les preparan corrales movibles a base de cercos de leña y, para evitar peleas o daños, a los machos les amarran las dos patas del lado derecho. Al día siguiente el corral ocupa una nueva posición; pues, la anterior la mueven unos metros mas adelante y, asi, sucesivamente hasta que acaban con todas las tierras por cultivar. En este sistema rotativo permanecen uno a dos meses -de marzo a mayo- y rige únicamente para los lugares que serán sembrados ese año con papa.

Es interesante este aprovechamiento intensivo del excremento de los ovejunos. De día, con el pasturaje abonan el suyo wasara, el que descansa después de haber sido cosechado tres años seguidos. De noche, con los corrales movibles abonan el suyo que ese año será sembrado con papa -o sea, que reiniciará el ciclo agrícola. Cuando acaban con esta ocupación momentánea, los animales quedan en los canchones durante las noches y su abono es repartido en las tierras del canchón o guardado cuidadosamente.

En 1950, las ovejas pastaban en el suyu Chilkano, que era el de Wasara, y dormían entre febrero y mayo en tierras del suyu Chuñopampa, que en agosto iba a ser sembrado con papa.

En tiempo de cosecha, la movilización para el trabajo es total. Todos los brazos son necesarios. Entonces son las niñas o niños menores los que se encargan del pasturaje de las ovejas y porcinos. Los muchachos están cosechando o barbechando y no pueden distraerse en cuidar los animales.

UJIA es la denominación indígena para los ovejunos.

UÑA, diminutivo, es el apelativo para las crías.

CHINA UJIA: la oveja.

ANIJO WAJRA es el carnero de cornamenta enroscada.

URKO UJIA o MACHO ALCALDE es el carnero de astas paradas.

MUTÓ es el macho que no tiene astas.

Para matar un ovejuno siguen el mismo procedimiento que para los vacunos. Son los hombres los que los degüellan. Las mujeres actúan de ayudantes.

El pellejo -osa- de los ovinos les sirve para colocarlos encima de sus patawas, como colchón, a fin de dormir sobre ellos.

El cuero -ujia kara- sirve para confeccionar los tambores.

El pellejo interno para depósito de harina.

En gran parte las ovejas son criadas especialmente por la producción de lana. Agosto es el mes de trasquile.

Son las mujeres las únicas que lo realizan, para lo cual utilizan cuchillos que adquieren en Puno -los mismos que usan para mondar papas. Llevan un par y cuando el primero pierde el filo utilizan el otro. Mientras tanto, el primero lo afilan en una piedra.

El trasquile es familiar. En nuestros recorridos por la isla hemos tenido oportunidad de presenciar muchos de estos cortes de lana.

Debajo de Taquile Pata, un día, la familia de Jacinto Quispe estaba trasquilando a 18 ovejas. El grupo estaba formado por Jacinto, su mujer, y uno de sus hijos de 7 años. El estaba recostado en el suelo y contemplaba a su mujer que trasquilaba la sexta oveja; ésta (ujia rutuy) estaba sobre una lliclla roja, tenía las patas amarradas. La mujer, arrodillada, iba cortando con destreza toda la lana sin fraccionarla, de manera que saliese entero el vellón -willon- llevando el animal de un costado al otro. Cuando concluyó la extendió sobre un sitio donde crecía pasto, a fin de que orease; luego soltaba la oveja, mientras el hijo menor las cuidaba e iba alcanzándole una nueva. El marido afilaba, de rato en rato, los cuchillos.

El trasquile es sencillo; sin gran ceremonia y muchas veces llevado a cabo en épocas distintas -generalmente después de que pasan las lluvias. Algunas familias lo hacen cuando necesitan lana para alguna celebración. Los que poseen más de 20 trasquilan a veces cada mes -por partes. La lana de los ovejunos satisface sus necesidades básicas

y únicamente tienen que adquirir lana de auquénidos para sus tejidos finos. Muchas familias viajan, en épocas de poco trabajo, a los alrededores a tejer y recibir lana como pago.

La principal enfermedad de los ovinos es la gusanera, que ataca el corazón y las vísceras. No conocen para esta enfermedad ningún remedio efectivo. Las pócimas a base de sus hierbas no surten efecto alguno; y, cuando comienza un ovino a enflaquecer, procuran matarlo. Esto les tiene preocupados y tratan de conocer nuevos remedios que puedan curar sus ovinos; por ahora, su mayor preocupación es que consumen pasto mermando la alimentación de los sanos.

Los cuidan de que no coman granos o tubérculos enteros, porque se atragantan. Cuando comen el kolle perecen. El polvillo de las hojas "les ataca el corazón". Otra planta silvestre, llamada garbanzo, también les es fatal.

La garrapata y los piojos de la gallina los afecta fuertemente. En estos casos utilizan ceniza y ajenjo, curándolos en igual forma que a los vacunos.

El cuidado con las ovejas que paren consiste en no llevarlas a pastar durante una semana -período durante el cual permanecen amarradas en el canchón.

En Navidad queman y entierran hojas escogidas de coca en los churos de cada vivienda, a fin de que aumenten los ovejunos y vacunos. Esto lo hace cualquier miembro de la familia.

PORCINOS. - Son criados especialmente para la venta. Con el dinero que reciben adquieren herramientas, utensilios, alcohol; hacen compras para las fiestas, etc.

Casi todas las familias poseen entre uno y seis de estos animales.

En 1952 registramos 150 porcinos en toda la isla. Diariamente los llevan a pastar junto con los ovejunos. Para dormir tienen corrales especiales, bien elaborados, al lado de sus viviendas. Estos kuche kancha son circulares y constan de dos partes: la kancha, recinto circular de piedras pircadas de 0.80 cm. de altura por 3 m. de diámetro, en cuyo interior hay una batea de piedra donde arrojan los desperdicios de las comidas.

Las bateas son de 40 y 50 cm. de largo, redondas o rectangulares.

Esta kancha tiene dos aberturas: una que es el punko o puerta de ingreso; otra, menor, que comunica con el kuche potoko, casa del chancho. Esta segunda parte del corral también es circular; tiene un diámetro de 1 m. y está techada con lajas de piedra.

Estos corrales de los chanchos son los mejores que construyen para sus animales. Hay un marcado esmero en su fabricación. Siempre están dispuestos en el camino a la casa de manera que cada vez que la familia pase pueda arrojarles chala o desperdicios. Muchas veces no salen de estas canchas, a fin de que engorden y su venta sea más provechosa

Esto lo hemos observado con frecuencia; solamente los pequeños salen con los pastores. Los grandes quedan en los corrales. En tiempo de cosecha no deben salir a pastar. La chala de la cosecha y los desperdicios son traídos a sus corrales.

En la escasez es cuando los hacen salir con el resto de los animales, porque no hay chala y los desperdicios son pocos.

Un chancho grande lo venden entre 50 y 80 soles. Algunas veces benefician uno de ellos y para degollarlo le abren un hueco en el pescuezo -la kunka- luego lo pelan con agua hervida. La manteca la venden en Puno. La carne la comen hirviéndola -lo que llaman el chicharrón. El cuero, o kuche kara, lo guardan seco para comerlo hervido.

Los nombres indígenas para las diversas edades de los porcinos son:

Cuche - el chancho

China cuche - la chancha

Juchuy cuche - las crías

Kaparo - el capón

Huahuayoc cuche - la chancha con crías

ANIMALES MENORES

Cuyes. - Un 40% de las familias los cría en sus cocinas o en recintos anexos. Su número alcanza a 200. No los consumen. Les sirve como remedio; aunque no hemos registrado curas diversas, sabemos que el "sobado" es usual. Orko koe es el macho; y, china koe, la hembra.

Gallinas. - Su crianza es de poca importancia. Las poseen algunas familias. Los datos del censo dieron aproximadamente 100 animales.

K'anka es el gallo; wallpa, la gallina; y, chiuche, los pollitos.

No los utilizan para su alimentación. La finalidad de su crianza es la venta de huevos en Puno - a 20 centavos cada uno. Esporádicamente venden las gallinas o gallos en tres y cuatro soles cada especie.

No tienen gallineros especiales. Los kolles que circundan la vivienda les sirven para dormir. Durante el día caminan libremente por el canchón, sin que sea excesiva su caminata; de allí que sean muy sabrosas -lo que en parte es debido a la cebada que les dan de comer.

Las aves buscan lugares especiales donde hacen sus nidos. Cuando deben empollar, nunca las echan con más de cinco huevos. No lo hacen con más porque si nacen muchos pollitos no tendrían con que mantenerlos. La mayoría prefiere poner dos o tres huevos; no tienen número preferido -par o impar es lo mismo, con tal que no sean más de cinco.

El único cuidado que dedican a estas aves es darles diariamente unos puñados de cebada y arreglarles el nido cuando empollan.

Gatos. - Los llaman mishe. El macho es orko mishe; y, la hembra china mishe. Los crían para evitar el daño que puedan ocasionar los ratones en las despensas y, aún así, su número es reducido -no hay más de treinta.

FIESTAS ASOCIADAS

La Feria de San Juan o Fiesta de las Wakas. - El 24 de junio celebran a San Juan, Patrón de los Animales, especialmente de los ovejunos. En su celebración existe una completa yuxtaposición y mezcla de dos concepciones diferentes: la católica y la tradicional.

En el cerro Taquile -Takile pata- hay un calvario o apacheta antigua, llamado San Juan debido a la caída de un rayo. A su alrededor todos los años, ese día, en la tarde, realizan una fiesta a fin de que los espíritus de ese lugar continúen protegiendo a sus animales.

La fiesta tiene su mayorazgo -el Huaca-huaca- quien en la misma forma que en todas las celebraciones prepara una tropa de sikuris, alcohol y chicha para beber, y pata caldo para comer; además, elige a dos o más artistas o sea los mataches encargados de amenizar la reunión con sus chistes.

Por su parte los muchachos de la isla preparan diversos puestos de venta a partir de las 5 de la tarde, en los que venden una serie de figurillas de barro que representan animales: toros, vacas, becerros, ovejas, caballos, gallinas, cuyes, gatos y llamas; todos los animales que poseen, excepto la llama y el caballo, figurillas que desde semanas antes preparan -de tres y cinco centímetros de largo y alto. Estas figurillas son las Wakas o konopas, que deben comprar los adultos utilizando como moneda la coca. Cada

hoja entera equivale a un billete de 10 soles y el precio de los animales es similar al precio actual de venta. De esta manera se simula un activo comercio, mientras el mayorzgo con su tropa de sikuris y sus matasches concita la alegría de los concurrentes. Los sikuris sin vestido de fiesta deben ser 24. Los matasches son tres o cuatro, escogidos entre los muchachos más graciosos de la isla, que el mayorazgo compromete anteladamente. Días antes de la fiesta los va a buscar a su casa con una istalla con coca a fin de que acepten ser "artista" en su fiesta, de esa manera compromete a varios de ellos. Uno hará de toro, dos de caballos, y un cuarto de matador, de torero. Este debe ser el más gracioso y estar completamente disfrazado: pantalón blanco, zapatos, medias, camisa blanca de algodón, Cheje paños (pañuelos estampados de algodón), gorra y un fierro como espada. Es un torero y el vestido lo llaman de luces. Los pañuelos los llevan amarrados en la espalda, la cara completamente untada con ollín. Este torero también simboliza al pastor porque comienza arreando al toro y los caballos, lo que realiza durante casi tres horas, entre tres y seis de la tarde. Para este acto hay un tono especial que ejecutan con un tambor y un pinkullo ambos tocados por una sola persona. Los disfrazados de toros muchas veces son adultos que han tomado algo de alcohol, simulan ser bravos, tratan de embestir al público, los matasches con sus látigos tratan de domarlos para que no embistan. De repente toros y caballos salen del recinto y se escapan por diversos lugares de la isla, mientras los matasches los persiguen rodeándolos y juntándolos.

Mientras tanto el mayorazgo contínuamente les convida chicha y alcohol, y el público, especialmente los niños, gozan alegremente con el espectáculo. En medio de la algazara y cuando están cansados hacen un

alto para comer la merienda que convida el mayorazgo tanto a los músicos como a los artistas. Los mandones, autoridades tradicionales, presencian la celebración en un sitio de honor atendidos por el mayorazgo y los concurrentes.

Los mataches ejecutan una serie de pantomimas, de repente gritan, lloran, son cogidos, simulan tener heridas, luxaciones, renguean, pierden sus vestidos, la espada, o son muertos por el toro. El que representa al toro lleva una máscara especial, generalmente la cabeza seca de un toro, la waka uma. Los que representan los caballos también están disfrazados y actúan veloces y saltarines.

Los muchachos y niños venden, junto con las figurillas de barro, queso, kokawi (fiambres), "caliente", o sea agua con café y kispiño, un dulce a base de quinua. Es interesante anotar que las antiguas figurillas de animales se hacían siempre con el kispiño, en igual forma que para la comida de los muertos el primero de noviembre. A partir de la 6 de la tarde hay grandes fogatas o luminarias y los niños, erkes, las encienden en los rediles de la isla. Es la noche fría de San Juan y hay que calentarle los pies al niño Jesús, según la creencia católica que ellos conocen; pero, lo que sienten es que deben pagar al espíritu de cada corral hacerle una ofrenda a fin de que cuide el ganado que duerme todas las noches en él.

Ese mismo día en la Iglesia prenden varias velas al pie de la imagen de San Juan a fin de que siempre proteja a las ovejas y hacen extensivo el pedido para todos los animales.

Existe una superposición de cultos y de creencias pero en su esencia presenciamos la supervivencia de una concepción de vida diferente a la cristiana. Los lugares, los objetos tienen espíritus buenos o males

que son los que guían o norman su vida con un jerarquización sorprendente. Los animales no pueden escapar a esta concepción, aún cuando sean nuevas las especies las han incorporado a su cultura y las atienden como a las tradicionales. Hay una fogata en cada corral en la que arrojan coca, llampu y koa para el espíritu del corral. La música y pantomimas son actos para demostrar su alegría, su agradecimiento al lugar de culto a los animales más importantes: la apacheta de su segundo cerro sagrado Taquile pata. Las figurillas de barro, las konopas, son amuletos de buena suerte, poseerla s significa llevar la suerte consigo. Y como en cada casa hay animales menores las hojas de coca que reciben los vendedores de las wakas deben ser ofrendadas en el churo, a los lares familiares para su protección.

Para el taquileño los espíritus radican en la tierra y casi siempre debajo de ella, ahí están ahora refugiados, de ahí que siempre dicen vamos a "pagar a la pachamama" cuando realizan cualquier culto.

Lo mágico-religioso se encuentra en íntima asociación con casi todo el complejo de la cultura en Taquile. Aquí hemos presentado su estrecha vinculación con la crianza de animales.

c) Agricultura

AGRICULTURA

La agricultura constituye el aspecto más importante de la economía de la isla y tiene una doble significación. En primer lugar, la población vive de lo que la tierra produce, lo cual significa que derivan su subsistencia directamente de la agricultura, por lo que decimos que la economía de Taquile es una economía de consumo, de subsistencia. En segundo lugar, la agricultura les permite ingresos provenientes de la venta de parte de sus cosechas o sea que les permite obtener dinero con el cual adquieren aquellos bienes que les son indispensables. Bienes que actualmente están reducidos al mínimo debido a que economizan para adquirir tierras a fin de asegurar la propiedad de sus campos de cultivo, con la esperanza de que al ser propietarios lograrán una mayor seguridad y un nivel de vida más elevado.

El régimen de un sólo período de lluvias y la homogeneidad de sus cultivos determina que el ciclo agrícola sea único en toda la extensión de la isla. La calidad de las tierras, el sistema de cultivo que les permite las herramientas y utensilios que utilizan , son poco favorables para obtener mejores cultivos. Si ahora tienen mayores excedentes que se traducen en dinero, ellos son siempre limitados y lo serán cada vez más por el aumento de la población. La bonanza muy relativa, de que ahora gozan se debe a que están pasando de colonos a propietarios de las tierras que cultivan, hecho que los beneficia y que significa una mejor condición de vida.

Aunque, como se verá en el capítulo de Propiedad, casi un 40 % de las familias poseen tierras con títulos registrados en las notarías de Puno y el resto posee sin titulación, vemos que en la distribución de las tierras los líderes de la isla, o sea los más capaces, ahora tienen una gran propiedad en su poder en desmedro de las otras familias, lo que da lugar a una nueva estratificación social y a conflictos entre indígenas que antes no existieron. Por otra parte, al crecer la población y no el área cultivable, el excedente de población no encuentra fuera de su isla, en el área del altiplano, condiciones favorables para ganarse la vida y esto contribuye a minimizar la propiedad de la tierra por la herencia. O sea que la región no ofrece facilidades por no haber desarrollado industrias o artesanías que ocupen el sobrante de la mano de obra de la agricultura. Y si la técnica agrícola mejorase el cultivo de la tierra requeriría de menos trabajadores. Estas circunstancias fundamentales han motivado las migraciones de los taquileños a diferentes pueblos de la región y no han dejado de ser tentados por la atracción de la gran Lima, después de pasar por Arequipa. En 1953 han comenzado a llegar las primeras familias y en 1957 había ya cuatro matrimonios y tres adolescentes trabajando en esta ciudad.

La tierra en la isla se explota cada año en demasía, se tiende a romper el ciclo agrícola tradicional y lógico, se quiere hacer descansar menos las tierra, se ~~los~~ la expone a la erosión constante, circunstancias que contribuyen a su poca productividad. Los métodos anticuados desgastan la tierra y requieren esfuerzos considerables. La inestabilidad de los precios agrícolas en el curso

del año es perjudicial para los campesinos y afecta también a los consumidores.

Los mercados y ferias de la región, que se realizan una o dos veces por semana, permiten un gran volumen de transacciones directas o casi directas que eliminan los fuertes recargos de los intermediarios, pero hacen perder mucho tiempo y generalmente sus condiciones sanitarias son inadecuadas. La falta de armonía en las calidades, pesas y medidas, dificulta, en todas las etapas, un sistema satisfactorio de mercados. La falta absoluta de un servicio adecuado de información sobre los mercados es otra desventaja para el comprador y el vendedor. La investigación de los mercados que podría guiar los ajustes en los sistemas se desconoce y las investigaciones para averiguar las preferencias de los consumidores con relación a determinados productos, calidades, empaques y similares son prácticamente inexistentes. Es decir que no existe en una zona que basa su economía fundamentalmente en la agricultura y la ganadería, ninguna planificación para el tratamiento de estas actividades vitales para ~~la vida de~~ sus pobladores.

Es en estas condiciones, expuesta a grandes rasgos, que se desarrolla la actividad principal de los taquileños. Dependen del cultivo de la papa y de la oca y su producción, sujeta a los factores internos y externos ya mencionados, es la que les proporciona la base de su subsistencia.

Sus técnicas y métodos de cultivo son anticuados, el rendi-

miento o sea la productividad agrícola es pobre y se nota un desgaste tremendo de energía humana para lograrla.

Veamos ahora, en sus diferentes etapas, como han organizado su actividad principal y comencemos por presentar un cuadro general de su sistema de rotación de cultivos.

Rotación de Cultivos.-

La isla está dividida en dos lados, que la dividen transversalmente, y seis suyus. Los dos lados son Janan Lado y Uray Lado y de acuerdo a la distribución general de los pueblos andinos, corresponden a la división por mitades. Cada una de estas mitades o lados tiene su Hilacata, autoridad tradicional, que forma parte del cuerpo de Mandones, autoridades tradicionales que gobiernan la isla.

Para determinadas fiestas y actividades económicas y religiosas, cada lado funciona independientemente. El Janan lado o mitad de arriba es el más importante, corresponde a la parte norte de la isla y en su zona están ubicadas la plaza, la iglesia, la escuela, las mejores tierras de cultivo, la mayoría de las viviendas y las principales ruinas arqueológicas. El Uray lado es la mitad baja de la isla, al lado sur, donde hay más chozas, playas de arena y es el lugar donde viven los isleños menos acomodados.

El Hilacata de cada uno de estos lados está encargado de vigilar su jurisdicción, de solucionar los conflictos que puedan presentarse, de visitar dominicalmente los calvarios o apachetas para pedir que no caiga el granizo y de preparar para las fiestas, en colaboración con el mayordomo o alferado respectivo, las tropas de baile, especialmente para la celebración Torre Fiesta, en la que éstas y los moradores de cada lado compiten alegremente a ver quien lo hace mejor.

Además, cada uno de estos lados tiene un Campo Alcalde, en-

cargado de vigilar las chacras y de cuidar que los cultivos se realicen adecuadamente.

Ya hemos dicho que políticamente la isla es considerada como el ayllu de la península de Capachica. Al lado de esta división en mitades existe la división de la isla por suyus con la finalidad exclusiva de que los cultivos roten o sea de organizar su actividad agrícola. Estos seis suyus son los siguientes:

1.- Estancia suyu que ocupa el lado nor-este, desde Matansano y Mulusina hasta la Punta Matejno.

2.- Chilcano suyu al lado nor-oeste, desde Tahuichuño hasta la Punta Matejno.

3.- Chuñopampa suyu que comprende una sección transversal de la isla al lado este. Abarca, en la parte alta, desde Chilcano pata hasta Kala Pata y, por la parte baja, desde Matansano hasta Saramuri chupa.

4.- Tahuichuno suyu, otra sección transversal entre los cerros Uray y Janan Káre hasta Pucara Pata.

5.- Waillano suyu, sección transversal que ocupa el sur de la isla entre Pucara Pata y el Cerro Tuluti.

6.- Kollata suyu, al extremo,sur, va desde Tuluti hasta la punta Santa Rosa.

De estos seis suyus el principal es el de Chuñopampa debido a la calidad de sus tierras y a su topografía. Los Suyus tienen linderos marcados por muros de piedra, de más d menos un metro de alto, que los delimitan en forma recta. Excepto los canchones,

todas las tierras de la isla están sujetas a un sistema de rotación, incluso las millinas o canchones de las orillas del lago.

La rotación se hace de la siguiente manera: en primer lugar uno de los suyus que ha estado en Wasara, o sea en descanso durante dos años, es preparado a partir del mes de febrero a fin de que inicie el ciclo de cultivos mediante el barbecho. Este suyu es denominado papa suyu el primer cultivo que recibe un suyo después de descansar, pues todas las tierras comprendidas en él son sembradas ese año con papas. El siguiente año es oca suyu, el tercer año es cebada suyu, el cuarto año es habas o arvejas suyu y el quinto y sexto están wasara o sea en descanso y abono. El sétimo año vuelve a ser papa suyu.

Muchas veces el cuarto año de rotación desaparece y entonces, sucede que el ciclo de seis años disminuye a cinco o bien cierto suyus descansan tres años en lugar de dos. Si así sucede las habas y las arvejas son sembradas en los canchones y junto con la oca o cebada. La siembra de papa es rigurosa y no asocian su cultivo con otro producto, en cambio cuando es oca suyu o sea el segundo año, se permite la siembra de isañu y papa lisa u olluco. Con la cebada está asociado el trigo y el maíz. En los canchones la siembra de preferencia es de quinua, maíz, habas y arvejas.

Como el cultivo de papa es el mejor de la isla requiere que las tierras donde van a ser cultivadas estén en óptimas condiciones de allí el porqué del inicio del ciclo de sus cultivos con este producto. El cuadro siguiente muestra objetivamente la rotación de cultivos en la isla:

AÑO	SUYU	1er.Año	2do.Año	3er.Año	4to.Año	5to.Año	6to.Año
1.-	papa suyu	Estancia	Kollata	Waillano	Tahuichuno	Chuñopampa	Chilcano
2.-	oca suyu	Chilcano	Estancia	Kollata	Waillano	Tahuich	Chunopampa
3.-	cebada suyu	Chuñopampa	Chilcano	Estancia	Kollata	Waillano	Tahuichuno
4.-	habas suyu	Tahuichuño	Chuñopampa	Chilcano	Estancia	Kollata	Waillano
5.-	wasara suyu	Waillano	Tahuichuno	Chuñopampa	Chilcano	Estancia	Kollata
6.-	wasara suyu	Kollata	Waillano	Tahuichuno	Chuñopampa	Chilcano	Estancia

Este sistema se sigue desde épocas inmemoriales,nadie escapa de él, y los dueños mestizos los han respetado desde que se implantaron las haciendas.

El CICLO AGRICOLA.-

El ciclo anual de las actividades agrícolas comienza en el mes de febrero con la preparación de las tierras del suyo wasara o sea de las que han estado en descanso y que van a reiniciar su ciclo de rotación de cultivos. Durante dos años un suyo, como se ha indicado, permanece en descanso y a la vez es abonado ~~pacs~~ por el escaso ganado que pace en sus terrenos. El suyo al comenzar el ciclo debe ser sembrado con papa.

1.- La preparación de estas tierras lleva el/de nombre barbecho y comprende la limpieza y arado a fin de disponerlas para la siembra. Esta preparación incluye la sallihua tucai o sea el corte de los arbustos que han crecido en ellas, especialmente la sallihua para lo cual utilizan las tacllas, y la limpieza del ichu; el rumi pallai que es la recolección de piedras y por último el patichai, que es el arreglo de los andenes. Todo esto lo hacen cuando el terreno está húmedo y es fácil de trabajar, lo cual corresponde a los meses de febrero y marzo, época en que amainan las lluvias. La segunda etapa, es el barbecho (huarhuicho) propiamente dicho que consiste en la roturación de la tierra mediante la tacllа, operación que realizan equipos de dos hombres y una mujer. Esta tarea ocupa los meses de marzo y abril. Cuando la roturación de la tierra se hace con las yuntas, en los andenes o terrenos grandes el trabajo toma el nombre de chacmai o chacmeo. En la tercera y última etapa realizan el uccuchai, o sea la profundización de roturación con la tacllа y el reúlui, acto de remover la tierra roturada por las yuntas, son trabajos que realizan en el mes de abril. Muchas veces en los meses de julio y agosto, cuando llueve, rea-

lizan también esta remoción o reúlui.

El barbecho dura así desde febrero hasta fines de abril, mes en que se retiran las lluvias.

Paralelamente a estas actividades de preparación del terreno en los mismos meses realizan otras tareas agrícolas preparatorias para la cosecha. Ellas son: el jallmai, o segundo aporque de los cultivos de papas, ocas, maíz, habas, isañu y arvejas que ejecutan desde la fiesta de los Reyes (6 de enero) hasta la Candelaria (2 de febrero) y desde esta fiesta hasta la Pascua (fiesta móvil) las chacras están con sus cultivos en plena maduración y algunas de ellas ya en producción, a lo primero llaman el juchui pocoy y a lo segundo el uriicui (cuando las chacras producen).[2.-] A partir de la celebración de la Pascua de Resurrección y hasta antes de la fiesta de Santiago (25 de julio) se realiza el segundo trabajo agrícola que es el Jatun Pócoi o Allai, la gran maduración o cosecha. En la misma forma que hemos descrito las labores paralelas al barbecho, durante este segundo período de actividades realizan simultáneamente el mijuchai, escoger la semilla, etapa previa a la siembra. El mes de mayo está dedicado a esta tarea, la cual como veremos más adelante al describir la cosecha, comienza propiamente en los mismos terrenos, pues al cosechar van seleccionando los productos que servirán para semilla, pero dedican mas tiempo en el mes de mayo a escoger e ir acomodando las semillas de su próxima siembra y esto es lo que llaman mijuchai.

3.- Entre junio y agosto realizan el jallchai o sea la prepara-

ción de todas sus tierras de cultivo para la siembra.

4.- Desde el mes de julio hasta fines de diciembre es el gran período del tarpui o sea la siembra, la cual comprende varias etapas: el ñampac, los primeros sembríos de papa en las millicanchas o millinas entre julio y agosto; oca tarpui siembra de ocas que comienza con la fiesta de la Virgen del Carmen (16 de julio) y acaba en la fiesta de la Asunción de la Virgen, (15 de agosto). Hasta hace cinco años esta siembra terminaba en la fiesta del Niño (6 de agosto).

El papa tarpui, siembra de papas, desde setiembre fiesta de la Natividad hasta la Navidad en diciembre. El sembrío general es en setiembre, el jatun tarpui de papas. El kepa tarpui es el sembrío atrasado, el cual tiene la finalidad de proporcionarles la semilla para sus nuevas cosechas. Mientras que la siembra general de setiembre está dedicada en su gran parte a la venta. Pero, siempre de ambas cosechas separan parte para su alimentación. El sara tarpui, siembra de maiz , comienza antes de la fiesta de San Miguel y sigue hasta fines de setiembre. El habas tarpui, siembra de habas desde la fiesta del Rosario ~~(setiembre)~~ hasta fines de octubre.

Cebada tacai, siembre de la cebada, que se hace esparciendo la semilla (tacai: esparcir) desde fines de octubre, antes de la fiesta de Todos los Santos (1° de noviembre) hasta Navidad.

Quepa tarpui, sembríos atrasados de cualquier producducto que realizan en el mes de diciembre.

La siembra de los productos no mencionados no recibe denominaciones propias por la poca importancia de sus cultivos.

5.- El kórai, (el deshierbe) general para todos los productos es una tarea especial de su ciclo agrícola que realizan entre los meses de octubre y diciembre.

6.- El túmii, es el aporque o cuspa, de los sembríos que comienzan a crecer. El primer aporque se inicia en octubre y dura hasta noviembre:corresponde a la papa, oca y maíz, y su inicio es señalado por la fiesta de la Presentación de Nuestra Señora (octubre) y dura hasta después de Todos los Santos (noviembre). El habas tumi es realizado en diciembre a la altura de la fiesta de Navidad. La cebada y el trigo reciben un solo aporque al mes de sembrados, después sólo esporádicamente.

7.- La última actividad de su ciclo agrícola es el sancai, hacer canales en las chacras para evitar las inundaciones que producen las lluvias. Esto lo realizan desde Navidad hasta mediados del mes de enero. Es la defensa de los cultivos por el peligro que significan las fuertes lluvias. Es el tiempo que llaman "desviar o dar un camino fijo a las aguas para que no malogren las sementeras" y es un trabajo previo al jallmai o segundo aporque.

En esta forma el taquileño ha elaborado su ciclo agrícola anual, que corresponde en líneas generales al patrón cultural de toda el área andina.

Clases de tierras.-

Como se indica con más detalle en el capítulo de Propiedad, se calcula que el 65% de las tierras de la isla son utilizadas en la agricultura, pero estas tierras no son todas de igual calidad. En general, piensan que las tierras de la isla son pobres en calidad y en extensión. A pesar de ello, la producción de papas de Taquile tiene gran prestigio en la región y es general oir decir a muchas personas que en tiempo de los Incas la isla fué su granero. Una primera apreciación debida a la configuración de la isla, diferenciaría dos zonas, las tierras que miran al lado este son mejores que las que miran al lado oeste. El lado este tiene pendientes menos pronunciadas y como consecuencia se ha formado una especie de hondonada en el centro, suyu Chuñupampa, que es el más rico en producción, los andenes son más amplios dando muchas veces la impresión de terrenos planos, es el lugar más abrigado y menos abatido por los vientos y de allí sale la mayor y la mejor producción, En cambio el lado oeste, que mira hacia Puno, es abrupto , de manera que en todo este frente la isla ofrece un espectáculo de andenerías casi como gradas, cuando llueve el agua afecta mucho los cultivos, es difícil de trabajar y la tierra no es de las mejores, a ello habría que agregar el viento y la ubicación de los promontorios más elevados. A esta primera apreciación longitudinal se agregaría la transversal, los tres primeros suyus de la parte norte: Estancia, Chuñopampa, y

Tahuichuño por su amplitud y estructura morfológica son los mejores. Los de la parte sur son de inferior calidad.

Como las viviendas están ubicadas al lado de la propiedad básica, este hecho también es otro índice para apreciar la riqueza de las tierras. En los suyus del lado norte están las mejores viviendas y en el suyu Chuñupampa la mayor concentración de la población. En el suyu Kollata, al extremo sur, apenas existen 7 viviendas. Además, en los suyus del lado norte, están las familias más acomodadas, mientras que los del extremo sur están las familias pobres, los pescadores, los recolectores, los picapedreros, los que tienen que salir a trabajar fuera de la isla. Y esta situación social es motivada principalmente por la riqueza de la tierra.

Como hemos dicho las viviendas están ubicadas al lado de su propiedad básica y rodeándola está el canchón, una extensión de las mejores tierras de cada familia. Esta es la primera calidad que ellos reconocen y llaman a esta tierra sumaj allpa (la mejor tierra). Estas casi no necesitan abono, producen todo el tiempo y allí siembran, como ya se ha indicado, productos tales el maíz, las habas, quinua, papa lisa, isañu y arvejas, algunos porque requieren gran cuidado y otros por su exigua producción.

La segunda clase de tierra que reconocen es la llamada kirko o puca allpa (tierra roja) y es la que predomina en los suyus. Kirko quiere decir suave, fértil. Una tierra que puede producir de todo. Por eso es posible sembrar en ella el maiz apesar de la gran altura en que está ubicada la isla.

Las tierras que estan al lado de la orrilla del lago son llamadas ako allpa, por ser arenosas, son regulares y se utilizan preparando canchones pircados, denominados millinas, a fin de evitar que el lago cuando crece las inunde. Desde lo alto de la isla se destacan estas milli canchas (cuadrados pircados) casi en todo el contorno de la isla, desmostrando que la utilización de la tierra es intensiva. En febrero y hasta mayo, es frecuente ver muchas de ellas casi completamente anegadas por el agua del lago, pero en esa época el maiz y las habas que han sembrado estan altos y la inundación no daña los cultivos, mientras que la papa, cuyo cultivo adelantado, ñaupac, se hace en agosto, en estos canchones, cuando el agua del lago se ha retirado; se cosecha en diciembre antes de que la inundación las malogre.

La última clase de tierra que reconocen es la denominada hapu allpa, de mala calidad, impermeable, la lluvia corre sobre ella no logrando penetrarla. Cuando se logra sembrar cebada ésta apenas crece hasta una altura de 50 cm. y da solo algunas espigas. Existe en Chilkano y San Kalahuano (lado oeste). En ella no crece el ichu sino la planta silvestre llamada chilka. Después de una siembra debe descansar varios años.

Reconocen también la yana allpa tierra negra que existe en su subsuelo. Cuando está mojada es blanda y cuando está seca es más dura que el adobe.

Estas son las cinco clases de tierras que se distinguen por su calidad. La mejor es la que está en sus canchones; la que más abunda es la puca allpa donde realizan sus sembrios; la areno-

sa es la de las orillas; la inútil es la hapu allpa y la del subsuelo es la yana allpa.

Plantas cultivadas.-

He aquí el cuadro general de plantas que se cultivan en la isla:

de origen americano

plantas tuberosas: papa (Solanum Tuberosum)
oca (Oxalis Tuberosa)
olluco (Ullucus Tuberosus) "papa lisa"
isañu (Tropaeolum tuberosum)

cereales: maíz (Zea Mays) "sara"
quinua (Chenopodium quinoa) "kíuna"

de orígen extra-americano:

cereales: trigo (Triticum sativum) "tirio"
cebada (Hordeum vulgare)

legumbres: haba (Vicia faba)
arveja (Pisum sativum) "alverga"

La papa es el cultivo más importante y podemos decir la base de su economía. Le siguen en importancia la oca, la cebada y el trigo. Los otros por su volumen, son de menor importancia.

La papa, la oca y la cebada presentan diversas variedades debido a las diferentes semillas que utilizan. Para el resto de las plantas creen utilizar una solo tipo de semilla, aunque les

reconocen variedades debido al color de las plantas o de sus productos .

Veamos un poco al detalle como se realiza el cultivo de cada una de estas especies.

Papa.- Existen las siguientes variedades:

1.- imilla papa, de color negro azulado, arenosa, redonda, de tamaño chico y grande.

2.- allca yurima papa, llamada también papa peruana, porque la mitad es de color rosado y el resto blanco. Es achatada, plana, no es arenosa y tiene una variante de color azulada.

3.- pichuya, es la papa negra, arenosa, redonda, de tamaño chico y grande.

4.- sacámpaya es alargada y de forma como un cornete, de color blanco, delgada, no arenosa, un poco amarga, resistente a los gusanos y especial para preparar el chuño.

5.- surimana de color blanco-rojizo, larga y arenosa.

6.- kene, arenosa, de cáscara rojiza, parecido al camote, de color amarillento en su interior. Es considerada como la mejor en la variedad de las arenosas.

7.- túni, roja, chata y arenosa. Por excepción algunas son blancas.

8.- paco kahua de color rosado claro, arenosa, redonda y con rosados.

9.- papa de milagro, es la papa amarilla, arenosa y con ojos morados.

10.- cheje chaleco, otra variedad de papa amarilla, larga, arenosa. Parecida por su sabor a la allca yurima papa.

11-- kéllo imilla amarillenta en su interior, redonda y de gusto agradable.

De estas variedades las mejores y que utilizan de preferencia en su alimentación al punto de casi no venderlas son: kene, pichuya, cheje, chaleco y surimana. Las más arenosas son las surimana, milagrosa y kéne.

Para sembrarla, tarpuy, siguen las siguientes etapas:

1.- La preparación del terreno mediante el barbecho. Es la etapa previa a la siembra. Esta tarea comienza después de los carnavales y dura hasta fines de abril. El barbecho va acompañado de la limpieza del terreno, librándolo de las plantas silvestres y quitándole las piedras. Como ya se ha indicado, esta remoción del terreno es necesaria porque, al no realizarla, en agosto es casi imposible roturar la tierra por su dureza y porque los instrumentos que utilizan, no los favorecen.

El terreno barbechado queda así hasta que comienzan las primeras lluvias, más o menos a fines del mes de agosto, en el cual comienzan la siembra en las millinas. Antes de sembrar golpean los terrones que quedaron del barbecho y nuevamente recogen las piedras que aparecen en esta ocasión. Después aran y dejan el campo listo para los sembríos de Natividad, en el més de

setiembre, siembra que dura hasta fines de octubre y muchas veces hasta diciembre.

2.- Cuando la papa tiene una altura de 10 a 15 cm. comienza el tumi o sea el aporque, lo que ocurre más o menos en noviembre, papa la fiesta de la Presentación de Nuestra Señora o sea al segundo mes de sembrada.

3.- El segundo aporque o allmay comienza cuando las lluvias caen con intensidad y cuando las plantasx han desarrollado su tamaño normal y tienen ya flores, eso sucede en el mes de enero y dura hasta los primeros días de febrero, generalmente hasta la fiesta de la Candelaria.

4.- La Cosecha comienza inmediatamente después de los Carnavales y sigue su ritmo progresivo hasta el mes de julio. Su iniciación depende principalmente de la aparición de los gusanos. Para el isleño sería mejor dejar las plantas en las sementeras y cosecharlas según sus necesidades, pero no pueden hacerlo por los gusanos. Sin embargo, como veremos más adelante, se ingenian para librarse de esta plaga y a la vez retardar, aunque sea en parte, la cosecha. En aquellos terrenos que no son atacados por la gusanera postergan, igualmente, la recolección.

Los gusanos constituyen la principal plaga en el cultivo de la papa, aparecen en forma alarmante cuando las lluvias después de retirarse reaparecen a las tres o cuatro semanas, lo que los obliga a cosechar rápidamente. Para evitarlos utilizan diversos procedimientos, uno de ellos es cosechar un surco sí

y otro nó, lo cual permite que la tierra se oree y seque pronto, permitiendo la extinción de dichos animales y asimismo de contribuye a que la papa madure completamente al recibir más sol. Los gusanos son voraces y atacan las papas antes de que madure, de allí la intensa lucha contra el kuro, (gusano) que impide el desarrollo final del tubérculo. Fuera de este peligro no existe otro en el cultivo de la papa.

El huaqui (dos juntos) es la cosecha alternada de los surcos, empleada para librarse de los gusanos y también cuando dos familias han sembrado en colaboración o sea que una proporciona la tierra y otra la semilla, en estos casos se reparten la cosecha por surcos trabajando cada una los que les toca. A esto llaman el huaqui ruray (hacer el trabajo los dos conjuntamente). La papa, conforme la van cosechando la seleccionan. Colocan a un lado las mejores para su alimentación y venta; a otro lado las pequeñas que servirán para semilla, un tercer grupo con las que no son muy buenas y que serán tratadas para preparar el chuño y por último las agusanadas, con las cuales confeccionarán el amapusa.

Hecha la distribución en el terreno cada una de ellas, cada grupo recibirá un tratamiento especial que es descrito al relatar como se realiza la cosecha en general de todos sus productos.

Lo interesante en el cultivo de la papa es destacar el trabajo febril que despliegan en el hatun ta tarpuy, gran cosecha. Desde muy temprano se ve a los isleños cruzar la isla en todas direcciones llevando costales, ponchos, cestas, raukanas, etc. y puede verse a las familias agrupadas en sus andenes cosechan-

dolas y seleccionándolas an armónica distribución de tareas, y al promediar la tarde aparecen las fogatas de las huatias, hornos para asar la papa, que consumen como una especie de acción de gracias. Las papas seleccionadas muchas veces quedan en los andenes y en los días sucesivos las transportan a sus casas sin temor de que puedan perderse. Por eso, dicen, no criamos perros.

Entre marzo y abril es frecuente ver en diferentes zonas las huatias que preparan con la papa cosechada del primer andén. La papa así asada, parte es consumida con chako en el mismo andén y parte reservan para la comida de la tarde.

OCA.-

Las diferentes clases de ocas que cultivan son las siguientes:

1.- kene oca (rojiza)

2.- kello oca (la amarillenta)

3.- cantuta oca (la roja)

4.- amahaya (blanco-amarillenta)

5.- tullo oca (blanco-anaranjado)

6.- saucela (blanca)

7.- yana oca o ninro oca (negra-morada)

8.- putusi oca

Después de la papa, la oca es su principal alimento, así como también el cultivo que le sigue en importancia.

La oca no requiere la preparación del terreno mediante el barbecho como hemos señalado en el caso de la siembra de la papa. Esto es debido a que los terrenos que serán sembrados con oca acaban de serlo con papa, de acuerdo con el sistema de rota-

ción de cultivos y hasta agosto los terrenos han sido removidos para su cosecha, de allí que sea fácil sembrarlos con oca y que solamente sea necesario removerla, el reúloi de la oca lo que dura pocos días. En los terrenos cosechados en febrero y marzo este reúloi tiene dos etapas, una a los pocos días de la cosecha de papas y la segunda para el seis de agosto en que comienzan las siembras de oca, fiesta de la transfiguración de Nuestro Señor. La oca es un producto atrasado o sea que demora en producir más tiempo que la papa por lo cual se siembra antes y se cosecha después que ella. Generalmente se siembra en julio y agosto. El tumi o aporque de la oca se hace casi al mismo tiempo que el de la papa. El segundo aporque o allmay es realizado unos días antes que el de la papa. La cosecha empieza a mediados de mayo, y el mes de junio es el más intenso. Durante el crecimiento dek la planta le prestan atenciones cuidando a que no crezcan hierbas silvestres, kora, a su lado ni que reciba demasiada agua, para lo cual hace zanjas en el terreno.

La oca que tiene flores amarillas está asociada a la siembra del isañu que tiene flores rojas.

Las ocas, como las papas, son seleccionadas mientras se cosechan. Las buenas sirven para semilla, alimentación y venta y las malogradas para preparar la caya o chuño de oca.

Para comerlas las asolean y cuanto más estén expuestas al sol son más dulces. Constituyen la base de todos su fiambres o kokahui.

Maíz.-

Aunque todos son de igual sabor distinguen las siguientes clases por el color de sus granos:

1.- yurac sara (blanco)
2.- kéllo sara (amarillo)
3.- puca sara (rojo)
4.- yana sara (negro)
5.- morado
6.- cheje sara (amarillento)

El maíz, el trigo y la cebada son los cultivos del tercer año del ciclo agrícola de rotación de los cultivos. Después de que un suyu ha sido oca allpa, tierra de oca, pasa a ser suyu de trigo, cebada y maíz. Simplemente se remueve el terreno y se siembra en su mayor parte en el mes de setiembre.

El cultivo del maíz llama la atención en la región, ya que no es demasiada la altura para que produzca. Sin embargo, la producción es limitada y pobre. Muchas personas saben de la existencia de Taquile por su producción de maíz. La planta es pequeña, apenas alcanza unos 50 a 80 cm. de alto, y cada tallo produce unas dos o tres mazorcas, cuyo tamaño oscila entre ocho y diez centímetros, sus granos son menudos pero dulces, de allí su estimación en la región y su utilidad para el trueque. Los taquileños están orgullosos de su maíz y conocen la importancia que tiene su producción en la zona, por ello la guardan y cuidan celosamente. Muchos comerciantes vienen a la isla solamente

por conseguir maíz. Debido a este hecho, cuando más a los dos meses de finalizada la cosecha, ya no queda un grano en la isla.

El primer aporque lo hacen al mes cuando la planta tiene 10 a 15 cm., el segundo aporque a los dos meses, cuando alcanza unos 30 cm. Las primeras cosechas comienzan a fines de marzo.

Lo comen cociéndolo en agua si es fresco. También lo tuestan utilizando la arena de sus playas y lo guardan en talegas para venderlo en Puno. Lo muelen para obtener el sarajaco o sea la harina con la cual hacen sus sopas.

Además de sembrarlo en los suyus lo hacen también en las millinas y en sus canchones que es de donde obtienen las mejores cosechas.

La raíz se llama en quechua el sapi, el tallo es yura, las hojas son el lapi y las mazorcas el chojllo, la flor es tica, la cubierta del choclo es la sara panca, la mazorca es el tullu y el grano es la sara, nombre genérico de la planta. Las espigas son llamadas parhuayo. En el altiplano también crece el maíz en las provincias de Azángaro, Carabaya, Chucuito, Huancané, Puno y Sandia. En la cosecha de 1949 a 1950, la producción de estas cinco provincias ascendió a 19.900 kilos.

Cebada y trigo.-

Las clases de cebada son: la yana (negra), la yurac (blanca),

la puca (roja), la kala, la yanca, la purque, y la chocllu. Del trigo solamente existe una variedad. La cebada y el trigo se siembra, al igual que el maíz, en terrenos en los cuales ha finalizado la cosecha de ocas. Estos cultivos no necesitan ningun aporque, pero sí deben deshierbarlos contínuamente. En la época que están en espiga requieren cuidado, porque los pájaros acaban con ellas. El trigo produce en escala reducida. Por eso en las chacras sembradas con estos productos es corriente ver espantapájaros, lepishca. La paja de ambos productos es cotizada porque sirve para el techado de sus viviendas.

Para cosechar la cebada se cortan los tallos utilizando cuchillos especiales, forman con ellos atados llamados pichus o chullas, los cuales al ser amontonados originan el cebada arcu, en forma de cono, de tallos con sus espigas, así quedan en sus depósitos debidamente preservados con muña y tapados con paja hasta junio o julio en que realizan la trilla en los patios de sus viviendas, provistos de palos especiales llamados cebada huactana. Para la trilla los patios previamente los limpian con esmero. Después del golpeado viene el huayrachi o sea el venteado con el cual los granos quedan separados del resto de la espiga. También pisan las espigas a fin de que no queden enteras. La ventilación dura dos o tres días, después de lo cual los granos son guardados en los cejes. La siembra de la cebada, tacay, comienza a fines de octubre y ocupa todo el mes de noviembre. La siembra de trigo comienza en setiembre y acaba en octubre, la cosecha se levanta entre mayo y julio. La trilla de ambos productos requiere de la colaboración de toda la familia y de instrumen-

tos especiales. El trigo se siembra en terrenos arenosos o de inferior calidad.

Habas.-

Distinguen las siguientes variedades: kello (amarillenta), komer (verde), yurac (blanca), y puca (roja). Se cultiva en pequeña escala. Cuando están verdes las comen directamente de las plantas, esto es el habas sunco. La siembra de las habas corresponde al último cultivo. de un suyu antes que entre al descanso o sea después de la cebada, el trigo y el maíz, y comienzan a fines de setiembre y dura todo el mes de octubre.

Papa lisa (olluco)

Hay tres clases: la puca, roja, la kello (amarilla) y la cheje (blanco con manchas negras). Produce en escala reducida y generalmente para venderla en Puno, su precio es el más alto de todos sus productos. Su cultivo entra en el ciclo de las habas y no demanda un cuidado especial.

Quinua.-

Existen cuatro clases: yurac, puca, kello y koito (plomo/bcre). Siembran muy poco debido a la calidad de sus tierras. Es muy atacada por los pájaros, de manera que su cultivo casi no tiene importancia en la isla. Es un producto de crecimiento rápido y lo incluyen en el ciclo del maíz, trigo y cebada. A las hojas tiernas de la quinua las llaman yuyu y también las emplean en su alimentación. Es un cultivo que generalmente hacen en sus canchones.

Agricultura

1.- La taclla típica de la isla.

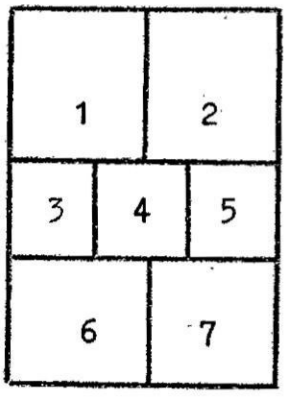
2.- La taclla típica de la isla del Sol. Nótese además la diferencia en la vestimenta.

3-4.- El barbecho, ucmasa: dos tacllladores trabajan acompañados de una mujer.

5.- El desterronamiento.

6.- La preparación de la huatia.

7.- La roturación con yunta.

















Arveja e Isañu.- Son cultivos de poco volumen. Las arvejas las siembran junto con las habas y el isañu con la oca.

Este es todo el complejo de plantas cultivadas. Cabe agregar que en la isla no existen jardines y muy pocos árboles frutales. En algunos patios existen geranios blancos y rojos y una variedad que llaman el chunquito. La flor para sus adornos y fiestas es la cantuta. Solamente en el patio de una vivienda hay varias matas de granadilla en producción.

Instrumentos agrícolas.-

Los instrumentos que utilizan en la agricultura son los siguientes:

A.- Autóctonos

1. taclla
2. raukana
3. kupu
4. huactana y cebada huactana.

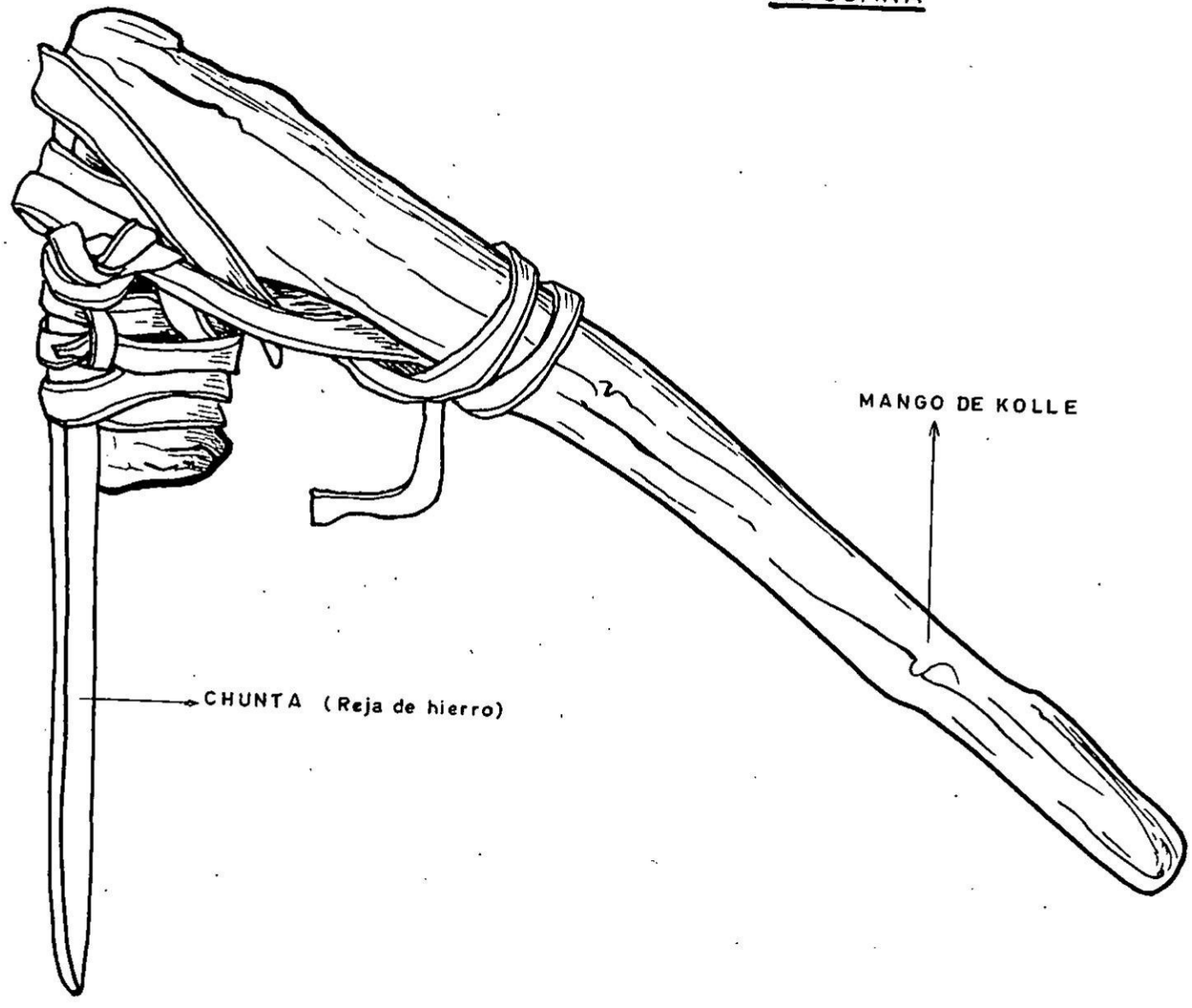
B.- No autóctonos:

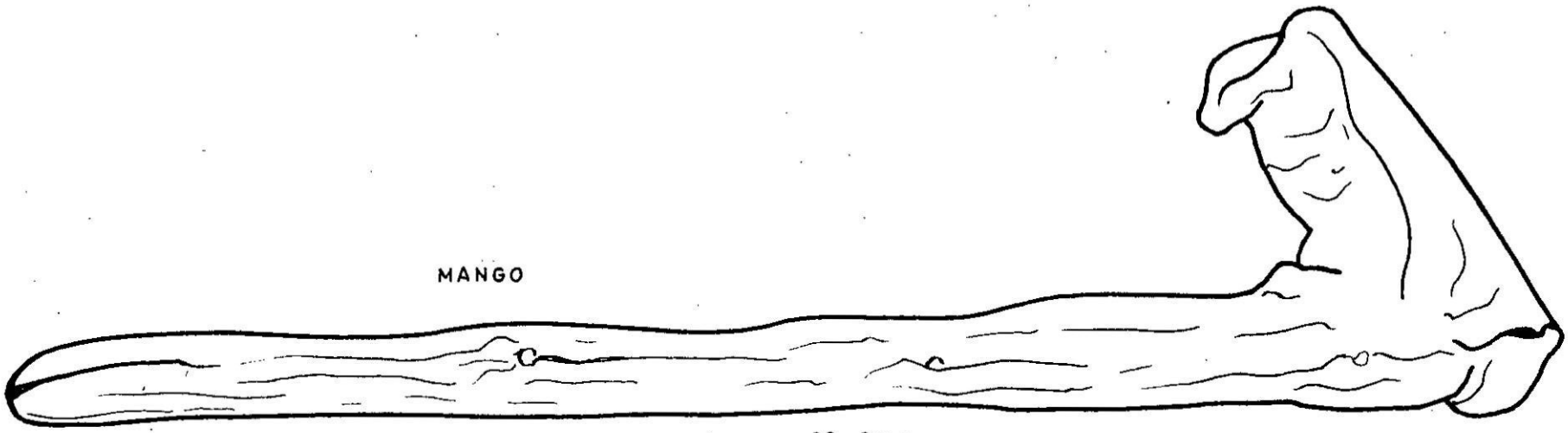
5. arma (arado)
6. cuchillo caclla
7. comba, lampa y barreta.

La taclla y la raucana, entre los instrumentos autóctonos, han sufrido una adaptación, la punta que antes se endurecía el fuego ha sido sustituída por una raja de hierro. El resto continúa como en épocas antiguas.

1.- La taclla. Es el instrumento de labranza tradicional y tiene u-

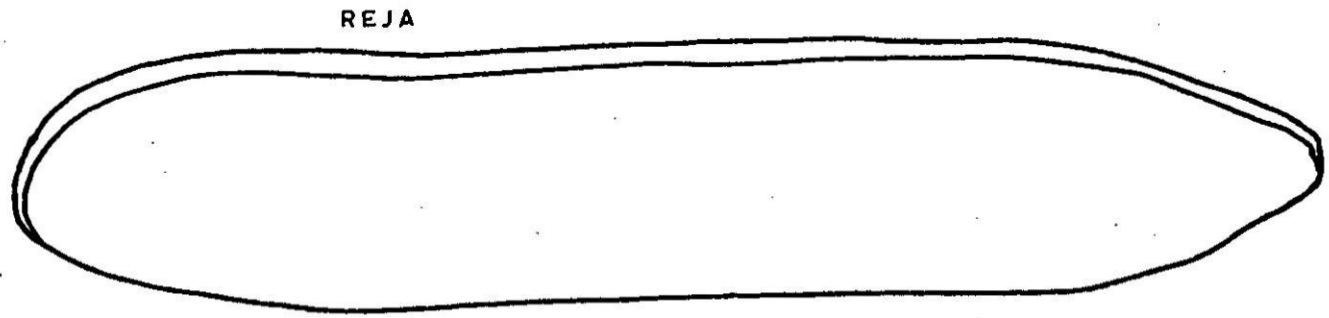
RAUCANA





39 Cms





23 Cms

175B

na forma que responde al modelo de la zona, pequeño y en horqueta. No tiene la estructura de la taclla de Yauyos que es una de las más grandes de la sierra y más bien se asemeja a la del valle de Urubamba.

La taclla y el arado halado por yuntas (bueyes) son los instrumentos básicos para el cultivo de la tierra. El arado con bueyes tiene mayor importancia que la taclla, por su mayor utilidad. Ambos son usados en el barbecho, la siembra y la cosecha. En la siembra la taclla sólo rotura los andenes pequeños. En la cosecha es un valioso auxiliar de la raucana a la que ayuda a remover las plantas.

La estructura de la taclla es la siguiente:

Dos palos de kolle escogidos forman el cuerpo del instrumento, el primero llamado huire tiene un metro de largo y cuatro y medio centímetros de grosor, uno de sus extremos es afilado a fin de permitir la unión con una reja de hierro y 20 cm. antes de esta punta le adosan al taquillpo, un tronco pequeño de kolle que sirve para colocar un pie a fin de ejercer presión y poder roturar la tierra. El segundo palo que forma la horqueta unido a l huire se llama el K'ómo, es arqueado y mide 70 cm., de los cuales la parte superios arqueda tiene unos 40 cm. y el resto que esta atado al huire unos 28 cm. Un tiento de cuero de vacuno de un metro a metro y medio de largo sirve para amarrar todas las uniones. Para manejar la taclla utilizan las dos manos sujetas fuertemente a los extremos de la horqueta y con el pie hacen presión en el taquillpo.

La reja de hierro la adquieren en Puno y les cuesta entre 15 y 20 soles, mide 68 cm. de largo y 6 1/2 cm. de ancho, su grosor es de dos centímetros.

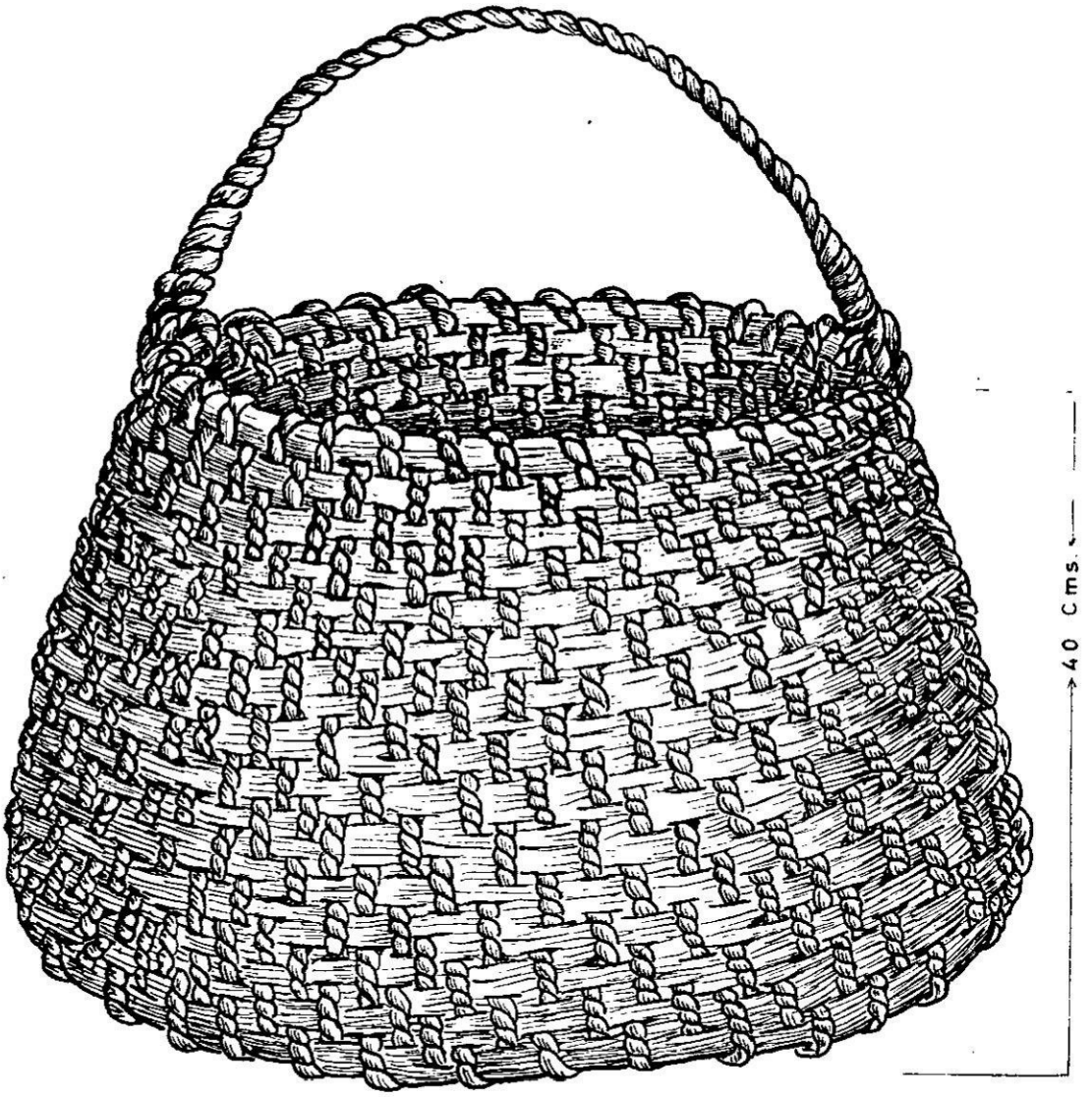
Este instrumento solamente lo utilizan los hombres, los niños comienzan a practicar con él a partir de los 7 años.

2.- La raucana.- Es un instrumento manual que utilizan las mujeres para todas las faenas agrícolas. Consiste en un palo de kolle arqueado, cuya forma es como de un carto de círculo, uno de cuyos extremos termina en una T, el cual tiene un lado mayor que el otro, y cuya parte menor sirve para sujetar la reja de hierro, llamada chunta. Tientos de cuero de vacuno sirven para unir la reja con el palo. El instrumento tiene 39 cm. de largo y 22 cm. de alto, la T mide 20 cm. y la reja 23 cm.

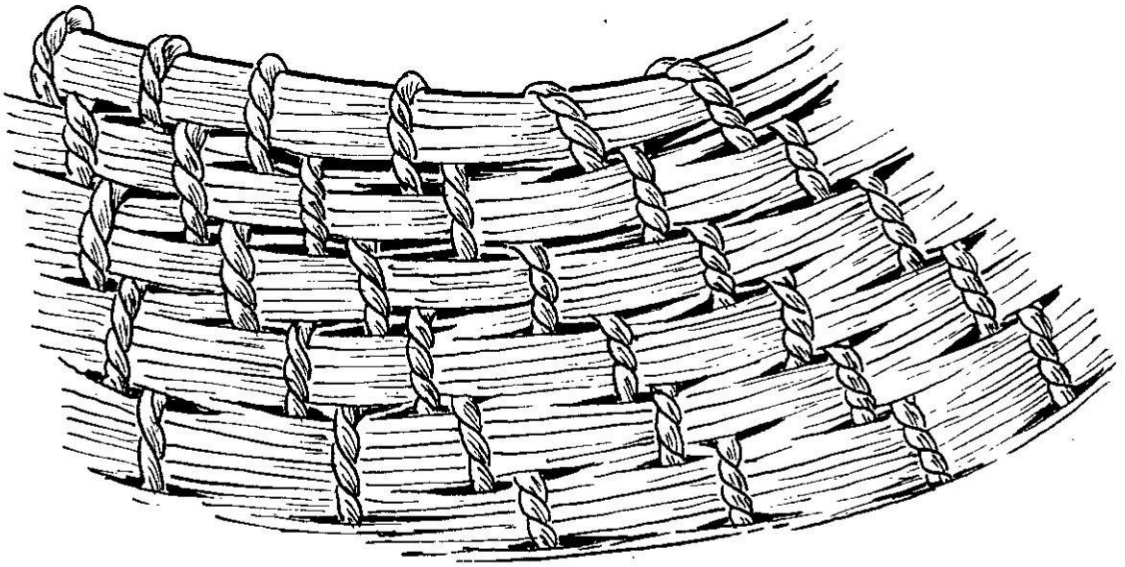
Aún cuando es un instrumento propio de las mujeres, los varones también lo utilizan.

3.- El kupu.- es una cesta tejida con fibras de ichu. La raucana y el kupu son imprescindibles en toda cosecha y ambos se complementan. El kupu contiene más o menos una arroba de papa y a medida que cosechan ayudados con la raucana van llenando el kupu a fin de transportar por partes lo cosechado a un extremo del campo e ir formando los montones para su selección. En el capítulo de Tejidos se relata al detalle las características de esta cesta. Aquí cabe recalcar que hombres, mujeres y niños la saben tejer. Es un elemento general a toda el área y tiene unos 40 cm. de alto. Cada familia posee entre cuatro y diez de estas cestas y constantemente

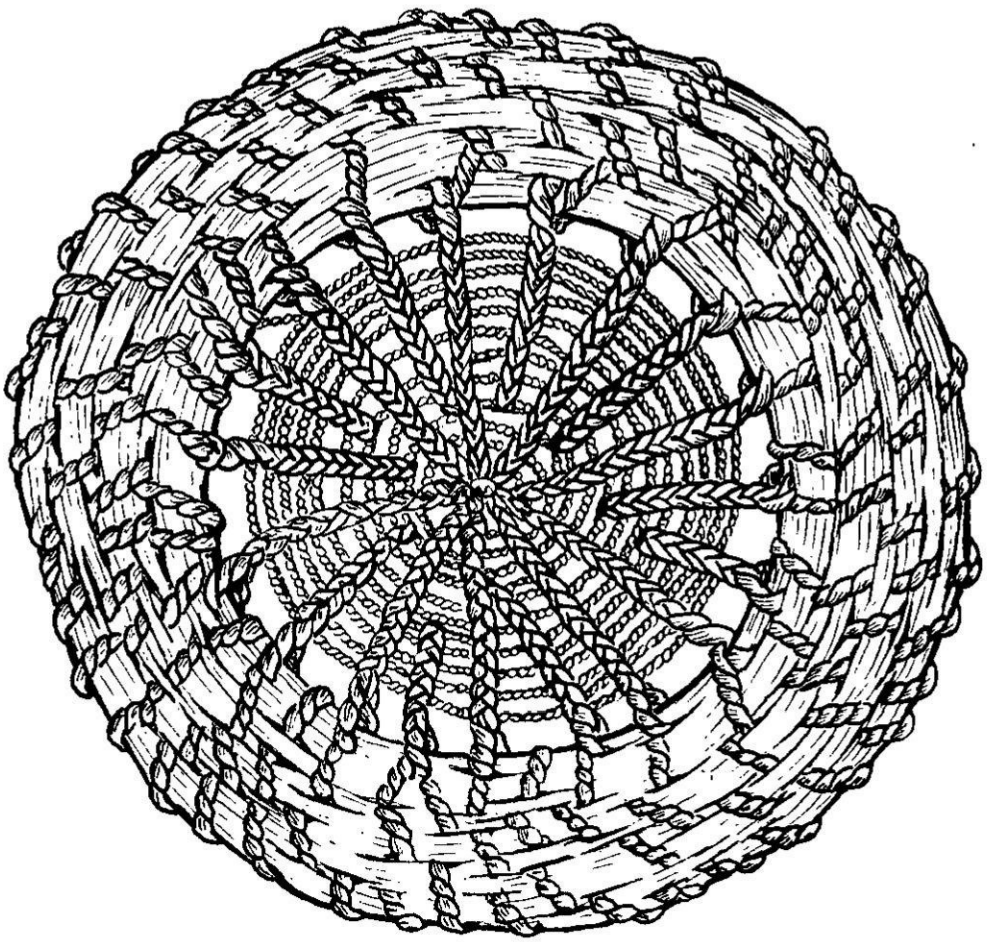
KUPU



KUPU



EL TEJIDO CON FIBRAS DE ICHU



BASE DE KUPU

las van reemplazando a medida que se deterioran.

4.- La huactana y la cebada huactana.- El primero consiste en un palo largo de kolle que termina en una cabeza consistente en un aro de hierro. La cabeza se llama huactana uma, sirve para desterronar motivo por el cual es de gran utilidad en la cosecha.

La cebada huactana es simplemente un palo curvo, de kolle o de cantuta, de un metro treinticinco de largo que se utiliza para la trilla.

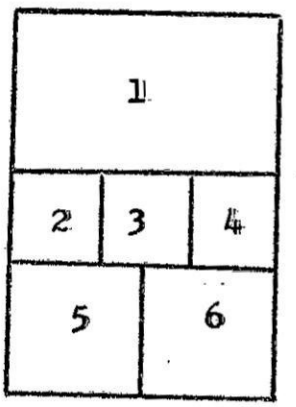
5.- El arma es el arado que halan las yuntas (bueyes) y es su principal instrumento de labranza. Consta de dos partes, el Arma propiamente dicha o sea el arado y el yuco (yugo). El primero rotura la tierra y el segundo sirve para sujetar el arado en la cabeza de las yuntas.

El arma es de kolle. Tiene un mango pequeño y delgado de unos 27 cm. de largo llamado mancera, que es una pieza independiente sujeta con tientos con el cual se maneja utilizando las dos manos. En el otro extremo de este palo grueso está la reja de hierro, la cual tiene 42 cm. de largo y cuesta en Puno entre 18 y 20 soles. En el centro del arma está encajado el timón, palo de tres o cuatro metros de largo que sujeta el arado con el yuco. Además del amarre con tientos de vacuno, existe un palo delgado de madera de eucalipto llamado tilira, que refuerza la unión del timón con el arma mediante su paso por una abertura que las atravieza y a su costado tiene unas vueltas de alambre para mayor refuerzo.

El yuco, que también es de kolle, es una pieza labrada de manera que encaje cómodamente en la cabeza de los bueyes. Tiene entre un metro y un metro veinte de largo y está sujeto al timón con

AGRICULTURA

La preparación de la tierra la realizan los hombres, mujeres y niños. La taclla se destaca en sus diversas utilizaciones. En la foto N° 3 aparece el kupu, cesta donde depositan la cosecha. En la foto N° 4 puede verse un terreno ya sembrado.



179-A













un tiento grueso, lazo falso para dar flexibilidad al arado en sus movimientos de roturación.

Los hombres adultos son los únicos que manejan este instrumento y su uso es general en la isla. No todos los poseen sino los que tienen vacunos y se alquilan entre ellos pagando 50 ctvs. o un sol al día o a cambio de un poco de papas, maíz u ocas.

6.- El cuchillo Caclio consiste en un palo de kolle al que amarran un pedazo de hierro afilado y les sirve para cortar los tallos de sus cereales, de las malezas y otras hierbas, así como también para cortar el ichu. Es utilizado principalmente por los hombres.

7.- La comba, lampa y barreta, son instrumentos que compran en Puno y que utilizan solamente los hombres. La comba sirve para romper las piedras grandes de los andenes. La lampa para amontonar la tierra y evitar que la pierdan los andenes. La barreta les ayuda a sacar las piedras grandes en los terrenos que van a sembrar y sirve como complemento de la taclla.

Siembra.-

La siembra sigue la pauta tradicional del área andina según la cual los hombres roturan la tierra con las tacllas o las yuntas y las mujeres colocan las semillas ayudadas con sus raucanas o pequeñas lampas manuales. Unas veces el trabajo lo realizan individualmente y otras veces colectivamente, pero sea en una u otra forma en casi todos los grupos, debido al ciclo agrícola andino, la población se consentra en determinadas zonas para sembrar el mismo tipo de producto muchas veces en un sólo día o

cuando más en una semana, en medio de competencia y aire de fiesta. Esto sucede en Taquile, principalmente entre marzo y abril. Las familias, sin excepción, barbechan o sea preparan las tierras para la próxima siembra y entre julio y diciembre vuelven a concentrarse en el mismo lugar para sembrar la papa.

La siembra en la isla tiene dos etapas:
1.- el barbecho o chakmeo, y 2.- el atun tarpuy (siembra grande)

1.- El barbecho consiste en la roturación de las tierras al finalizar el período de lluvias, generalmente entre marzo y abril. Este primer trabajo de preparaciómde la tierra únicamente lo llevan a cabo en el suyu que ese año agrícola va iniciar el nuevo ciclo de rotación. Esto quiere decir que el suyu wasara, o sea el que ha sido abonado y permanecido en descanso, dos o tres años debe ser preparado especialmente.

Debido al largo período de descanso, el sol, las heladas y el tiempo seco endurecen las tierras, por eso aprovechan el último remojón producido por el período de lluvias para proceder a roturarla y así ablandarla. Así comienzan los trabajos agrícolas previos a la siembra.

El que no lleva a cabo el barbecho difícilmente podrá sembrar cuando llegue su época, entre setiembre y diciembre, porque no le será posible roturar la tierra, ni con las yuntas, debido a su dureza. Y como consecuencia no podrá seguir el ciclo agrícola tradicional, de allí que solamente dejan de hacerlo aquellas familias que abandonan la isla, por salir a trabajar fuera de

ella y aun en estos casos procuran dejar encargados sus terrenos de cultivo a parientes, compadres o amigos.

En el barbacho, además de la taclla y las yuntas, utilizan las combas, barretas, lampas y huactanas. La taclla sirve para los andenes pequeños y las yuntas para los medianos y grandes. Los otros instrumentos les sirven para limpiar y desbrozar el terreno.

El barbecho comienza con el desbroce de los arbustos y hierbas que existan en el terreno, especialmento lo libran del ichu y de la sallihua que son los que crecen en más abundancia, para ello utilizan la taclla y las lampas. En esta limpieza la taclla recibe su mayor impulso de las manos siendo utilizado el pie en contadas ocasiones. La limpieza continúa con la recolección de las piedras que reúnen al borde de los andenes. Las combas les sirven para destrozar las piedras grandes así como para quebrar las que necesiten a fin de reparar los andenes. La barreta los ayuda en la extracción de las piedras grandes que estén enterradas en el terreno. La lampa también les sirve para juntar la tierra despues del barbecho, sobre todo cuando los andenes son inclinados. La huactana sirve para destrozar los terrenos de tierra.

Realizada la limpieza y arreglo del terreno viene el abono, para lo cual hacen dormir a sus ovejas en los corrales móviles, denominados kenchas.

Acabadas estas dos tareas previas viene la roturación de

la tierra. La tierra así arada es llamada chacma. Huancare es la tierra roturada con la taclla. Mutay es empujar la taclla para arar. La tierra, preparada en esta forma, espera cuatro o cinco meses antes de ser sembrada.

El arado con las yuntas es más delicado por lo difíciles que son los vacunos, algunas veces lo hacen entre dos, mientras uno maneja el arado el otro dirige los animales utilizando una rama de árbol. Sin embargo existen expertos que manejan solos las yuntas ayudándose con gritos y un palo largo.

Cuando los andenes son pequeños y la tierra muy dura trabajan dos personas una al lado del otro manejando tacllas. Esta operación se denomina la ucmasa, dos juntos, (masa pura: los pareados para trabajar como yuntas de bueyes. Diccionario Holguín). Es el barbecho de dos personas juntas con la taclla. Comienzan a arar el andén desde uno de sus bordes y van retrocediendo, mientras que una mujer o un niño, va volteando los terrones con la mano y formando un surco, Cada uno de los aradores echa la tierra a su costado. Al finalizar, los terrones ubicados en los promontorios del surco, son desmenuzados con la reja de la taclla mientras avanzan a roturar el nuevo surco. La parte levantada de estos se llama alsusca. Los canales son los huaycos. Huachu es el camellón o surco.

2.- El atun tarpuy (la siembra grande)

La siembra comienza en julio y su ejecución concita la atención de todos los isleños, los hombres preparan sus instrumentos,

las mujeres la semilla y a partir de esa fecha y hasta diciembre, por períodos, vemos a todo el grupo desenvolverse con gran actividad.

Las siembras siempre están asociadas a una fecha del ritual católico, y es a través de su santoral que las inician o finalizan, lo cual hemos ya expuesto al tratar de los cultivos y de su ciclo anual. No parece que haya relación alguna entre los productos y los santos con cuya festividad hacen coincidir la siembra o la cosecha. Cabe añadir aquí el uso de los calendarios de pared y los almanaques Bristol, con los cuales conocen las variantes de las festividades movibles. Sin embargo, sus viejas tradiciones, todavía en algunos casos, les señalan el mejor momento para hacerlo. La luna nueva por ejemplo es para ellos la mejor época para sembrar. El cuarto menguante y el creciente son temidos y evitan tratar nada referente a la tierra en esos días. La luna llena tampoco la consideran propicia para la siembra.

El inicio de la siembra no va acompañada por un ceremonial mágico-religioso especial, ni por ninguna fiesta, solamente hemos registrado la costumbre general del ajllay, o sea escoger tres hojas de coca enteras que el hombre y la mujer seleccionan de su chuspa o istalla, (depósitos de coca) respectivamente y que entierran en un costado del primer andén que van a sembrar. Esto lo consideran como un ofrecimiento a la tierra antes de iniciar sus trabajos.

El día de la siembra la disposición general por familias es siempre la misma, dos varones roturan la tierra con sus tacllas

mientras que una mujer va depositando las semillas y con su raucana las cubre con tierra. La mujer lleva las semillas ya preparadas en su acso, la saya, para lo cual su extremo final lo sujeta la cintura formando una especie de bolsón. Cada 10 cm. coloca una papa grande o dos pedazos de papa, según como haya preparado la semilla. Cada familia tiene su propio plan de trabajo en el cual lo general es comenzar por los andenes grandes y acabar con los menores. Y para cada día calculan según sus posibilidades lo que pueden sembrar, procurando siempre concluir un andén y no dejarlo sin terminar.

Cuando utilizan yuntas el hombre ara y la mujer siembra. De preferencia los cultivos de maíz, cebada, trigo, quinua y arvejas se siembran roturando la tierra con las yuntas. Y las papas, ocas, habas, papa lisa e isañu con las tacllas. Para sembrar los granos esparcen la semilla indistintamente por el campo arado.

Al finalizar la roturación de un andén y la colocación de las semillas, el grupo familiar ayudado con las raucanas y las huactanas repasa cuidadosamente todo lo sembrado, tapando las semillas que hayan quedado al descubierto, igualando los surcos y desmenuzando los terrones que aún hayah quedado. El huactaycuy o sea el arreglo del surco es el trabajo final de la siembra.

Cuando la cantidad de tierras que posee una familia es cuantiosa, demandan el concurso de parientes y compadres para que los ayuden. En estos casos el dueños convida coca y fiambre y a la hora de la merienda. Por su parte quedan obligados a retribuir la ayuda cuando sea solicitada. Esta forma de ayuda mútua en la siembra es conocida con el nombre de ayni yanapanacuy,

un día trabajan para unos, otro día para otros. Los dueños mestizos de tierras "mingan" a sus compadres y ahijados para que los ayuden y en recompensa les dan coca y algunos productos de la cosecha. Los nuevos dueños indígenas que tienen abundante tierra de cultivo también utilizan este sistema y encuentran menos resistencia que los mestizos en su aceptación.

Los surcos de los andenes son rectos y generalmente perpendiculares al extremo del andén, lo cual tiene sus inconvenientes porque la erosión que producen las lluvias les produce pérdida de tierras, pero ellos informan que en esa forma preservan sus cosechas porque el agua tan intensa que cae con las lluvias puede correr rápidamente por los surcos en pendiente. Los surcos tienen unos 50 cm. de ancho y los canales, huaycos, unos 15 cm. por lado.

Casi todo el cultivo se realiza en andenes, que son terrazas artificiales construídas en tiempos pretéritos y son constantemente reparados y varían de tamaño.

Después de la siembra y hasta la cosecha los cultivos requieren gran cuidado, así el lluski, o sea el brote de la papa, concita su interés porque tienen una prueba del éxito de su siembra. Al mes siguiente comienza el primer aporque y al subsiguiente el segundo. Durante todo el cultivo y por una sola vez realizan el koray o sea el deshierbe. Los cultivos de cereales requieren precaverse de los pájaros y para ello utilizan palos con banderas de papel cometa de dos colores, los cuales producen ruido al ser agitados por el viento. Esto generalmente lo hacen en los campos de quinua. Utilizan también palos en los que tienden cuerdas, y en ellos cuelgan latas a fin

de que hagan ruido y los espanten. No existe riego para los sembríos, por lo cual solamente existe un período de siembra. La siembra grande o atun tarpuy termina en diciembre cuando la papa en las millinas está ya cosechándose.

Cosecha (Allay)

La cosecha comienza en el mes de diciembre y dura hasta fines de julio, pero en el tiempo comprendido entre enero y marzo, es decir cuando las lluvias son fuertes se aprecia cierta inactividad. En diciembra es la cosecha de las primeras papas pero la gran cosecha comienza con el rito de Mulusina, en el que realizan un ceremonial de agradecimiento a la tierra,. Este rito tiene lugar el domingo de Pascua. Como esta celebración es movible algunas años cae a fines de abril, en ese caso adelantan la cosecha. Sin embargo las lluvias son las que determinan el comienzo de la cosecha. Como ya se ha indicado, muchas veces, entre febrero y marzo cesan, y a las dos o tres semanas se reinician dando origen a la aparición de los gusanos, hecho que los obliga a cosechar inmediatamente sin tener en cuenta sus celebraciones.

La cosecha la realizan por familias en igual forma que la siembra y participan todos sus miembros . Las mujeres utilizan las raucanas y los kupus y los hombres las tacllas. La cosecha se hace surco por surco y los hombres la realizan con los pies descalzos a fin de colocar los a ambos lados del surco. En esta posición, con la raucana asida con ambas manos golpean primero el lado derecho cerca a la mata y luego el lado izquierdo y para finalizar dan otro golpe tras la planta, enseguida con una mano cogen ésta y la extraen, dejan la raucana en el suelo y separan el producto que depositan en el kupu que está a su lado.

Cuando finalizan la extracción de los productos de la planta,

papas u ocas, arrojan a un costado el tallo y con la raucana buscan cuidadosamente los productos que hayan quedado enterrados y se preparan para cosechar la otra mata.

Toda esta acción se hace de forma precisa y rápida, y a medida que va llenándose el kupu, bien sea él mismo u otro miembro de la familia lo llevan a un costado del andén donde va reuniéndo la cosecha.

Las mujeres realizan la cosecha en forma similar, en posición agachada y nunca de rodillas.

A medio día meriendan en un lugar del andén allí extienden las uncuñas de papas, ocas y a veces maíz, utilizan como condimento el chaco. En esta época las meriendas son abundantes y para ellos sabrosas por ser de productos frescos. Acabada la merienda mascan coca y descansan hasta armar la bola. La tarea comienza entre 7 y 8 de la mañana y termina entre 5 y 6 de la tarde, algunas veces hasta entrada la noche.

Mientra una o dos personas están cosechando el resto de la familia sobre una frazada o manta comienza a seleccionar los productos recogidos. A un lado colocan las que utilizarán como semilla (mujo) papa mujo u oca mujo; a otro lado las medianas que les servirán para la venta, las kollque (plata) oca o kollque papa; las huanllas las mejores y las más grandes que servirán para su alimentación; a otro lado las malogradas que servirán para preparar el chuño y por último las agusanadas, amapusa, que servirán para preparar la tunta. Los productos muy agusanados los guardan para los chan-

chos, pero los menos afectados sufren un proceso antes de utilizarlos. Generalmente hacen remojar la amapusa en ollas o en hoyos que existen en los canchones de las viviendas, dejándolas allí cubiertos de agua y tapadas con paja, a las cuatro semanas la sacan y la hacen secar al sol, y después la cocinan para consumirlas. Algunas veces antes la hacen hallar. Este tratamiento de la amapusa se llama la tunta.

Al finalizar esta selección transportan la cosecha a las viviendas en costales de lana y cuidadosamente la acomodan en sus depósitos. Algunas veces no tienen tiempo para recoger todo lo cosechado en el día y dejan sin temor el producto en la chacra para hacerlo al día siguiente.

Actualmente la cosecha tiene visos diferentes a los de hace 20 años, las familias trabajan sus propias tierras y por ello lo hacen con más esmero y dedicación. El recuerdo de épocas pasadas ha creado cierta resistencia a trabajar las tierras de los dueños mestizos que aún quedan de allí que sea difícil lograr su concurso cuando son solicitados y los que aceptan son criticados por el resto."Ahora nosotros trabajamos sin que nadie nos mande, dicen los informantes, antes esto era imposible." Cuando los dueños de fuera logran conseguir algunas personas para que los ayuden a cosechar mediante el sistema de ayni o minga deben constantemente vigilarlos. En gran parte de sus propiedades estos dueños a pesar de su avanzada edad se ven forzados a realizar sus propias cosechas.

La cosecha de los cereales no requiere el uso de la taclla, -

ni el de la raucana, para ello tienen un instrumento especial llamado el cuchillo cacllo. Los hombres, que son los únicos que hacen la cosecha, asen el mango del cuchillo con la mano derecha y con la izquierda cogen un manojo de espigas, unos 18 a 20 tallos correspondientes a dos o tres plantas, y con un golpe seco lo cortan rápidamente, lo dejan en el suelo e inmediatamente repiten la operación hasta cosechar lo suficiente como para transportarlas juntas al centro del andén o a un costado, donde las acomodan cuidadosamente formando un haz , llamado el "arco" ruma, que alcanza un metro cincuenta, encima del cual colocan una capa de muña y de paja para evitar que los pájaros y pericos devoren. En esta forma quedan las rumas por dos o tres días hasta que sequen, y luego la transportan a sus viviendas donde harán la trilla al finalizar. La cebada así cortada se llama cebada kanana y cuando está madura y lista para cosecharse es la cebada chacra . Las mujeres y los niños ayudan en todas las operaciones de transporte.

La cosecha del maíz ofrece una variante, utilizan unos palos corrientes que improvisan, o simplemente las manos, para sacar las mazorcas maduras del tallo de la planta, a medida que realizan esto amontonan lo cosechado en un lugar dado y después lo transportan a su casa.

Es general, como ya se ha dicho, preparan una huatia al comenzar la cosecha de papas. Antiguamente los dueños mestizos destacaban a dos personas para que la preparasen , y dos mujeres hacían sopa de llasca con papas partidas, merienda de la que participaban todos.

Un ejemplo complementario de la descripción de la siembra que venimos ofreciendo es la siguiente versión, que consignamos en nuestras libretas de campo. "El 25 de marzo de 1951 a las 5 de la tarde, Vicente Huata y su mujer, Luisa Yucra cosechaban acompañados de Genario Machaca y Nieves Yucra, esta última hermana de su mujer, en el lugar denominado Luli, un anden de 9 m. de ancho por 35 m. de largo. Les faltaba una tercera parte para finalizar la tarea del día y como la tierra era dura Vicente utilizaba la taclla para remover las plantas, surco por surco, mientras que las dos mujeres con sus raucanas, sacaban las papas de las plantas y las depositaban en los kupus que tenían a sus lados. De rato en rato una de las mujeres seleccionaba las agusanadas para separarlas y formar un montón independiente. Con gran cuidado trataban de que no quedase ninguna en el anden porque sino estarían sujetas a la hualahuala o sea el castigo al descuido, consistente en ser arrastradas por el campo cultivado, costumbre que es objeto de bromas y tambien de temores y que significa un control social por su trascendencia. El trabajo bastante penoso lo hacen agachados. Mientras tanto Genario en otro extremo del campo prepara la huatia la cual ha sido hecha con Kurpas terrones de tierra, formando una especie de horno. Cuando utilizan piedras en lugar de terrones se llama rumi huatia. La altura del horno es de 60 cm. y tiene una boca trapezoidal por la cual lo caldean con troncos de plantas silvestres que recolectan en los campos ve-

cinos, especialmente de los tipos muña, sallihua y jintec. Para prender el horno ha utilizado fósforos y el horneado demora casi dos horas en calentar. Al estar el horno lo suficientemente caliente introducen las papas por la abertura superior y después lo cubren con tierra quedando como un cono, en este estado se llama: huatia pampasca. Al cabo de unos 10 a 15 minutos introducen un palo y así éste sale seco y bien caliente es porque las papas ya se han horneado y están listas y entonces con la raucana desbaratan y sacan las papas de las cuales parte comen en el andén y el resto lo llevan a sus casas para comerlas frías con chaco. A las 6 y 30 acabaron de cosechar y se prepararon para regresar a su casa llevando en sus quipes la huatia y en las manos los instrumentos utilizados, la cosecha quedó en el campo"

Unos de los isleños, encargado de cuidar las tierras de propiedad de un dueño mestizo, cada año le envía la cosecha de sus tierras que el cuida y cultiva, es el kipu y realiza esta función con la finalidad de obtener la prioridad en la compra de dicha propiedad. El kipu mientras tanto se beneficia con parte de las cosechas. Un día, debido a lo recargado de su trabajo encargó a su padre, un anciano de casi 70 años, que fuese a oosechar en su lugar, éste aceptó y recibió un puñado de coca como recompensa.

Cuando trabajan las tierras de los mestizos cada persona come su propia merienda y no se forma un grupo en el cual todos comparten el alimento. Al finalizar la labor reciben coca y una carga de papas para su consumo o sino un "montón", unas cincuenta papas por cada día de trabajo. Antiguamente los mandones eran

los que obligaban a los colonos a trabajar las tierras de los dueños mestizos y cuando se resistían utilizaban látigos, además los mandones señalaban los turnos de trabajo, ejerciendo funciones de control y de mando. Este hecho tiene repercusiones en su organización política. La propietaria mestiza residente en la isla reparte la cosecha entr e ella, con lo que cubre sus necesidades y sus hijos que viven en otros lugares.

Cuando los isleños cosechan las tierras de los propietarios de fuera lo hacen silenciosamente, mientras que cuando trabajan las suyas o ayudan a otros indígenas el trabajo adquiere contornos especiales las bromas, las conversaciones y la risa son constantes y hasta hemos oído a algunas mujeres entonar canciones mientras trabajan. Nadie utiliza los instrumentos de cultivo de otra persona, todos tiene el suyo y en sus casas poseen repuestos de cada uno de los principales.

La participación en la cosecha es total, se ve ancianos cosechando afanosamente, a mujer son sus hijos, a hombres transportando sacos de papa sobre la espalda, otros llevan quipes, grupos de varias personas laboran en los andenes grandes, otras lo hacen solas y en los patios de las casas muchas familias distribuyen y seleccionan la cosecha.

Las habitaciones-depósito demuestran claramente la preocupación que hay por la buena conservación de los productos. No existe vivienda que no tenga uno de ellos, algunas poseen dos. Estas habitaciones se denominan despensas y sirven fundamentalmente para el depósitio de sus víveres, pues también acostumbran

guardar los tubérculos enterrados en determinados lugares de sus chacras. Estos lugares son abrigados, poco expuestos al sol, y la concavidad que han construido tiene una base de ichu, luego colocan las papas u ocas hasta llenar el recinto que tiene forma de batea, las cubren con una capa de muña e ichu y luego la tapan con tierra, este sistema según ellos es el mejor para cuidar los productos. Nadie se atreve a tocar estos depósitos. También existe otra variante de esta forma de preservación de las cosechas, los kolli cancha, que son concavidades, en igual forma que las descritas líneas arriba, pero que existen debajo de los kolles que bordean sus viviendas en terrenos de sus canchones, es la forma más segura de guardar las huanllas o sea los mejores productos.

Pero, en general es en las despensas donde principalmente guardan sus cosechas. Como veremos más adelante en el capítulo de vivienda, en el interior de las habitaciones hay unas plataformas de piedra denominadas patahuas, donde duermen y en el caso de las despensas sirven para colocar los cejes, esteras cilindricas especiales para guardar granos y tubérculos generalmente secos. Estas plataformas tienen agujeros en su base que sirven para guardar las huanllas o sea los mejores productos de la cosecha de papas y ocas, que extienden sobre una capa de parhua ichu, paja, y que también cubren con la misma paja. Allí permanecen desde su cosecha hasta noviembre, en algunos casos hasta Navidad y Carnavales o sea para satisfacer el consumo en sus grandes fiestas.

También dejan parte de sus cosechas, de preferencia de papas y ocas, sobre el piso donde las acomodan entre capas de ichu y mu-

ña. También usan este sistema para los otros productos frescos como son el isañu, la papa lisa y las habas.

Los cereales los conservan en depósitos especiales, los cejes, ya mencionados. Estos cilindros huecos, de esteras tejidas con paja de cebada, trigo o totora sirven exclusivamente para conservar los granos, productos secos. Esporádicamente también guardan papas u ocas que estén bastante secas. Sirve para el chuño, la caya, las mazorcas de maiz, la quinua, las habas y arvejas secas y, fundamentalmente, para el trigo y la cebada.

Los cejes son esteras que tienen más o menos un metro de ancho por tres metros veinte de largo, son de forma rectangular y se enrollan para formar el cilindro denominado ceje. Es tejido principalmente con totora, que en el tejido está colocada en forma vertical y sujeta con soguillas del mismo material o de ichu que forman la trama en línea horizontal, en los ángulos sobresalen estas soguillas lo cual permiten amarrar sus extremos cuando se forma el ceje. En cada una de las patahuas por lo menos colocan tres cejes. Sobre una base de parhua ichu y muña seca y generalmente no cubren la parte superior del ceje.

El mejor material para confeccionar los cejes como se ha indicado, es la totora y le sigue en calidad la paja de trigo que es bastante utilizada por ser más resistente que la de la cebada. Esta última es de poco uso.

La semilla así guardada es utilizada en la siguiente siembra. Los granos no requieren ningún trabajo para ello, en cam-

bio la papa y la oca, especialmente la primera, es preparada antes de sembrarla, desde días antes las mujeres seleccionan por el tamaño las papas pequeñas y las mayores las parten en dos o tres pedazos utilizando cuchillos y procurando que cada trozo tenga uno o dos "ojos", yemas.

Tanto en la siembra como en la cosecha, las familias siguen el patrón cultural agrícola en forma similar, sin distingos de ninguna clase. En forma todavía incipiente las mas acomodadas, comienzan a introducir ciertos instrumentos de la técnica occidental en reemplazo de los tradicionales, tales como la carretilla, para el transporte de sus cosechas.

Creencias vinculadas a la agricultura.-

Existe una serie de creencias y prácticas magico-religiosas estrechamente vinculadas con la agricultura. La principal de todas ellas está vinculada con el agradecimiento a la tierra, pachamama, por los frutos de la cosecha, y se traduce en el rito de Mulusina, principal rito mágico-religioso de la isla, redeado de un ceremonial bastante elaborado y complejo.

Como la isla depende de la lluvia para sus cultivos, las principales práctivas mágico-religiosas son referidas a ella. En estos ritos y prácticas participan todas las familias e incluso existen especialistas denominados pacos. También intervienen aquellos vinculados al servicio de la Iglesia, como son el mayordomo y los fiscales. Hay un sincretismo general en estas prácticas mático-religiosas.

Pero no solamente es la lluvia su principal preocupación ya sea por defecto o por exceso, sino que además existe el temor a otros fenómenos de la naturaleza, entre los cuales el principal es el granizo. Hay también temor al viento, a las heladas, a las plagas, e incluso a los pájaros que devoran sus granos.

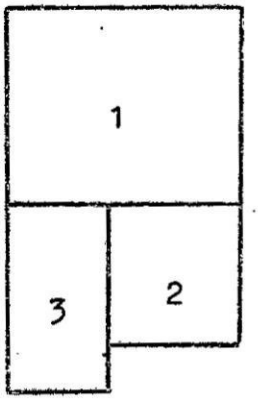
Es antes, o durante la cosecha, debido a que la fiesta del domingo de Pascua es movible, que realizan el rito de Mulusina, en el que además de agradecer los dones de la tierra, piden que el año que se inicia sea propicio para la isla, que no caiga el granizo, ni ocurran desgracias y que su lucha por las tierras tengan éxito . En este rito, que es materia de un estudio especial, aparecen íntimamente vinculados la economía, la religión, la magia la política, el arte y su sistema de organización social.

La fiesta se realiza el domingo de Pascua y en ella participa toda la isla. Un alferado y dos mayorazgos están a cargo de la celebración. El primero para preparar todo el ritual mágico-religioso y el segundo para proporcionar los músicos. Además, son agentes fundamentales del rito los cuatro pacos principales de la isla y el mayordomo de la iglesia, asistido por sus dos fiscales o sacristanes,. Las autoridades participan activamente y cooperan ocupándose de la atención a los concurrentes, tanto en el rito mismo, como después en la fiesta que ofrecen en la casa del alferado. Los tripulantes de los botes colaboran realizando viajes especiales para traer en medio de gran ceremonial los objetos mágicos que adquieren en Puno para el rito.

1.- Los pacos o magos preparando su "mesa" u ofrenda en el rito de Mulusina.

2.- La ofrenda sobre el terreno sagrado, recinto pircado llamado paco cancha. Obsérvese las pequeñas vasijas y los atados.

3.- Debajo de Taquile Pata, un día encontramos a la familia de Jacinto Quispe trasquilando a 18 ovejas..... (ver Capítulo de "Crianza y Utilización de animales").









En esta celebración los pacos desempeñan un ceremonial público, el único en la isla y son designados por los mandones, las autoridades tradicionales, que los nominan desde meses atrás. Generalmente son los más conocidos, solamente en caso de que el año no haya sido propicio es que los cambian y los inculpan "por no haber sabido trabajar", o sea no haber realizado las ofrendas en la debida forma.

Los pacos realizan un viaje especial a Puno, en uno de los botes puesto a su sevicio y rodean tal circunstancia de un ceremonial que comienza con el "despacho" o sea la salida de la isla al muelle y de allí a Puno. En esta ciudad no son objeto de cuidados ni de atenciones, pero solamente adquieren lo necesario para el rito y nada más, existe siempre el temor a la "impureza", hecho que cuidan mucho. El dinero para las compras viene de una cotización que hacen todas las familias, desde dos o tres domingos antes de la fiesta de Pascua, dinero que recauda uno de los mandones y que consiste en 10 ctvs. por familia o su equivalente en productos. En Puno compran sebo de llama, llampu, un feto de chancho, sullo, una raíz llamada koa, vino tinto, pequeños animalitos de bronce o estaño llamados chuidhes, velas, coca, confites, pasas y papel de estaño. Estos objetos del ritual los adquieren en las "chiflerías", puestos especiales que existen en los mercados no solamente de Puno sino de casi todos los pueblos del Perú. Al llegar a la isla son recibidos por el alferado y los mandones quienes con gran unción los llevan a la casa del alferado donde existe

un cuarto especial dedicado al depósito de las ofrendas y que es cuidado por los pacos, el huasi paco. En todo el trayecto el fiscal de la iglesia dirige los rezos y prepara samanas o lugares de descanso donde las flores de cantuta juegan un papel importante.

En casa del alferado se prepara cuidadosamente los detalles del ritual: vestidos especiales, lavado de ropa, se reune varias vasijas en cantidad suficiente para que no falte servicio en la comida de fiesta, y el ayni y el yanaparicuc funcionan perfectamente en la ceremonia. Y la minca, o sea el contrato de personas para el servicio, también es realizada. Un grupo especial es designado para que prepare la chicha del ritual, chicha que recibe una preparación cuidadosa generalmente son miembros de una familia los encargados de hacerla.

Otro grupo reúne bosta, combustible indispensable para el rito, como ya se ha indicado anteriormente. Otros reunen leña y agua. Y una familia prepara un líquido especial llamado chúa, para ofrendar a la tierra, a base del zumo del herido de las huanllas o sea de los mejores productos de la cosecha y sobre todo del zumo de la ayara o quínua silvestre. Esta familia ha heredado de sus antepasados el secreto de su fabricación y lo transmiten de padres a hijos.

El alferado, al finalizar el rito, debe atender con comida y coca a todos los concurrentes, de allí que sus gastos son, dentro de su modesta economía, cuantiosos, razón por la que no todaas

las familias pueden sufragarlos, aún cuado la tradición es que este cargo se pase obligatoriamente, aunque considerando a las familias en sus grandes troncos, que en la isla no llegan a 40. El alferado debe reunir víveres en cantidad suficiente para dar de comer por lo menos a 180 personas y además chicha y coca. En la coca es ayudado por los mandones, sobre todo durante el rito, ya que es obligación de ellos ofrecer a los concurrentes coca en igual cantidad que el alferado. Además tiene que preparar una serie de platos especiales para la comida de los pacos y también para atender al grupo que quedará con el alferado toda la noche; el alcohol es el nuevo elemento que interviene en este agasajo.

Los mayorazgos preparan dos tropas de sicuris. Generalmente cada tropa o pandilla es integrada por 24 músicos, los cuales deben estar debidamente ataviados con sus vestidos de baile de Puli Puli. Además de comprometer a los mejores músicos de la isla, a los cuales convencen convidándoles coca, deben invitarles el día del rito comida y chicha y coca.

El rito comienza el día domingo de Pascua a las 11 a.m. cuando salen de casa del alferado los principales funcionarios de la ceremonia, excepto los mayorazgos y las tropas de sicuris. A las 12 del día llegan a la cúspide del cerro Mulusina, en un lugar especial limitado por muros de piedra. Allí ya está el pueblo congregado, y al poco rato se hacen presentes los músicos que son los personajes activos en este recinto pircado, sentadas en el suelo

las mujeres rodean a la del alferado y los hombres se sientan en la patilla que rodea el recinto, afuera quedan algunos curiosos y niños. Todo lo que hacen desde las 12 hasta las 4 de la tarde es repartir coca, chicha y los músicos danzar, nada más. En cada reparto obsevan un ceremonial riguroso y una jerarquía, y en momentos determinados el tono de la música cambia y el reparto adquiere mayor o menor solemnidad. Estas variaciones dependen exclusivamente de lo que está sucediendo en el recinto cerrado que está al costado de éste que venimos describiendo. En el paco cancha, recinto o cancha de los magos, allí los cuatro pacos y el mayordomo de la iglesia ejecutan el rito con el mayor secreto, desentierran la "mesa" del año anterior y preparan la nueva.; Esto les demora unas cuatro o cinco horas, mientras que afuera, en el otro recinto, el pueblo con los "mandones" y el alferado ocupan el tiempo en el raparto de coca y chicha, en un ceremonial que sigue cuidadosamente los pasos del gran rito.

Los pacos mayores realizan el rito en el cerro de Mulusina, el principal de la isla por ser el más alto, dos de los pacos menores, realizan al mismo tiempo el mismo rito en el cerro Taquile, de menos altura, peeo también importante para ellos.

A las 4 de la tarde inician el regreso, van todos a casa del alferado, allí se sirve la comida general, mientras que los pacos continúaa con la segunda parte de la ofrenda consistente en el entierro de la mesa, lo que dura hasta las 6 ó 7 de la noche. Deben

regresar cuando oscurece pues nadie debe verlos, de lo contrario el rito sería impuro, de modo que sigilosamente, al caer la noche, y después de haber dejado la mesa cancha tal como la encontraron, porque no deben dejar huellas de la ofrenda, se encuentran con los pacos menores en un lugar determinado y juntos regresan al huasi cancha, habitación que les reservan en la vivienda del alferado. Allí rezan, se dan los parabienes, comentan lo ocurrido, sobre todo como encontraron la ofrenda del año anterior y luego comen y beben toda la noche. El alferado en el patio de la casa, sigue en fiesta durante toda la noche, con sus familiares, compadres y amigos. Al día siguiente la isla vuelve a la normalidad. En casa del mayorazgo las tropas de baile tocan y danzan , siguen hasta la medianoche, hora en que se retiran.

Esta es a grandes rasgos la descripción de tan importante ceremonia, sobretodo por la participación total de la isla y su significado estrechamente vinculado a la agricultura. Es la gran fiesta de la cosecha y como ella es la base de su sustento, significa el agradecimiento a los espíritus de la tierra por el bien recibido.

Otra de las prácticas interesantes , la constituye el huajllacuy, "llamar la lluvia". En ella vinculan la Iglesia Católica con sus creencias tradicionales, mientras que en el rito de Mulusina el mayordomo desempeña un papel importante, en este "llamar a las lluvias" son los santos los que juegan un papel interesante.

Los indígenas se reúnen en la Iglesia, y llevan una imagen en procesión, hasta el cerro Mulusina. La ceremonia es presidida por las autoridades, los mandones. Niñas entre los cuatro y doce años preceden el cortejo derramando flores de cantuta para el paso de la imagen religiosa. Arman tres samanas o sea descansos, en la forma de altares con ramas de kolle, haciendo arcos y las cubren con flores de cantuta, y en la parte superior colocan una bandera peruana. En cada una de estas samanas rezan mientras la imagen descansa en un costado. El rezo consiste en un Padre Nuestro, una Ave María y además entonan un canto religioso. Al llegar a Mulusina colocan la imagen en un altar especial, los "mandones" se sientan en su lugar tradicional y el resto se acomoda en la misma forma que en otras ceremonias. En la piedra o ara que está frente a las autoridades, el Alcalde Mayor quien previamente ha colocado una manta especial sobre el altar, coloca la coca que extrae de istallas blancas, simbolo de pureza. Al repartir la coca, cumplen con el ajllay o sea escoger tres hojas enteras de coca, y entregarlas al sacristán quien las quema después en el churo de la iglesia. Esta ceremonia se llama la coca misa. El mayordomo de la iglesia, a su vez, también pone una istalla blanca con coca para ser repartida entre los concurrentes. Un grupo de sicuris alegra la reunión tocando y bailando. Después todos almuerzan los fiambres que han llevado, en forma individual consistente en ocas, papas, y choclos . Al acabar reparten nuevamente coca y después inician el regreso, descansando en

los tres lugares señalados mientras los músicos continuan tocando, y así llegan a la iglesia. Esta ceremonia se realiza cuando la sequía asola los cultivos. Muchos informantes nos dicen que algunas veces ha sucedido que cuando el grupo está llegando a la iglesia comienza a llover, lo cual los llena de satisfacción. La ceremonia comienza a las 12 del día y acaba a las 4 de la tarde, como en el rito de Mulusina, no intervienen los pacos y asiste un buen número de personas.

Muchos años sucede que, a pesar de hacer esta ceremonia no llueve, y las sementeras por falta de agua están al borde de perderse, entonces la isla se ve obligada a realizar la máxima petición, mediante el rito del kayra júrcuy, sacar ranas. Buscan doce ranas del lago y las llevan en igual ceremonial a la cúspide del cerro Mulusina , donde las dejan toda la noche, dentro de unas ollas sin agua. Son dos o tres jóvenes nombrados por los mandones, quienes buscan las ranas. Consideran que el espíritu del cerro Mulusina y el gran espírutu no dejarán que unos animales indefensos perezcan por falta de agua. La rana vive en el lago y participa de su espíritu, por eso es el animal favorable para todo lo vinculado a lo líquido, pues ante su croar constante los espíritus no pueden quedar sordos y entonces cae la lluvia que debe anegar las ollas y permitir que ellas vuelvan a su elemento. En esta forma, a través de unas ranas, la isla se beneficia con las lluvias.

Otra ceremonia es el Chijchipaj (para que no caiga el granizo), rito que realizan antes de carnaval, lo repiten para Pascua y lo hacen cada vez que sea necesario, cuando hay el temor de que caiga granizo, que es su peor enemigo. La ceremonia tiene carácter familiar, se hace en cada churu y consiste en una ofrenda de sebo de llama, dos vasos de vino, la raíz koa y coca por valor de 10 a 20 centavos.

Vinculadas al granizo existen también otras creencias y practicas, por ejemplo hacer ruido mediante gritos, disparos, cuando sienten venir el granizo y en coro la isla grita "pasa granizo, pasa ladrón, aquí no te queremos", consideran que es un gran espíritu maligno al cual hay que ahuyentar con gritos y fogatas, en esa forma la isla erizada con la luz de las fogatas y la algarabía de los taquileños cree detener el granizo.

También celebran rezos en la iglesia a fin de pedir a los santos cristianos que los protejan contra el granizo y la mala cosecha.

Antes de sembrar un andén es necesario hacer el ajllay, escoger tres hojas enteras de coca y depositarlas en un rincón de la tierra por cultivar. Cuando se realiza la cosecha se hace igual ceremonia y tambien cuando recogen los primeros productos debe hacerse una huatia en el mismo anden, como símbolo de agradecimiento al espíritu de la tierra. Y después en sus casas, en los churos, deben quemarse constantemente coca durante la cosecha

y la siembra para agradecer y pedir que tengan éxito.

Estas son las principales creencias y costumbres tradicionales que practica el grupo vinculado con el cultivo de la tierra.

d) Alimentación y Bebidas.

ALIMENTACION

La satisfacción de una de las principales necesidades del hombre es la nutrición. Muchos estudiosos la han considerado como el motor que anima la cultura. Nosotros trataremos en este capítulo de describir la importancia y funcionamiento que ella tiene en el grupo taquileño; conoceremos la relación del grupo con el hambre y su satisfacción; su vinculación con el fenómeno total de la economía; su trascendencia a otras actividades tales como la magia, la organización social, la salud, el trabajo y las pautas tradicionales.

Los hábitos alimenticios pueden ser tan importantes como las existencias de alimentos para averiguar si un grupo determinado está bien alimentado. Los hombres no tratan la comida como un simple alimento; conceden a los alimentos un valor simbólico y los clasifican en una escala de prestigio. El valor de subsistencia de un alimento no puede ser alterado; el prestigio o el valor ritual del alimento puede manipularse de diversas maneras. Los patrones habituales de conducta en lo que respecta a la alimentación suelen ser respuestas automáticas a estímulos basados en impresiones de la niñez. Estos patrones abarcan ideas fijas sobre qué alimentos tienen un aspecto atrayente; cuáles pueden comerse juntos para que resulten sanos, y los utensilios apropiados para comer cada alimento. Debido a su carácter automático, son los más difíciles de cambiar. "Antropología". Clyde Kluckholn. F.C.E., México 1949, p.225.

Vinculación con la Tierra

La alimentación está íntimamente vinculada con el cultivo de

la tierra. El taquileño recoge únicamente una cosecha anual, lo que marca un ritmo constante de dos ciclos que viene desde épocas muy remotas:

a) abundancia durante la cosecha y meses subsiguientes, Período Mayor.

b) escasez en los dos o tres meses anteriores a la nueva cosecha, Período Menor.

Los productos que la tierra les brinda son guardados cuidadosamente y los va utilizando en la medida de sus necesidades cuando pasa el período de la cosecha.

La situación insular y su pequeña extensión determinan un mismo tipo de cultivo para todos sus moradores, lo que a su vez trasciende en la dieta. Muchos días los menús familiares son similares en las 113 familias; otras veces, en el 80%, la variación radica en la mayor o menor habilidad de algunas mujeres para su elaboración. Pero, en los productos utilizados hay igualdad. Cuando llegan los chalwiros (pescadores), es raro encontrar una casa donde no se coma pescado; o, cuando hay escasez la llaska es de consumo general. Los primeros días de cosecha todos comen watia (papa cocida en horno de terrones); asi como en diciembre la kañiwa, que adquieren por trueque en Ilave y otros lugares vecinos. La oca cocida es complemento de toda comida y el fiambre general. A los productos de la cosecha agregan el pescado del lago y una variedad de yerbas silvestres. Estos alimentos son la base de la dieta del isleño. En las fiestas la carne de sus ovejas proporciona variedad a esta rutina.

Vinculación con la Magia

La mala cosecha y el hambre están íntimamente asociados.

Muchos lo han sufrido. Otros lo han oído contar a sus padres. Y, al hacer esta asociación el taquileño piensa que nunca debe haber malas cosechas y que debe poner todo su empeño a fin de que no suceda. Asi surge la relación con lo sobrenatural. Como no existe el riego (v. Economía), la lluvia ocupa un sitial de preferencia en su pensamiento: lluvia-cosecha está íntimamente asociado en su mente. Cuando no hay lluvia, hay sequía. Las cosechas se malogran y no hay con que satisfacer el hambre; entonces, no es solo a la tierra a la que tiene que cuidar y rendir culto: la lluvia también es importante, pero ¿cómo trabajar con ella? No es posible hacerlo facilmente y como consecuencia acuden a lo sobrenatural: a los espíritus, para lograr a través de ellos el control de la lluvia, por ruego o fuerza. Este hecho tiene tal arraigo en el pensamiento del isleño que casi puede decirse lo consideran parte de su vida, de su esfuerzo, tanto como el trabajo de la tierra.

El Rito de Mulusina en último análisis no es sino dar gracias por lo recibido y rogar para evitar el hambre. Cuando las ranas del lago son colocadas en la cúspide de Mulusina como extraordinario recurso para pedir lluvia, o cuando llevan las imágenes de los santos de su devoción desde la Iglesia al cerro sagrado, están asociando la Religión y Magia con la Economía. En cualquier manifestación del grupo la estructura de su cultura se manifiesta como un todo.

Vinculación con el Grupo

Una íntima vinculación entre la alimentación y la relación familiar lo constituye la reunión diaria de la familia, especialmente en las tardes, alrededor del fogón, en espera de la comida, lo que

les permite comentar los incidentes diarios, hacer planes, contar sus penurias, sus esperanzas; padres e hijos charlan amenamente durante una a dos horas mientras la madre o las hijas mayores preparan la comida. En muchas ocasiones los familiares, compadres o amigos, visítanse unos a otros durante esas horas y allí aprovechan para lograr acuerdos, bien sea entre ellos o que afecten al grupo, especialmente cuando las reuniones son en casa de las autoridades. Hemos notado que todos los arreglos de los recientes viajes en los botes se resuelven en casa del patrón de la embarcación durante esta espera. Hay una íntima relación entre las relaciones del grupo, las familiares, y la espera o contemplación de la preparación de la comida cotidiana.

Vinculación con la Salud

La primera impresión que se tiene al observar el grupo es su regular estado de salud, índice fundamental de una nutrición suficiente. La alimentación abundante y la importancia que en ella tiene el pescado les proporcionan una dieta relativamente balanceada; a diferencia de otros pueblos y comunidades, conservan en cierta medida una regular dentadura, limpia, a pesar de no usar dentifricos. Sus enfermedades son esporádicas y solamente la mayor mortalidad ocurre en la primera infancia, donde los niños perecen por falta de resistencias en su primera lucha con un ambiente hóstil debído al poco cuidado que se tiene con ellos. El estado de salud del grupo nos revela hasta que punto influye en ella una dieta variada ganada como resultado del aprovechamiento de los recursos que le brinda su medio y una nueva vida ordenada. Sin que ésto signifique que sea un grupo perfectamente alimentado.

Productos Utilizados

Los tubérculos, cereales, el pescado, y una alga del lago: la llaska, son los que proporcionan la base de su alimentación. Los tubérculos: papa, oca y sus derivados chuño y kaya provienen de las antiguas plantas que el hombre peruano domesticó en el Perú. De los cereales: la cebada ocupa un lugar preferente; corresponde a una especie alienígena; el maíz y la quinua son autóctonos. El trigo, especie importada, es de poco consumo. A las especies tradicionales del lago se ha añadido, recientemente, la trucha que comienza a tener arraigo en su dieta. La llaska es una alga que abunda en las riberas de la isla, la cual recolectan y consumen continuamente, sobre todo en épocas de escasez. La papa y el pescado son la base de su alimentación, siguiendo en orden la oca y el chuño.

Como condimentos utilizan la sal, cebolla, ají y el chako, con excepción de la cebolla - todos de origen autóctono. Los adquieren en Puno o en los lugares vecinos por trueque y su uso viene desde muchos años atrás. El chako que viene de Acora es una arcilla y es el único caso de geofagia por otra parte común a todo el altiplano. En las comidas de fiesta utilizan la hierba buena, orégano y palillo.

Preparación de Alimentos

En la preparación de la dieta hay esmero por parte de las mujeres, las cuales a pesar del arduo trabajo en las chacras diariamente se dan tiempo para dedicar una a dos horas a su preparación. Tienen cierta preocupación por la limpieza; y, la cuidadosa elaboración de sus menús permite cierta variedad, aunque sus rece-

tas son sencillas, casi sin aderezo. No hay uso de grasas ni frituras. Preparan sus platos hervidos o cocidos; siendo la watia su única técnica de asado.

Las comidas que preparan las taquileñas pueden ser saboreadas sin ninguna dificultad por cualquier visitante.

Almacenamiento

En el capítulo de Agricultura se ha descrito la manera como guardan las cosechas de sus diversos productos. Aqui cabe mencionar la forma como utilizan esos depósitos para preservar los alimentos. Todas las viviendas tienen una o dos habitaciones destinadas al almacenamiento. De ellas sacan los víveres que necesitan, a fin de confeccionar su dieta diaria. Durante los meses de cosecha solamente guardan en ellos sus víveres. Para la alimentación diaria utilizan los productos frescos de la cosecha y directamente de los campos de cultivo; asi como abundante pescado que traen los chalwiros en ese intenso comercio mudo basado en el trueque (v. Comercio). Es al finalizar la cosecha que acuden a la despensa, donde tienen acomodados cuidadosamente sus víveres, para lo cual utilizan los cejes, que son esteras de totora (los antiguos) y de ichu o paja de cebada (los nuevos). Los cejes hechos a mano con la técnica del trenzado tienen la forma de un rectángulo que al enrollarse forman un cilindro sin base ni tapa; los colocan encima de las patawas (plataformas de los cuartos) amarrados con soguillas de ichu, y cada uno lo llenan con un solo producto, bien sea papa, oca, chuño, cava, trigo y, en algunas ocasiones, habas. En la base de la patawa colocan una capa de ichu.

La muña, una planta silvestre, la utilizan para preservar la papa y la oca.

Igualmente, cuando están cosechando sus diversos productos, en los montones cónicos que arman en los andenes colocan abundante muña, en la base, para protegerlos de la gusanera y, encima, para evitar el daño de los pájaros y loros.

Como en cada patawa solamente caben tres cejes, o sea seis en cada depósito, queda una parte de la cosecha que es colocada en el suelo para lo que preparan una base de ichu y muña encima de la cual ponen las papas u ocas y, como cubierta, paja de ichu.

El máz es guardado tanto en sus mazorcas como desgranado.

El chuño y la kaya se guardan en ollas grandes y también en cejes.

Los costales de jerga son utilizados para guardar los granos.

Las ocas, antes de ser guardadas, son asoleadas a fin de que sean dulces. Después de hacerlas secar al sol las depositan en sus almacenes.

Conocen dos técnicas para conservar la papa y la oca, que consisten en su deshidratación por medio del refrigerado a la intemperie en los meses de helada. La papa deshidratada se llama chuño y la oca kaya. Debido a la escasa cosecha solamente hacen chuño negro, que es de fácil preparación, sobre todo porque necesita poca agua. La escasez de este líquido no les permite desarrollar la técnica del chuño blanco o tunta, que es superior, a lo que se agrega que las heladas no son tan fuertes en la isla.

Para la preparación del chuño utilizan las papas medio agusanadas, aquellas que al cosechar no pueden usar directamente. Primero las amontonan, esperando que vengan las heladas - época en que las extienden en lugares conocidos, donde cae mas helada. El mejor de ellos es Chuñopampa. De ahí el origen del nombre de este lugar: "sitio donde se hace el chuño".

En los chuño kancha, encima del pasto natural, las depositan durante dos o tres días; algunas veces durante una semana. Esto varía según la intensidad de la helada. Bien extendida queda la papa a la intemperie refrigerándose. Cuando ya está helada, la pisan para extraerle el líquido y nuevamente la extienden para que seque durante dos o tres días. Cuando está seca la soban a fin de que caiga la cáscara y luego la guardan en vasijas sin ningún líquido. Conocen que la papa o la oca están heladas cuando al tocarlas están frías y blandas, "delicadas como un tomate".

La ñosata es otra forma de utilización de la papa. También la llaman ñosa. Son las papas podridas de la cosecha que separan haciéndolas secar varios días; luego las remojan dos o tres días, para nuevamente hacerlas secar extendidas en los patios de sus casas. Unos años juntan mayor cantidad que otros. Cuando es un año lluvioso hay abundante ñosa.

La amapusa es otra forma de tratar la papa. Las peores papas de la cosecha, las agusanadas, las reúnen y depositan en una serie de pocitos que hacen en diferentes lugares de la isla o en las orillas. Ahí quedan remojando por lo menos durante un mes, al cabo del cual toma cierto color marrón-negruzco como el chuño

negro; lo hacen secar muchos días debido a que no seca rápido y, luego, lo guardan en ollas o cántaros viejos.

Con las técnicas del chuño, la ñosata y la amapusa, el taquileño aprovecha al máximo la papa para su alimentación.

El chalonado y el charqui, deshidratación de la carne por exposición al sol, son conocidos pero realizados en poca escala. El chalonado es una simple exposición al sol y no necesita sal. Ocurre cuando sobra carne de alguna fiesta o cuando muere algún animal.

El pescado seco, que es el que más consumen, secon con sal o charqui, no lo hacen ellos sino los pescadores.

Previsión

La mayoría de las familias guardan en sus depósitos lo suficiente a fin de que los víveres les alcancen hasta la próxima cosecha. Los menos acomodados son los únicos que realizan faenas especiales como labrar piedras, vender palos de kollo, tejer, trabajar fuera, etc., para adquirir el complemento de sus víveres en los meses de escasez. Los más acomodados no lo hacen nunca; dándose el caso de que algunos de ellos provean a los necesitados con parte de sus reservas a cambio de trabajo o de devd, ución posterior.

Consideran gran falta de previsión cuando algunas familias de condición media acaban sus víveres antes de que llegue la nueva cosecha. En cambio, para las familias pobres guardan cierta conmiseración y tienen un fuerte espíritu de ayuda. Cuando algunas familias, por diversas circunstancias: enfermedad, muerte de alguno de sus miembros, viajes, sequía, helada, granizo, etc., pierden o no tienen cosecha, sus familiares, compadres o amigos

acuden en su ayuda prestándoles lo necesario para que subsistan hasta la nueva cosecha. La retribución lahacen con trabajo, devolución de lo prestado o, si son familiares o compadres, con la esperanza de que hagan con ellos igual cosa.

Hay cierta actitud, desarrollada recientemente, de envidia hacia aquellas familias acomodadas que pueden darse el lujo de prestar víveres y de no preocuparse ya por ellos. Todos se esfuerzan por trabajar fuerte y guardar víveres en cantidad suficiente para su mantención. A través de este almacenamiento puede conocerse el grado de acomodo de las familias. Sus depósitos, alimentación y consumo marcan un índice revelador para conocer la estratificación socio-económica del grupo,

Procesamiento

La papa, oca y papa lisa u olluco, los utilizan en su dieta casi directamente.

Las ocas deben ser asoleadas para que sean dulces.

La papa es cocinada sin cáscara y algunas veces con ella.

La quinua es remojada y lavada cuidadosamente para quitarle el amargo.

La cebada y el trigo son remojados y pelados, sometiéndolos en gran parte a la molienda.

El maiz algunas veces se pela con cal y agua pero, generalmente, es utilizado directamente.

Las plantas silvestres sufren algunos tratamientos antes de estar listas para el consumo.

El ayar o ayara, una quinua silvestre, se remoja y lava varias veces para quitarle el fuerte sabor amargo.

La llaska se lava con arena.

Ya se ha mencionado la transformación que sufre la papa y la oca en el chuño y kaya; igual cosa sucede con la carne y el chalonado.

Técnicas. - El hervido, cocido y horneado son los únicos métodos culinarios.

Para moler sus granos utilizan batanes y morteros (v. Trabajos en Piedra). Los hornos de terrones les sirven únicamente para las watias.

Utensilios Culinarios. - Los utensilios e implementos de cocina son adquiridos en la misma isla, por trueque, a los comerciantes de las zonas vecinas que acuden a Taquila principalmente. Son de barro cocido y sin variantes son poseídos por todas las familias, siendo su número la única diferencia que existe entre ellas.

Los utensilios que utilizan son los siguientes:

1. - Las MANKAS - ollas de barro de diferentes tamaños.

2. - Las CHUAS - platos de barro de comida de un solo tamaño, corrientes y esmaltados.

3. - La PURUÑA - un lavatorio de barro que les sirve para lavar los tubérculos, amasar, mezclar, lavar las chuas. Tienen especiales para lavarse la cara, manos y la ropa.

4. - El PUÑO - un cántaro de barro con dos asas que sirve para acarrear agua.

5. - El CHATO - cántaro de barro de menor tamaño que el anterior, con una sola asa, igualmente para acarrear agua.

6. - El JIUIKI o JANKANA - una sartén de barro para tostar maiz, cebada y trigo. (Hiuki en aymará).

7. - La MAJMA - olla de barro de gran tamaño, con boca amplia, que sirve para hacer la chicha.

8. - El AKA PUÑO - cántaro de barro de dos asas, grande, para depositar la chicha.

9. - El TINKA PUÑO - cántaro también de dos asas donde se deposita la chicha a fin de que madure.

10 - KALLANA o K´ANALLA - pedazos de ollas de barro rotas en forma de concha.

11 - La WISLLA - cucharones de palo de diversos tamaños, con los que sirven y remueven las comidas.

12 - La PUKUNA - soplador para avivar el fuego, de caña hueca o fierro (una de fierro standard medía 29 cm. de largo por 5 cm. de diámetro).

13 - La PEKANA - batán de piedra cuyo moledor se llama YANARA.

14 - La UCHUKUTANA o KUTANA - mortero de piedra especial para moler ají.

15 - La K´OONA - batán plano y liso para moler harinas. LORIA - un moledor de forma alargada. (K´ona o k´onana, en aymará).

16 - La KONCHA - fogón de barro de tres "ojos", fogones, y una puerta toda hecha de una sola pieza.

17 - Cuchillos de metal, pequeños y grandes, para pelar y cortar.

18 - Jarritos de lata, adquiridos en Puno o hechos por ellos de latas de conserva o leche condensada.

19 - Botellas, tipo cerveza, para guardar kerosene.

20 - Mecheros de lata para alumbrarse con kerosene.

Algunas ollas las utilizan en sus habitaciones para guardar dinero, lana en ovillos; y, en los rincones de los patios, para depositar orines con los cuales se lavan el cabello.

Una serie de vasijas pequeñas de diferentes formas y tamaños, todas de barro, les sirve para la preparación de sus "mesas" cuando deben pagar la tierra, las cuales adquieren de fuera.

Los cuchillos, latas, botellas, mecheros y el kerosene son los nuevos elementos que han aceptado sin ninguna resistencia.

RECETAS

Hemos registrado las siguientes recetas para la preparación de sus alimentos:

A Base de PAPA

ÑOSATA - Es hecho a base de ñosata fresca. Hacen hervir la papa partida en trozos y cuando está a medio hervir le echan la ñosata, algo molida con un poco de sal y cebolla. Debe cocinar bastante y para que no se queme usan la wislla, con la que remueven constantemente.

ÑOSATA CHANKA - (Chanka: harina). Es una mazamorra de ñosata. En una olla preparan aderezo: cebolla, sal, al cual le agregan agua, y cuando hierve echan harina de ñosata seca, molida en un batán. Con la wislla remueven y en caso de que se seque mucho aumentan agua hervida.

ÑOSAPUTI - Es un simple cocido al vapor. La ñosata fresca, o sea la que acaba de ser reunida después de la cosecha, la descascaran. Cuando utilizan la ñosata seca la remojan previamente. Echan la ñosa en una olla especial: Puti manka, llamada asi porque tiene una "cama" o armazón de paja (chillwa ichu) en el interior, encima del nivel del agua, que debe estar hirviendo, para allí colocar la ñosata. Es un hervido al vapor y sirve para fiambre. La cantidad de agua es el equivalente al contenido de dos chuas.

CHUÑO MIKUY - comida a base de chuño. Remojan y machucan el chuño, lo lavan exprimiéndolo dos a tres veces para que salga lo agrio y lo ponen a hervir en una olla donde han preparado un aderezo de sal, ají y cebolla. Agregan papa pelada y cortada en pedazos. Es un chupe.

WATIA - Es la papa cocida en un horno de terrones que preparan únicamente cuando comienzan a cosechar sus primeros andenes. El horno es cónico sin abertura superior, con una puerta por donde caldean con leña. El tamaño standard oscila entre 40 cm. de ancho.por 60 cm. de alto. Cuando el horno está bien caliente, introducen las papas con una raukana y luego tumban el horno, cubriéndolo inmediatamente con tierra. Al cabo de una a doshoras, según el tamaño del horno y la cantidad de papas, introducen un palito para saber si está bien cocido. Cuando sale seco es porque las papas están listas; entonces, cuidadosamente con la raukana, destapan y van sacando las papas a una manta extendida en el suelo, comenzando siempre por el lado de la puerta hasta el fondo. Parte la comen en el andén acompañada del chako, como fiambre de medio día; y, parte la llevan a la casa.

CHAIRO - Es un chupe. Preparan en una olla agua con sal; echan papas peladas y picadas en tajadas finas rectangulares, como cuando preparan la papa lisa. Agregan chuño machucado en una kutana, cuando ha hervido la papa. Muchas familias agregan como aderezo ají y cebolla.

CHUÑO PUTI - El chuño hervido con papas, ocas y queso. Fiambre.

A base de MAIZ

SARA PATA - Es el "mote". El maíz amarillo hervido con agua sin sal. Generalmente utilizan el maíz seco aunque también puede hacerse con maíz fresco, cuando está choclo.

SARA JANKA o PASANKALLA - Es el maíz amarillo tostado con arena en una Jankana. Al tostarse revienta como una flor blanca, de color nieve. Para que no se queme utilizan un palito con el que constantemente remueven. Es especial para fiambre.

SARA LAWA - En una olla se hace hervir agua con sal, a la que agregan papa pelada entera o en trozos. Cuando está por hervir, le añaden harina de maíz de cualquier clase. Con una wislla remueven para que no se queme. La cantidad de agua y harina tiene que ser igual.

A base de CEBADA

PATA CALDO - Es su principal comida de fiesta. Primero se prepara la cebada. De su despensa la sacan seca, remojándola de un día al otro en una puruña u olla grande; luego, se muele en el batán, se hace secar y por puñados se sopla o ventea para que se vaya la cáscara. Por último, se soba con la mano. La víspera de prepararla la hacen hervir únicamente con agua hasta que reviente como arroz; asi amanece encima del fogón. Al día siguiente le quitan el agua y la dejan en otra olla, mientras que, por otro lado, preparan aderezo: sal, ají, cebolla, orégano, hierba buena, y un poco de manteca, que hacen hervir con un poco de carne en bastante agua. Cuando comienza a hervir le agregan papas peladas enteras. Cuando éstas cocinan, agregan chuño entero y al fin la pata, o sea, la cebada pelada. Es un chupe.

También es una comida de diario pero sin mucho aderezo -- sin carne ni papas enteras.

CEBADA API - Es una mazamorra de cebada. Api: mazamorra. Como en la ñosata chanka, no lleva dulce. La cebada se muele en el batán y se echa a una olla donde está hirviendo agua con sal, ají y cebolla. Es una lawa. El agua se echa en más cantidad que la cebada molida.

A Base de QUINUA

PESKE - Hecho a base de quinua seca y molida en el batán, a fin de "sacarle" su picante: java, y descascararla. Bien molida, la depositan en una puruña y llevan a un puquio para lavarla varias veces, frotándola con las manos y probando cada vez hasta que no tenga nada de amargo, lo que también se sabe por la espuma. Cuando el agua del lavado es clara es porque está lista. En el fogón colocan una olla con agua y, cuando está hirviendo, le echan la quinua lavada, en la misma forma cómo se prepara el arroz, haciéndola secar poco a poco. Para una olla mediana debe haber dos chuas de agua y cuatro de quinua molida. Antes de que esté completamente seca, se retira del fogón para evitar que se queme; en el suelo permanece unos cinco minutos, a fin de que seque completamente. Los granos de quinua revientan como arroz. En los cinco minutos que permanece la olla fuera del fogón, le añaden sal y con la wislla remueven (ñatuy) hasta que esté bien mezclado. Para servir sacan el peske en cucharones a las chuas, a fin de que en ellas se enfríe un poco antes de comerla. A veces le añaden leche o queso en trozos, cuando sacan la olla del fogón. Lo corriente es sin esos aditamentos. El batido fuera del fogón es con la finalidad de que la quinua reviente bien.

KISPIÑO - Para preparar el kispiño utilizan la quinua tostada y molida en la koana. Luego, en una "puruña", donde hay agua caliente, echan la quinua para amasarla, sobándola fuertemente con las dos manos. Cuando se ha formado una masa le agregan el katawi y un poco de sal. El katawi lo preparan utilizando una piedra caliza, katawi rumi, que recogen en Puno, de un costado del muelle, en el que hay grandes bloques en abundancia; la piedra la rompen en trocitos pequeños hasta llenar una o dos chuas; luego reunen bosta de vaca u oveja, con la que hacen un horno que atizan con leña hasta que encienda. Cuando está todo encendido y al rojo, introducen las piedras en trocitos, dejándolas allí toda una noche.

El horno se hace al aire libre para que el viento lo mantenga encendido. Utilizan esta bosta porque el calor que desprende es fuerte. Buscan de preferencia los lugares donde hay fuerte corriente de aire. Al día siguiente la piedra está perfectamente calcinada y la recogen de entre las cenizas.

Todo lo horneado se remoja en agua y rápidamente, en dos minutos, se convierte en una suerte de harina. Este polvo se deposita en una olla pequeña llamada "katawi manka", que se guarda en un lugar de la cocina, siempre con agua, porque el líquido es el "katawi" de un fuerte sabor amargo.

La cantidad de katawi es reducida; para una puruña de quinua se necesita solo un cuarto u octavo de chua. Mezclada con el katawi y la sal, amasan la masa hasta formar una pasta consistente en forma de pelota y, a fin de que no se pegue en las manos, las

untan con manteca. El bolo formado es f racccionado en pequeñas partes que amasan entre las manos dando a cada una de ellas una forma alargada, como una tira larga, y luego confeccionan pelotitas pequeñas, haciendo de cada una de ellas pancitos, a los que dan forma aplastando el bolito colocado en la palma de su mano con todos los dedos en puño. Encima de un pellejo van colocando los panecillos; cuando concluyen, los acomodan cuidadosamente en una olla: la puti manka, donde hay agua hirviendo debajo del emparrillado de palitos, para ser cocidos al vapor. Los bolitos cocidos se llaman kispiño. Es una comida de fiambre y ceremonial. Ceremonial porque hacen una serie de figuritas con ellas queles sirven de ofrenda.

PULUS - Es el residuo de la quinua y cebada cuando hacen chicha. Este residuo, al ser tamizado por vez primera, es denominado janche; y, cuando lo es por segunda vez, pulus -que es mas aguado. Se sirve en chuas apenas tamizado y también se guarda haciéndola secar al sol. Les sirve como fiambre o en épocas de escasez.

QUINUA API - Es una mazamorra de quinua en la que intervienen los siguientes ingredientes: quinua molida en la koana, katawi, sal y agua hervida. En una olla llena de agua hervida le echan igual cantidad de quinua poco a poco. Con la "wislla" remueven continuamente para que no se queme. Apenas espesa le añaden una onza de katawi; luego, un puñado de sal. Se sirve tibio.

A Base de PAPA LISA (OLLUCO)

ILLAKU MIKUY - Comida de illaku u olluco.

La papa lisa, picada en tajadas, delgadas, se hace hervir en una olla donde previamente ha hervido agua con sal y cebolla picada.

La cantidad de olluco debe ser la mitad de la de agua. Cuando dá el primer hervor le agregan papas partidas o enteras. Cuando ya está bien cocida, le añaden ají molido.

A Base de ISAÑU

ISAÑU WAYKO - Cocido de isañu. Es el isañu hervido en una olla con poca agua. Es un fiambre.

ISAÑU K´ALLO - Las papas peladas partidas en dos se hierven con sal y cebolla. Cuando está por hervir le agregan el isañu cortado en tajadas. Ya cocido le añaden un poco de ají. Otras veces el isañu va partido. K´allo quiere decir cortado, tajado.

A Base de OCA

OCA WAYKO - Es la oca hervida en olla con poca agua. Es el fiambre de mayor consumo en la dieta diaria y en las fiestas.

OCA K´ALLO - Se prepara en igual forma que el isañu k´allo.

KAYA - Se prepara como la oca wayko. Es un fiambre.

A Base de HABAS

HABAS MIKUY - Comida de habas. Intervienen papas, chuño, habas y sal.

En una olla deben hervir, con un poco de sal, las papas peladas. Un segundo hervor debe dar cuando se agrega el chuño; y, con las habas frescas y peladas, el tercero. Algunas personas le agregan al final un poco de ají y cebolla. Cuando no hay habas verdes, remojan las secas en una puruña un día o una noche y al preparar la comida las pelan.

HABAS PUTI - La haba fresca y con cáscara hervida al vapor. Es un fiambre.

HABAS JANKA - Son las habas tostadas con arena o tierra en la jankana. Es un fiambre.

A Base de ARVEJAS

ARVEJAS PUTI - De poco consumo. Hervido al vapor. Es un fiambre.

ARVEJAS JANKA - Tostadas en arena. Fiambre.

A Base de TRIGO

TRIGO JANKA - Es el trigo tostado en la jankana. Fiambre para pastores.

El trigo no interviene en platos especiales pero sí como ingrediente en diferentes recetas.

TIRIO o TRIGO KISPIÑO - Es un fiambre. Menos elaborado que la quinua kispiño.

A Base de LLASKA

LLASKA KALLO - Para cocinar este plato primero preparan la llaska. Una vez recolectada del lago la machucan en una "kutana" y luego la lavan con agua tibia. Hacen hervir agua con sal a la que agregan papas peladas y partidas en trozos. Cuando ha hervido le añaden la llaska, la cual debe dar solamente un pequeño hervor e inmediatamente se retira la olla del fogón y se sirve en las chuas. No debe hervir mucho la llaska porque pierde su color verde y con eso el sabor. Es una comida preparada en los meses de escasez por las familias acomodadas.

LLASKA CHAJE - Llaska machucada. Las papas menudas son machucadas en la kutana con cáscara; luego, hierven con sal. Cuando están cocidas le agregan la llaska machucada y bien exprimida con agua tibia. Da solo un hervor. Es preparada por las familias pobres en tiempo de escasez.

LLASKA LAWA - Es una lawa con quinua, cebada, maíz o chuño molido. La mejor se obtiene con la quínua. Primero se tuesta la quinua en la jankana, calculando la cantidad: para una olla corriente una chua de quinua. Luego, en la "kona", se muele hasta que esté como la harina; mientras en el fogón calienta una olla con agua, sal y un poco de manteca, obtenida de la grasa de las ovejas que matan para sus fiestas. Si hay carne, le agregan unos pedazos.

La harina de quinua la echan a la olla hasta que dé un hervor e inmediatamente la llaska despedazada, con lo cual vuelve a dar otro hervor y luego sirven en chuas. La llaska debe ser secada al sol.

Esta comida la preparan todos, sin distinción alguna.

LECHE LLASKA - La llaska fresca se machuca en una "kutana"; luego, se coloca en la puruña donde con agua hervida la lavan repetidas veces hasta que esté perfectamente limpia. La exprimen con ambas manos; al hacer ésto, continuamente van soplándose las manos porque el agua caliente les quema. Debe hacerse así para que esté bien preparada.

Nuevamente repiten la operación. Esta vez, con agua tibia hasta que queden cuatro a cinco bolas de llaska que llaman llaska morko. En una olla calientan leche de vaca. Cuando ha hervido, poco a poco añaden uno a uno los bolos de llaska, removiendo con la "wislla" continuamente para que no se queme y para que se mezcle con la leche. Apenas da un hervor, bajan la olla del fogón y en el suelo le añaden un poco de sal molida en la kutana, al gusto, y con la "wislla" rápidamente remueven

y prueban. Caliente la sirven en las chuas, pero esperan que enfríe un poco antes de comerla.

A Base de PESCADO

SUCHE MIKUY - Comida de suche.

Primero debe pelarse el suche con agua caliente y cortado en trozos lo hacen hervir en una olla con sal, hierba buena y orégano. Cuando ha hervido bastante, añaden papas peladas, enteras o partidas; cuando hierve le agregan chuño entero. Unicamente no aprovechan del pescado la vísceras y las aletas. La persona que prepara utiliza la wislla continuamente para probar la sazón y mejorarla.

Llaman "yanaykuy" al acto de aplastar con los dedos una papa, a fin de saber si está cocida o no. Esto también lo hacen sacando la papa de la olla con la wislla.

Nunca sacan la olla del fogón mientras están preparando una comida. De vez en cuando le añaden un poco de agua hervida, cuando quiere rebalsar o se consume, antes de que las papas o el chuño hayan cocido.

El suche tiene mucha grasa y deja una gruesa capa en la superficie, lo que indica que es una buena comida y está bien preparada. Al servir este plato colocan encima de las chuas un poco de cebollas picadas y ají molido.

Acostumbran, también, separar el caldo en una "puruña" y dejar lo sólido en la olla.

Para servir primero escogen lo sólido, según la persona a quien se ofrece, escogiendo con la mano varios trozos de pescado, papa y chuño y, luego, con la wislla le agregan el caldo.

CHALLWA MIKUY - Comida de pescado: bogas, caraches.

Siguen en su preparación la misma técnica que con el suche. La diferencia está en la clase de pescado: son pequeños y son hervidos enteros sin descamarlos, sacándoles únicamente las vísceras y no las espinas.

CHALLWA CHARQUI - Es a base de pescado seco, deshidratado al sol sin sal, tal como lo compran de los chalwiros.

Siguen el procedimiento empleado para el pescado fresco.

Generalmente lo comen como fiambre.

TRUCHA - De poco consumo; cuando lo hacen, lo preparan con papas y chuño, usando ají y cebolla como condimento.

Han comenzado a usar la trucha seca pero todavía en poca cantidad.

A Base de CARNE (Aycha)

LOJRO MIKUY - Es comida de fiesta.

Las papas peladas y enteras se hacen hervir en una olla con agua, sal y carne de oveja; después que ha hervido le añaden la pata, o sea, la cebada preparada; hierve y, cuando está listo, le agregan ají molido, cebolla y palillo.

MONDONGO - También es comida de fiesta. Pelan papas enteras; las hierven en una olla con agua; agregan chuño entero y trozos de vísceras: tripas, corazón, hígado, riñón, que han hervido previamente en otra olla. Las tripas deben estar trenzadas y cortadas en pedazos. Cuando todo hierve, le agregan sal, ají, palillo y un poco de comino y pimienta. Al finalizar le agregan la pata; es decir, cebada pelada ya hervida. Después de hervir bien, está listo.

OTRA PREPARACION

1. Hacen hervir las cuatro patas del carnero recién muerto. Previamente han sido peladas en agua hirviendo.

2. Las tripas las lavan y hacen trenzas como las que usan las mujeres.

3. Hacen hervir en una olla el "chunchullo", o sea, las tripas con las cuatro patas.

4. Sacan el "chunchullo" que ha hervido y lo pican en pedazos.

5. En otra olla aderezan con manteca, cebolla, palillo, ají, hierba buena y orégano. Agregan papas y bastante chuño. Bien hervido, le añaden las patas, tripas y demás vísceras hasta que esté bien cocido.

El caldo tiene un color amarillo por el palillo y es grasoso. En las fiestas se cocina en ollas grandes.

La sangre de la vaca se prepara con harina de quinua y cebada.

A Base de LECHE

LECHE LLASKA - (ver su preparación en Llaska).

API KARASTO - Es una mazamorra de leche.

El karasto es la leche que ordeñan al segundo día que pare la vaca. Es medio espesa. La hacen hervir con sal, removiéndola con una wislla para que no se queme y pegue en el fondo de la olla, para lo cual colocan algunas piedras en el fondo. Apenas hierve, toma punto y queda como una mazamorra que sirven en chuas. Le agregan sal. No debe comerse fría.

KARASTO - Es la única mazamorra que lleva dulce. Se prepara en igual forma que la receta anterior.

P'OKE LECHE - Es la leche todavía agria del tercer o cuarto día del ordeño cuando la vaca acaba de parir. La toman natural.

LECHE - La leche de vaca apenas la consumen. Generalmente dedican a la confección del queso. Unicamente algunas familias la utilizan para convidar a los amigos o parientes que vienen a ayudarlos en la preparación de sus cargos o tareas.

QUESO - Para preparar el queso, primero calientan la leche apenas ordeñada; cuando está tibia, la echan cuajo en una olla grande. El cuajo lo preparan ellos mismos a base del hígado seco de la oveja.

Cuando degüellan una oveja, cuidadosamente guardan el hígado para prepararlo al día siguiente, echándole sal y leche fresca; luego lo hacen secar al sol durante muchos días. En trozos pequeños lo utilizan cada vez que lo necesitan, y lo hacen en la siguiente forma:

> En una olla colocan el trozo; le agregan agua fría, formándose una masa semi-líquida. blanquizca, que dura 2 ó 3 semanas.

Un hígado les alcanza un mes; generalmente todo el tiempo que da leche una vaca.

El hígado de la vaca es el más apreciado y cuando pueden preparan cuajo a base de él y lo hacen en la misma forma que el anterior; éste les dura 3 a 4 meses.

Apenas echan el cuajo a la leche, ésta se corta y espesa. Para que resulte mejor, apenas se corta la calientan un poco mas, exprimiéndola con la mano y, luego, colocan la masa en moldes especiales. Estos moldes son hechos de ichu y se llaman kesuna. Constan de dos partes: la chumpina, que es un

pedazo de paja tejida en forma rectangular, de 3 a 5 cm. de ancho por 10 a 12 cm. de largo, que es la que forma el molde. La otra parte consta de dos piezas llamadas esteras, que son dos tapas: una para la base y otra para encima. Son hechas de chillwa ichu, de trenzado sencillo.

Para poner el queso en el molde, sacan con la mano por puñados de la puruña la leche cortada; exprimen primero lo que contienen las dos manos -ésto es el queso masa; colocan esta primera capa en el molde, encima una capa de sal, luego una segunda capa de queso masa, otra de sal, y asi sucesivamente cuatro capas de queso y cuatro de sal; apretando con el puño cada vez. El suero, cada vez que se aprieta, chorrea de la puruña donde está el molde. Al finalizar la cuarta tapa, colocan la estera, tapa superior, y volteando el molde la exprimen fuertemente; retiran la tapa, ponen una capa de sal y, luego, la última capa de queso, o sea la quinta, volviendo a poner la estera y exprimiéndola fuertemente queda listo.

Cuando la masa está en el molde, le echan sal en pequeña cantidad. Mucha sal hace un queso de mala calidad. En el molde debe permanecer hasta el día siguiente en que lo sacan, bien sea para venderlo o para comerlo. Lo primero es lo general. Las mujeres son las únicas que ordeñan y preparan el queso. De una olla grande, que contiene tres litros de leche, sale un molde de queso de una libra.

La cantidad de cuajo es de una chua llena.

El queso blando se llama WAWA KISO, hecho con leche tibia.

El queso más duro, preparado con leche caliente, es el MACHO KISO.

El suero, el líquido que sobra de la preparación del queso, se hace hervir con sal y se bebe caliente.

A Base de HIERBAS SILVESTRES

LLASKA - Ya se ha indicado todas sus recetas.

YUYO - Es una hierba silvestre que crece en las chacras. Aparece para la fiesta de la Concepción, el 8 de diciembre, y dura hasta el comienzo de la cosecha. Generalmente la utilizan en diciembre y enero, porque más adelante, cuando crece y madura, la planta es amarga. Cuando viajan a Capachica, por este tiempo, la traen; y, tambien la traen del pueblo de Huata, cuando van a la fiesta de la Presentación.

Sus hojas son regulares y cuando tierno el tallo tiene 20 centímetros. Las hojas las hacen hervir con poca agua; luego las pican con cuchillo y las echan a una olla donde hay papas, chuño, y pata, cebada pelada, ya hervidas. Es más que todo un condimento.

También denominan yuyo a las hojas de la quinua, cuando aparecen, y las utilizan en igual forma que el verdadero yuyo.

AYARA o AYAR - Es la quínua silvestre y es de poco consumo. En el mes de febrero es cuando está madura. Los aymaras la comen mas. Es muy amarga y necesita mucho lavado. En la molienda es más fuerte que la quinua. Cuando está fresca preparan con ella el yuyo caldo, utilizando las hojas verdes. Las pican

y luego las hacen hervir tres veces en agua diferente. Después del tercer hervor la agregan a otra olla donde hay papas y chuño hervido. Da un caldo de color verde.

AYARA API - Es una "lawa" que ellos llaman mazamorra. Para prepararla lavan la ayara a fin de que pierda el amargo; la hierven y luego la secan para molerla. Utilizan los granos que son como los de la quinua. La harina la echan a una olla donde hay agua, sal y manteca; hierve hasta espesar.

AYARA QUISPIÑO - Su preparación es igual a la Quinua Quispiño.

AYARA PESKE - Igual que la quinua peske.

LAYO - El tallo y la raiź de esta planta los comen crudos. Crece en tiempo de lluvia y a veces comen tambien las hojas.

KANACHO - Es otra planta silvestre que crece en tiempo de lluvia. Se comen las hojas y el tallo.

En la descripción de las recetas culinarias se ha podido observar una variedad de recetas que utilizan como fiambres "kokawi", comidas secas, que confeccionan especialmente para la merienda del mediodía, para sus viajes o cuando tienen que realizar fuertes trabajos comunales. Estos son:

JANK´A : los tostados en arena. La pasankalla de maiz, la cebada, habas, arvejas, y trigo.

P´UTI : los cocidos a vapor. Chuño, kaya, habas, ñosata y arvejas.

WAYK´O : los hervidos en poca agua. Papas, oca, kaya, isañu.

P´ATA : el maiz (mote), cebada y habas. Son granos que cuecen hasta que revientan.

KISPIÑO : Son cereales cocidos a vapor. Quinua, trigo y ayara.

JANCHE : El residuo de la chicha.

CHALONADO : de pescado y carne de oveja.

WATIA : el asado en horno de tierra: papas.

Cuando utilizan estos kokawi acostumbran llevar como condimento ají amarillo molido con cebolla y sal. Esporádicamente alguien lleva el chako. Para llevar el fiambre, los niños usan unas bolsitas pequeñas llamadas wayaka; los adultos usan las unkuñas corrientes (v. Tejidos).

Además de este grupo de preparaciones llamados kokawi, existen:

Los API : mazamorras.

La CHANKA : harinas para mazamorra.

Las LAWAS : caldos espesos a base de harinas.

El PESKE : graneado de quinua y de ayara.

La mayoría de sus platos están agrupados en los chupes:

Ñosata, Chuño Mikuy, Chairo, Pata Caldo, Illaku Mikuy, Habas Mikuy, Llaska Chaje, Isañu Kallo, Oca Kallo, Llaska Kallo, Suchi Mikuy, Challwa Mikuy, Challwa Charqui, Lojro Mikuy, Mondongo y Trucha Mikuy.

Comidas de fiesta son únicamente: el pata caldo, lojro mikuy y el mondongo.

Creencias Asociadas

Tienen mucho cuidado al preparar sus alimentos; de no mezclar la cebolla con la leche o el pescado. Si es con la leche, porque creen que la ubre de la vaca puede secarse debido a que la corta. Cosa similar piensan del pescado. De ahí que tienen cui-

dado de no juntarlos ni en la preparación ni en el momento de comerlos.

El KARASTO debe ser ingerido siempre caliente. Tienen gran temor de tomarlo frío porque puede enmudecer: traba la lengua.

Consideran que comer el huevo es peligroso porque pueden ser frágiles como él; tampoco lo consumen porque les produce asco igual que la leche.

Consumo de Alimentos

Reiteradas veces los hemos visto comer y siempre hemos apreciado que lo hacen con avidez y agrado. El alimento es sagrado para los isleños; es el fruto de la tierra que tanto esfuerzo les significa, lo que contribuye a que su consumo sea hecho con placidez y reverencia, dando gracias a la pachamama por ello, actitud que se destaca especialmente en los ancianos.

Desde época inmemorial han comido sólo lo que producen.

El pescado proveniente de los chalwiros del lago y los condimentos que adquieren en Puno son, por decirlo así, lo exógeno.

Hay una actitud de respeto hacia el alimento. No desperdiciarlo es la norma tácita. Jamás dejan algo en los platos y cuando hay algún exceso en las fiestas, lo que no pueden ingerir lo guardan en sus chullos los hombres y las mujeres en sus unkuñas para consumo en los días siguientes.

Piensan que comen no solamente para satisfacer una necesidad sino, también, porque es necesario para poder tener fuerzas en el trabajo. En la elaboración de su dieta hay gran esmero; añaden a su preparación ciertas pautas no utilitarias que se re-

flejan en las comidas de fiesta, en las cuales todos reconocen ciertos atractivos en la confección de los menús y hacen juicios de agrado o desagrado.

Con excepción de las comidas de fiesta, en que existe abundancia pero no desperdicio, su ritmo diario es frugal: ingieren sólo lo necesario para satisfacer el hambre y tener fuerzas para el trabajo.

En el período de abundancia, desde el principio de la cosecha (febrero-marzo hasta junio-julio) la dieta en todas las casas es variada. Ha pasado la escasez y ansiosamente disfrutan de los productos frescos. Hasta que comienza la cosecha utilizan sus reservas cuyos productos llaman secos y viejos.

Todas sus grandes celebraciones están en el período de abundancia: carnavales, el rito de Mulusina, Torre Fiesta y San Juan. La única que escapa es la fiesta patronal Santiago, en los primeros días de agosto. En este período mayor acuden los comerciantes de los alrededores trayéndoles víveres que aceptan. Hay un activo comercio de intercambio. El pescado abunda y las chalwiras lo truecan profusamente.

En el período menor, de agosto a enero, hay moderación en la dieta; cierto cuidado para que no les falte víveres al fin. Movidos por la escasez, trabajan la piedra; salen fuera a trabajar para recibir productos en pago para, de esta manera, asegurar sus provisiones. Pero, en ningún momento puede decirse que existe angustia ni privaciones; ésto, porque hasta ahora las cosechas han sido suficientes. El cálculo que se hace cada fami-

lia es preciso. Saben perfectamente cuántos sacos de cada producto serán necesarios para alimentarlos durante el año; qué parte pueden disponer para la venta después de haber separado celosamente lo básico: la semilla.

En este período menor los productos secos que consumen son el chuño, la kaya, habas secas, maíz seco, pero siempre la papa y la oca que les abastece todo el año. El pescado disminuye un poco y las hierbas y la llaska son entonces utilizadas abundantemente; asi como aves del lago y sus huevos.

Como en todos los pueblos peruanos, atribuyen ciertas cualidades a las comidas en relación con la salud. Reconocen tres categorías: alimentos frescos, calientes y templados. Ellos son:

FRESCOS : llaska
papa
maíz
pescado
azúcar
sal
leche

CALIENTES: chuño
cebada
quinua
leche de vaca negra

TEMPLADOS: chicha
azúcar rubia
leche hervida

Esta clasificación está de acuerdo con ciertos cuidados que toman cuando se sienten enfermos y según el diagnóstico de sus curanderos; entonces evitan ingerir determinados alimentos que pueden serles nocivos y buscan los recetados. Cuando tienen fiebres deben comer alimentos frescos. Los resfriados se curan con alimentos calientes (v. Enfermedad).

Las comidas que consideran nocivas son las extrañas -las de fuera- de ahí que cada vez que viajan a Puno evitan comer en tiendas o en el mercado. Llevan fiambres para los viajes y cuando duran mucho cocinan bien sea en el mismo bote o en el muelle. En el primer caso, han introducido recientemente el uso del Primus. Lo general es ver a todos los isleños cocinar en el muelle de Puno al lado de sus botes, en fogones improvisados. Donde no tienen reparo en aceptar comida es cuando están donde los chalwiros, los "uru" de la bahía de Puno; al contrario buscan ocasiones para hacerlo o hacen viajes especiales cuando sienten deseos de comer abundante pescado. Como casi todos son compadres o amigos, siempre son bien recibidos.

Cuando Prudencio y Lino Huata viajaron a Lima, su mayor cuidado fue la alimentación. Tenían miedo de enfermarse y de ahí el gran cuidado que tuvieron al comer. Todas sus dolencias graves las atribuyen a la comida condimentada: grasas, frituras, que en ellos produce un fuerte choque por la falta de costumbre.

La preparación de sus alimentos, como se ha indicado, está basada en el cocido, asado u horneado, y el hervido. Alterar este sistema les ocasiona trastornos; por ello se cuidan.

La sal la utilizan abundantemente para sazonar sus comidas. El azúcar la utilizan especialmente para remedio, ya sea comiéndola directamente o endulzando los mates.

No existe consumo de frutas. Algunas plantas silvestres poséen frutos (v. Recolección) y son los niños o pastores quienes los buscan y comen; asi como la miel de abejas.

Comidas Extraordinarias

Las comidas de fiesta varían de las ordinarias por su abundancia; por el marcado esmero puesto en su preparación; y, por la confección de platos especiales.

El pata caldo es clásico en toda fiesta. El alférez de la fiesta, el novenante, el capitán, el kapero, el mayorazgo, el estandarte, son los que generalmente lo ofrecen el día de su cargo; los mandones algunas veces.

El que hace el convite dispone en el patio de su casa lo conveniente para atender a sus invitados. En el suelo extienden franjas largas de bayeta blanca, como especie de mantel, donde colocan en montones grandes cantidades de oca wayko; los concurrentes se sientan en el suelo frente a frente con las piernas encogidas; en las patillas, los mandones y los adultos que encuentran cabida.

En la cocina existe todo un servicio organizado: desde cocineras hasta muchachos de servicio, integrado por familiares. Algunos se han encargado de rennir los utensilios, especialmente chuas para todos los asistentes.

En la preparación de la comida, la cooperación y entusiasmo es sorprendente. En grupos, mujeres alegremente pelan papas a gran velocidad -varias arrobas; otras muelen ají, cortan la cebolla, traen leña, avivan el fuego, buscan agua, lavan, etc. Cuando han preparado chicha, su elaboración empieza desde semanas antes.

Todo un maravilloso mecanismo se pone en juego para dar de comer; a veces -como en Mulusina, que es la mayor

comilona- a 300 personas.

La comida comienza cuando las ocas están en el mantel. A una voz del Jefe de los Mandones, tímidamente, conversando y bromeando levantan unas ocas y pausadamente las van comiendo. Inmediatamente comienza a servirse las chuas de pata caldo: una para cada uno. El servicio es rápido y eficiente. Devoran apetitosamente acompañados de algunas ocas. Acabado este primer plato, les sirven otro en igual forma. Nadie deja nada y hasta la última gota de caldo es consumida. Muchas veces, por la abundancia no pueden acabar y, entonces, solo consumen el líquido y las papas y carne las separan frente a su asiento encima de la bayeta.

Acabado el servicio de los dos platos, viene el alzaskay a voz general: quiere decir que todos los sobrantes deben ser levantados por cada uno y guardados para llevárselos a sus casas. En unos cuantos minutos no queda ni una oca encima de la bayeta. Cada cual recoge lo que tiene frente a sí. Luego, los mandones se descubren; el resto lo sigue y todos rezan unas oraciones de agradecimiento a la divinidad. Acabado, en alta voz agradecen al tata alférez o al tata mayorazgo.

Los mandos quedan en su sitio y el resto desocupa el patio para dar cabida al segundo grupo y algunas veces a un tercero.

Los primeros grupos están integrados únicamente por hombres. Terminada la atención a los hombres, ingresan las mujeres. El ceremonial es exactamente igual y la ra-

ción alimenticia la misma. Para nadie falta y, además, todos llevan sobrantes. Los niños comen acompañados de sus madres si son menores. Los mayorcitos, con los adultos. Después del rezo, al finalizar la comida viene el reparto de coca, grupo por grupo. Los del cargo ponen delante de los mandones una a dos istallas de coca que, después de bendecirla, la reparten entre los concurrentes. Una persona especial, en una istalla va recogiendo las tres hojas escogidas, el ajllay, de cada uno de los concurrentes a medida que recibe su porción. Estas hojas las echan al fogón de la cocina en señal de ofrenda.

En dos épocas del año se efectúan preparaciones especiales con gran variedad de comidas: una de agradecimiento en Pentecostés y otra de ofrenda a los muertos el 1°. de noviembre. La primera se realiza en conjunto en uno de los cerros sagrados: simboliza el agradecimiento a la pachamama por las cosechas obtenidas, la cual con un sentido mágico va acompañada de todo un ceremonial. La se gunda, aunque general, se realiza particularmente en cada casa y está dedicada al espíritu de los muertos.

Otra ofrenda es cuando cosechan el primer andén de papas; la watia, que se prepara no tiene otro sentido.

Una comida mágica es la que todos los años prepara el Alferado del rito de Mulusina, a los pakos (magos). En la noche, al regreso del rito, en un cuarto especial, comen una variedad de platos. Los relatos de los ancianos nos dicen que antes preparaban hasta 6 clases de comidas; nosotros hemos

visto solamente dos: generalmente una "lawa" y una mazamorra, de las que sirven dos chuas de cada una.

Una dieta extraordinaria es cuando las mujeres dan a luz. A la parturienta se le prepara caldo de carne de oveja, bien sea fresca o seca. Esta es la única dieta excepcional.

Los niños ni los ancianos tienen comida especial.

Los niños comen más. Siempre tienen apetito; siempre están comiendo -dice un informante.

Los ancianos comen menos. "No tienen ya apetito; pasan el día con su coquita", dice otro informante.

En caso de enfermedad, tratan de que el enfermo ingiera su comida cotidiana porque asi podrá resistir mejor el mal.

Comidas Ordinarias

Su ritmo alimenticio está basado en dos comidas: la primera, en la mañana, entre 7 y 8; y, la segunda, en las tardes: después del trabajo, entre 6 y 7 de la noche. Al medio día consumen una pequeña merienda.

Cuando realizan viajes siguen este mismo ritmo, que sólo se ve alterado por el consumo de pan o alguna fruta -siempre que puedan.

En los trabajos comunales, al medio día, paran automáticamente el trabajo y cada uno saca su merienda, haciendo mesa común, y todos se sirven sin reparos, ni egoísmos, en medio de notable camaradería.

Los niños, cuando apacentan su ganado, consumen libremente su fiambre sin esperar hora fija sino a medida que sienten apetito. Muchas veces antes del medio día no tienen ya fiambre

y entonces buscan hierbas, habas verdes, frutos silvestres, miel de abejas. Cuando tienen ocasión de encontrarse con amigos comparten su fiambre.

Unicamente son las fiestas las que alteran la rutina alimenticia y algunas veces la cosecha y siembra en su mayor apogeo, en que hacen comidas apuradas, más temprano o más tarde.

En época de la "faena" -cargar la papa y la cebada- muy temprano acuden a las chacras entre 4 y 5 de la madrugada, en ayunas, y apenas concluyen comen rápidamente para luego salir a seguir cosechando.

Las dos comidas que realizan son casi iguales, aunque la comida de la mañana tiene preferencia y siempre es un poco más abundante, porque como dicen "en las mañanas se necesita comer mas" para poder trabajar bien.

Cada comida siempre consiste de una sola preparación de la cual se sirven dos veces, y se acompaña de ocas o papas cocidas. Cuando hay choclos, éstos reemplazan a los tubérculos. Si hay papas, el chako es su condimento.

La persona que prepara la comida no es otra que la mujer. Algunos hombres saben cocinar pero su arte culinario no es elaborado como el de las mujeres. Muchos nunca lo han hecho y consideran que eso es atributo de las mujeres: "cada uno tiene su parte en esta vida", dice un taquileño.

Para cocinar, la mujer siempre regresa adelantada en las tardes de la chacra. La mujer cocina y reparte la comida. Cocinan y comen en el mismo cuarto donde duermen. Explican esta situación diciendo que el calor del fogón calienta la pieza y pueden

dormir mejor. También, porque en época de lluvia, a pesar de tener sus habitaciones colindantes se verían obligados a salir de una pieza caliente como sería la cocina a otra fría para dormir, lo cual les haría daño.

La familia desde que se reúne a las 6 o 7 de la noche, permanece alrededor del fogón conversando o hilando, encima de las patawas que son sus camas o sentados en el suelo. Desde ese momento ya no salen de la habitación hasta el día siguiente, apenas para alcanzar mas leña, traer agua o hacer alguna necesidad antes de dormir. Rara vez salen de noche en los días corrientes; lo hacen por compromisos de negocios, ayuda en determinada situación, ensayos musicales, fiestas, pero de ordinario nunca.

Atentamente la familia sigue la preparación de la merienda; y, cuando está lista la madre hace una cruz con la wislla encima de la boca de la olla "para que alcance y nunca falte la comida"; luego sirve a cada uno: primero a los hombres; después a las mujeres; ella al último. El marido es el primero en ser servido; si hay abuelo, éste. Para comenzar lo hacen indistintamente a medida que tienen la chua en la mano. Cuando concluyen pasan la voz a la mujer y ésta les vuelve a servir una nueva. En esta segunda distribución no hay distingos: a medida que acaban, les sirve. Esto entre familiares. Cuando hay un visitante, éste recibe su plato de comida después de los hombres de la casa; si es mujer, después de ellas y antes de los niños. Cuando concluye, el primer plato lo deja frente a sí, en el suelo, y espera hasta que la que sirve se dé cuenta y le llene otro plato.

La mujer sirve directamente de la olla que está parada en el fogón, con una wislla a las chuas, excepción de las lawas y apis; escoge que no falten papas y si es pescado, varios de ellos en cada una de las chuas. Muchas veces sirve primero la parte sólida del plato, escogiendo con la mano y después le agrega el caldo con la wislla. En el suelo, sobre una unkuña coloca ocas o papas. Si son papas, nunca falta el chako en una chua. Momentos antes de servirlo, lo prepara. Como es una arcilla, de un día a otro se pone seca y debe agregarle un poco de agua. La disolución la hace con los dedos de ~~la mano~~ La utilización del chako es común. Pelan la papa e introducen poco a poco en el líquido, tratando que la papa quede bien empapada y chorreando se la llevan a la boca.

Como siempre tiene que estar exprimiendo y probando lo que cocina, continuamente la cocinera se lava las manos y para ello tiene una puruña llena con agua limpia que las hijas van cambiando.

Para ingerir el alimento se acercan la chua a la boca sin agacharse, soplando y bordeándola de los cantos, haciendo ruido y extrayendo con los dedos las papas o el pescado para comerlo primero. Comen con avidez pero sin apuro.

Es interesante ver la destreza con que comen el pescado, las bogas o caraches que tienen tanta espina. Para hacerlo llevan uno entero a la boca y mascándolo en breves minutos forman un pequeño bolo que contiene todas las espinas, lo que colocan en el hueco de la mano para luego arrojarlo al suelo; después toman un poco de caldo y repiten la operación con una rapidez increíble.

Acostumbran comer primero lo sólido de todo plato y lo líquido al último. Para concluir, con el dedo índice de la mano derecha recogen todo lo que pueda quedar en el plato, como exprimiéndolo, no dejando ni gota de líquido ni vestigios de comida. El último bocado es chuparse el dedo. Terminado de comer, se limpian la boca con el dorso de la mano y agradecen a la cocinera.

Siempre hay en el piso una vasija con agua de la que todos usan en medio de la comida. Es frecuente verlos coger el puño y beber directamente de él.

Terminada la comida, la madre arregla los utensilios utilizados, lavándolos cuidadosamente en la puruña, con agua hervida. Luego, los acomoda en el puyo -especie de despensa de lajas de piedra de 20 a 30 cm., cubiertas de barro, con piedras de sostén adosadas a una de las paredes junto a la cocina; o, sino, en los pata oko, hornacinas debajo de las patawas. Apaga la candela y deja arreglada la cocina, no dejando ésto para el día siguiente.

El lavado se hace sin utilizar ninguna esponja ni trapo; solamente con ayuda de las manos. Con una pichana -escoba de paja- junta los fragmentos de leña desparramados y los sobrantes los saca fuera del cuarto. Las cáscaras se guardan en ollas especiales para los chanchos.

Mientras tanto, los hombres comienzan a mascar coca. El padre invita a los hijos mayores o ellos al padre. Asi conversan apaciblemente hasta que la madre haya terminado sus quehaceres. Los hijos siempre ayudan en estos menesteres a su madre.

Cuando algún miembro de la familia demora por alguna circunstancia, su comida es reservada en la olla. No hay espera. La excepción es cuando es el jefe de familia. Pero, si demora mucho comen sin él.

Las mujeres siempre comen sentadas en el suelo. Los hombres encima de las patawas, bien sea sentados en el borde o en cuclillas.

El fuego de una cocina jamás lo apagan. Consideran que es síntoma de mala suerte. Para conservarlo vivo dejan una ascua cubierta con bosta y ceniza (v. Fuego).

El consumo de pan es ocasional. Está vinculado con la ciudad y es un alimento que aprecian mucho, de tal manera que ~~se~~ en cada viaje ~~que~~ traen, siempre, para sus familiares; pero, como cuesta mucho, lo compran en pequeña cantidad.

Pan, azúcar y chancaca son regalos apreciadísimos; sobre todo éstos dos últimos para los ancianos. Aparte del pan, cualquier otro regalo de comestible es aceptado y probado con cierto recelo. El apego a su cocina es fuerte y no introducen reformas. Esto es lógico, porque los productos de la isla les abastecen y los de fuera cuestan mucho.

Un poco de arroz o fideos es agradecido; sobre todo el primero, debido a que muchos lo comieron cuando fueron kipus, pongos o mitanis.

La trucha de reciente introducción en el lago todavía es de poco consumo. Han intentado prepararla en la misma forma que sus otros peces pero, como el resultado ha sido diferente, muchas familias la rechazan.

Siempre que hemos ido a visitar una familia, por diversas circunstancias, apenas llegados después de ofrecernos un poncho como asiento sobre la patilla del patio, han entrado a la cocina a buscar algo que convidarnos. Esta es su cortesía, que es general entre ellos. Cuando alguien llega a la casa de otro siempre recibe coca y comida.

Toda la poca leche de vaca que obtienen la transforman en queso.

Diaria y paulatinamente las madres van enseñando las técnicas de cocina a sus hijas. A medida que crecen las van condicionando a estos menesteres. Cuando llegan a los 13 o 15 años les permiten preparar algunas comidas y más adelante habrá un turno en la preparación: unos días las hijas; otros días, la madre -- sujeto a arreglo por el trabajo y la disposición.

A través de uno de los relatos de nuestras notas de campo podrá apreciarse mejor la rutina de comida en un caso típico:

(J.M.M.:I:88::Obs.::20:III:50). La familia de Prudencio Huata es una de las más acomodadas en la isla. Ahí nos han alojado. Hoy le toca cocinar en la mañana a Ruperta, la hija que tiene 15 años. A las 6 A.M. comienza a preparar la comida. Su hermana Melchora pela papas. Ruperta amasa en una puruña chuño negro. En el fogón hierve, en una olla, agua con sal y un poco de cebolla. De vez en cuando ambas echan leña al fuego. Juana -la madre- es la que ha echado sal al agua y las observa cuidadosamente. Prudencio -el padre- y Pedro -el abuelo- coquean sentados en la patawa; y, los dos hijos, de 8 y 13 años, están atentos a cualquier pedido u orden. Conversan animadamente sobre lo que harán ese día. Ruperta

termina de lavar el chuño y luego lo exprime poco a poco, echándolo en la olla. El fogón tiene tres hornos u "ojos", como ellos dicen. En los otros dos hay una olla con papas y otra con ocas. Terminada la preparación (7.15 A.M.), la hija hace el reparto de las chuas, repitiendo el mismo plato apenas concluyen. Sirve primero a su abuelo, padre, hermanos, madre y luego a ellas. En el suelo, en una unkuña, ponen las papas; a su lado, una chua con chako. Acabada la comida, cada uno se alista para ir al trabajo asignado. Juana, mientras tanto, ha sacado las ocas y les distribuye a todos sendos puñados para su fiambre -unas 20 a 30 para los adultos y unas 10 a 15 para los niños.

Melchora es la encargada de lavar los platos y ollas. Juana Marca, la madre, después de arreglar sus utensilios de trabajo, sale a las 10 A.M.; a la 1.30 P.M. regresó a ver la cocina y llevar costales. A las 6 y 5 de la tarde, hora en que se pone el sol, regresó trayendo una carga grande de leña en la espalda y en la mano un lazo. A las 6:08 P.M. llega la hija Ruperta; también trayendo otra carga de leña y un kupu lleno de papas en la mano. Los dos atados de leña fueron depositados en la cocina al igual que el kupu. Luego de dejar su carga, Ruperta tomó el cántaro grande, colocándolo en su espalda y salió acompañada de su hermano menor de 8 años, que también llevó otro cántaro pequeño. Fueron a traer agua.

Mientras tanto, Juana aviva el fuego y pone una olla con agua en el fogón.

A las 6.10 llega el abuelo con su taklla y un kipe a la espalda.

Trae encima del chullo su sombrero de lana de oveja y viene cansado. Después de dejar sus cosas en el patio, coge un puño y bebe. A las 6.15 llega Prudencio -el marido de Juana- mascando coca, con su taklla al hombro y una barreta en la mano. Viene de barbechar en Salacancha. Nos trae unas papitas frías de la watia que allí hicieron.

Apolinario y Ruperta llegan con agua y dejan los cántaros en el patio. Ruperta, que trae el más grande, lo tiene acomodado en la espalda con sogas y con una tapa de totora. Para bajarlo se acerca a la patilla del patio, de espalda, y con cuidado baja el cuerpo hasta que el cántaro quede en el asiento y las sogas flojas en el hombro, las cuales las retira y al quedar libre se para y acomoda el cántaro en patio, vaciando parte de su contenido a otro pequeño con el cual ingresa a la cocina.

Todos ya en la cocina, se acomodan esperando la comida. El abuelo -un anciano de más de 70 años- encima de la patawa derecha, en cuclillas; Prudencio, a su lado, sentado en el pillo; Ruperta, en el suelo, al lado de su madre -ambas junto al fogón.

Apolinario se echa encima de la otra patawa silenciosamente.

A las 6:30 llega Melchora. Trae leña en su kipe. Es la hija mayor. Tiene 20 años. Deja el kipe en el patio e ingresa a la cocina.

Marcelino -el otro hermano- llega al poco rato. Ha estado acomodando los animales en el corral y se reune con Apolinario. Entre ambos conversan riéndose y jugando.

Desde las 7:00 hasta las 7:45, en que estuvo lista la comida, todos han permanecido en la cocina conversando.

Juana cocinaba y pelaba papas. Las hijas echaban leña al fogón, pushkaban y ayudaban de rato en rato en la preparación de la comida, trayendo más agua, lavando la llaska. Los dos hombres coqueaban constantemente, usando la llipta. Llaman a ésto el akulli de antes de la comida.

La cena consistió en llaska fresca con leche y papas peladas en pedazos.

Cocinaron una olla llena y a cada uno le sirvieron dos platos en chuas de barro. Una de las hijas alcanzó 7 chuas bien limpias y la madre fue sirviendo de la olla con una wislla que cogía con la mano derecha. La otra sostenía la chua.

Primero sirvió al viejo -su suegro; luego a Prudencio, los chicos, y a sus hijas.

Como no utilizan ningún cubierto para comer, se llevaron la chua directamente a la boca, soplando antes de ingerir cada bocado, porque estaba muy caliente la comida. Al finalizar cada plato, con el dedo índice de la mano derecha frotaron las paredes de la chua rápidamente y, reuniendo en un lado lo que podría quedar, después de dar una vuelta a la chua con el dedo, limpiaron a su vez éste, pasándolo por el filo del plato, de manera que la chua siempre queda perfectamente limpia.

Entregaron sus platos a Juana y ésta volvió a servirles otro.

En el suelo, en una puruña, pusieron papitas redondas, pequeñas: wayko papa con cáscara; las pelaban y remojaban

en la chua con chako.

Juana fue la que mas comió de estas papitas; asi como fue la única que sirvió y repartió la comida. Sus hijas se limitaron a alcanzar cuando ella no podía hacerlo

Juana, durante todo ese tiempo, no se movió de la posición en que se encontraba sentada, junto al fogón. Durante la preparación fue probando con la wislla la sazón de la merienda.

La comida duró de 7.45 a 8.20. Acabada, dieron gracias a Juana y el abuelito se retiró a su cuarto, que queda al lado, donde duerme solo. El resto permaneció en la cocina, porque allí duermen. El cuarto, con el calor del fogón, estaba completamente caliente y lleno de humo. A nosotros nos asfixiaba; ellos ni lo sentían.

Melchora, durante la comida enrolló en un ovillo grande lana negra de alpaca, que había hilado todo el día; lo hace para que le tejan su akso. Marcelino hizo igual cosa con la lana blanca de oveja, que reunía para su bayeta o waita. Ambos pasaron el hilado del huso al ovillo. Prudencio, antes de comer el primer plato, arrojó la coca que mascaba; pero, en el intermedio, volvió a akullir.

Juana, después de haber lavado y arreglado todo en el pata oko, también chacchó.

Prudencio nos contó de la muerte del mayor Caballero: que fue de noche, por 3 tiros dados por un alferez y un cabo. Juana dice que tuvo miedo cuando oyó los tiros. Las hijas

atentamente escuchan el relato. No habían nacido cuando ésto sucedió. Luego nos cuenta de su viaje a Lima. Fue sólo a pasear por Magdalena, San Miguel, Barranco, Chorrillos, el manicomio; estuvo alojado en el cuartel de la segunda división del ejército y visitaba a sus amigos, los generales, y a otros militares que estuvieron presos aquí. Le llamó la atención el vestido tan elegante que tenía: sus charreteras, ...

En el capítulo de "Vivienda" se describen varias cocinas.

BEBIDAS Y COCA

El Agua. - La utilización del agua es constante. Durante las comidas todos la beben; asi como cuando están trabajando en las chacras. "Es para calmar la sed", nos dicen nuestros informantes. El agua que más se consume es la del manantial permanente llamado "Lule"; pero, sin embargo, no es la más apreciada. La mejor es la del lugar llamado "Pichicho", debajo de la capilla. "Es dulce, por eso es buena", dice Lino. En el suyo Estancia también existe otro puquial de agua dulce llamado "Estancia puquio" -tan buena como Pichicho. Otro es el de Chilka Chupa. Estas son las mejores aguas: dulces y cristalinas. Atribuyen el sabor dulce al agua, a su claridad, y además porque manan de tierras arcillosas, rojizas, "aquellas que cuando llueve son jabonosas". De allí que toda agua que brote de lugares arcillosos es de primera clase, superior al resto.

El agua de los puquios solamente sirve para beber, cocinar, y el uso personal (v. Recolección). Cuando necesitan lavar ropa, utilizan el agua del lago. "El agua usamos solamente para la sed; por gusto uno no toma", dice otro informante.

Al agua del lago la consideran salada y "no sirve porque

no les calma la sed".

No existe costumbre de tomar ninguna infusión -ni en las mañanas ni despues de las comidas en la noche. Unicamente preparan mates cuando están enfermos

La chicha y el alcohol son sus únicas bebidas alcohólicas y las consumen solamente en las fiestas.

La chicha (AKA) es la principal bebida y la tradicional. No hay fiesta ni celebración en que no intervenga. Para carnavales y el 1° de noviembre todas las familias la preparan. En las fiestas lo hacen los del cargo. No hemos visto a nadie prepararla por simple antojo o deseo; siempre para una reunión o fiesta. En su elaboración intervienen sólo la quinua y la cebada. Antiguamente siempre fue la quinua sola; mas tarde la mezclaron con cebada. Pero, en tiempo de los gentiles, sus abuelos, fue siempre de AYARA, la quinua silvestre, la cual utilizan actualmente los aymaras. Ellos ya no. La CHUA -una preparación con fines mágicos- tal vez sea una supervivencia de esta técnica.

La quinua para que esté lista la lavan para quitarle el amargo y la hacen secar al sol.

La cebada seca la hacen tostar.

Existe todo un menaje especial para la preparación de la chicha:

la majma : ollas de barro gigantes, donde se efectúa el hervido principal.

los puños : de mayor tamaño que los corrientes para el agua, sirven para depositar la chicha.

las wisllas: cucharones de palo de gran tamaño.

el aka waykuna kaspe : palo para remover.

tocuyo : tamiz de fábrica. SUTUNA : cuando es de bayeta.

k´ara : cueros de oveja que con las chuas sirven de tapa a los puños.

pukucha: vasijas especiales de barro para transvasar.

Se ha indicado en el capítulo de vivienda que toda casa tiene una habitación destinada a la cocina, de tamaño pequeño e independiente. También hemos dicho que no es utilizada para preparar las comidas diarias. La cocina en Taquile únicamente cumple su función en las fiestas y durante la preparación de la chicha.

La preparación de la chicha es todo un acontecimiento familiar. Rompe el ritmo normal de vida totalmente. Hay concentración de los parientes. Unos acuden con leña; otros con vasijas, mientras que en un lado grupos de mujeres tuestan la cebada y lavan y muelen la quinua. Arreglan fuera de la cocina tres o cuatro fogones, según la cantidad a preparar. Allí, en ollás grandes, hacen hervir agua en gran cantidad. Todo es actividad y alegría.

Los hombres son los que proveen el combustible y con el aka waykuna kaspe remueven constantemente las ollas. Las mujeres hacen todo lo demás.

En la elaboración hay gran esmero y limpieza. Una persona especial es la que dirige toda la preparación y la que tiene la responsabilidad del éxito: es uno de los familiares designados por aceptación general.

El del cargo: alferado o mayorazgo, está constantemente entre los del grupo, repartiéndoles coca. Otros familiares están preparando el pata caldo para la comida y cociendo la oca wayko para acompañarla. En ese grupo también hay actividad y distribución del trabajo.

La Preparación de la Chicha. - La quinua y la cebada, ya tratadas, cuyo equivalente en otros lugares del Perú se denomina jora cuando se trata del maiz, las muelen en un batán grande.

Simeón Huata, de 24 años, "mayorazgo" de la fiesta de San José en Capachica, el 29 de abril de 1952, al preparar la chicha para su cargo utilizó 3 arrobas de quinua y 5 de cebada, con lo que obtuvo 3 majmas de chicha, o sea, 15 arrobas.

El cereal molido es amasado por las mujeres.

Para comprender mejor el proceso, vamos a numerar las diversas etapas:

1. La masa hecha por las mujeres requiere mucho esfuerzo y tiempo. Se realiza en una de las "majmas". Se amasa hasta que suelte un jugo dulcete, lo que para una majma toma dos horas mas o menos.
2. La masa bien trabajada se tiempla poco a poco con agua tibia para, luego, hacerla calentar por partes en la misma majma.
3. Posteriormente se hace calentar y hervir y se realizá una serie de transvases entre la masa tibia y espesa de la majma y una olla grande. Con la pukucha pasan la masa de la majma a la olla. Esta, en un fogón bien caldeado, debe hervir bastante; cuando echa espuma le agregan agua hirviendo. De esta etapa depende en gran parte el éxito del resultado. Lo que está hirviendo se remueve constantemente con la wislla para evitar que se queme y, conforme baja el nivel del líquido, se va agregando agua. Cuando

ha terminado de hervir la primera olla, la devuelven a la misma majma, donde está el resto sin hervir; mientras lo hacen, un hombre remueve con el palo grande. Nuevamente hacen otro transvase de esta mezcla a la olla y repiten la operación hasta que en este continuo transvasar todo el contenido de la majma haya hervido bien.

Para que no se enfríe lo que hay en la majma, la abrigan bien, cubiéndola con frazadas. En esta opreración se demora por cada majma entre dos y dos media horas.

4. El colado - Cuando se concluye el hervido de una majma, cuelan su contenido utilizando un tocuyo. Se echa a una olla y de ahí a otra majma. El concho o residuo va quedando en la primera majma. Este concho se llama janche y se guarda. El líquido que llaman jugo o caldo nuevamente se hace hervir por otra parte, siguiendo el mismo procedimiento ya descrito. Este nuevo hervor se logra rápido porque el líquido está caliente. Luego se vuelve a tamizar. El líquido obtenido ya es la chicha, que nuevamente se transvasa a los puños. Lo que queda es un residuo llamado pulus, más fino que el anterior.
5. Una vez la chicha en los puños, cada uno de ellos es tapado con un cuero de oveja -kára- y una chúa encima, bien amarrada. Ahí queda hasta que madure unos 5 a 10 días.

Para la celebración de Mulusina, en que la preparación de la chicha tiene un rol principal y gran ceremonial, debe

madurar 10 días.

El hervido por partes necesita muchas ollas y cada majma requiere igualmente un servicio de fogón, para lo cual instalan los necesarios y en cada uno de ellos existe todo un grupo de personas. Lo general es ver cuatro fogones: tres para las majmas y uno para el hervido de agua.

Los dos residuos -janche y pulus- son muy apetecidos especialmente por los niños. Muchas veces, cuando los amigos y también los dueños de fuera saben que en determinado lugar están haciendo chicha, concurren a visitarlos para comer el janche y el pulus, los que son servidos en sendas chúas.

Los que preparan la chicha tienen varios secretos para obtener el mejor éxito. En cada majma debe echarse, al comenzar el hervido, un puño de coca y sal; ésto lo hace la mujer que prepara. La coca es para que salga bien y llaman a esta operación el kinto y la sal es "a modo de bautismo, porque toda chicha debe ser bautizada".

El exceso de la bebida sólo ocurre en las fiestas, en las que siempre hay un grupo que termina embriagado sin que ésto origine ninguna censura del grupo. Beber en las fiestas es correcto; es parte del mismo ceremonial. En los días corrientes no se bebe y hacerlo sí ocasiona fuerte censura.

Con los contínuos viajes a Puno, y el gran número de pasajeros que cada uno de los botes lleva, en las reuniones que en las noches tienen en el muelle de Puno, están aprendiendo a tomar alcohol. También, para combatir el frío de

la noche durante el viaje de regreso compran cañazo y beben en rueda, dándose casos de embriaguez que por ahora son tomados como broma y chiste por los isleños, pero que cada día son mas numerosos. La mayoría considera que embriagarse asi es "malo y feo".

En una de las fiestas que asistimos, el 3 de mayo de 1952, el mayorazgo compró dos latas de alcohol para celebrarla. Un grupo de 24 sikuris y unos 18 acompañantes bebieron en tal exceso que al medio día estaban tan ebrios que no podían tenerse en pie. Sin embargo, ninguno fue soez ni insolente; se limitaban a conversar alegremente perdiendo esa timidez que siempre notamos en todos ellos. Estaban locuaces, chistosos, y una mayoría dormía plácidamente. Algunas mujeres tambien bebieron pero nunca hasta el extremo de embriagarse. A pesar de tanto exceso, continuaron tocando hasta las 8 de la noche y al día siguiente, a las 8 de la mañana, nuevamente estaban en pie tocando sus sikos.

En las fiestas es donde siempre la chicha y el alcohol producen fuertes efectos, pero nunca como ese 3 de mayo - en eso estuvieron todos de acuerdo. Los hemos visto en varias ocasiones, en la noche de Mulusina en que amanecen bailando en casa del Alférez; todos están muy alegres pero no totalmente embriagados. Todas sus inhibiciones desaparecen apenas beben y hombres y mujeres, en sus fiestas tradicionales, lo hacen por igual.

En Carnavales, Torre Fiesta y Santiago, el exceso de la bebida llega a su climax. Cantan, discuten sobre su actitud pa-

sada con los dueños; sobre la compra de tierras, y nunca faltan pequeñas rencillas entre ellos y, si están presentes los dueños de fuera, algunos insultos y a veces agresiones, como en el último carnaval, en que golpearon a uno de ellos pero sin mayores consecuencias, porque después se reconciliaron.

Otras ocasiones en las que beben es cuando hay un pleito, un trabajo comunal, una bendición de imágenes, o ensayos musicales; pero, no pasan de unas copas de alcohol y utilizan para ello vasitos de vidrio o jarritos de lata.

Para beber siempre uno de los mandones es el encargado de servir. El oferente le entrega un puño de chicha con su jarrito de latón o la botella de alcohol con su copita de vidrio. Antes de beber reparten coca y luego agradecen, sirviéndose primero el mandón, quien brinda con el resto de los mandos y el oferente; luego, con el dedo índice recoge tres gotas que en cruz esparce en el suelo: es la ofrenda a la tierra -la tinka- y luego bebe. Inmediatamente el oferente sirve a los mandos y al resto, dando preferencia a los ancianos, todos los que como él también tinkan. Al acabar agradecen en alta voz, diciendo: "Dios pagarasunki tata alferez o mayorazgo". Las mujeres son servidas en el reparto de alcohol por la mujer del que pasa el cargo o por las mujeres de los Hilacatas.

Como el alcohol cuesta caro, cuando hay ceremonias pequeñas, ocasionales, y aún en las mismas extraordinarias, la persona que escancia calcula perfectamente a fin de que lo que le entregan alcance para todos los concurrentes.

En la bendición de uno de los botes que sufrió una desgra-

cia, vimos como uno de los mandos recibía media botella de alcohol que había sido mezclado con agua, y rápidamente hizo su cálculo al servir, a fin de que alcanzara a todos los asistentes que llegaban a más de 25 personas.

Con la chicha el procedimiento de beber es más formulístico. El mando recibe el cántaro de chicha acompañado de un jarrito de latón. Se sirve. Brinda con el resto. Derrama unas gotas en los cuatro ángulos de la unkuña o una pequeña mesa rectangular que siempre debe tener en sus pies. Luego, escancia tres gotas a la tierra con su dedo índice y bebe quitándose el sombrero o chullo. El resto se acerca a recibir su ración y hace exactamente lo mismo.

En el rito de Mulusina, cuando beben la chicha especial en cántaros también especiales, lo hacen por grupos de 8 a 10 y su agradecimiento es un grito.

Las mujeres sentadas en el suelo reciben la chicha y antes de beberla tinkan arrojando al suelo tres gotas.

COCA. - La utilizan todos sin excepción, desde los 20 años los hombres y las mujeres desde los 40 años.

La coca tiene gran importancia en la cultura del grupo. Constituye la principal ofrenda en todo rito mágico-religioso; es un símbolo de cortesía, de sociabilidad. Cuando dos isleños se encuentran al caminar por la isla, en una reunión, en el muelle, en la plaza, en la chacra, etc., después del saludo acostumbrado, el de menor edad ofrece un puñado de coca al mayor y siempre que estén reunidos los mandones reparten

coca al resto y éstos después retribuyen.

Es utilizada ampliamente como remedio.

Es su principal y único masticatorio.

Es utilizada como medio de retribución por trabajos realizados.

Aquí cabe resaltar su importancia como masticatorio. Los adultos mascan la coca diariamente desde los 20 años. Los casos precoces ocurren entre los 15 y 16 años. Para llevarla utilizan una bolsa especial llamada chuspa (Tejidos) que llevan bien sea debajo del chaleco o amarrada a la cintura. El tisno o colgador que lleva les sirve para amarrar la boca de la chuspa a fin de que no caiga la coca; continuamente están amarrando y desamarrando su chuspa, bien sea para dar o para recibir.

Las mujeres utilizan la istalla, un paño pequeño finamente labrado.

Prudencio Huata, el más acomodado de la isla (Biografía), es uno de los que consumen más coca en la isla. Es un ejemplo y base para apreciar el consumo general. Compra la coca por arrobas a fin de que nunca le falte; tiene, además, que abastecer a su mujer. Cuenta el consumo por killas, como el resto, meses lunares en el cual gasta dos libras. Como la libra tiene 16 onzas; resulta que consumen 16 onzas al mes, o sea, menos de media onza diaria.

El precio de la coca en Puno oscila entre 3.50 y 4 soles la libra. Es curiosa su venta: la libra cuesta 3.50 y la libra completa 4 soles. Bien, a este precio la onza cuesta 0.25 centavos, o sea, que Prudencio gasta diariamente 12.5 centavos.

Veamos otros ejemplos:

José Marca : un anciano de 70 años, consume 20 centavos semanales; o sea, menos de una onza semanal.

Santiago Machaca : de 26 años, compra cada killa una libra. Consume media onza diaria.

Mariano Huata : una libra al mes. Media onza diaria

Bernabé Yujra : Alcalde Menor, 40 años, una libra cada dos semanas para él y su mujer. Media onza diaria cada uno.

José Huata : 40 años, una libra al mes para él y su mujer. Un cuarto de onza diaria cada uno.

María Honoría Huilla : de 20 años, casada; solamente consume coca en las fiestas.

Esta es la variación de consumo de coca en Taquile. Pero hay excepciones. Muchos adultos consumen entre una onza y dos diarias. Son los "más viciosos". Su gasto oscila entre 25 y 50 centavos diarios. No hemos registrado más de cinco casos de este mayor consumo.

Las mujeres consumen coca diariamente después de los 40 años. Antes únicamente en las fiestas. Diariamente gastan media onza las que consumen mas; y, el resto, un cuarto de onza.

Los jóvenes hasta los 20 años no consumen sino en las fiestas.

Los ancianos todo el día; siendo el máximo una media onza.

Asi como existe abundancia y exceso de bebida en las fiestas, lo mismo ocurre con la coca. Los que pasan el cargo y las autoridades, esos días compran abundante coca que deben repartir a todos los concurrentes. El Alferez de Mulusina para el rito del domingo de Pascua adquirió, cada vez en los tres años que presenciamos la fiesta, dos arrobas que se consumieron íntegramente. En otras

fiestas los mayorazgos compraron un cuarto de arroba. El consumo de coca en las fiestas oscila pues entre dos arrobas y un cuarto de arroba.

Diariamente una persona arma por término medio 6 veces, lo que llaman el akulli: formar la bola. Cada vez demoran entre 10 a 15 minutes y la acompañan con llipta que adquieren en Puno y que en trocitos todos tienen en su chuspa, junto con las hojas. Para cada akulli o pishka muerden dos o tres pedacitos, lo cual según ellos da a la bola cierta consistencia y sabor amargo que es agradable y forma un buen akulli. Las seis veces son: antes del desayuno; para ir al trabajo; al comenzar la faena; después de la merienda; al esperar la comida; y, después de ella. Cada vez que lo hacen siempre conversan y no hacen otra cosa, cogen las hojas una a una, arrojando los palitos de cada hoja si son grandes, y si están solos tranquilamente lo realizan con gran unción como si celebraran un rito. Cuando deben arrojar la coca mascada: el kokajancho, primero la depositan en su mano izquierda y cuidadosamente la arrojan a un rincón, muchas veces cuando van caminando por la isla dejan este residuo encima de una piedra o apacheta como ofrenda.

Muchos informantes nos dicen que cuando están con cólera chacchan más de lo acostumbrado porque lo necesitan.

Siempre, antes de realizar cualquier akulli, escogen tres hojas enteras, las cuales si están en la chacra las dejan en un rincón del andén, si en la casa, en el fogón o el churo, es el ajllay -palabra que quiere decir "escoger" y es una ofrenda a la tierra.

Recientemente, debido a sus continuos viajes, están tratando de fumar. Ninguno sabe hacerlo todavía. Les gusta tener el cigarrillo en la boca pero no lo golpean; y, cuando quieren hacerlo se atoran.

e) Tejidos.

TEJIDOS

El tejido es una artesanía bastante desarrollada que corresponde al conjunto de conocimientos básicos que posee todo taquileño, sea hombre o mujer. Como cada persona tiene que confeccionar sus vestidos está en la obligación de conocer los procedimientos técnicos y como el tejido es el principal medio para lograrlo desde muy niños los padres los adiestran en su práctica. La materia prima empleada es la lana de oveja, animal que crian principalmente con esta finalidad y también la lana de alpaca aunque en reducida escala. Algunas veces utilizan algodón que compran en Puno.

Las diversas etapas para preparar el hilo antes de que llegue a los telares son: el lavado de la lana, la pushca o torcido, el ovillado y el teñido. El hilo así preparado es tejido en telares tanto tradicionales como españoles. La lana de alpaca la utilizan en sus tejidos finos para determinadas franjas decoradas. La libra de esta lana costaba, en 1951, tres soles.

Rútuy es el trasquilado de la oveja y, como se ha descrito en el capítulo de crianza de animales, lo ejecutan en cualquier fecha, su técnica la conocen los dos sexos.

Después de ser lavada la lana que trasquilan, es separada en porciones llamadas millmas (lanas) para ser hiladas a mano, la pushca, formando un solo hilo. Si la pushca es doble se llama kánti. El ovillo que se forma es el kaito kurura.

español la huayta o bayeta y el cordellate; la faja, las uncuñas, istallas, llicllas, chuspas acso tipana, el poncho, las frazadas y las huayacas en telar indígena.

Los telares son:

1.- el español que tiene dos variantes: uno para tejer bayeta y el otro para tejer cordellate, que es el más elaborado.

2.-los indígenas son: a) el telar horizontal con dos variantes: el primero para tejer el huahua chumpi que es angosto y el segundo más ancho que sirve para tejer las uncuñas, istallas, llicllas, chuspas, acso tipana, poncho, frazadas y huayacas; y b) el telar especial que sirve para tejer la mama chumpi.

Los tejidos a mano utilizan técnicas indígenas

El tisno es una cinta delgada que sirve para las chuspas, para colgarlas y cerrarlas y para el final de las fajas. Se hace en varios colores y con finos dibujos. Es tejido propio de las mujeres, la urdimbre es de lana blanca de alpaca y la trama de oveja. Mide entre un metro y 1.50 m. Utiliza hilos de dos colores para la trama y algunos también de color se intercalan en la urdimbre.

Para tejer sujetan un extremo de la urdimbre en el dedo pulgar del pie izquierdo dando dos vueltas, el otro extremo lo ajustan a la faja que llevan en la cintura. La mujer teje en el suelo con los pies estirados. Los dedos de ambas manos trabajan rápidamente formando el tejido el cual tiene dos o tres dibujos, el ajuste de la trama lo hace con los dedos y para tramar existen dos

illahuas. El tejido de un tisno se hace generalmente en un día.

La hilera es una faja de cuatro dedos de ancho que sirve de pretina en las polleras. Preparada la urdimbre, uno de sus extremos la sujetan a un palo de kolle y el otro extremo a la faja de la tejedora. Sigue la misma técnica que el tisno. La diferencia es que lleva una sola illahua, la cual es preparada con lana de oveja formando un peine por el cual pasan los hilos de la urdimbre. Esta tiene hilos de color azul, rojo, verde, amarillo, marrón claro y de cada color lleva dos hilos juntos, el resto es blanco. Los hilos de color son de alpaca y los blancos de oveja. La hilera también lleva el nombre de "cintura".

El tejido a palitos.-

Los palitos se llaman rurana por cuyo motivo este tejido también lleva ese nombre. Es un tejido hecho exclusivamente por los hombres. Sirve para hacer el chullo y utiliza cinco palos de metal del tipo crochet que compran en Puno, cada uno de los cuales tiene entre 5 y 8 cm. de largo. Es una técnica occidental que han incorporado a sus conocimientos.

Los tejidos con telar.-

1.-telares españoles.

a) el huayta ahuana o telar de bayeta es el clásico telar español que existe en la región andina sirve, para tejer la bayeta. Son telares grandes y bastantes complicados. Tiene como su nombre lo indica dos illahuas y solamente lo utilizan los hombres. La bayeta

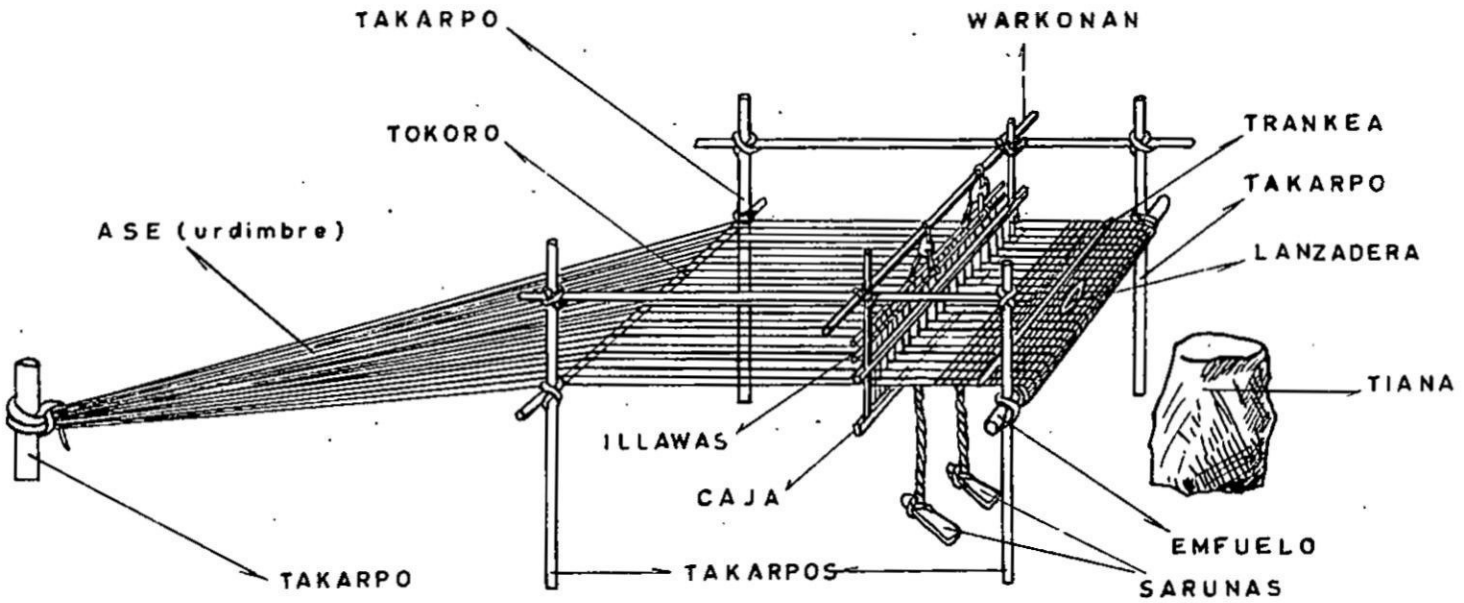
es la tela tejida unicamente con lana de oveja y la confeccionan por varas y no por piezas como es característico de los telares indígenas. Con bayeta confeccionan gran parte de su indumentaria. En los hombres sirve para la almilla, la chamarra, los calzoncillos y la parte de atrás del chaleco. Las mujeres la utilizan en el chuco, la almilla, las polleras, el jugón y para los niños en la fantila. Es un tejido cruzado simple.

b) cordellate ahuana, o sea el telar de cordellate. Es el mismo telar anterior pero con cuatro illahuas, el tejido resulta así más compacto y ya no es simplemente cruzado sino con espigas y grueso. No todos los hombres conocen su técnica, existen especialistas para esta clase de tejido, a los cuales se les entrega la lana de oveja ya urdida y cobran 20 centavos por cada vara (70 cm.) tejida. Para un pantalón necesitan dos varas. En 1952 el precio del tejido aumentó a 25 ctvs. Un habil tejedor demora una hora para tejer una vara. Calculan una vara tejida por la distancia de la punta del dedo mayor, de la mano izquierda extendida, hasta el hombro. Además de esta retribución recibe coca y algunos fiambres. No todos poseen los aditamentos de este telar, sólo los especialistas. En cambio la estructura general casi todas las familias la tienen. Los telares los confecciona cada persona empleando ramas de kolle.

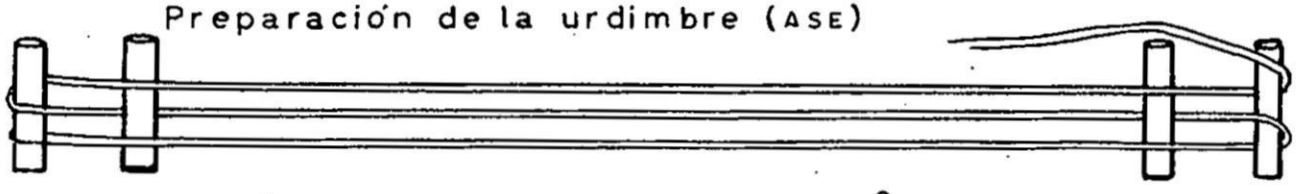
El cordellate sirve para confeccionar los pantalones y las chalinas.

Los mejores especialistas saben tejer jergas, pero prefieren cuando esporádicamente la necesitan, adquirirla por trueque y en Puno sirve para hacer costales.

WAYTA AWANA



1



2

273-A

Este telar consta de las siguientes piezas:

1.- cuatro tacarpos, estacas de palo de kolle que sostienen el telar con el suelo del cual sobresale cada uno 60 cm. Forman un rectángulo de 1.25 m. de largo por 95 cm. de ancho.

2.- otro tacarpo, o sea otra estaca, a 2.20 m. de distancia del cuerpo principal y que sirve para sujetar el extremo final de la urdimbre.

3.- el tocoro, que es un palo de kolle de 1.30 m. que une los dos tacarpos traseros para que se asiente allí la urdimbre, que va hasta la estaca que está a 2 .20 m. de distancia.

4.- el huarconan, la caja, las illahuas y la saruna que forman la illahua.

El huarconan es un palo de kolle sobre el que cuelga toda la illahua. Esta sujeto a los palos laterales que unen los tacarpos por la parte superior.

La caja es una estructura de madera que cuelga del huarconan la cual tiene una serie de palos delgados como dientes de tiburon llamados najcha. Las illahuas, en unos casos dos y en otros cuátro, son los peines por donde pasan los hilos de la urdimbre y cuelga de dos campanillas sujetas al huarconan.

La saruna, dos palos delgados que cuelgan de las illahuas y que actúan como pedales para que el tejedor trame con los pies.

5.- la tranquea es un palo delgado de kolle que sirve para mantener

estirado lo tejido, está a cuatro cm. del comienzo del tejido y ocupa todo su ancho.

6.- el enfuelo es un palo grueso similar al tocoro que une los dos tacarpos que están cerca al tejedor y sirve para enrollar la tela tejida.

7.- la lanzadera es un trozo de madera labrado en forma de bote largo . Consta de dos partes la canela y el cajllo. La canela es una especie de carrete en cuyo interior está el hilo de la trama. Este aparato sirve para ir pasando la trama a fin de formar el tejido, y

8.- la tiana o sea el asiento de piedra para el tejedor.

La urdimbre es llamada ase, la trama pine y el tejido ahuasca.

Para tejer se prepara primero la urdimbre. Esto lo hacen utilizando cuatro tacarpos o estacas colocados en fila en el suelo. Los dos primeros están a 10 cm. de distancia y de allí cuentan siete pasos al final de los cuales plantan los otros dos tacarpos también a 10 cm. uno de otro. La altura de estas estacas es de 60 cm. allí van formando la urdimbre para lo cual llevan en una mano el ovillo de lana y, yendo y viendo, acomodan los hilos en forma regular y con gran técnica.

Una vez preparada la urdimbre la "arman" o sea la acomodan en el telar, primero amarran uno de los extremos al tacarpo aislado, palo de 30 cm. de alto, grueso, formando una haz, para de

allí ir extendiéndola en un trecho de 2.20 m. hasta posar en el tocoro, de este lugar sigue la urdimbre, normalmente con todos sus hilos separados, uno al lado del otro, hasta llegar a la illahua primero pasa por cada una de ellas que tienen hilos acomodados como un peine donde uno a uno pasan los hilos de la urdimbre. Luego, en igual forma pasan por la caja que tiene los najcha o sea una especie de palitos como costillas de corset. Las illahuas cuelgan de dos campanillas de madera, especie de carretes-argollas que tienen 17 cm. de alto y 5 cm. de ancho. El ancho de la illahua es de 95 cm. y 77 cm. en la parte correspondiente a los hilos, su altura es de 29 cm. De las illahuas cuelgan dos tientos o lazos de cuero de vacuno donde están sujetos los sarunas, especie de pedales que maneja el tejedor para bajar y subir las illahuas cada vez que pasa un hilo de la trama, la campanilla ayuda en esta operación. La caja cuelga del huarconan mediante dos palos planos delgados. Tiene 1.32 de ancho máximo, el najcha tiene 24 cm. de alto.

El ase o urdimbre después de pasar por la illahua sigue unos cm. más y comienza a ser tramada con el pine, trama, mediante la lanzadera o lanzada, este aparato tiene unos 35 cm. de largo por 6 cm. de ancho.

Utilizan un asta de venado o un hueso para ajustar el tejido. En esta forma tejen la bayeta y el cordellate.

2.- Telares Indígenas

a) telar horizontal. Tiene dos variantes.

I.- Chumpi ahuana.- Llamado también huahua chumpi ahuaha es el telar horizontal, o sea de cuatro estacas, con el cual tejen la parte fina de las fajas que usan tanto los hombres como las mujeres. Ellas son las que tejen en estos telares, los hombres no saben utilizarlos. El ancho del telar es de 23 cm. y de largo tiene 1.14 m.

II.- Este mismo telar indígena horizontal, pero más ancho y largo, 1.40 m. por 75 cm. de ancho, es el llamado ahuana con el que tejen las uncuñas, istallas, lliclas, chuspas, acso-tipana, poncho, costales, frazadas y huayacras. Las mujeres solamente tejen en este telar.

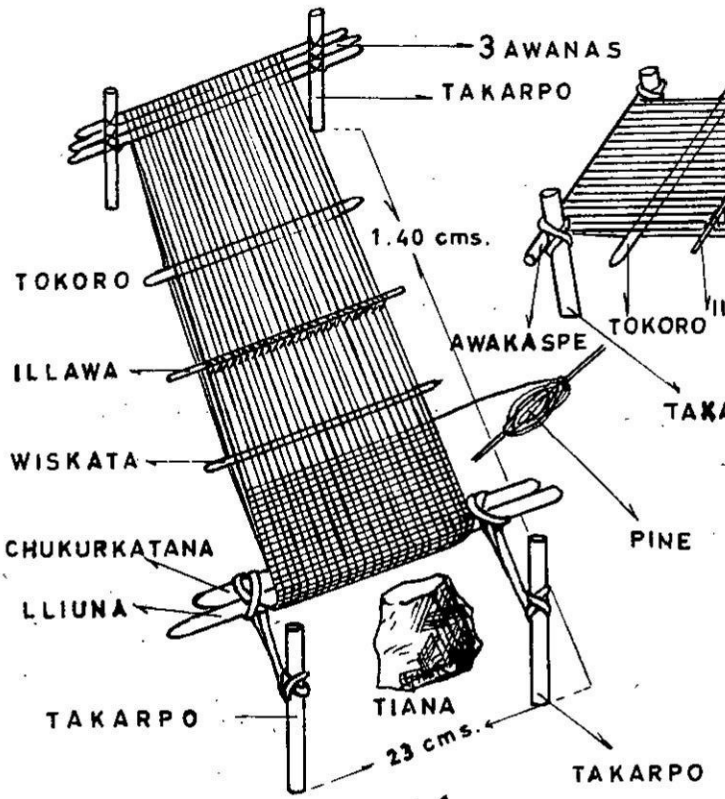
Este telar indígena tiene las siguientes piezas:

1.- Cuatro tacarpos o estacas que sobresalen 22 cm. del suelo en el telar de faja y 30 cm. en el otro. A lo largo están separadas, por 1.40 m. y a lo ancho por 73 cm.

2.- Tres ahuana kaspe que sujetan la urdiembre en un extremo, Los tres palos están unidos a los dos tacarpos finales. Estos tres ahuana kaspe tiene diversas medidas el mayor 37 cm. el del medio 35 cm. y el menor 34 cm. de largo. El acomo de la urdiembre en estos palos se llama el ahuanar. Los hilos de la urdiembre acomodados en el palo mayor y el del medio sirven para tejer los motivos laterales y centrales que son los más vistosos. La urdiembre acomodada en el menor de estos palos y cuyos hilos van debajo de los anteriores, será la que no formará ningún dibujo y constituirá el fondo blanco del tejido. Esto es para el telar de faja. En la otra variante, ahuana, solamente existe un palo de 1.04 m. de largo llamado uma kaspe o ahuakaspe que es donde se su-

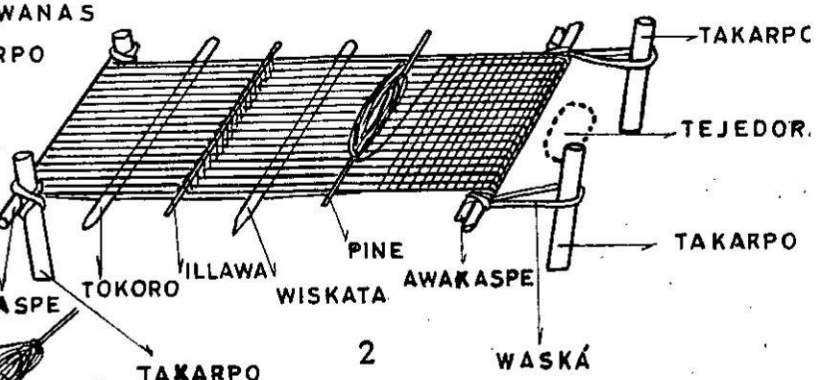
227-A

CHUMPI AWANA



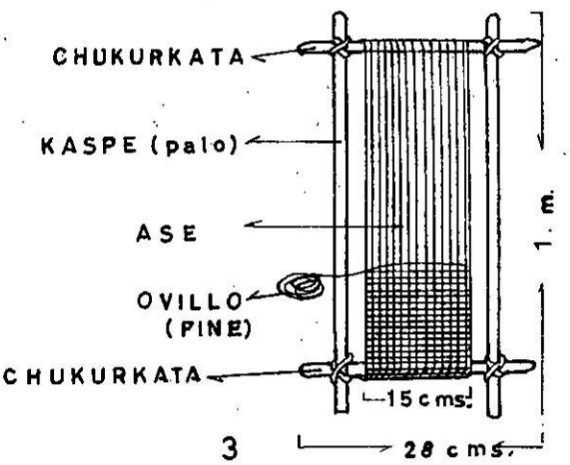
1

AWANA



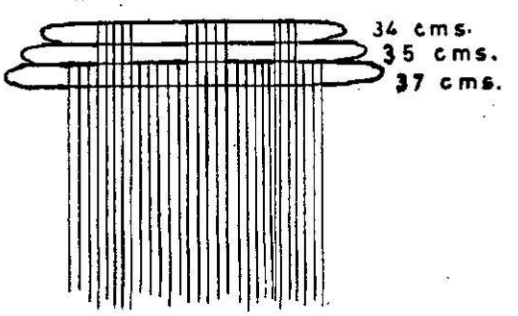
2

MAMA CHUMPI AWANA



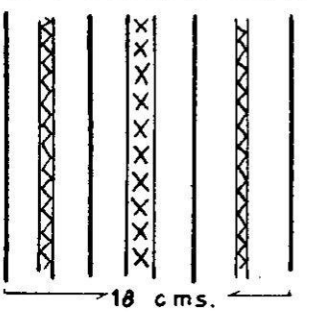
3

AWANAR



4

Dibujos formados de los hilos que sujetan las dos awanas superiores



5

Tejido

1.- telar indígena de cuatro estacas llamado ahuana.

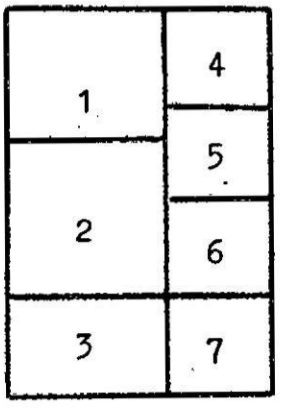
2.- El telar de faja, chumpi ahuana, que sigue la técnica del anterior.

3.- El telar de bayeta español.

4.- La illahua del telar de bayeta.

5-6.- Tejiendo un poncho en el telar indígena. Los hombres manejan el telar español y las mujeres el telar indígena de cuatro estacas, con el que hacen los tejidos finos

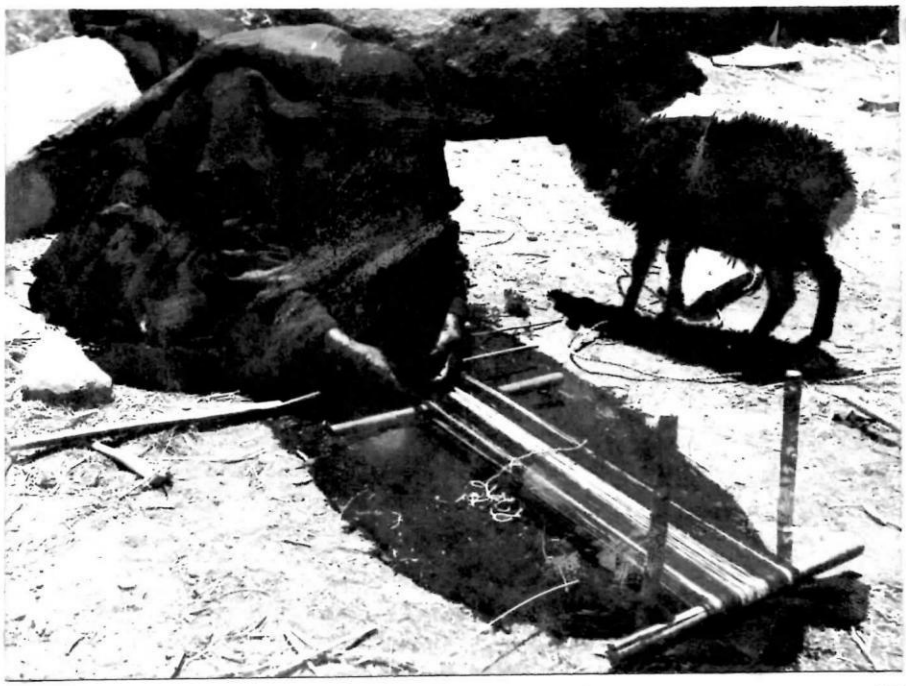
7.- Otro aspecto del telar español donde aparece enrollada la bayeta tejida. Distínguense claramente las dos illahuas y la caja. También aparece la saruna o pedales.



279-A

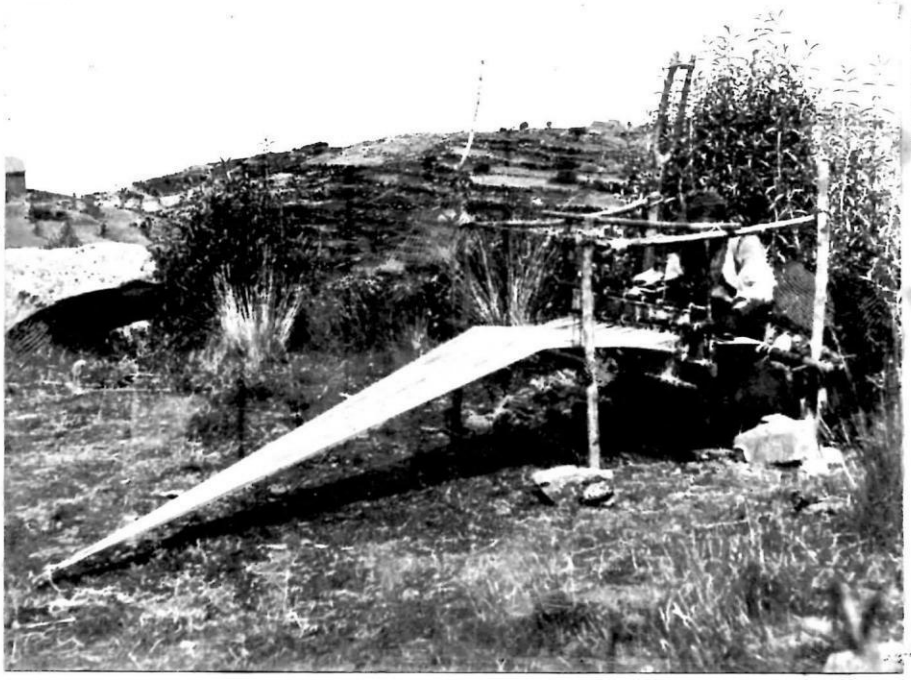














jeta el extremo de la urdimbre.

3.- Un palo llamado Tocoro o tocuro de 34 cm. de largo que sirve para separar la urdimbre antes de que pase por la illahua. Cuando se teje acso antes del tocoro ponen otro palo llamado taca kaspe.

4.- La illahua de 35 cm. de ancho, en el telar para faja y de 90 cm. en el ahuana esta formada por una estructura de palos delgados donde hay hilos de lana de oveja para que pase la urdimbre hilo a hilo, es como un peine.

5.- La huishcata un palo que sólo existe en el telar ahuana, tiene 95 cm. de largo, es circular y sirve para apretar la trama antes de hacerlo con la huichuña.

6.- El pine, la trama, es el hilo que está sujeto a un palito delgado de 70 cm. de largo.

7.- El chucurcatana y el lliuna son dos palos finales donde se amarrà la pieza ya tejida, uno ajusta al otro. El primero es el que tiene en sus extremos sogas de lana que tiemplan el tejido con los tacarpos delanteros que estan a unos 70 cm. de distancia. En el telar de faja la chucurcatana tiene 46 cm. de largo y la lliuna 62 cm.

8.- La tiana, asiento, para la tejedora está entre las sogas que van a los tacarpos finales, generalmente es una piedra sob bre la que coloca una manta.

9.- La huishcata o huechuña que es un palo de kolle puntiagudo que sirve para ir apretando la tela tejida, una que medimos tenía 33 cm. Si es de hueso de alpaca se llama huechuña.

La urdimbre en el telar de faja se llama allhuishca. El ancho de la urdimbre del acso tiene 1.10 m. y para un vestido es necesario cuatro varas, (2.80 m.) Una mujer generalmente teje una "cuarta" (20 cm.) diario y acaba la tela tejida para el acso en tres o cuatro semanas.

La urdimbre de una lliclla que vimos tejer tenía 56 cm. y los hilos estaban dispuestos en la siguiente forma:

35 hilos negros

1 rojo

54 negros

2 rojos

1 negro

1 rojo

3 negros

2 rojos

1 negro

1 rojo

1 negro

1 rojo

77 negros

1 rojo

68 negros

1 rojo

78 negros

1 rojo

63 negros

3 rojos

2 negros

2 rojos

2 negros

1 rojo

401 hilos en total.

La tela tejida de esta lliclla tenía 54 cm. de ancho y 1.08 m. de largo y el siguiente acomodo final:

5 cm. de color negro

2 hilos rojos

7 y medio cm. negro

4 hilos rojos

4 " negros

4 " rojos

4 " negros

4 " rojos

1 cm. de color negro

2 hilos rojos

10 cm. de color negro

4 hilos rojos

4 hilos negros

4 " rojos

4 " negros

4 " rojos

7 y medio cm. de color negro

2 hilos rojos

5 cm. de color negro

45 cm. en color negro

9 cm. en hilos de color rojo y negro

54. cm. ancho de la tela.

La lliclla y el poncho siguen el mismo patrón y es necesario tejer dos piezas identicas para su confección.

La uncuña que sirve para los fiambres y el trueque de víveres, tiene 7 cm. en cada lado y su motivo central es un rombo con varios colores, la franja donde están estos motivos o pallay puede tener dos variantes, según la técnica utilizada en el tejido. Si se usa dos hilos, o sea tejido fino, se llama chini copi, y si tiene cuatro hilos, tejido tosco, se llama pata copi. Esta circunstancia es la que da calidad a la uncuña ,; las que son tejidas con la primera técnica se usan en las fiestas y las segundas para el diario. El tejido chini copi solamente lo hacen las hábiles tejedoras

Las rayas de los tejidos se llaman ñam, caminos, y la parte blanca que no tiene dibujos se llama pampa, suelo.

Las chuspas o bolsas tejidas son de dos tamaños, las pequeñas para guardar coca y las grandes utilizadas en las fiestas para guardar las botellas de alcohol. El fondo es gris natural, tiene tres franjas con motivos, en los cuales utilizan varios colores, tres grados de rojo (puca) rojo oscuro (atun puca) rojo claro y rosado o grosella; verde; morado; blanco y amarillo. La chuspa está formada por una sola pie-

za doblada cuyo ancho es de 34 cm. y el largo de 35 cm., lleva una cinta que es el tisno y remata en la parte inferior con varias borlas llamadas ticas de varios colores hechas a crochet. Otra que medimos tenía 22 cm. de largo y 24 cm. de ancho, siete ticas en la base y el tisno era de 1.43 m. de largo. Generalmente la chuspa es un poco más ancha en la base que en la boca. La huayaca bolsa para fiambre de los niños sigue la misma técnica de lac chuspa, pero es menos elaborada.

b) telar especial llamado mama chumpi ahuana es usado por los hombres y sirve para tejer la parte interior de las fajas tanto del varón como de la mujer. Es un tejido hecho con hilos gruesos de lana de oveja, generalmente cuatro hilos torcidos para formar uno. La trama también es gruesa. El telar mide un metro de largo y 28 cm. de ancho. Para tejer una faja demoran seis días.

Este telar consta de cuatro palos bien amarrados que forman un cuadrilátero. En los dos palos pequeños de 28 cm. se acomoda la urdimbre, estos palos se llaman chucurcatana y un hilo negro sirve para ajustarla al palo. La urdimbre consta de 45 hilos y el hilo de la trama lo pasan con la mano, hilo a hilo, cada vez. Por eso lo lento del tejido, al pasarlo le dan una vuelta en la urdimbre apretándolo fuertemente. Comienzan a tejer de arriba a abajo. El telar que es independiente, lo sujetan con

las rodillas en la parte superior y el otro extremo en el suelo. Cuando se amarra mal la trama emplean un alambre de 10 cm. para aflojarlo. Una hilera se teje en dos minutos cuando se es un buen tejedor. Siempre comienzan a tejer por el lado izquierdo y cuando terminan una hilera dan vuelta al telar y comienzan nuevamente por el lado izquierdo. La uña del pulgar de la mano izquierda es la que sirve para apretar cada trenzado de la trama con la urdimbre, la mano derecha les sirve para tirar el hilo y es la mano la que lleva el pine. Es un tejido cuya técnica es el trenzado.

Esta es a grandes rasgos la técnica textil que tienen los taquileños. En este capítulo no hemos querido hacer un análisis más profundo porque se requiere de una profusa ilustración y de descripciones muy minuciosas que reservamos para un estudio especial. Lo que si cabe resaltar es el arte que existe en estos tejidos, especialmente en los motivos o dibujos muchos de los cuales supervivencias de símbolos tradicionales que reflejan el pensamiento o concepción que tenían de la vida en tiempos pasados. Es también interesante comparar los motivos tradicionales con los nuevos, algunos de los cuales simbolizan las cosas que les llaman la atención, por ej. la bandera, la tijera o el caballo. El arte textil en Taquile

constituye un aspecto de la cultura extraordinarias proyecciones para conocer mejor el grupo.

Además, cabe recalcar que el tejido forma parte de un patrón cultural tradicional y constituye en su gran mayoría una supervivencia de sus antiguos logros tecnológicos, es practicado por todo el grupo y es un conocimiento universal.

f) Vestido.

VESTIDO Y ADORNOS

El vestido tanto de hombre como de mujer responde a patrones culturales mestizos, con marcada influencia de elementos españoles de los siglos XVI y XVII. En líneas generales sigue el patrón de los grupos campesinos de la región, diferenciándose en los hombres en el chullo que es típico de la isla y en ambos sexos en las fajas.

Las diferentes prendas del vestido son íntegramente confeccionadas por cada persona, su técnica forma parte de los conocimientos básicos del grupo. La lana de oveja es la materia prima para la elaboración de las telas con las cuales hacen sus vestidos. En menor escala utilizan lana de auquénidos. Los telares con que fabrican sus telas son españoles e indígenas. Para el teñido emplean anilinas de fábrica y para el corte y costura utilizan tijeras y agujas. En proporción reducida adquieren hilos.

Como veremos más adelante varias prendas son de origen español, con excepción del acso, del chullo, las fajas, el poncho y la lliclla. El acsotipana, que utilizan algunas mujeres es supervivencia del antiguo vestido indígena.

La indumentaria es gruesa por la lana de que hacen uso y recargada en las mujeres, especialmente cuando deben llevar más de tres polleras. El vestido de ambos se-

xos está adaptado a la zona. La ropa corriente los mantiene bien abrigados y cuando hace frío los hombres llevan ponches y las mujeres mantas, llamadas llicllas.

Existe esmero en la preparación de sus vestidos y no son descuidados en su consefvación. Cada persona posee por lo menos dos juegos completos, uno para el diario y otro para asistir a las reuniones, a las fiestas u otros compromisos. Los que viajan a Puno, a vender o adquirir productos, así como los tripulantes de los botes, exprofesamente van desaliñados por el temor de que los consideren un grupo en bonanza si es que fuesen pulcramente vestidos, evitan por todos los medios llamar la atención y despertar interés sobre su isla, prefieren que los consideren míseros para vivir tranquilos y seguir ganando la independencia económica en que se hallan empeñados. A través del vestido y de esta situación puede también observarse sus concomitancias con el proceso actual de la cultura en la isla.

Constantemente en sus ratos libres ambos sexos remiendan o arreglan las diversas piezas de su vestimenta. Para lavarlas usan el agua del lago y de los puquios y como jabón usan la corteza denominada chucʻo. Utilizan piedras planas sobre las que colocan las piezas que previamente han sido enjuagadas, luego echan agua tibia y despues las pisan, para luego sumergirlas en agua limpia y dejarlas secar sobre piedras .

El vestido de los hombres.-

El vestido masculino comprende las siguientes prendas:

1.- calzón (pantalón de cordellate).

2.- calzoncillo (de bayeta)

3.- almilla (camida blanca de bayeta)

4.- chaleco

5.- chamarra (saco corto)

6.- faja (chumpe)

7.- chalina

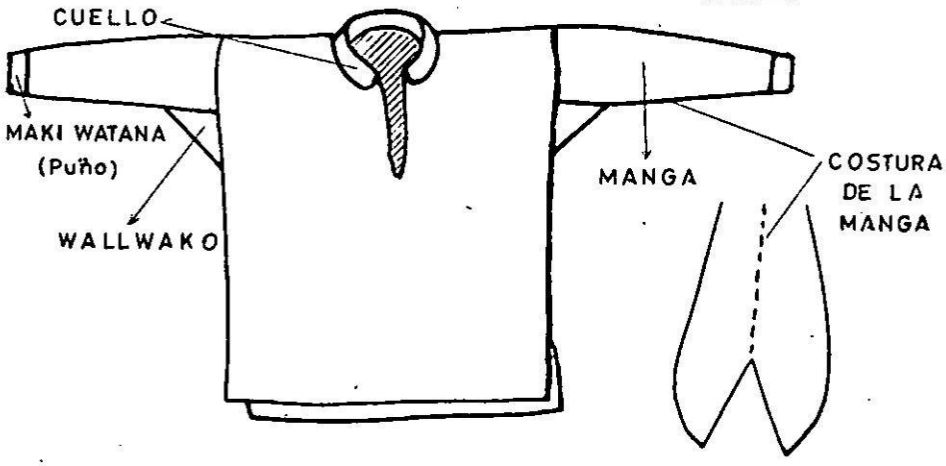
8.- chullo

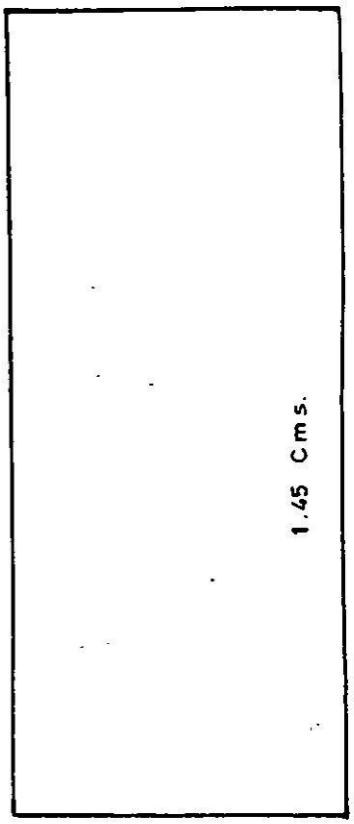
9.- poncho

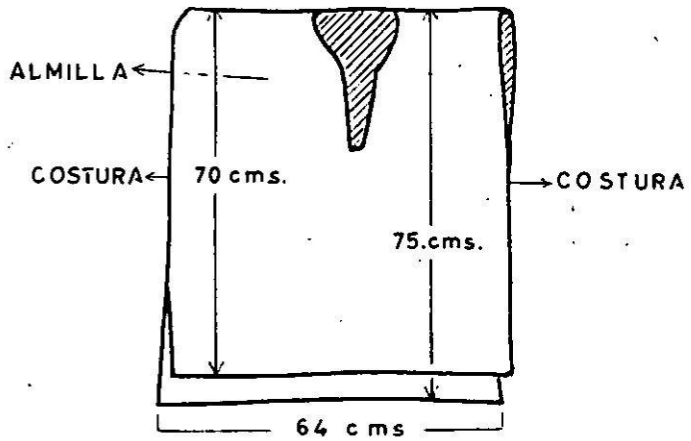
10.- ojotas (calzado de llantas de automóvil)

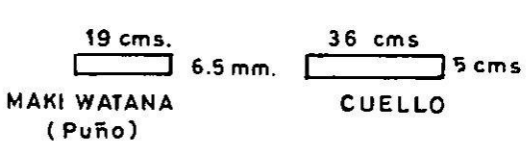
El calzón, es el pantalón, de color negro, tejido por los hombres en el telar español llamado cordellate ahuana, motivo por el cual lo denominan pantalón de cordellate. Es estrecho en las piernas y llega hasta el tobillo, la cintura es ancha, la parte delantera es abierta y no lleva botones, para usarlo cruzan los extremos de esta abertura delantera y la ciñen al cuerpo con la faja. La tela de cordellate, que tejen especialistas o ellos mismos, es cortada y cosida por cada varón cuando necesita confeccionarse un pantalón y en ello siguen un patrón tradicional. Utilizan dos paños rectangulares de 80 cm. de ancho por 96 cm. de largo, el ancho es dado por el telar. Cada uno de estos rectángulos es cortado

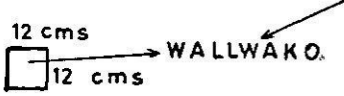
ALMILLA

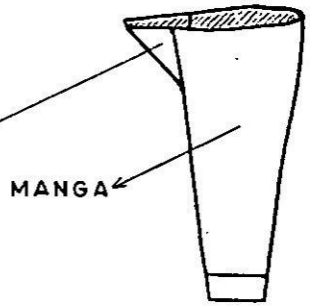




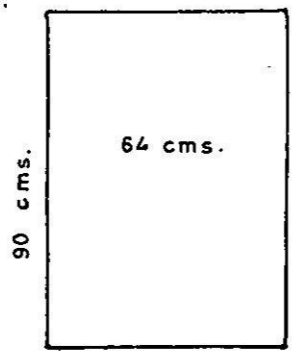


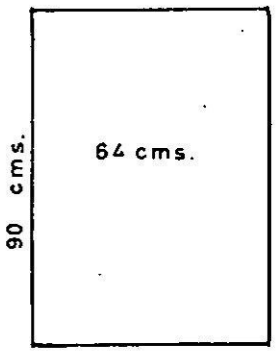


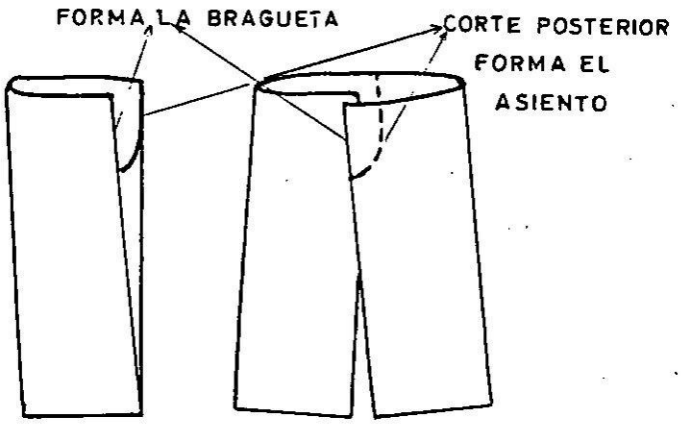




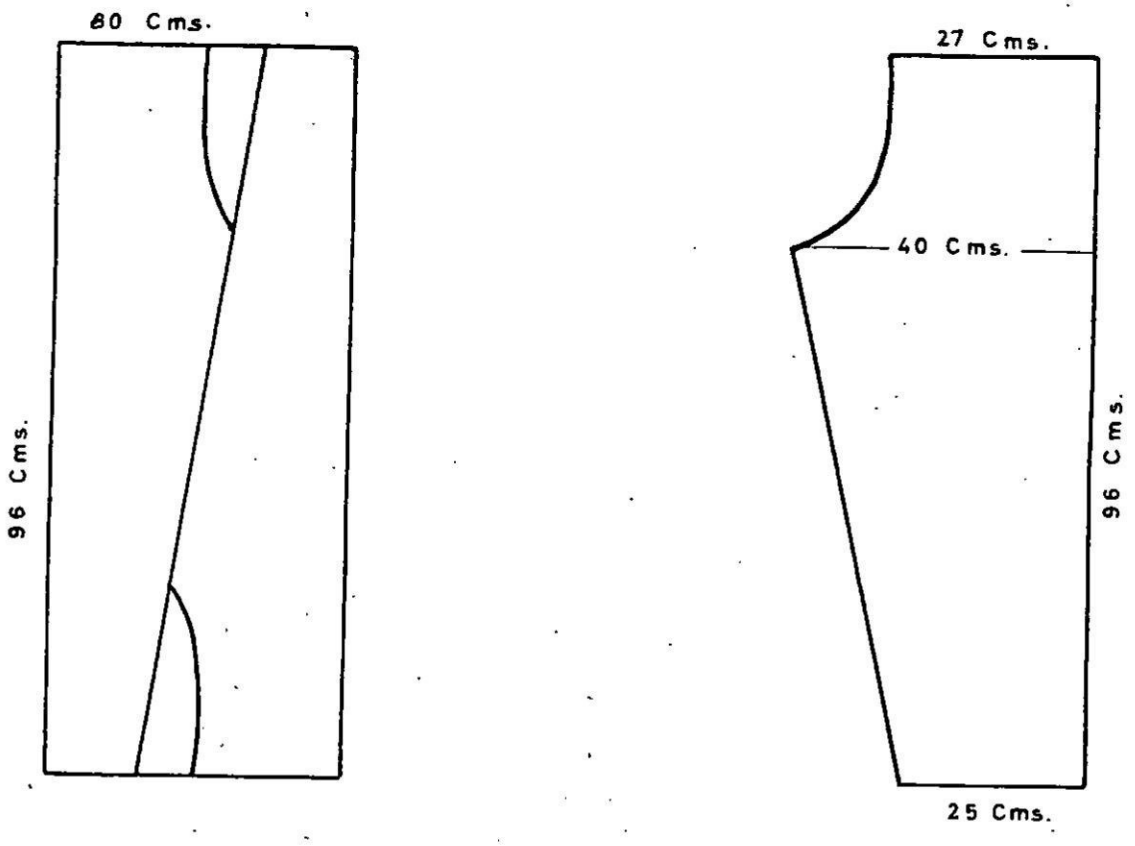
CALZONCILLO



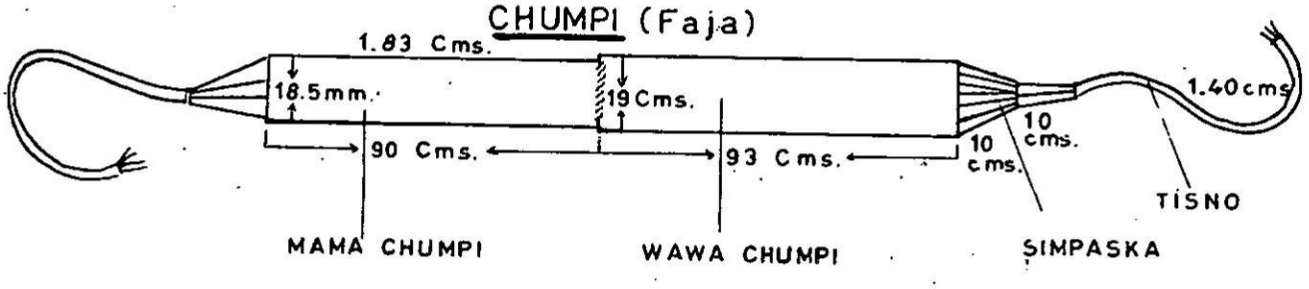




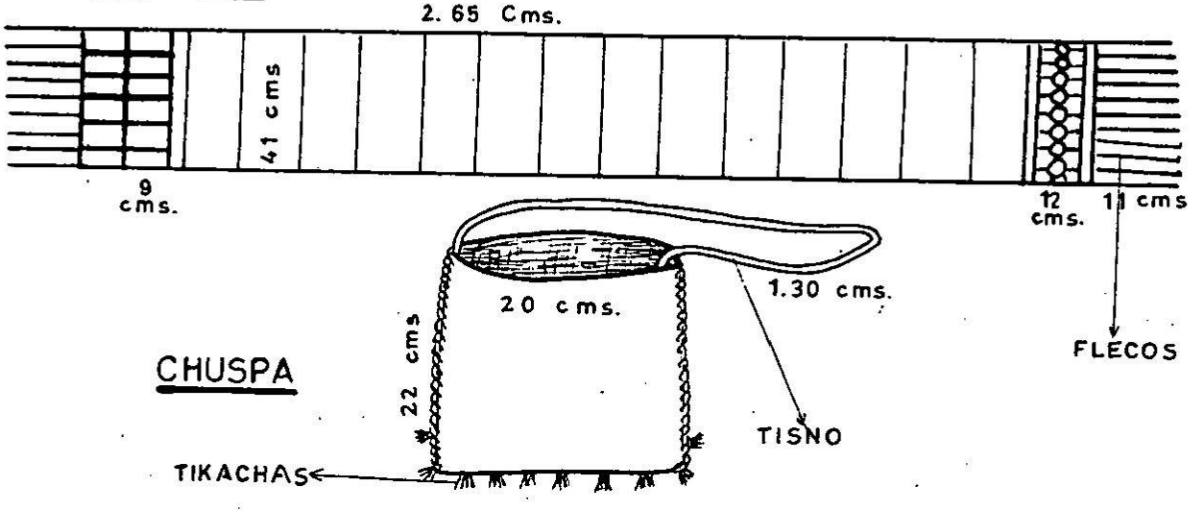
CALZON(Pantalón)



CHUMPI (Faja)



CHALINA



CHUSPA

Vestidos

1.- Los componentes de una pandilla de sicuris.

2.- Vestido típico de hombre: chullo, camida, chaleco, faja, pantalón negro, calzoncillo blanco y ojotas.

3.- La chalina que usan las jóvenes. Forma típica de llevarla.

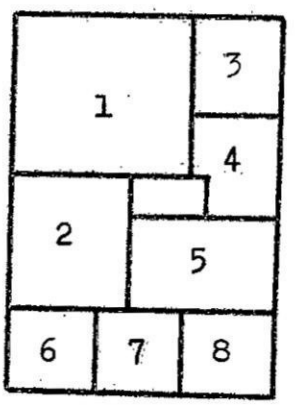
4.- Martín Fernández, el dueño mestizo residente.

5.- Prudencio Huata, líder de la isla

6.- Una familia, el abuelo, la madre viuda y sus hijos.

7.- Los mandones, autoridades tradicionales.

8.- El vestido de los niños, fantila, chaleco, faja, y huayaca (bolsa de fiambre).



















en dos partes, siguiendo una linea diagonal que está a 25 cm. de los vértices. De manera que logran cuatro piezas idénticas a las cuales le cortan un pedazo en el lado más ancho en forma de arco, quedando las cuatro piezas con el mismo largo de 96 cm. y con tres anchos, el de abajo de 25 cm. el del centro de 40 cm. y el superior de 27 cm., la diferencia entre estos dos últimos anchos es lograda por el pedazo que cortan, que es el único desperdicio de la tela (el pucho). Una vez obtenidas estas cuatro piezas unen sus extremos con agujas e hilos de lana de oveja dejando solamente la abertura delantera.

El calzoncillo es la prenda interior confeccionada con bayeta blanca, que es otro tipo de tejido que sale de telares también españoles. Es de tela blanca, un poco menos largo que el pantalón y más ceñido al cuerpo. Para confeccionarlo utilizan dos pedazos de bayeta rectangulares de 90 cm. de largo por 64 cm. de ancho. Cada pieza rectangular es preparado para formar la mitad del calzoncillo, al unirlas dejan sin coser unos 25 cm., uno de estos extremos no cosidos corresponde a la delantera y el otro es recogido y cosido hacía atrás para formar la parte posterior.

La almilla es también de bayeta blanca. Es una camisa con mangas abullonadas largas que cubren todo el brazo, el puño es ceñido y se ajusta mediante dos hilos que salen del tejido que enrollan a la muñeca. En el hombre de la almilla no existe costura. Esta confeccionado en una sola pieza de 1.45 de largo por 64 cm. de ancho que se doblan, quedando una di-

ferencia de cinco cm. para la parte de atrás, cosen sus costados y hacen un corte para formar el cuello, el pedazo que cortan es el único desperdicio de tela, allí adosan el cuello que es una pieza independiente de 36 cm. de largo por 5 cm. de ancho. Para las mangas preparan dos piezas de 28 cm. de largo por el ancho de la tela, o sea 64 cm. (una vara) con las cuales forman la parte abullonada. Para el puño, maqui huatana, cortan dos piezas de 19 cm. de largo por 6.5 de ancho. Debajo de la manga adosan una pieza cuadrada de 12 cm. de lado, llamada los huallhuaco para dar más amplitud a esta. La almilla consta así de ocho piezas seis para las mangas una para la camisa y otra para el cuello. La almilla del hombre y de la mujer sigue el mismo patrón en su confección.

El chaleco es de bayeta, sin mangas, abierto y reversible en azul y blanco. La espalda es de color azul y se llama chaleco huasa, la parte delantera es blanca.

La chamarra es un saco corto, no usado a diario a pesar de que todos los poseen. Unicamente los mandones, autoridades tradicionales, la llevan constantemente como señal de autoridad a fin de que se les reconozca desde lejos. Es de bayeta de color azul. El cuerpo de la chamarra consta de dos piezas unidas en el centro de la espalda y rebajada en la parte superior de los costados para dar cabida a las mangas que son largas y sencilla. En la parte delantera superior se abre un poco en V hacia el escote y lleva un cuello subido, corto, recto y doble. El borde de la manga está adornado con un festón, hecho con aguja en lana roja (puca korchilla) La manga lleva

una costura y es un poco recogida en la bocamanga. La parte delantera tiene una vuelta de color negro en pieza aparte. El borde inferior de la chamarra lleva una vuelta interior blanca llamada royra, en pieza también aparte. En la parte delantera lleva tres pares de huatos bolas de lanas de color, que sirven como botones.

La faja (chumpe) es una prenda tradicional, consta de dos partes, la huahua chumpe y la mama chumpe, de diferente tipo de tejido. La huahua chumpe es fina, con dibujos delicados, por eso dicen bien labrada y es tejida por las mujeres. La mama chumpe es gruesa y forma la parte interior de la faja, es tejida por hombres. La función de la faja es servir de sostén al pantalón, de protección al vientre y de adorno en el vestido, La huahua chumpe es tejida con lana de oveja tramada con lana de alpaca.

La faja mide regularmente 1.83 m. en su cuerpo principal y 1.60 m. en su accesorios complementarios, la simpasca y el tisno. El cuerpo principal está formado por la mama chumpe que tiene 90 cm. de largo y 18.5 cm. de ancho, el telar que la confecciona es indígena y se llama mama chumpi ahuana o sea un telar especial para esta clase de tejidos. La otra pieza que forma este cuerpo principal es la huahua chumpe que tiene 93 cm. de largo de 19 cm. de ancho. El acabado de esta parte se llama simpasca o simpay-llata formado por unas trencillas o cordoncillos negros que se reúnen en una cinta tejida a mano que se llama tisno. La simpasca tiene 20 cm. de largo. El tisno mide 1.40 m. y tiene una serie de motivos diminutos que

la adornan, termina en un pompón llamado ticacha.

Los colores predominantes de la faja son el verde, rojo, negro, blanco, morado, rosado y grosella. Hay también otras fajas de uso diario del mismo tamaño, pero un poco más angostas y que exhiben menos cuidado en los dibujos.

La chalina, es usada de preferencia por los jóvenes y difiere de la que usan los adultos, que corresponde al patrón general del área y que adquieren en Puno y son de un solo color, corta y delgada. La chalina que hacen y usan los jóvenes es ancha, blanca con líneas negras que se cruzan. Tiene 2.95 de largo por 41 cm. de ancho. Un extremos comienza con flecos de variados colores que tornan 11 cm. de largo, le sigue una franja tejida a crochet, en diversos colores, franjas formada por una línea de 8 círculos, tejidos, como ya se ha dicho, a crochet. Le siguen 15 divisiones de 9 cm. de ancho cada una por 41 cm. ancho de la chalina, el fondo es blanco con sus ribetes en color generalmente rojo negro. El tejido que utilizan para el cuerpor de la chalina es el cordellate, parece que el mddelo lo han traído de Capachica. Su introducción data de unos 20 años atrás. Existen chalinas de dos brazadas. Es interesante ver la forma como usan esta pranda, que confiere a los jóvenes un aire elegante, delante del pecho debe ir abierta en todo su ancho, y se cruza en la espalda.

El chullo se usa en la cabeza, a manera de gorro, es tejido a palitos por los hombres y tiene una punta terminal larga que cuando se lo colocan cae hasta cubrirles una oreja. Ha-

Para tejerlo utilizan cinco palitos de metal, con punta de crochet, que adquieren en Puno. El chullo taquileño es diferente a los usados en el área del altiplano, no tiene orejeras y sobre la base blanca lleva motivos rojos y negros, los ancianos nos informan que este tipo de chullo es el que siempre han conocido. El chullo de la región que algunos adquieren en el mercado de Puno, de colores vistosos con letras o cifras y con orejeras está siendo introducido por algunas personas, especialmente por los jóvenes que los usan como adorno solamente en las ceremonias. Algunos mandones los usan también en las reuniones públicas.

El tejido de los chullos es interesante, Comienzan el tejido por la boca del chullo o parte más ancha y tejen en redondo y al revés. Los hilos salen directamente de la pushcana o sea la lana sin ovillar, la hebra la pasan por el cuello y la sostienen con la mano izquierda. La primera parte del tejido lleva los colores rojo, blanco y azul o negro y lleva dibujos y la parte superior, menos ancha es toda blanca y remata en una borla. Tejen también chullos totalmente labrados o sea con dibujos, para determinadas ocasiones.

Las ojotas, /son sandalias que utilizan únicamente los hombres, están hechas con llantas viejas de automóviles que adquieren en el mercado de Puno. Los de Ichu son los especialistas de la zona que se encargan de su confección y venta.

El poncho antiguamente era de color negro. Ahora son de dos tipos: negros con rayas de color rojo o verde usados espe-

cialmente en las fiestas y grises para uso diario son los más generalizados. Estos grises llevan rayas de colores y también los tejen con lana más fina para fiestas y ceremonias públicas, en ese caso hay mayor profusión de rayas de colores.

Las mujeres son las que tejen estos ponchos que constan de dos piezas casi cuadradas, unidas al centro. El ancho es de 1.46 m. y el largo de 1.67 m. La abertura del cuello tiene 26 cm. Son de lana de oveja mezclada con un poco de lana de alpaca.

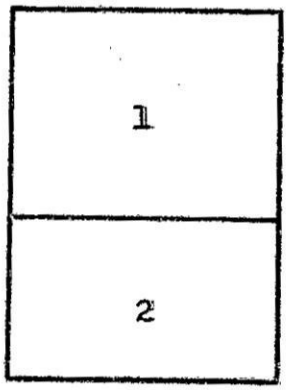
Además de abrigo sirve para llevar carga sobre la espalda, tanto en los hombres como en las mujeres, formando los llamados quipes, atados.

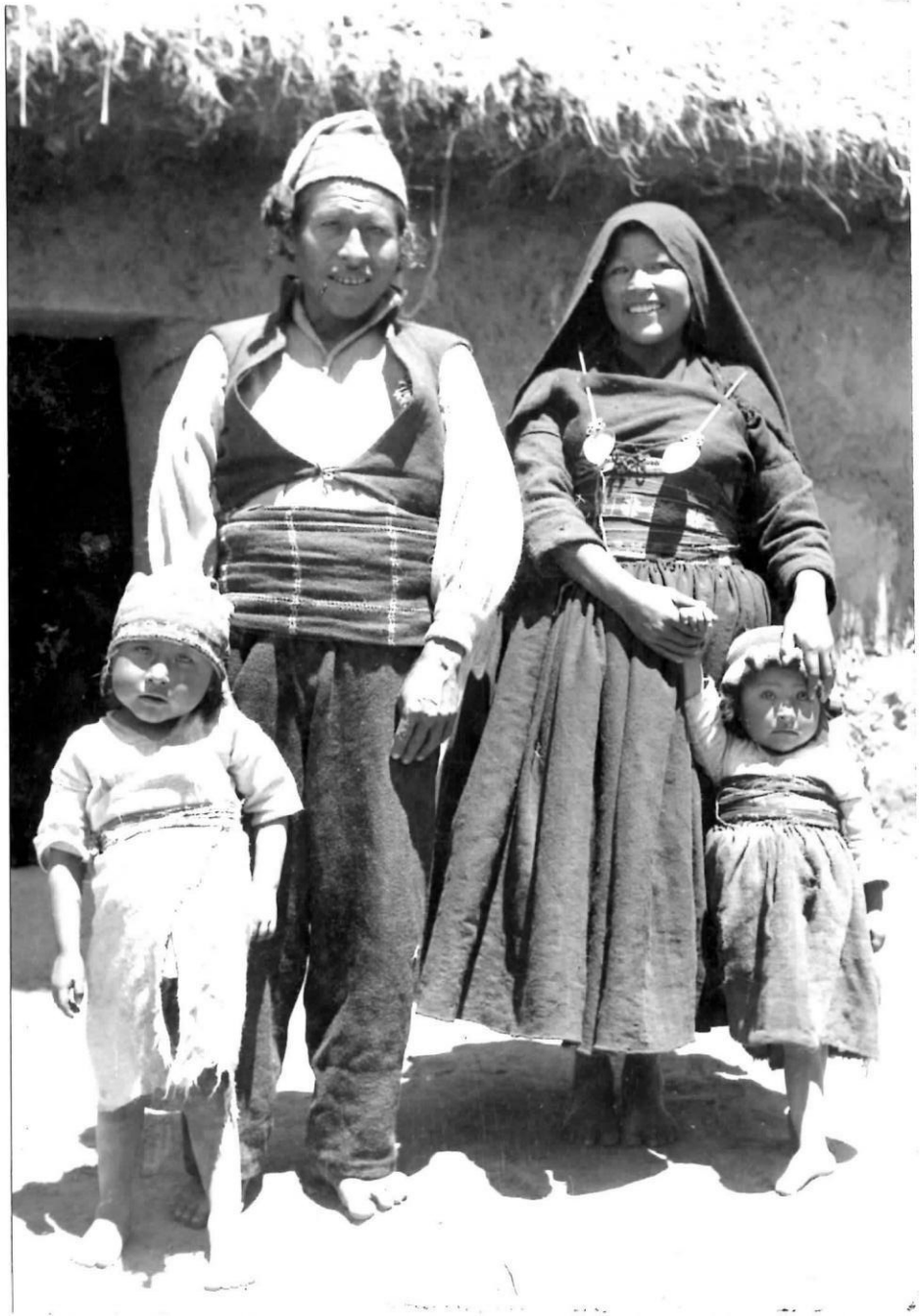
Los ancianos nos informan que antiguamente usaban un pantalón partido encima del calzoncillo, diferente al pantalón que ahora usan. Encima del chullo llevaban sombreros grandes de paño llamados canasta uma, que ahora han desaparecido. Los hombres hasta hace unas décadas no se cortaban el cabello y lo peinaban en numerosas y finas trenzas que alcanzaban hasta 80 cm. de largo, las cuales conservan todavía en sus casas y las utilizan en sus fiestas como tocado. Las autoridades de Puno hace unos 20 años los obligaron a cortarse el cabello como modo de prevenir las epidemias de tifus. Cada vez que llegaban a Puno los llevaban al cuartel y allí los rapaban. En vista de esta situación acordaron cortarse las trenzas y guardarlas en pelucas para usarlas en sus fiestas.

El vestido de las mujeres.-

1.- El vestido típico. Se destacan los pichus o prendedores de cobre.

2.- Una familia acomodada.







296-A

Comprende las siguientes prendas:

1.- acso - Tipana

2.- polleras

3.- almilla

4.- chuco (manta)

5.- faja (chumpe)

6.- lliclla

El acso - tipana es el vestido antiguo usado todavía por algunas mujeres, aún por las jóvenes. El color tradicional era castaño oscuro y negro, nosotros hemos visto negros solamente.

El acso, es la parte inferior y consiste en una pollera tejida en telares indígenas por las mujeres. El tejido lleva rayitas rojas dispuestas a lo largo, a una distancia de 25 a 27 cm. entre ellas. Generalmente son tres las rayitas. El acso mide unas siete varas de largo por una de ancho, o sea 4 m. 90 por 70 cm. Para su uso se disponen la tela a lo ancho, de manera que las rayas rojas queden horizontales y la falda se recoge a la cintura mediante un hilo doble de lana, no lleva "hilera" como en las polleras de bayeta, o sea una franja terminal. Es una prenda pesada que se usa sobre las polleras de bayeta.

A veces el acso lleva una parte superior que es llamada la tipana, del mismo tejido que aquél. Consiste en una sola pieza dispuesta horizontalmente, cosida a un lado dejando una abertura de 27 cm. que sirve de bocamanga, la otra bocamanga se forma sola al prenderse sobre el hombro con

un alfiler llamado pichu o tupo. Estos tupos de cobre sujetan la tipana sobre ambos hombros. La altura de esta pieza es de 58 a 60 cm. En la cintura está unida al acso con el cual forma un conjunto muy pesado.

Este vestido tradicional no se usa como traje de fiesta. Es la supervivencia en la isla del vestido tradicional de la mujer.

Las polleras, las mujeres llevan varias de vistosos colores, pero siempre la de encima debe ser oscura, generalmente azul y las interiores son de preferencia anarajandas, verdes, y rojas, algunas son moradas. Están hechas de bayeta. Tienen un largo de 70 cm. , cosidas con lana y con agujas de fábrica. Una pollera consiste de siete piezas o sea que en ella se emplean 7 varas (4.90 m.). Toda la tela se recoge a la cintura y se cose a una faja angosta llamada hilera, los extremos libres de esta hilera sirven para ajustar la pollera a la cintura. El ruedo de las polleras tiene 6 cm. de ancho y es de color rojo o blanco. La tela de las polleras es, como se dijo, de bayeta, la cual tiñen al color que desean. Generalmente las mujeres usan a diario dos polleras, un buen número usa tres y en los días de fiesta hasta ocho.

La camilla es una camisa, también de bayeta semejante a la de los hombres, aunque un poco más sencilla. Gene-

ralmente la almilla de las mujeres es de color rojo aunque algunas las usan blancas. Para cerrar el escote lo prenden con el yauri, aguja de arriero.

El chuco, es el manto que llevan sobre la cabeza y que además les cubre los hombros y parte de la espalda. Tiene de ancho 70 cm. y de largo 1.80 m. El tejido es de huayta, bayeta, aunque no es tupida sino rala. El color es azul oscuro. En uno de sus extremos termina en un dobladillo que acaba en dos borlas, tica, de lanas de color. El otro extremo termina en un simple dobladillo hecho a la aguja con lana roja, y se llama kurchasca. La trama es de lana negra y la urdimbre es de lana azul. Al igual que todas las piezas de bayeta es tejida por los hombres. No se valen de ningún objeto para sujetarla a la cabeza, sino que simplemente se lo colocan encima. Su uso es general a todas horas del día.

La faja, chumpe, es más ancha que la usada por los hombres, pero consta de las mismas partes. La huahua chumpe es tejida en telar horizontal, indígena, por las mujeres, lleva adornos y dibujos; la mama chumpe es también tejida en telar indígnea por los hombres y es más tosca y gruesa.

La lliclla es una manta parecida al chuco de color azul oscuro, pero más ancha, que utilizan como abrigo y para cargar a sus hijos. Existen llicllas de colores. La

lliclla es la contraparte femenina del poncho, sirve para formar el quipe o atado a la espalda. Esta prenda es tejida por las mujeres en sus telares tradicionales.

Las mujeres dan importancia al arreglo de su cabellera, la peinan partida al centro y hacia atrás formando trencitas, con el deseo de tener el mayor número posible. Hemos visto que algunas tienen hasta 24 de estas trenzas. Generalmente se peinan una vez al mes y para ello requieren la ayuda de otra mujer, a fin de que la disposición de las trenzas sea lo más perfecta posible. Previamente lavan el cabello utilizando orines que guardan en ollas especiales, con los cuales hacen el primer lavado y luego lo enjuagan dos o tres veces con agua de los puquios. Simpay es la trenza. Utilizan peines modernos.

Antiguamente, dicen los viejos informantes, las mujeres usaban montera y el acso y la tipana eran de color castaño oscuro o negro. La montera era similar a la que todavía usan las capachiqueñas. Nos dicen también que en Puno se hizo gran campaña para hacer desaparecer las monteras y hasta se dió una orden municipal prohibiéndolas por temor al tifus. En la región actualmente, las mujeres de Capachica son las únicas que usan montera. Las taquileñas parece que ahora solo las usan en la ceremonia del matrimonio.

L Las mujeres acostumbran remendar sus vestidos gastados y lo hacen de preferencia los domingos, con gran paciencia y esmero, usando agujas de arriero. El arreglo de las polleras viejas resulta llamativo, pues hacen los mayores esfuerzos para alargar su duración , voltean la tela, o sea que la parte que estaba en la cintura pasa al ruedo y además voltean el derecho al revés.

El corte de las telas casi siempre está a cargo de los hombres y usan tijeras de acero compradas en Puno.

El vestido de los niños. -

Es más sencillo. El niño usa chullo, faja y fantila. La niña viste chullo, almilla, pollera y faja. Ambos van descalzos al igual que las mujeres.

Excepto los chullos, que se tejen con cuidado, no hay mayor preocupación por la vestimenta de los menores, especialmente las niñas llevan siempre ropas raídas. Los padres dicen que deben usar el vestido "hasta que se los lleve el viento" . El chullo de las niñas es diferente al de los adultos, llean un volado terminal que cae sobre la frente, sin orejeras, el color es blanco y gris, no lleva dibujos, solamente en el volado algunas hileras de color rojo avivan su aspecto.

La fantila de los niños es una especie de túnica de bayeta blanca que consta de dos piezas unidas en el hombro, cosida en los costados con una abertura de 10 a 15 cm. a cada lado, en la parte superior para dejar paso a los brazos. No

lleva mangas, pero como es ancha les queda holgado como un kimono y de esta manera les cubre parte de los brazos. Esta túnica les llega hasta la rodilla. La faja que es igual a la de los adultos sirve para ajustarla al cuerpo. La pollera y la almilla de las niñas son iguales a las de las adultas.

Otros accesorios y adornos.-

Las mujeres usan las uncuñas y las istallas como accesorios de sus vestidos. Son piezas cuadradas tejidas en colores. La uncuña les sirve para llevar su fiambre y en general para hacer atados de víveres cuando los llevan a cambiar, o para traer lo que adquieren. La istalla es para llevar la coca.

Los tupos son prendedores que sirven para sujetar el acso-tipana. Son antiguos, de cobre, y tienen la forma de una fina cuchara de sopa, con labrados en los bordes de la parte extendida. Cada mujer posee por lo menos dos pares de diferentes tamaños. El extremo del tupo es como la punta de un alfiler y sirve para sujetar la ropa y la parte ancha que esta labrada en su superficie cae al pecho perpendicularmente o verticalmente formando una V sobre él. Los limpian con ceniza y solamente los usan cuando llevan el acso-tipana o para sus fiestas. Uno grande que medimos tenía 27.5 cm. de largo, de los cuales 8 cm. correspondían a la cuchara, la cual tenía 5 cm. de ancho. Uno pequeño tenía 16.5 cm. de largo, la cuchara ocupaba 4.5 cm. y tenía 3 cm.

de ancho.

Las mujeres no usan aretes ni otros adornos.

La chuspa es un accesorio masculino y sirve para guardar la coca. Todos los varones tienen varias chuspas y las hay de dos tamaños una pequeña para el diario y otra grande para las fiestas. Las que usan a diario tienen una tira larga delgada con la cual algunas veces cuelgan la chuspa al cuello pero generalmente sirve para dar vueltas y cerrar la abertura de la chuspa, pues lo común es que la guardan entre el chaleco y la almilla.

Es interesante ver la forma como utilizan a diario su chuspa, apenas se encuentran con otra persona la saludan levantando la mano derecha y luego sacan la chuspa, la desenrrollan y le ofrecen un puñado de coca. Esto se hace teniendo en cuenta, jerarquía y edades, el que ha recibido inmediatamente retribuye. Después de este regalo nuevamente con gran esmero vuelven a enrollar la chuspa y la guardan entre sus vestidos y cuando están solos y quieren chacchar, con toda ceremonia, sentados sobre un andén o una piedra, sacan su chuspa y escogen una a una las hojas de coca que llevan a la boca, es como si en la ciudad una persona tuviese una cigarrera excepcional.

Las chuspas están tejidas sobre fondo gris y adornadas con preciosos dibujos. Tanto en la chuspa como en las

uncuñas, chullos, tisno, istallas, y fajas es donde se esmeran en tejer con diversos motivos geométricos o representando figuras en gran parte tradicionales, tales como estrellas, rosas, aves del lago, peces, águilas, etc., son los pallay, dibujos. El color rojo predomina en estos adornos.

Los ancianos y las mujeres generalmente son los más conservadores de la tradición y los más reacios a aceptar formas nuevas. Los jóvenes han introducido en estos últimos años dos nuevas formas, las chalinas y los chullos con orejeras. El acso está desapareciendo. El uso de los llanques u ojotas es reciente.

Para cortarse el cabello los varones utilizan tijeras y lo hacen entre familiares. No se afeitan y la escasa pilosidad facial la eliminan, tirando con las uñas los pelos y teniendo a mano un espejo. Consideran que la pilosidad abundante de la cara es una enfermedad.

Vestidos de fiesta.-

Existe una gran variedad de adornos y accesorios que usan en las diferentes fiestas, tanto para hombres como para mujeres. Las familias más acomodadas tienen en sus despensas equipos completos de vestidos para cada fiesta. Otras familias en cambio, no tienen y entonces se ven obligadas a alquilarlos, el alquiler de una pollera, por ejemplo, vale 50 ctvos. Las jovenes son la más afnadas en exi-

Vestido de fiesta e instrumentos musicales

1.- El que dirige una tropa de sicuris. Bombo y sico.

2.- Quena, pinquillo, pututo, tambor y caja.

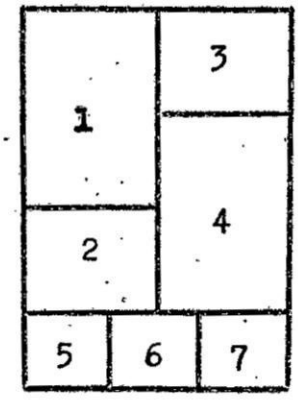
3.- Guitarras, bandolinas y arpas.

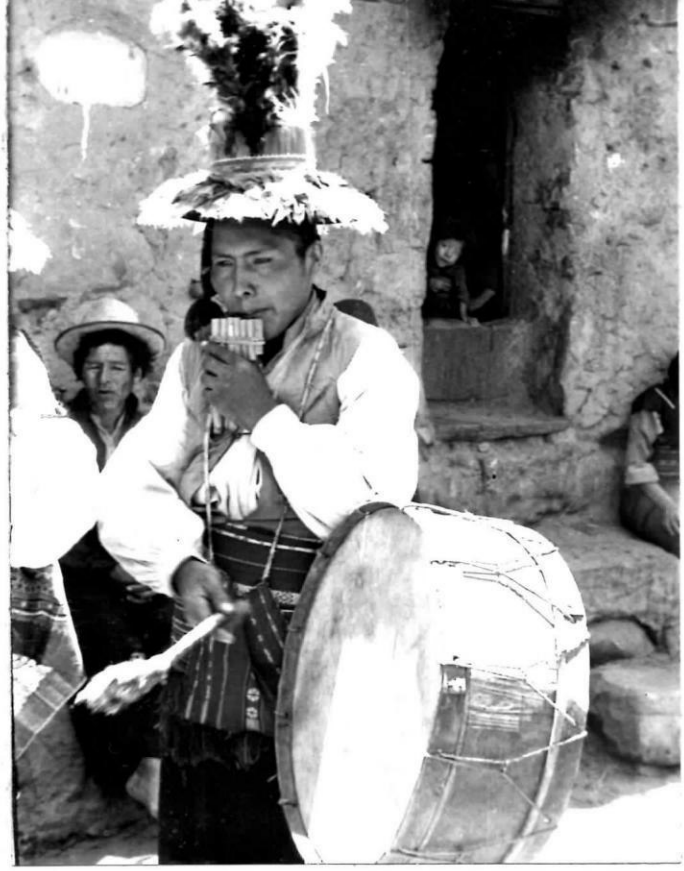
4.- Vestido de la fiesta del carnaval.

5.- Aprendiendo a tocar la guitarra.

6.- Manera de tocar el sico, que está constituído por cañas en hilera doble.

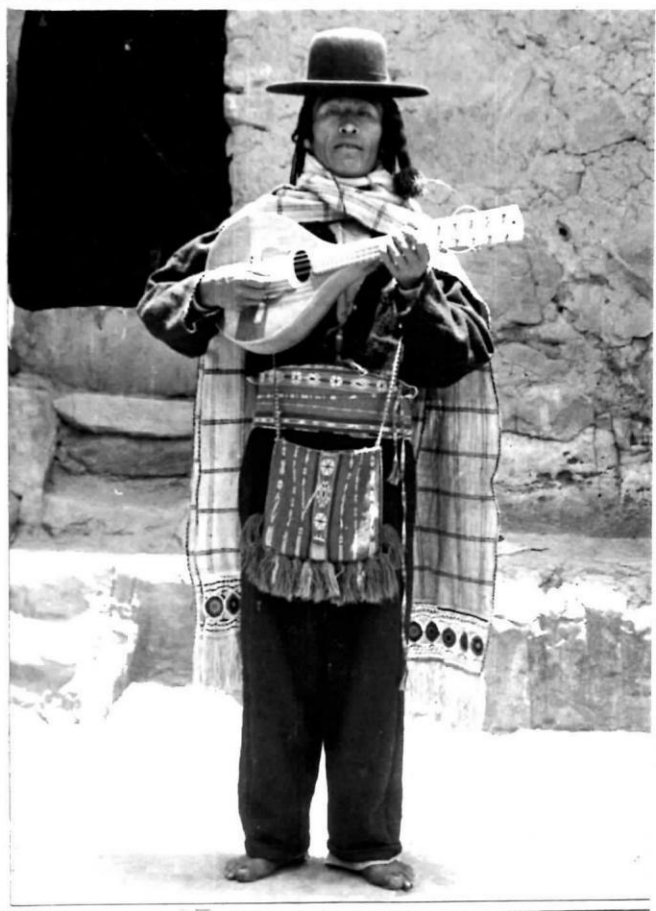
7.- Los cuatro tipos de sicos necesarios para constituir una tropa. Utilizando dos o tres de cada clase.





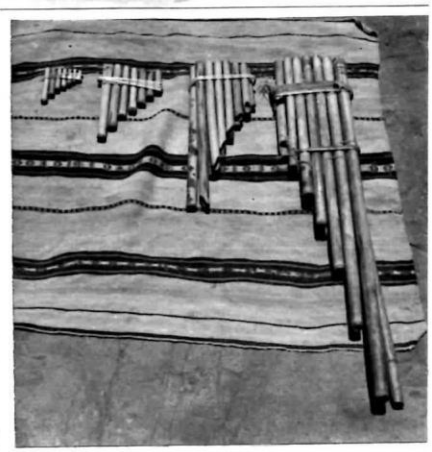












gir a sus padres que cuando viajen a Puno les traigan los adornos necesarios. No aceptan la idea de participar en la fiesta si no están correctamente vestidas. En general, pues, el vestido de fiesta está basado en el vestido común y lo que le da carácter son los adornos y accesorios de fiesta.

La única prenda especial en el vestido de fiesta femenino el el jubón, una chaqueta. Es azul marino, tejida en telar de bayeta y de corte similar a la chamarra del hombre, con costura al centro de la espalda. El escote delantero es cuadrado y bajo. Las mangas largas y anchas con recogido en la costura del hombro y con puños dobles adornados con zig-zag rosado, o grosella, Kenkos.

El jubón como hemos dicho es abierto en la parte delantera y tiene a cada lado tres pequeñas piezas dispuestas verticalmente. La pieza del centro es plisada y adornada con una trencilla o zig-zag. Mediante hilos de lana que se atan se cierra la parte delantera. El escote, la pieza plisada y los puños se encuadran con el zig-zag que llaman cerquillo.

Veamos la composición de los vestidos de fiesta, tanto de hombre como de mujer, para las tres principales fiestas de la isla.

Fiesta de Carnaval.-

Hombre	Mujer
calzoncillo	almilla
calzón	camisa

chumpe (faja)

almilla

chaleco

chamarra

sombrero de lana

chullo

6 a 8 chuspas grandes

dos pañuelos de colores

un pañuelo grande de algodón

un huichichuichi

pututo

tuquillo

jubón

chumpi (faja)

sombrero de lana

chejepaño o pañuelo de seda

o algodón grande.

tuquillo

huichihuichi

7 polleras

1 lliclla roja

1 caja.

El huichihuichi es una trenza larga de lana con pompones de diversos colores que sirve para hacer figuras en el baile o castigar en un momento determinado , de él, sobre todo en las vueltas. Las chuspas grandes sirven para guardar las botellas de alcohol. El pañuelo grande de algodón llamado cheje paño, estampado sobre fondo rojo es uno de los adornos más apreciados. Gran parte de los que tienen, proceden de Checoeslovaquia, pero los adquiridos recientemente son ya nacionales. El pututo es un instrumento musical y el toquillo o tuquillo es una cinta dorada que compran en Puno en la que sujetan las plumas de parihuana con que se adornan la cabeza.

Las mujeres usan camisa de tocuyo debajo de la al-

milla y varias polleras, siendo la exterior siempre azul y las interiores de color. El chejepaño, se lo arreglan en la espalda de manera que se las cubra casi integramente.

Fiesta de Santiago.- (Patrón de la isla, 26 de julio)

Hombres	Mujeres
almilla	almilla
camisa	camisa
chaleco de color	jubón
chumpe (faja)	chumpe
calzón	ocho polleras de color
calzoncillo	lliclla de color
una chuspa	montera
sombrero de paja o inca uma	pañuelo grande blanco de algodón
panisa, plumas de parihuana de diversos colores	lata chato, que sirve de botella para poner alcohol.
espejo	uncuña
huallca o mostacillas	chuco.
inca quena, instrumento musical	
lauraya, plumas de parihuana	

Este vestido se llama también "vestido Inca". Inca Uma es el nombre del tocado, que es muy elaborado, también se le conoce como vestido de auquipuli , identificándosele así con el nombre del baile propio de la fiesta.

Lo que destaca en sus atavíos de fiesta es el esmero

puesto en el tocado. Para el efecto tienen estructuras especiales que tejen con fibras de ichu las que adornan con plumas, espejos, mostacillas, papel de estaño, etc. Muchas veces las mostacillas les impiden la visión porque les caen sobre la cara.

Fiesta de "Torre Fiesta" (la octava de la fiesta de Santiago)

Hombre

calzoncillo

calzón

almilla

chaleco de color

chumpi

chullo

sombrero de lana

panisa con plumas de parihuana: blanco
rojo
verde
rosado
verde claro
morado
amarillo
taquillo, cinta dorada y labrada
y, un espejo chico

peluca

chejepaño

chuspa

lauraya de plumas de parihuana de todo color

espejos.

Mujer

almilla

jubón

camisa

polleras: azul, rojo, morado, amarillo, rosado y anaranjado

chejepaño

tuquillo

espejo

lauraya de plumas de parihuana de diferentes colores.

papel de estaño de diversos colores, "esmalte"

chuspa

paño de algodón blanco de una vara

Incas que llevan en la mano, telas blancas rectangulares y plisadas que se acomodan como puños.

cintas de todo color, de algodón.

Para esta fiesta los hombres usan las trenzas que conservan cuidadosamente y el adorno de la cabeza resulta uno de los más elaborados. Llaman lauraya a las plumas de parihuana o gallina que tiñen de diversos colores para formar los penachos del sombrero, y la panisa a las plumas de parihuana horizontales que disponen en el ala del mismo. La profusión de espejos es notable. Los adornos blancos que usa la mujer le dan una fisonomía especial a este vestido de fiesta. Llevan un paño blanco de tocuyo en la espalda y en los puños una serie de telas pequeñas blancas.

Es interesante destacar que primero colocan el chullo sobre la cabeza, luego el sombrero de paño y después la estructura de paja con sus adornos. Muchas veces el sombrero todavía es cubierto con un pañuelo de algodón rojo estampado como sucede en el vestido para la fiesta de carnavales. En esta fiesta cada hombre toca el pinkullo y las mujeres la caja. Para la fiesta de Santiago los hombres llevan quena-quena y el baile se llama auqui puli. Los pañuelos de algodón han reemplazado a las mantas de diversos colores y formas que antiguamente utilizaban, ahora reducidas a las chuspas, uncuñas e istallas. Para la fiesta de carnaval algunos varones a fin de zapatear con más fuerza han comenzado a usar zapatos tipo botín. Esta es una influencia de los licenciados del ejército, que cada día gana más adeptos.

g) Vivienda

VIVIENDA

Como ya se ha manifestado en diversas partes de este estudio Taquile es un grupo campesino cuyas familias ocupan unidades de viviendas que comprenden varias habitaciones rodeando un patio, un círculo de plantas de kolle que las rodean como protegiéndolas del viento y un canchón que comprende una extensión de sus mejores tierras de cultivo en cuyos linderos hay una pirca y a su lado algunas veces plantas de kolle. Estas unidades de viviendas se encuentran diseminadas en toda la isla. En 1950 cuando hicimos el censo encontramos 113 distribuídas en la siguiente forma:

Suyu Chuñopampa	50
Suyu Tahuichuno	26
Suyu Estancia	21
Suyu Chilcano	7
Suyu Wayllano	5
Suyu Kollata	4
	113

En cada una de estas unidades vive una familia que puede ser nuclear, o sea compuesta por un matrimonio con hijos, o extensa es decir integrada por varias familias, forma que parece haber sido el patrón cultural de su organización social. La vivienda es un reflejo de esta organización social. De acuerdo a la tradición, el padre está en la obligación de construir una nueva vivienda, junto a la suya, a los hijos varones que se casan, de esta manera a la construcción principal van

adosándose las nuevas construcciones, cada una de las cuales tiene su patio respectivo y utiliza el canchón de la familia. En esta forma la propiedad individual de la vivienda y de los muebles y enseres no desaparece por la herencia, sino que persiste a través del tiempo porque el hijo menor, el chana, es el heredero exclusivo de la vivienda. Desaparece la propiedad sólo cuando no hay hijos varones en una generación, o cuando sucede alguna desgracia o deben emprender viajes largos.

Durante todo el tiempo en que fueron colonos, desde el siglo XVI hasta hace una década, cada familia usaba esta unidad de vivienda bastante reducida sin interferencia alguna de parte de los dueños foráneos que les reconocían tal derecho. Al ir convirtiéndose en propietarios y ganar nuevas tierras de cultivo, el patrón cultural de su organización social está sufriendo un cambio que se refleja en la vivienda en el hecho de que a los hijos que se casan les construyen sus viviendas en terrenos distintos al lado de la vivienda tradicional del padre, con el fin de asegurar con su presencia el derecho a las nuevas tierras que han adquirido. O sea que existe una quiebra no se sabe si momentánea del patrón cultural tradicional. En el mencionado censo registramos 40 viviendas del tipo tradicional o sea correspondiente a una familia extensa, 19 viviendas donde vivían personas solas y 54 viviendas con familias nucleares. Actualmente, por los informes recibidos, sabemos que es mayor el número de viviendas ocupadas por familias nucleares y es que el grupo está ganando nuevas

tierras y ahora el deseo general es instalar a cada nueva familia en las nuevas tierras. Pasadas esta etapa será interesante comprobar si el grupo volverá al sistema tradicional o si continuará en este camino.

El sistema de edificación está así en íntima vinculación con su organización social y económica y está sujeta a los actuales cambios que vienen operándose en la isla con motivo del nuevo sistema de tenencia de la tierra.

Características de la vivienda.- Tipos

Veamos las características de la edificación. En primer lugar hemos indicado que las unidades de vivienda están diseminadas en la isla, y hemos presentado un cuadro de su distribución. En segundo lugar hemos indicado que estas unidades de vivienda están conformadas por tres conjuntos:

1) las habitaciones en torno a un patio, 2) un círculo de árboles de kolle y 3) el canchón o sea tierras de cultivo, de poca extensión pero de buena calidad con linderos de piedra y arbustos de kolle.

Además de estas unidades de vivienda que alojan a 113 familias, existen 60 chozas, también diseminadas, que corresponden a otras necesidades y que tienen características especiales. Las chozas son construcciones pequeñas, generalmente de una sola habitación y un patio, y construídas con la misma técnica que las viviendas. Sirven para depósitos de los productos de las cosechas y como albergues temporales duran-

te el cultivo de la tierra y el pastoreo. La diferencia con las viviendas regulares es que no sirve para residencia permanente, tienen una sola pieza de dimensiones reducidas y el techo es a cuatro aguas. En el mencionado censo de 1950 encontramos las siguientes chozas:

en el suyu Waillano 20

en el suyu Chilcano 13

en el suyu Kollata 8

en el suyu Estancia 7

en el suyu Chuñopam 7

en el suyu Tahuichuno 5

60

Es interesante comparar los resultados de este censo en los dos casos. Las viviendas predominan en los suyus donde hay menos chozas . El grueso de la población vive en los suyus Chuñopampa, Tahuichuno y Estancia, lado norte de la isla, que es el lado más ancho y de mejores tierras, y en general las viviendas se edifican orientadas al lado este por ser el más abrigado. El suyu Chuñopampa esta exclusivamente en el lado este, es el que tiene las mejores tierras de cultivo allí está el mayor número de viviendas y la mayo r poblaciónLas chozas predominan en los suyus del extremo sur, en lugares donde casi no hay viviendas y generalmente sus propietarios viven en los suyus Tahuichuno, Estancia y Chuñopampa y las construyen en las proximidades de sus alejadas tierras de cultivo a fin de contar con un lugar de albergue o

depósito.

Además de las unidades de vivienda y de las chozas existe un tercer tipo de edificación, de carácter público, que comprende la Escuela, la Iglesia y los lugares sagrados. La primera responde a lineamientos generales del área de la meseta del Kollao, es la única construcción en la isla que tiene ventanas con vidrios y con excepción de su plano que es amplio, ha recibido las modificaciones propias del patrón cultural isleño: el patio sigue los lineamientos del patio taquileño y el huerto o campo de cultivo es el canchón de las unidades de viviendas, de manera que en cierto modo es como una de ellas, aunque con plano diferente en la edificación. La Iglesia responde al patrón cultural español de la región, al lado de la iglesia está la torre con su campana formando una estructura independiente y la casa parroquial, abandona, al otro costado forma a su vez otra unidad independiente. El atrio es un gran patio que funciona como la plaza pública de la isla, pues es el lugar principal de todas sus reuniones, laicas y religiosas.

Los lugares sagrados compranden una serie de edificaciones de piedra bastante rústicas, las más elaboradas son las apachetas que existen en muchos lugares, y los dos lugares sagrados de Mulusina y de Taquile Pata, sus cerros principales, donde realizan las principales ceremonias mágico-religiosas y que constan de recintos cercados, sin mayor esmero en su construcción.

Las unidades de vivienda.-

Ya hemos mencionado que ellas se encuentran diseminadas y que están ubicadas alrededor de las mejores tierras que posee cada familia. De allí que las que viven en Chuñopampa constituyen por ese sólo hecho las personas más acomodadas en la isla y los que viven en Kollata las más pobres. Cada unidad sigue los accidentes del terreno, la edificación generalmente ocupa dos andenes anchos, el superior rebajado al máximo sirve para construir sobre él sus habitaciones y el otro para el patio. El borde del segundo andén generalmente es una pared y solamente existe una habitación cuando el andén permite un patio amplio y espacio para habitación.

Las viviendas están orientadas de preferencia al lado este por ser el más abrigado y por ofrecer menos pendiente.

La vivienda en si gira en torno a un patio amplio, plano, limpio y a veces empedrado con lajas. Alrededor de este patio están ubicadas las habitaciones que son rectangulares y con techo a dos aguas, cada habitación es independiente, con una sola puerta que mira al patio y sin ventanas. La edificación ideal consiste en cuatro habitaciones rectangulares unidas por uno de sus ángulos delanteros y con una puerta de comunicación al exterior abierta en una separación entre dos de sus habitaciones. Muchas veces existe un callejón antes de entrar al patio y en él hay una puerta. El patio desempeña un papel primordial en la vivienda y parece que responde a un patrón cultural indígena. Es el lugar de distribución, de depósito, de reunión, de fiesta, de foro y de tribunal.

La mayoría de las viviendas constan de tres habitaciones alrededor del patio, en menor número están las que tienen cuatro y dos, generalmente las viviendas que tienen cuatro habitaciones corresponden a los acomodados y las de dos a los pobres. La vivienda tiene como mínimo dos habitaciones y un patio porque ellas son suficientes para satisfacer las necesidades de una familia nuclear una habitación para cocina-dormitorio y otra para despensa. Cuando hay cuatro habitaciones es porque hay más riqueza y más cosas que guardar o sea que tales habitaciones sirven como son despensas.

Ya hemos indicado también como debido a sistema de organización social es que la vivienda crece al casarse los hijos varones y entonces en la parte de atrás de una de las habitaciones construyen otra vivienda compuesta al principio de dos habitaciones y un patio.

Asi pues, vemos que las edificaciones están determinadas por este patrón cultural de organización social patrilocal, además de la situación geográfica, lado este de preferencia, de los andenes, y del canchón que es la tierra económicamente más productiva.

Las viviendas son uniformes en toda la isla y no existe sino un solo tipo. Las habitaciones son rectangulares, sus paredes son de piedras irregulares unidas con barro y llamadas percas; los pisos son de tierra nivelada y con dos plataformas que le dan la nota típica, plataformas llamadas patahuas que

sirven para dormir sobre ellas, o para depositar los cejes conteniendo sus cosechas. Todas las habitaciones tienen estas patahuas, plataformas construidas a una altura de 40 a 50 cm. del suelo y que ocupan los dos extremos de la habitación a todo su ancho, de manera que el piso queda reducido a un espacio central al frente de la puerta de ingreso. Estas plataformas corresponden a un patrón tradicional en el área andina y costeña. Los techos a dos aguas constan de una estructura de palos sobre los que acomodan paja de cebada mezclada con totora logrando por el esmero en su disposición, formas realmente bellas que son típicas en todos los techos. La puerta es trapezoidal con una hoja para cerrarla, constituída por simples palos de kolle amarrados y enlucidos con bosta, excremento de vacuno y están provistas de cerraduras típicas denominadas mascaras hechas por ellos mismos. Otras veces la hoja de la puerta es de madera adquirida fuera de la isla y trabajada de acuerdo a las formas mestizas de la ciudad de Puno y que es general a muchos pueblos del país. En este caso lleva cerradura de metal. Esta es la única variante en la vivienda.

Alrededor del patio existen plataformas reducidas denominadas patillas, poyos de piedra sobre los que colocan mantas o frazadas para sentarse. Es general ver en los patios eucaliptos ya crecidos o en almácigo. Debido a la función que

cumple el patio siempre ellos son lo más amplios posibles. En muchos de ellos existen flores o frutales como la granadilla.

Es característica de la vivienda su cuidado y limpieza, diariamente con las pichanas (escobas) se preocupan de barrerlas, tratan de conservarlas y repararlas constantemente, arreglando cada año los techos, reforzando las vigas, las puertas, etc.

Cada uno es propietario de su unidad de vivienda y no se da el caso de que tengan que alquilar o vender. Uno de los más pobres de la isla, Toribio Quispe, que posee pocas tierras, que es "suchero", pescador, posee, sin embargo, además de su casa una choza. En este sentido no existe problema de vivienda en la isla.

Rodeando la edificación está el cerco de kolles, planta fundamental en la vida del isleño, su madera tiene múltiples utilizaciones, desde satisfacer sus necesidades materiales hasta proporcionarles dinero cuando la venden en Puno. Se planta por acodo y en la herencia es materia de reparto. Hemos presenciado serios pleitos por la posesión de este arbusto, de allí que además de proteger la edificación, del viento, el cerco de kolles constituye una forma de sembrío que puede ser cuidado directamente por sus dueños. Es también el corral de las gallinas.

Entre este cerco de kolles y las paredes traseras de las habitaciones existen senderos, uno de ellos, en todas las viviendas, conduce a un lugar secreto, un lugar sagrado llamado churo, que es donde constantemente realizan ofrendas al espíritu de la tierra. El churo es un sitio secreto cubierto por las ramas de los kolles consistente en una oquedad en el suelo sobre la que hay lajas de piedra y restos de ceniza, allí el jefe de familia o cualquiera de los miembros de ella quema sus hojas de coca escogidas, el ajllay, incienso, o koa , entierra hojas de coca enteras debajo de la piedra y derrama líquidos. No hemos podido confirmar la relación entre el churo y el espíritu de la vivienda. Parece que son dos cosas diferentes dentro de la concepción de vida del taquileño. El churo representaría el lugar de ofrenda al espíritu de la tierra, a la pachamama por eso está al costado de la vivienda y por eso todas tienen uno. El tipo de ofrenda es similar al que hacen en Mulusina, en Taquile pata, y en sus andenes, etc. Dentro de su concepción todo esta animado por espíritus a los cuales hay que ofrendar, los huihuac. Parece que el espíritu de la vivienda radica en el patio y no en el churo y eso lo hemos constatado cuando hemos presenciado el nacimiento de un niño, ocasión en que la placenta fué enterrada en un agujero que hicieron en el patio, los pacos de la isla, en medio de gran

La Vivienda

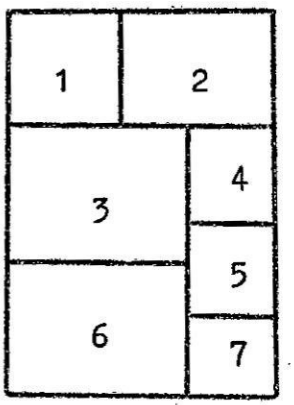
1-2-4.- El techado de una habitación. Obsérvese el techo y su delicada armazón.

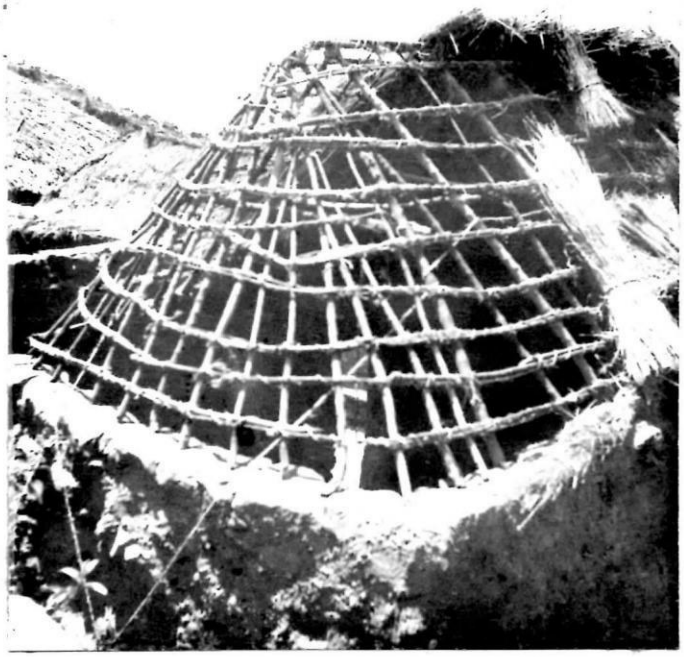
3.- Una unidad de vivienda. La parte nuclear compuesta por cuatro habitaciones alrededor de un patio. En primer plano parte del canchón.

5.- La puerta de entrada al patio.

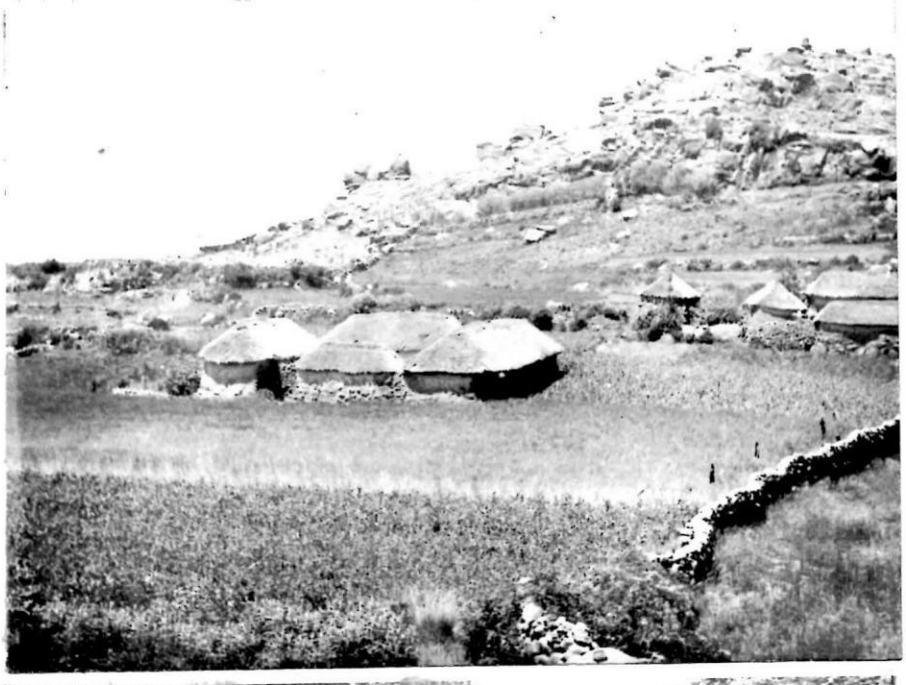
6.- El patio de la casa de Prudencio Huata quien aparece acompañado de Martín Fernandez y de sus propios hijos. Leña y depósitos de agua en el suelo.

7.- El patio. La patilla es el asiento o poyo de piedra que lo rodea. Obsérvese la puerta típica con su mascara o cerradura.

















ceremonial y significando la presentación del nuevo ser al espiritu de la vivienda, que conocía de su existencia a fin de otorgarle su protección.

El canchón completa la unidad de vivienda, allí en andenerías siembran los cultivos de mayor cuidado, tal como lo hemos descrito en el capítulo de agricultura. El canchón tiene diversas formas y nunca abarca una gran extensión de tierras de cultivo, parece y esto habría que constatarlos con estudios detenidos, que constituya la supervivencia de las tierras que le correspondían a cada jefe de familia, del famoso tupu. Es interesante constatar que ese canchón siempre ha sido la propiedad básica, que incluso respetaron las disposiciones españolas y segundo feudatario de la isla, Pedro Pacheco de Chavez, en el siglo XVII tuvo dificultades al no acatarlas. Durante todo el tiempo que fueron colonos, vivían principalmente de lo que les producía el canchón.

La edificación.-

Estructura.- La casa (huasi) no tiene cimientos especiales, generalmente son los muros de los andenes, una primera hilera de piedras grandes los que sirven de base a la construcción de las paredes. Estas se construyen utilizando piedras irregulares de la clase aco rumi. Cada familia, traza el plano sobre el terreno de su habitación procurando que sea lo más espaciosa posible. El ancho y largo de un anden ge-

neralmente determina su extensión y por ello es que son rectangulares. En el terreno el dueño pone especial cuidado en los angulos de unión, los acabados finales y la abertura para la puerta.

La primera etapa de la construcción de una habitación comprende el levantamiento de las dos paredes o pircas mayores que son de forma rectangular, el promedio de estas paredes es de 5 m. de largo por 2 m. de alto. Las otras dos paredes laterales terminan en un triangulo isósceles o escaleno llamado mujinito y tiene como altura entre 3.50 m. y 4 m. Cuando la construcción está en este estado se llama lakaya, casa por construir.

La segunda etapa y la más importante es la construcción del techo, la huasi chasca. Para ello utilizan troncos rectos de kolle, llamados chascas. También utilizan madera de eucalipto a la que llaman maderasca. Los palos son de diversos tamaños y grosores como iremos describiendo y sirven para formar las diversas partes de la estructura del techo. En primer lugar, el tronco más grueso forma el huasi lomo o mojinete, el que apoyan y sujetan con sogas de ichu en la cúspide del mujinito. Esta cumbrera que forma el palo madre sirve para sujetar otros palos de menor grosor denominados "tijeras" que disponen a 40 ó 60 cm. de distancia unos de o-

tros, uno de los extremos se amarra a la cumbrera y el otro a la perca (pared), en esta forma caen a ambos lados las "tijeras" formando ángulos agudos en la cumbrera. El lugar donde se asientan y sujetan en la pared estas "tijeras" se llama huasi pillo. Una vez formada esta primera estructura colocan los saires, otros palos delgados largos, paralelos a las tijeras, entre dos de ellas colocan dos saires, los que en un extremo amarran en el huasi lomo y el otro queda libre sobre la pared sobresaliendo para formar el alar. Cada saire está, pues a 20 cm. de distancia.

Enseguida colocan sobre esta primera armazón, palos transversales delgados llamados mariray o costanera, en esta forma el armazón aparece como una estructura tupida de palos formando cuadriláteros cuyo interior forma claros. Desde la cumbrera a las percas respectivas colocan unos 10 a 12 mariray a 20 cm. de distancia los cuales están amarrados con soguillas de ichu.

Para dar mayor consistencia a esta armazón en la parte interior colocan los nurillos, palos gruesos como las tijeras. Son doce a quince nurillos que están al lado inferior de las tijeras.

El armazón del techo generalmente tiene 2.10 m. de caída a cada lado. En esta forma queda terminada la estructura de madera del techo y entonces comienza el techado con paja. Utilizan manojos de paja de cebada llamados huatasca,

cada manojo tiene unos 30 cm. de diámetro y ha sido arreglado cuidadosamente. La parte que forma el tallo de la planta, la más gruesa, forma la base de esta huatasca y se llama paja siki y la parte delgada donde ha estado la espiga se llamá paja uma, cabeza de la huatasca. En esta forma cada haz es colocado como una teja quedando siempre la parte gruesa hacia afuera y la paja siki hacia el interior. Comienza este acomodo de abajo a arriba o sea de la pared a la cumbrera. Para amarrarla a cadą marirayusan el yaure o tile que es un palo de kolle delgado de unos 60 cm. que tiene un agujero en uno de sus extremos y actúa como aguja por la cual pasan una soguilla delgada de ichu que amarra cada haz con los palos de la estructura.

Terminada esta etapa colocan en la parte superior una capa de ichu, en manojos y si hay totora mejor, esto sirve para reforzar la cobertura de la cumbrera. La sección de techo con paja que sobresale para formar el alar se llama huasi sica. Los palos saires que sobresalen para formar el alar sirven también para sujetar con sogas, el techo con la pared con el fin de que la fuerza del viento no levanta la estructura.

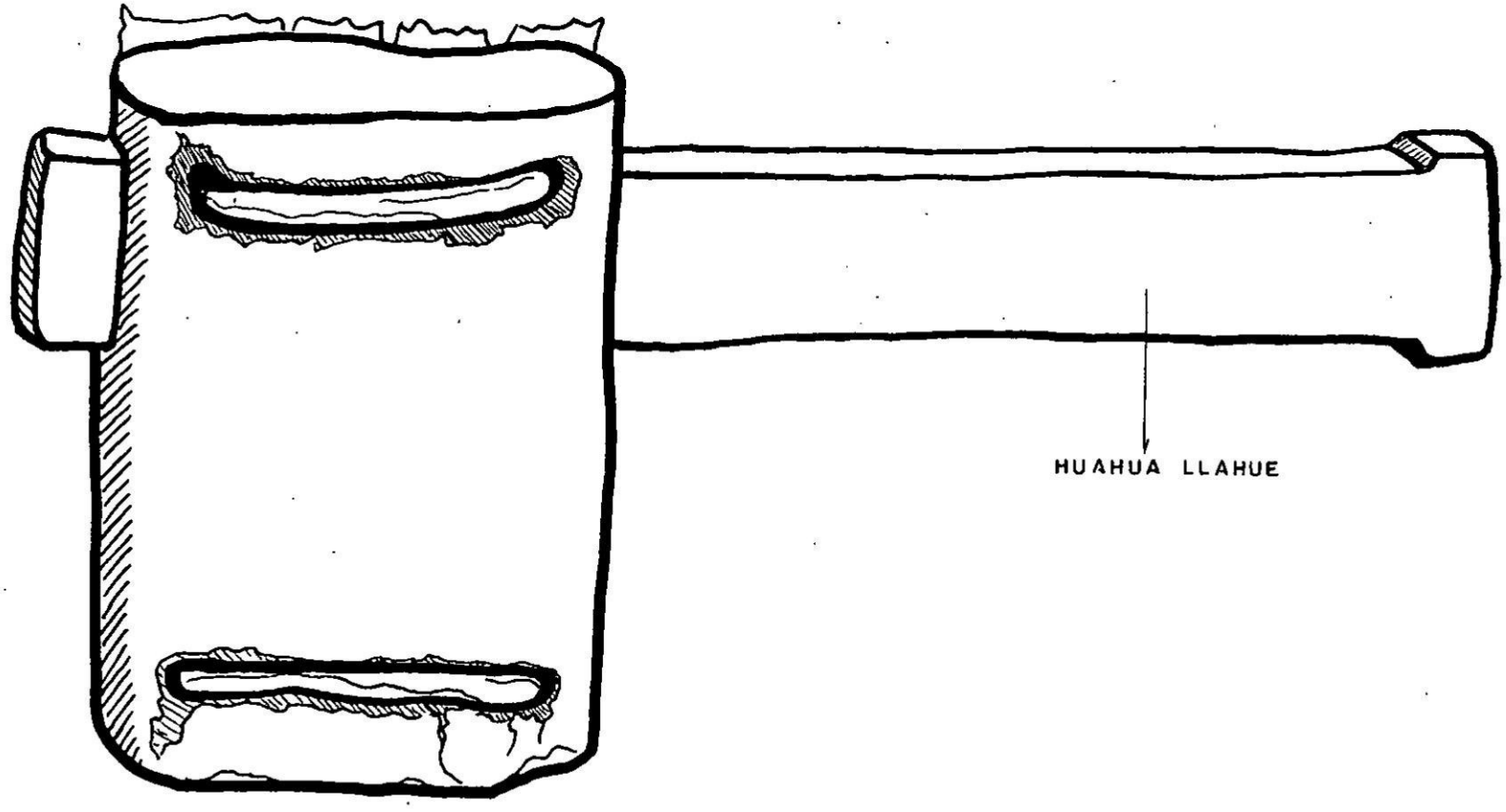
Otra etapa consiste en el retoque tanto interior como exterior. El revestimiento con barro llamado llutay se hace para evitar que el viento se cuele al interior, debido a que las uniones de las piedras que forman la pared no están completamente cerradas. Muchas veces construyen las paredes, y este parece haber sido el patrón tradicional, sin argamasa

de unión, simplemente superponiendo la piedras. Esto se ve claramente en las casas más antiguas. El barro que utilizan en este revestimiento es preparado con tierra traída de lugares especiales de la isla, generalmente es tierra arcillosa la cual mezclan con paja de ichu o de cebada. La preparación se efectúa a un costado de la construcción y utilizan la lampa y la taclla para mezclarla con agua.

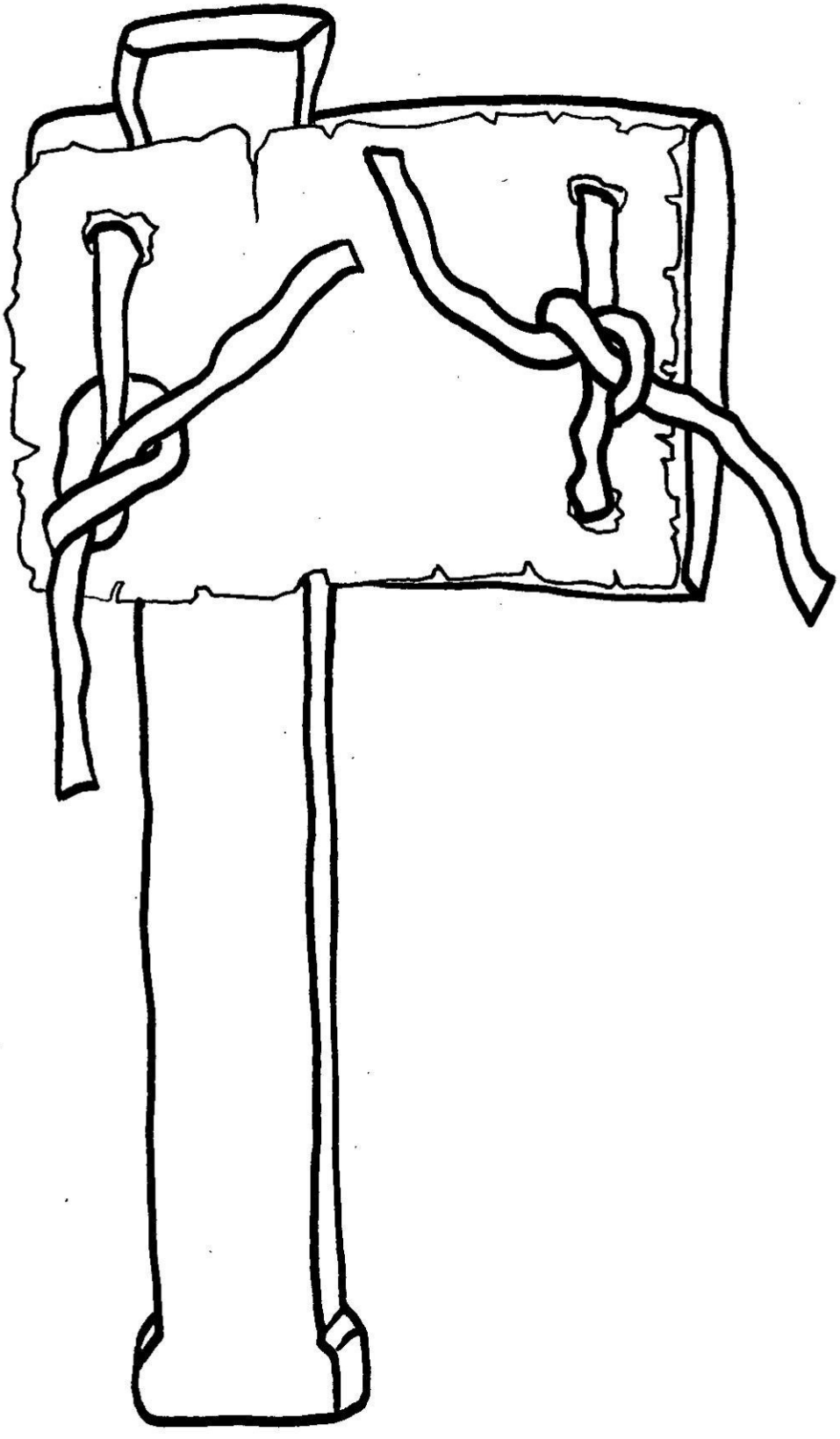
Después proceden a la ejecución de la puerta de ingreso. Esta puerta (punco) es trapezoidal. Como todas las puertas dan al patio y éste está rodeado de las patillas, para entrar a las habitaciones es necesario subir una o dos gradas, son las patilla punco, muchas veces la misma patilla es grada. La mayoría de las puertas no tiene dintel de madera sino que en uno de los lados colocan un palo de kolle, la muyuna, enterrado en el suelo y amarrado a un clavo de madera en la parte superior. En este palo insertan la hoja de la puerta que; es dep palos delgados de kolle, ~~sal y todo lo revisten~~ con bosta. Es el chajlla punco, puerta de ramas. Algunas casas tienen puertas, como ya se ha indicado, más elaboradas, de madera de pino blando o eucalipto y en ese caso las llaman tabla punco. Estas pertenecen a los más acomodados y a los aficionados a la carpintería, son de una o dos hojas y les colocan cerraduras de fabrica.

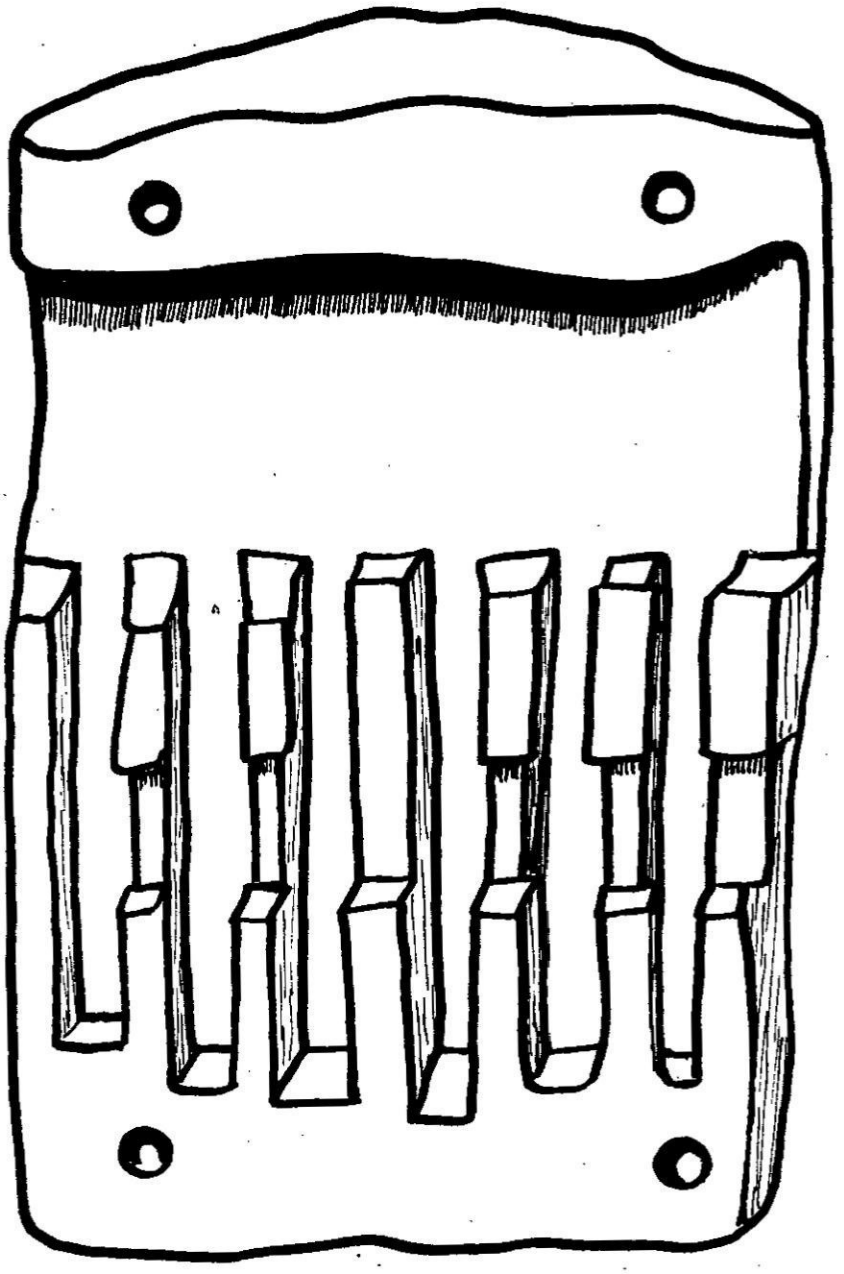
Las puertas tradicionales utilizan una cerradura especial y típica de la región, sobretodo en la isla, llamada la máscara. Ellos mismos las confeccionan con troncos de ko-

MASCÁRA TIPICA



328-A





MASCÁRA (interior)

MASCARA

MAQUI LLAHUE

lle y tienen una combinación ingeniosa que cada uno crea, como si fuese una cerradura del tipo Yale. En el interior de la cerradura a base de un sistema dentellado, existen palos pequeños y uno como llave, dentellado, que los acomoda para abrir o cerrar, así han creado un mecanismo de seguridad. En la parte superior de esta cerradura hay un agujero por donde introducen el palo dentellado que actúa como llave. Esta llave la llevan hombres o mujeres atada a su chuspa o debajo de la faja cuando salen a trabajar a las chacras. La mascara consta de tres partes, la huahua llahue, la maqui llahue y la mascara. La primera es dentellada, ubicada en la parte superior y es la que mueve la combinación interior. La maqui llahue es la llave propiamente dicha que guarda cada persona. Y la mascara es la cerradura o pieza principal, formada por dos tapas de kolle en cuyo interior está la combinación que la forman el kiro y los palitos, o sea una pieza dentellada donde hay trozos de madera pequeños que juegan con la huahua llahue y la maqui llahue para abrir o cerrar. La huaha llahue es la que actúa como cerradura y que se ajusta en otro pedazo de madera que tiene un agujero y que está amarrado a la muyuna, palo dintel.

El umbral, puncu chaca, consiste en una piedra larga. Veamos ahora el interior de la vivienda. En primer lugar destacan las patahuas, de las cuales ya hemos hablado, son plataformas de piedra que entre las dos ocupan más de la mitad de la habitación. Están revestidas con barro y tienen en su base hornacinas llamadas pata ocos donde guardan los

mejores productos de sus cosechas, las huanllas. Ocupan todo el ancho de la pieza o sea el ancho de la pared que tiene el mujinito y la parte correspondiente de las otras paredes. Tienen un metro veinte de ancho a 2.10 m. de largo y de alto 40 a 50 cm. Sirven para dormir y en los cuartos de despensa como depósitos. Las hay en todas las habitaciones, en algunas tienen la forma de escuadra y sólo en algunos casos existen en un solo lado de la habitación.

Encima del dintel hay una hornacina a todo su largo y su alto varia entre 10 y 20 cm., el cual contiene diversos objetos tales como lana, velas, fósforos, etc. A esta hornacina la llaman tojo que quiere decir agujero. En su mayoria la base del tojo es de pala o sea de sogas tejidas como estera o revestidas con barro, de esta base sobresalen dos palos que les sirven como colgadores.

En las paredes dejan otros agujeros, tojos, de distinto tamaño, que sirven para guardar cosas. Junto al fogón en muchas casas, hay una especie de alacena de lajas de piedra paralelas llamados puyo. Tres o cuatro lajas paralelas, anchas en la base y angostas en la parte superior, forman esta especie de alacena.

Como ya se indicó no existen ventanas, pero en los cuartos que serán cocina-dormitorio dejan un agujero encima del fogón para que salga el humo, esta abertura pequeña es apenas de 4 por 3 cm.

El techo de dos aguas se llama mujinito o huasi pata y corresponde al tipo de casas nuevas. Morco huasi es el techo antiguo de

cuatro aguas, medio redondo. Chujlla es el techo redondo propio de las chozas.

Construcción de las viviendas. - Las viviendas son hechas por cada familia con ayuda de los familiares, compadres y amigos. Los mejores meses para construirlas y reparar las son los meses de agosto a noviembre, cuando no llueve y ha pasado el trabajo fuerte de la cosecha, es decir cuando hay menos actividad agrícola.

Para construir una nueva casa primero aplanan el lugar escogido, uno o dos andenes, utilizando barretas y combas para este trabajo, luego con ayuda de sus familiares o amigos labran las piedras que servirán para las paredes, muchas veces encargan su labrado a los picapedreros. La pared la levantan poco a poco, según la voluntad y capacidad del dueño, quien debe convidar coca y comida a todos los que ayudan. El primer día colocan lo que llaman los cimientos o sea la primera hilera de piedras que son las más grandes, luego descansan uno o dos días, ya sea porque falta coca o víveres y entonces deben esperar que el dueño compre ooca en Puno. Siempre que alguien construye una casa se ve asediado por personas y familias enteras que vienen a ayudar para recibir coca y comida. Son las mujeres las que pasan la voz cuando comienza una construcción. Además, es un motivo de trabajo en común lo que da ocasión para pasar momentos agradables conversando o comentando las incidencias del trabajo. Las mujeres sentadas hacen las palas o sogas de ichu. Entre doce y una de la tarde sirven el almuerzo y entre cuatro y cin-

co la segunda comida. Se ~~xxxxx~~ reparte coca contínuamente para apurar el trabajo, para que lo hagan con voluntad. Sin coca no hay trabajo cooperativo. Los hombres trabajan preparando el barro, labrando las piedras, o acarreándolas y los niños ayudan también haciendo sogas como las mujeres. Muchas veces la construcción se queda en la lacaya por uno o dos años hasta que el dueño tenga las posibilidades económicas de acabar con la vivienda. Como el techado es lo más difícil y para ello se necesita la concurrencia de muchas personas es necesario tener coca y víveres en abundancia, generalmente este trabajo dura una semana, de allí que el gasto de la construcción sea fuerte.

Pero no todas las construcciones se realizan en esta forma tradicional, hemos presenciado la construcción de una lacaya solamente por el padre y el hijo, ambos pacientemente la levantaron en un mes.

Dada esta forma de trabajo es difícil ofrecer el costo de una vivienda, los materiales son de la isla y el trabajo no recibe remuneración. El gasto está representado por las comidas y coca que se ofrecen a los que trabajan.

Dormitorio.-

Las patahuas son los lugares donde duermen, como colchón tienen un ceje, jatarana si es de totora, encima del cual colocan cueros de carnero y para cubrirse usan frazadas, chusis, que ellos mismos tejen con lana de oveja, son bastante

gruesos y si hace mucho frío usan además sus ponchos. Los varones para dormir se quitan solamente el pantalón y las ojotas si usan. Quedando en calzoncillo, con su almilla y su chullo. La mujer queda con su pollera interior, la almilla y su chuco.

La cocina no tiene una habitación especial aun cuando en muchas viviendas existe un cuarto para ella, pero la utilizan solamente en las grandes fiestas. En general la cocina es el cuarto-dormitorio. En la vecina isla de Amantani, cocina y dormitorio son separados. Generalmente el cuarto destinado a cocina sirve de depósito de leña. Ellos dicen que utilizan la cocina dentro del dormitorio debido a que en las noches, sobre todo cuando llueve, tendrían que salir de un cuarto a otro y pasar por diversas temperaturas, les agrada el calor que desprende la cocina y que actúa como calefacción durante toda la noche. Además mientras la mujer y las hijas preparan las comidas los varones pueden, sentados en las patahuas, conversar animadamente y discurrir sobre el trabajo efectuado y sobre lo que harán al día siguiente. La cocina-dormitorio siempre, por este motivo, es oscura, las paredes están negras por el humo que desprende el fogón. Para los isleños este color oscuro es señal de abrigo, de calor y de protección y se entristecen cuando ven las paredes blancas.

El agua como ya se ha indicado en el capítulo de la utilización de los recursos naturales viene de los puquios y se deposita en cántaros especiales llamados puños.

Otros servicios.-

No existen letrinas, ni ningún otro servicio en las viviendas. El campo vecino a sus casas o sino las chacras son los lugares que utilizan para sus necesidades corporales. Unicamente en las noches utilizan ollas viejas, del tipo puruña, para orinar. Existen algunos canales para el desagüe cuando llueve en demasía, pero no para arrojar sus desperdicios.

Lo que podría significar confort con respecto a otras comunidades en estas unidades de vivienda es el patio, amplio, y la existencia de varias habitaciones, sobre todo la independencia de la cocina-dormitorio con respecto a sus depósitos tanto de víveres como de materiales de trabajo. Además existe cierto cuidado en la vivienda, procuran tenerlas en lo posible limpias. La diferencia entre las familias con respecto a las casas, consiste, hasta el presente, en tener una o dos habitaciones más, pero el patrón cultural general es común a todos sus habitantes, tanto en los usos de la vivienda como en su construcción . Como iluminación utilizan mecheros de sebo y de kerosene.

Los dos dueños mestizos que viven actualmente en la isla tienen sus viviendas en la misma forma y la utilizan bajo los mismos patrones indígenas .

El patrón cultural de sus viviendas es pues único. De generación en generación copian los modelos existentes. En este sentido los cambios arquitectónicos son casi nulos, el declive de los patios para el desague del agua que cae con las fuertes lluvias, las uniones de las paredes, el armazón del techo, el enganche de las puertas, los nudos de las ataduras, los pequeños agujeros para diversos usos, la cerradura de madera, la altura de las paredes y del interior, el grosor de las paredes, el aplanado, etc., sigue tradicionalmente las mismas pautas. Y así, como hemos recalcado en los diferentes capítulos de esta tésis, cualquier isleño está perfectamente capacitado para construirlas, la construcción de ellas forma parte de los conocimientos totales y básicos del grupo.

Con el cambio que se está operando en la estructura económica parece que esta nota de homogeneidad tenderá a cambiar en los próximos años. Las familias más acomodadas planean construir viviendas más amplias y con mayor confort, impulsados por diversas circunstancias. En primer lugar porque tienen más cosas que guardar, más productos de la tierra y más objetos diversos, así por ejemplo los remos de los botes, la madera que adquieren, necesitan habitaciones más grandes. Actualmente son guardados en los patios cubriéndolos con paja, pero ellos ven la necesidad de tenerlos en depósitos cerrados .

1.- Vivienda de los Huata.-

Pedro Huata es el jefe de familia de los Huata, los isleños más acomodados, influyentes, luchadores y tenaces. Prudencio Huata el hijo mayor, del cual hablamos tanto en este trabajo es el que realmente dirige la casa, Pedro ya está viejo, tiene 75 años;desde hace mucho tiempo ha cedido su autoridad familiar a su hijo mayor. Lino Huata, el chana, o sea el menor, es el mentor de su hermano, sabe leer y escribir; hay una diferencia de edad entre estos dos hermanos de casi 20 años.

Prudencio se dió cuenta en 1930 de las tremendas dificultades que atravesaban y del largo camino que debían recorrer para ser libres ; sabía ya asi mismo de que un alfabeto tenía gran superioridad y fué así el instigador para que Lino estudiara. La Ocasión se presentó cuando los padres Salesianos de la Granja Salcedo otorgarón dos becas para niños taquileños. Uno de los becados fué Lino. Bonifacio Huata, el Kuraj, hijo mayor de Prudencio, de 22 años, a pesar de que la familia tiene actualmente más recursos y posibilidades no sabe leer ni escribir y los otros hijos de Prudencio, Marcelino y Apolinario de 12 y 10 años, aunque van a la escuela no reciben mayor estímulo de su padre, quien ya no considera como un hecho imperioso la educación de ellos. Y aunque Prudencio vela celosamente porque haya mayor número de niños en la escuela, porque haya más movilizable y porque más taquileños tengan la oportunidad de entrar al cuartel para aprender, en su familia con sus tres hijos hombres no concretiza sus prédicas. El afán de la educación que tuvo para con su hermano Lino ha desaparecido, y es que se sien-

te frustrado, el ser alfabeto piensa les da cierta ventaja, les abre una puerta que les permite otear un mundo nuevo, en el que sin embargo, sienten más profundamente su condición de indios. Hay un gran abismo entre la vida apacible de la isla y Puno con sus cantinas, el alcohol, la radio, el cinema, las influencias, la Corte, las apelaciones, etc. y la Escuela taquileña que lejos esta de esto, no avisora siquiera la estructura de un puente que pueda unirlos, que pueda relacionarlos. Y Prudencio tiene miedo, teme que los suyos se metan así tan indefensos, solo alfabetos, a ese nuevo mundo, sabe que seran "más lisos", que los vicios serán aprendidos rápidamente, la prostitución, la borrachera, el lenguaje soez y para Prudencio hay la experiencia de que vendrá la desobediencia la falta de respeto, la quiebra de sus costumbres, el mal ejemplo. Prudencio sigue reflexionando y continúa: "el pago al saber leer y escribir es muy fuerte cuando lo sepan saldrán, recorrerán mundo pero volverán, sí, volverán pero corridos, deshumanizados, descomunizados." Esto piensa el indígena Prudencio en 1952, casi transcribimos sus palabras.

Es bastante difícil subrayar cuál es más inteligente, si el analfabeto Prudencio o su hermano alfabeto Lino, lo que se puede decir es que son dos indígenas excepcionales, de una visión neta, perfectamente vinculados a su paisaje y tradición.

Prudencio está casado con Juana Marca y tiene tres hijos hombres: Bonifacio, Marcelino y Apolinario y dos hijos mujeres: Juana y Ruperta. Bonifacio esta casado y tiene una hijita Juana, su hija mayor también está casada y tiene dos hijos y vive en ca-

sa de su marido.

Lino Huata vive con su conviviente y dos hijos menores.

He aquí la estructura e inventario de su vivienda que hicimos el 19 de marzo de 1950, a las 11 am.

Cuarto N/ 1.- Cocina - Dormitorio de : Prudencio Huata
Juana Huata. su mujer
Juanita
Melchora sus hijos
Marcelino
Apolinario

Cuarto N° 2.- Depósito - Pedro Huata

Cuarto N° 3.- Depósitio - Lino Huata

Cuarto N° 4.- Despensa - Pedro Huata

Cuarto N° 5.- Despensa - Prudencio Huata

Cuarto N° 6.- Despensa - Prudencio Huata

Cuarto N° 7.- Depósito - Prudencio Huata

Cuarto N° 8.- Despensa - Dormitorio - Pedro Huata

Cuarto N° 9.- Cocina - Prudencio Huata

Cuarto N° 10.- Despensa - Lino Huata

Cuarto N° 11.- Cocina - Dormitorio - Lino Huata
Su mujer
Fortunato

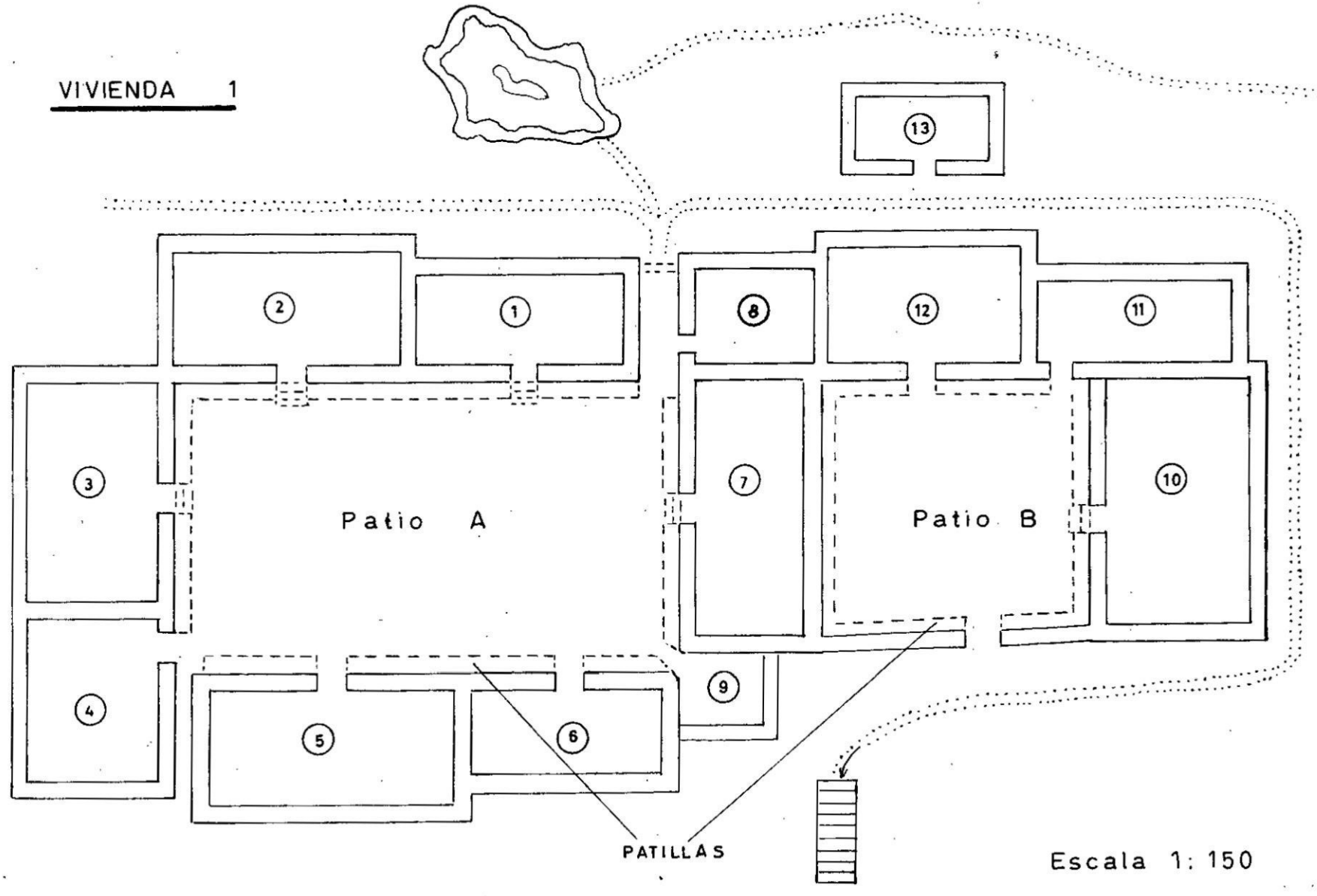
Cuarto N° 12.- Despensa - Bonifacio Huata

Cuarto N° 13.- Cocina-Dormitorio - Bonifacio Huata, su mujer y su hijo

Patio "A".-

Patio "B".-

VIVIENDA 1



Escala 1: 150

33-98

Cuarto N° 1.- Cocina-Dormitorio

Medidas:

ancho: 2.37 m

largo: 5.50 m — Superficie 13.03 m2.

alto: 3.86 m

puerta: alto 1.64 m;

ancho: 1.14 m.

techo vertientes: 1.80 m

pendolón: 1.18 m

Paredes: (pirca) alto: 2.80 m exterior
grueso: O.35 cm.

alto: 2.48 cm. interior

2 plataformas interiores (patahuas)

1 - alto: 0.52 cm
fondo: 1.16 m.
ancho: 2.37 m.
cada uno con su pata oco, agujeros

2 - alto: 0.52 cm.
fondo: 1.16 m.
ancho: 2.37 m.

1 hueco encima del fogón para la eliminación del humo. (waskara)

Contenido:

18 chuas
7 mankas
2 puruñas
1 concha (fogón de 2 ojos)
2 wisllas
1 batán
1 raukana

En los pataocos: 12 chuas
1 carga de ocas (huanllas)
1 carga de papas (huanllas)
1 puruña

Sobre las patahuas: 1 pillo (sanahuana pillos, haces de paja de trigo utilizados como almohadas)

1 estera

5 cuernos de carnero

2 frazadas grandes, raídas

1 kupu

1 chato

1 atado de leña

1 puñado de chuño

12 papas en el suelo de tamaño regular

1 pichana de ichu

6 choclitos

4 kawa Aykuna (excremento seco de vaca)

1 chua con comida

1 olla llena de ocas y papa

1 olla con KUCHIPAX (de sobras para el chancho)

Cuarto N° 2.- Depósito

Medidas:

ancho: 2.96 m.

largo: 5.86 m. Superficie: 17.34 m2.

alto: 3.86 m.

puerta: alto: 1.53 m.

ancho: 0.80 cm.

techo: vertientes: 1.80 m.

pendolón: 1.18 m.

paredes: igual al anterior

Patahuas:

a) alto:	0.54 cm.	b)	0.54 cm.
ancho:	2.96 m.		2.96 m.
fondo:	1.54 m.		1.20 m.

Distancia entre ellas 3.30 m.

Contenido:

1 koncha (fogón de 2 ojos)

2 ollas

2 puños

2 puruñas

2 chuas

1 batan

1 cuchara de lata

1 wislla

1 pichana

1 raucana

2 pellejos de oveja

1 atado de ocas

En la Patahua: 1 estera de ichu

1 pillo

2 frazadas

1 pantalón

1 vela

En el techo: un fuelle

1 palo de kolle largo

Cuarto N° 3: Despensa Lino

Medidas:

ancho:	3.38	Superficie: 22.98 m2.
largo:	6.80	
alto:	4.10	
puerta:	alto total: 1.75 m. parcial: 1.52 m.	de madera y con cerradura de metal
paredes:	ancho: 0.80 cm.	
	alto: 2.25 m.	
	grosor: 0.33 cm.	
techo:	pendolón: 1.85 m.	
	vertientes: 2.10 m.	

Contenido:

1 catre de madera (de cuando era alumno en la Graja Salcedo)

1 colchón de lana

1 frazada

1 pellejo

20 periódicos

3 libros de agricultura (cartillas del Ministerio de Agricultura)

1 catecismo

1 doctrina cristiana en quechua

1 cuaderno en blanco

1 Puño (cántaro grande con quinua)

12 ollas

43 chuas

12 botellas

1 puño nuevo

2 puños usados

1 chumpa (cántaro) TINKA PUÑO

1 poto (lagenaria)

4 chuntas de fierro (para hacer raukanas)

1 talega con bisabras para botes

2 aros para tambor

1 lata

2 rejas

1 lata nueva de gasolina llena de quinua

1 lata llena de alcohol

1 cajón con herramientas: 3 formones
2 brocas
1 escuadra
1 broca pequeña
1 granil
3 hojas de cepillo
1 lápiz de carpintero

4 pomitos vacíos

3 botellas vacías

1 mazo de hilo para anzuelo

2 lazos

3 tablones de madera de pino de 2 m. de largo y 40 ancho

1 awa kaspe (telar) de madera de pino y de kolle

4 cueros con lana

1 wisina con lana negra de alpaca

1 wisina con lana de oveja

1 unkuña vieja con lana

5 vellones con lana de oveja

1 wisina con lana de alpaca

1 costal con kaitos para tejer bayeta con 8 bolos (KURURA)

1 par de zapatos

1 par de zapatillas de jebe

1 bota

1 gorra

1 pantalón

1 chalina de seda

1 atado de ropa usada: pantalones
camisas
polleras

1 unkuña

1 ~~a~~forja

5 polleras

2 ponchos

retazos de bayeta: rojo y azules.

1 baúl de madera: con vestidos de fiesta
6 polleras
12 pañuelos de colores (cheje paño)
4 chumpis
2 chalecos
1 pantalón
6 unkuñas
6 istallas
6 chuspas con bolas
2 atados con adornos:
mostadillas
espejos
plumas
abanicos
hilos de lana de colores.

1 caja contêniendo dinero con cerradura de metal.

1 Inca Uma

1 sombrero negro

6 faroles para pascua

1 poncho negro de alpaca

1 chaleco rojo

6 cañas para hacer sikos

1 atado con un juego completo de SIKOS

2 arpas

1 cuadro del Señor de la Sentencia, con marco y vidrio

1 cuadro de la Virgen

1 balsa de juguete (totora)

1 Diploma con marco y vidrio ("Escuela granja. Taller Salcedo 24 Dic. 1934 para Lino Huata. Agricultor Diplomado y Oficial Carpintero.)

Cuarto N° 4: Despensa- Pedro Huata.

Medidas: ancho: 3.38 m.

Superficiee: 14.27 m2.

largo: 4.25 m.

alto: 4.10 m.

puerta: alto: 1.52 m. (total) 1.13 m. (parcial)

ancho: 0.70 cm.

paredes: alto: 2.25 m.

grosor: 034 cm.

techo: pendelón: 1.85 m.

vertientes: 2.10 m.

Contenido:

ojotas de llantas

toda la parte izquierda llena de totora

2 pantalones usados

4 palos de Kolle

2 chuas

2 ollas

Cuartos N° 5 y N° 6:

Independientes, pero de una misma estructura,

	N° 5		N°6
Medidas: ancho:	3.05 m.	_____	2.30 m.
largo:	6.66 m.	_____	5.00 m.
alto:	3.70 m.	_____	3.70 m.

Superficie:
N° 5: 20.31 m2.
N° 6: 11.50 m2.

Puerta: alto: 1.69 m. (total)
1.12 m. (parcial)

ancho: 0.70 cm.

pared: alto: 2.10 m.

grosor: 0.32 cm.

techo: pendolón : 1.60 m.

vertientes: 1.70 m.

Contenido cuarto N° 5. - Despensa- Prudencio Huata.

1 velero para hacer velas de latón

1 mazo de pabilo

1 poco de sebo de carnero

1 seraizana kaspe para jalar los 2 palitos del tejido

30 ollas

1 chumpa (puño grande para chicha)

4 ollas grandes

12 pellejos de vicuña

20 ovillos de lana de oveja

1 ovillo de lana de alpaca

4 ovillos de lana

6 pellejos de oveja

2 vellones

1 balanza de resorte

1 saco con un juego completo de sikos

1 violin

1 guitarra

2 pinquillos

2 quena-quena

1 kirkincho (charango)

1 caja

1 planta

10 sombreros

4 polleras

2 chalecos

8 camisas

4 pantalones

3 calzoncillos

4 llicllas

2 chamarras

6 uncuñas

8 istallas

2 chullos

2 chukos

4 cajas con ocas, papa cebada y maíz

1 molde "chumpi" para queso

1 vara de autoridad

1 cantimplora

1 chuspa llena de papeles, cartas y oficios, papel sellado de varias clases.

1 botella de vino

1 libra de azúcar

1 libra de arroz

1 trozo de sebo de llama

1 paquete de Koa

1 imagen del Corazón de Jesús

10 cebada huactana

Contenido cuarto N° 6.- Despensa - Prudencio Huata

1 chumpa (puño grande)

1 chata de zinc para agua caliente

5 puño

1 manka con sal

15 mankas

1 majma

4 puruñas

1 jarro

2 chua loza

1/2 arroba de quinua

1 lata de alcohol

3 cargas de papas

1 cajón de madera lleno de papa monta (cáscara de papa para los cerdos)

1 chullo con coca

1 carga de oca

1/2 arroba de Vaska

4 arrobas de totora

1 carretilla de metal

4 pellejos de oveja

3 kaitos negros

2 kaitos blancos

1 balai para poner cosas (cesta plana)

1 lazo

1 yuko

1 machete (laimana) para podar ramas y hojas de kolle.

1 wisina

1 caja

1 garabato (que servía de rondana para las balsas)

1 hornillo para hacer sombreros

2 moldes de piedra para sombreros

1 sombrero blanco

2 sombreros negros de copa

1 mecha chua para velas de sebo

1 mama chumpe (faja) vieja

1 trozo de madera de pino

1 pliego de papel estaño

10 cinceles

1 martillo

1 lampa

1 barreta

Cuarto N° 7 .- Depósito - Prudencio Huata

Medidas: ancho 2.80 m. Superficiee: 18.96 m2.

largo: 6.77 m.

alto: 4.20 m.

puerta: alto: 1.50 m.

ancho: 0.78 cm.

techo: pendolón: 2.10 m.

vertientes: 2.60 m.

paredes: alto: 2.10 m.

grosor: 0.39 cm.

PATAHUAS:	Izq.	Derch.
alto:	0.48 cm.	0.48 cm.
fondo:	1.80 m.	1.10 m.
ancho:	2.80 m.	2.80 m.

En la patahua 2 grandes pataocos

Puerta de madera de pino bien trabajada, con cerradura.

Contenido:

1 serrucho

1 barreta de 2.50 m.

1 primus

1 cantimplora

1 sartén de aluminio

1 balanza de resorte

1 lamparín de kerosene

2 fierros de 2 m. c/u

1 linterna

3 tijeras

1 cortaplumas

1 lima

1 alicata

1 tenaza

3 pared de zapatos

1 martillo

1 comba grande

1 barreta de 1.50 m.

1 reja

2 raucanas grandes

1 awana-kaspe

8 pellejos de oveja

2 millma (lana) atados grandes

2 kaitos blancos

3 kaitos grises

4 waskas (sogas de lana)

4 sogas de lana de oveja de color negro

4 sogas trenzadas de lana de oveja

2 lazos de cuero de vaca

2 pellejos de llama

1 pushcana

1 canasta de totora conteniendo: 2 kaitos
2 chuspas
3 chullos

1 wisina

5 latas de alcohol

1 arroba de coca

2 cargas de maíz seco

1 costalillo de cebada

2 ceje llenos de cebada

1 ceje de chuño

1 olla con chako

1 chua con 10 pedazos de llipta

1 carga de papas

16 mankas

2 majmas

30 chuas

4 jarros de latón

6 botellas blancas para alcohol

4 botellas negras para kerosene

1 puruña

1 tacho de latón

1 puño

1 chalina de lana marrón

4 polleras de mujer

1 chamarra

1 pantalón

1 chuko

2 ponchos negros

4 unkuñas nuevas

3 unkuñas viejas

1 sombrero de lana de oveja, negro

1 acso (vestido de mujer)

6 sombreros corrientes

2 pañuelos de color

1 espejo

2 sombreros de fiesta para mujer

4 sombreros de fiesta para hombre

2 inka uma (armazones de sombreros para fiesta)

1 chuspa de fiesta

1 bandera

1 pariwana (ave del lago , seca para utilizar sus plumas)

2 frazadas de lana

2 wayakas

2 botas de cuero

1 par de ojotas

1 peluca

1 bolsa de lana con un juego completo de sikos

1 quena quena

1 charango para cashua

1 pinkillo

1 tambor

1 guitarra

1 escoba (de fábrica)

1 pichana (de ichu)

1 látigo de cuero

1 cajón de madera

2 tablas de pino oregón 2 m. x 0.45 cm.

1 cajón de latas de alcohol

4 estampas pequeñas de la Virgen

2 rosarios

Cuarto N.° 8. - Despensa-Dormitorio - Pedro Huata

Medidas:

ancho: 2.50 m. Superficie: 7.95 m2.

largo: 3.10 m.

alto: 3.50 m.

puerta: alto: 1.40 m.

ancho: 0.57 cm.

con maskara-kolle

un tragaluz de 20x 30 cm. encima de la puerta con su vidrio

paredes: alto: 2.00m.

grosor: 0.35 cm.

techo: pendolón : 1.50 m.

vertientes: 1.80 m.

Las PATAHUAS forman una escuadra:

fondo: 1 m.

alto: 0.48 cm.

Contenido

1 ceje con media arroba de habas

4 cueros de oveja

1 pollera

1 ankara (balanza de hilos de lana y como platillos poto lagenaria)

1 tela waita awana

5 cargas de papa

1 mechero

fragmentos de metal (de los botes)

Cuarto N° 9. - Cocina - Prudencia Huata

Medidas: ancho: 1.86 m. Superficie: 4.09 m2.

largo: 2.20 m.

alto: máximo: 2.35 m.
mínimo: 1.20 m.

puerta: alto: 1.26 m.

ancho: 0.67 cm.

techo: a 1 agua: Pendolón: 1.15 m.

vertiente: 2.10 m.

paredes: grosor: 0.25 cm.

alto: 1.20 m.

Contenido. -

leña seca ocupando todo el cuarto.

Cuarto N° 10. - Despensa - Lino Huata

Medidas: ancho: 3.50 m.

largo: 3.80 m. Superficie: 13.30 m2.

alto: 4.00 m.

puerta: alto: 1.75 m.

ancho: 0.80 cm.

techo: 9.30 m.

paredes: alto: 2.20 m.

Contenido:

4 cejes con cebada y chuño

2 cargas de oca

1 atado de cebolla

1 carga de papa

4 quintales de oca

2 quintales de papa

1 carga de wanlla oca (escogidas)

1 manojo de totora

1 unkuña con coca

1 carga de habas (secas)

1 montón de pescado fresco, carache

6 wayakas (tallegas)

4 bolsas de lana para poner plata

2 costales de tocuyo de un quintal c/u

1 unkuña con kaitos

5 pellejos de oveja con su lana

3 chuas con tintes de diversos colores

1 ovillo de algodón

2 ovillos de kaito blancos

2 vellones de lana de oveja

1 vellón de alpaca en un atado

1 waska soga

4 ovillos grises

1 wisina con lana de alpaca

1 manojo de sogas de ichu

4 m. de pita

2 pitas para anzuelo

5 lazos de cuero de vaca

1 pututo (de cuerno)

3 charangos

1 caja

1 manojo de 8 pinkillos de carnaval

2 bandolinas

1 tambor

3 pitos

2 guitarras

1 primus silencioso británico

3 billetes de diez soles encima de la mesa

1 repisa de madera

2 tijeras

2 almillas

1 saco

1 corte de 6 m. de tocuyo

1 pollera morada

1 lliclla

1 chuspa

2 chalecos

2 chamarras

1 jugón para mujer

1 wawa chumpi

1 calzoncillo de hombre

2 sombreros plomos de lana

3 chullos

3 pares de zapatos de cuero

2 chalinas

7 cheje paño (6 en un cajón)

1 peluca

1 tupu antiguo

2 chumpis

2 peines

1 espejo

1 sajina para peines

1 chaleco rosado

1 camida

1 lliclla negra con un juego completo de vestido de fiesta para Santiago y Torre Fiesta.

3 unkuñas

1 sombrero viejo

1 warmi uma (sombrero de mujer)

2 sombreros blancos

4 istallas

1 cepillo de ropa

1 yuko

1 Karucana

2 tacllas

1 lampa vieja

1 barreta de acero de 1.80 m.

1 azuela

1 hacha

2 chuntas

1 laimana (machete)

1 yokalla

1 serrucho de punta

1 sargenta

1 templador

1 serrucho

1 romana

1 birbiquí

1 lámpara d carbono

1 lámpara a kerosene

1 esmeril

1 piedra de asentar

1 metro

1 balanza

1 linterna

2 cajones de gasolina conteniendo en su interior:

I) 1 combo de 4 libras
1 martillo
6 chumaceras
1 botella pequeña
1 cuchillo Kajllo
1 wayaka llena de tornillos de bronce

II) pintura para botes de cuatro colores
1 paquete de masilla
2 botellas de aceite de linaza

1 peine

1 lavatorio

4 puruñas

5 botellas

1 plancha de fierro

20 ollas

3 puños

3 wisllas

1 sartén de aluminio

1 paquete de fósforos

1 fogón

1 tetera vieja de lata

2 copitas

1 chua para ají

2 latas de kerosene (vacías)

3 chuas

2 escobas

1 olla de aluminio

1 diccionario Brevi

1 Historia del Perú - P. L. Aponte

1 libro "Juventud Instruída" Barcelona Imp. Salecianos 1931

1 oráculo muy usado "El Libro de los Destinos"

1 libro de "Evangelio" según San Juan

1 sello con su tampón

1 vaso con 3 lápices y 4 lapiceros

1 block de controles de bote colgados de un gancho en la pared

2 fotografías (de Lino)

2 legajos de oficios de cuando fué Teniente Gobernador.

6 cuadernos escritos y bien conservados, de caligrafía, historia y calculo de cuando estuvo en los Salesianos.

2 frascos de tinta azul

10 "Leoplán" revistas argentinas

4 wisinas

1 wisina pequeña

1 almanaque Bristol

1 diccionario Brevis

2 sellos

1 paquete de algodón corriente

1 unkuña con soles y 1/2 soles S/° 83

2 trozos de madera 1.20 m.

1 poco de sebo de llama

1 chua con anís para remedio

1 látigo de autoridad con su chalina

1 mesa de madera de pino de oregón

Cuarto N° 11:.- cocina.- dormitorio - Lino Huata.

Medidas: ancho: 2.20 m
largo: 5.10 m
alto: 2.12 m.

Superficie: 11.22 m2.

puerta: alto: 1.30 m.
ancho: 0.32 cm.

paredes: alto: 3.5 m.
grosor: 0.32 cm.

techo: altura: 4.30 m.

grosor: 0.20 cm.

Contenido

5 frazadas

2 ponchos

2 lliclla s

2 uncuñas

4 polleras;

2 fajas

10 olhas usadas

1 cántaro de agua

12 chuas

2 cucharones de palo

1 fogón

1 lámpara

1 batán grande

1 batán chico

1 molino de piedra

2 cuchillos

4 botellas de kerosene

2 usos de hilar

1 sombrero

1 chamarra

1 chullo

2 istallas

Cuarto N° 12.- Despensa - Bonifacio

Medidas: ancho: 3.10 m. Superficie: 15.50 m2.

largo: 5.00 m.

alto: 2.50 m.

puerta: ancho: 0.60 m.

alto: 1.30 m.

grueso pared: 0.30 cm.

techo: 4.00 m.

grosor: 0.30 cm.

PATAHUA: alto: 0.60 cm.

ancho: 1.10 m.

fondo: 3.00 m.

Contenido

1 sombrero

1 chalina

1 chullo

1 chamarra

1 chaleco

1 batán

2 ponchos

7 ollas

10 botellas

2 polleras

2 mantas ó llicllas

2 uncuñas

2 cántaros de chicha

4 depósitos de víveres ó cejes

2 frazadas

2 montones de ocas

1 yugo ó lluco

3 lazos

2 cueros

1 timón de kòlle

1 wisina

2 raucanas

4 cajones vacíos de alcohol

2 latas vacías

1 tijera

1 cuchillo

4 yauri o aguja de arriero

2 vellones de lana

3 ovillos de lana de oveja

20 palos de tejer

1 chumpi

1 camisa

1 almilla

Cuarto N° 13.- Cocina-Dormitorio (Bonifacio Huata)

Medidas: ancho: 1.70 m
largo: 3.50 m.
alto: 1.28 m.

Superficie: 5.95 m2.

grueso de la pared: 0.30 cm.

puerta: alto: 1.15 m.

ancho: 0.60 cm.

Techo: 3.00 m.

grueso: 0.20 cm.

PATAHUA: alto: 0.30 cm.

ancho: 1.70 m.

fondo: 1.20 m.

Contenido

1 batán grande

1 batán chico

1 batán

1 fogón

1 botella de kerosene

1 cuero de pergamino

4 ollas

2 chuas

1 jarra de barro

1 lámpara

Patio "A".-

Medidas: largo: 7.01 m.

ancho: 12.27 m.

Area del patio: 86 m2.

ancho de la entrada: 0. 97 m.

Patillas: 48 cm.

33 cm. ancho (asiento)
30 cm.
55 cm. alto

Contenido.-

12 ollas
1 batán
4 bateas (de Amantani)
2 puños con agua
3 chatos con agua
6 raukanas
1 arma
1 atado de leña
1/2 arroba de ocas
1 arroba de cebada
2 plantas de geranio al lado este
1 árbol de eucalipto (el más alto de la isla)

Las paredes están revestidas con barro y tiene dibujos de buques, en negro y blanco (lo que es general en casi todos los patios, toman como modelo los buques que hacen el servicio Puno - Guaqui y que pasan cerca de la isla).

En una de las paredes hay dos placas de piedra en la que hay inscripciones de los presos políticos que estuvieron allí: Gustavo Jimenez en 1921 y Daniel Villafuerte en 1922.

Patio interior "B".- Lino

Medidas: largo 7 m. Area del patio: 48.30 m2.
ancho: 6.90 m.

Contenido

en la pared de geranio rojo y blanco

1 arma

1 pekana y su yanara

1 kupo

1 batea de Amantani

3 puruñas

1 manka

2 mankas grandes

1 soga de lana de 4 m.

1 chato

1 puño

1 chua

1 raucana

1 carga de ocas

4 palos de kolle

2 ponchos (negro y gris)

1 costal de yute

El área total de la vivienda de los Huata es de 310.10 m^2. En ella viven 3 familias, dos hermanos y el hijo mayor de uno de ellos. El canchón que rodea la vivienda es irregular y tiene más de una hectárea de extensión.

2.- Vivienda de Antolín Flores.-

Antolín Flores pertenece al grupo de isleños acomodados: es el principal accionista del bote "San Miguel", está casado con una hija de Prudencio Huata, y cuenta con el respaldo de esta familia y de la suya, la de los Flores, ambas muy unidas, extensas y de gran prestigio. Hasta hace unos cinco años vivía en casa de sus padres, pues al casarse continuó un año con ellos y después en el lugar Ejejeno, perteneciente al suyo Estancia, propiedad tradicional de los Flores, construyó su casa, independizándose del patrón clásico de construir al lado de la del padre. Este hecho está presentando recientemente y casi siempre con la finalidad de asegurar el derecho de propiedad sobre una zona que es extensa.

La nueva vivienda de Antolín consta de cuatro habitaciones edificadas alrededor de los tres lados de un patio rectangular, y fuera de ella, y adosada a la pieza principal la cocina-dormitorio, ~~hay otra~~ pequeña pieza del tipo chujlla, cuyo techo es de una sola agua.

La vivienda está construída sobre un amplio andén y ocupa una superficie de 142 m2. Cada habitación tiene una puerta que da al patio y no existe ninguna ventana. Dos entradas permiten el ingreso al patio, después de bajar unas 5 gradas del andén superior está la entrada principal orientada al lado suroeste, y la otra más pequeña, en el ángulo contrario. Estas dos entradas no tienen puertas, sino que son simples aberturas formadas por la separación de las habitaciones que dan al patio. El lado del patio que

no tiene edificación es una pirca (pared) de 1.80 m. ubicado el lado noreste. Parándose en la patilla de ese lado, el lago ofrece uno de sus más hermosos paisajes , puede verse parte de las pequeñas islitas entre Capachica y Amantani, esta última en su totalidad y como fondo la sección del lago alrededor de de Huncané. Un cerco de kolles que rodea la construcción, y el corral de chanchos en el andén inferior, completan la vivienda de Antolín Flores.

El patio siempre está limpio y aún cuando estén trillanddo o escogiendo la semilla existe una ordenada disposición y cuando terminan la faena, después de un día fatigoso y de acumulación de cosas, vuelve a lucir como si nada hubiera sucedido en él. Muchas veces hemos pasado por allí cuando la familia estaba en la chacra y siempre teníamos la impresión de que no hubiese habido vida todavía en él, silente, limpio, nuevo.

La vivienda propiamente se encuetra en el centro de un canchón que lo rodea. De manera que al decir vivienda en general debe entenderse las estructuras y el canchón; los cuartos, el patio, el cerco de kolle y el campo de cultivo, donde Antolín siembra sus productos selectos, ubica su chiquero y sus corrales para ovejas y vacunos.

El canchón es irregular, a grosso modo se podría pensar en una elipse, cuyo diámetro mayor aproximadamente es de 135 m. como lindero tiene una pirca de 0.80 cm. de alto como promedio y en muchas partes matas de kolle plantados a los pies de este muro para asegurar más la frontera. Antolín Flores posee tie-

rras de cultivo en cada uno de los suyos y algunas chozas, aquí notamos la quiebra con su tradicional economía. Las tierras de la isla divididas en suyos (ver agrigultura y Propiedad) hasta el siglo XVI eran propiedad colectiva, Antolín así como los otros cultivaban y cosechaban en conjunto, colectivamente esas tierras, cuyo producto pasaba en este a los almacenes del Inca (Poder Político) (parte de ella para reserva, en caso de mala cosecha), otra parte correspondía a la Iglesia (para los sacerdotes y el culto) y la tercera parte para satisfacer las necesidades de los taquileños que la trabajaban; en esta distribución está última parte determinaba las otras.

Era, pues un sistema que respondía a una economía planificada. Hoy Antolín Flores, así como otros isleños, ocupa una antigua propiedad colectiva en tierras de los suyos y allí trabaja para sí respetando unicamente la rotación anual, y ayudándose en algunas etapas del cultivo de sus productos. En setiembre, Antolín debe sembrar papas en el suyo Wayllano, así como lo harán todas las familias, durante ese mes, en dicho suyo, allí se encontrarán, conversarán y mascarán coca en los descansos, pero cada uno trabajará en su propia tierra y con sus propios medios.

Por todos los informes, y relatos, documentos históricos, etc. (V.propiedad), y por la estructura de esta organización de vivienda - canchón parece suponerse que en la isla la clásica distribución de un tupu a cada uno de los varones y 1½ tupu a cada mujer y niño, comprendía en época antigua únicamente la tierra de los suyos, siendo en esa organización colectivista, la casa, el

canchón y sus objetos de uso personal, siempre su propiedad básica individual.

No parece que en la isla existió la distribución de las tierras de cultivo en un solo lugar. Las familias poseyeron, como hasta ahora, tierras en cada una de las divisiones que crearon de acuerdo a su sistema de cultivo, en cada uno de los suyus o aynocas. Ese fué el patrón cultural.

Uno de los últimos días del mes de abril de 1952 hicimos el estudio e inventario de esta vivienda; he aquí su resultado:

Patio:
Medidas

Largo : 8.80 m.
Ancho : 6.20 m.) Superficie: 54.5600 m2

Ancho de la entrada principal : 1.10 m.
Ancho del otro ingreso : 0.87 cm.

Bordeando todo el patio, con excepción de las entradas a los cuartos y al patio, existe la patilla -plataforma de piedra labrada cuyas dimensiones son:

Ancho : 34 cm.
Alto : 52 cm.

Diseminados en el patio y encima de la patilla había:

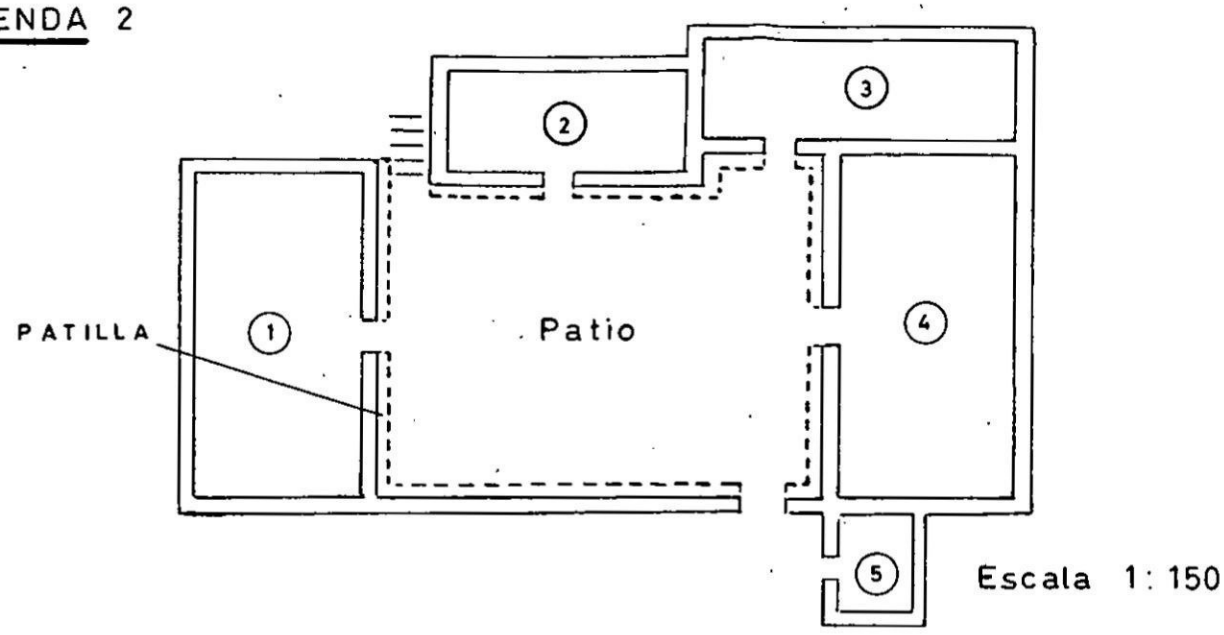
3	mankas	(ollas)
6	chatos	(depósitos de agua)
3	puruñas	(lavatorios)
11	chuas	(platos)
2	jankanas	(tostadoras)

1 carga de papas
1 carga de ocas
1 ruma de quinua lista para ser golpeada

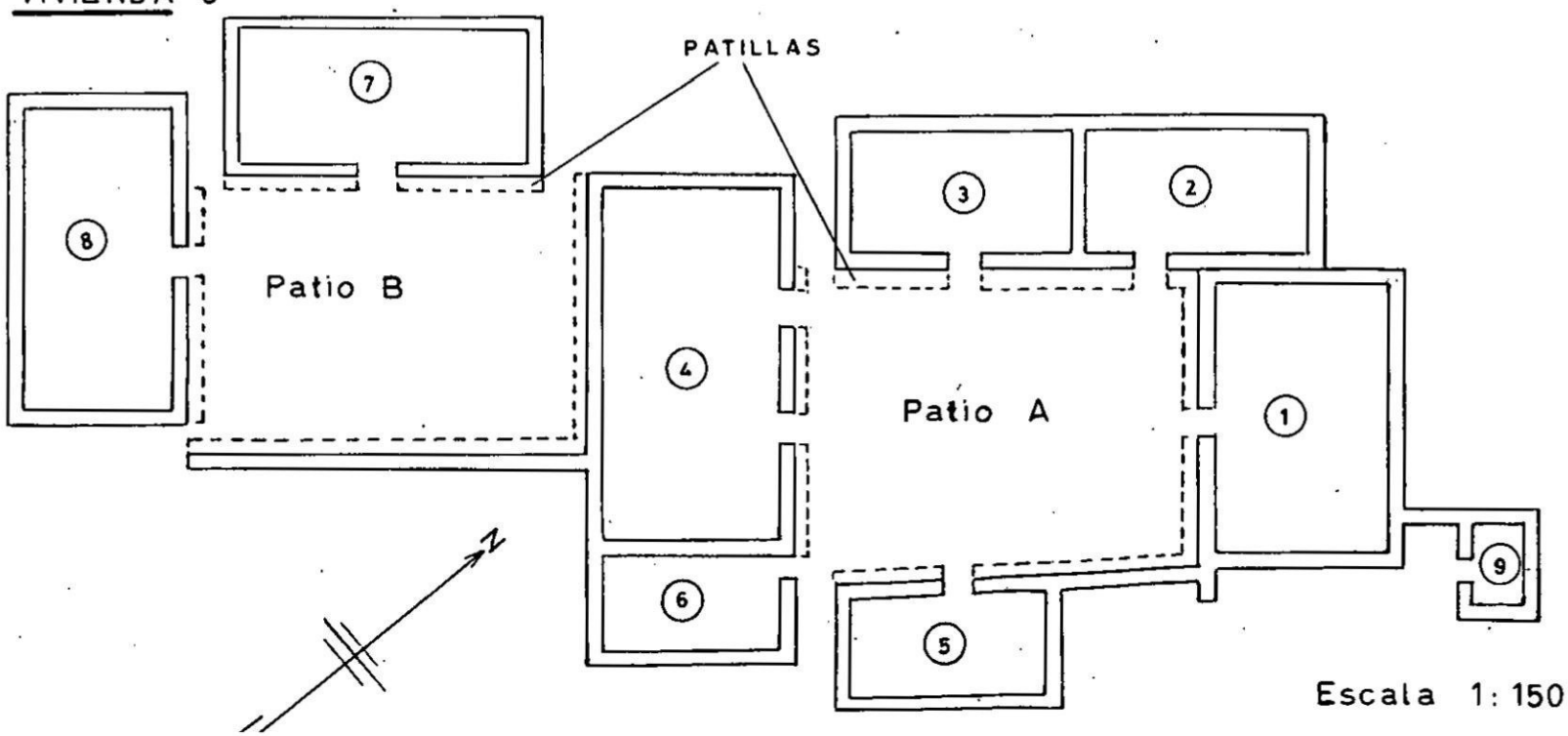
4 takarpu (estacas) para telar

1 llantuna (sombrilla) para la tejedora. ("Hacer ya (sombra". (Dic. Gonzales (Holguín; p.210).

VIVIENDA 2



VIVIENDA 3



27-D

Primera pieza: La Despensa

Medidas: ancho: 3.35 m.
Area: 21.40 m2.
largo: 6.39 m.

alto: 3.15 m.

grueso de la pared: 0.32 cm.

puerta: alto 1.65 m.

ancho 0.80 cm.

techo: lado exterior de la techumbre 2.60 m. (los pares-vertientes)
altura de la armazón 1.45 m. (el pendolón)

plataformas interiores, patahuas: a) alto: 0.43 cm.
fondo: 1.40 m.
ancho: 3.35 m.
b) alto: 0.30 cm.
fondo: 1.60 m.
ancho: 3.35 m.

Contenido:

58 chuas

4 jarros de barro vidriado

6 vasos de barro vidriado

2 mankas

3 cántaros de chicha

1 wislla

6 copitas de vidrio

2 chatos

4 jarros de lata

1 olla con velas de sebo

1 vasija de latón en forma de pato para llevar alcohol en las fiestas

1 olla con manteca

1 olla con cebada y chuño seco

1 ollita con hierbas secas para remedio

2 kapis, a medio tejer

2 sipitas a medio tejer

1 lamparín de kerosene

1 balanza

1 lampa

1 azadón

1 pico

1 combo

1 cincel

1 hacha

1 azuela

1 embudo de latón

3 botellas de kerosene

1 lata de kerosene vacía

2 kupus

3 taclas

1 jallmana raukana, raucana grande

1 arma

1 kuti azuela, como la raukana, para labrar palos

1 yugo pequeño

5 polleras de mujer

5 sombreros de lana de oveja, 4 negros y 1 blanco

6 unkuñas

4 chuspas

5 istallas

1 kipe, atado, con vestido completo de fiesta para hombre y mujer

1 montera

1 canasta uma, armazón de ichu para adorno de cabeza.

2 pares de ojotas usadas

1 atado con ropa de hombre sucia

1 inka uma, otro armazón de ichu para adorno de la cabeza

2 llicllas negras

1 lliclla de color

1 calzoncillo

2 pantalones

1 chumpi, faja

5 pellejos de oveja

1 atado de lana de oveja

1 atado de lana de alpaca negra

1 costal con bayeta tejida

3 ovillos de lana hilada

8 takarpos, estacas

2 awanas

1 telar de bayeta

8 pushkanas de madera

1 lanzadera

2 agujas de arriero

1 yauri, aguja de alambre

4 sogas de lana

2 lazos de cuero de vacuno

2 waska sogas de lana más gruesas

4 atados de chillwa ichu

3 cejes vacíos

3 llokallas, mazos de kolle 2 de ellos más grandes.

1 ceje extendido

4 tablones

1 remo

6 palos largos de kolle

1 tablón mayor de pino oregón

1 tambor desarmado

1 costal con sikos murino para una tropa de 24 personas

1 costal con sikos ayaraches, antiguos, para una tropa

1 guitarra

1 carga de ocas

1 carga de papas

1 atado de roke corteza para lavar, sirve de killay

1 paquete con 4 velas

1 atado, con tintes de diversos colores, en paquetitos

1 atado de romero

1 atado de hinojo

1 atado de manzanilla

1 rama de kishuar para remedio

1 peine

1 lápiz "Faber N° 2"

1 caja de fósforos

1 cajetilla de cigarrillos "Nacional"

Segunda pieza. Despensa

Medidas: ancho: 2.06 m.
largo: 4.66 m. ——— Superficie 9.5996 m^2.

alto: 3.10 m.

grueso de la pared: 0.25 cm.

puerta: alto 1.34 m.

ancho 0.60 cm.

techo: vertientes 2.10 m.

pendolón 1.28 m.

plataformas interiores, patawas: a) alto 0.50 cm.
fondo: 1.10 m.
ancho: 2.06
b) alto: 0.48 cm.
fondo: 0.95 cm.
ancho: 2.06 m.

Contenido:

1 olla grande

1 puruña

10 chuas

1 pillo, rollo de paja de cebada

7 cueros secos de oveja

Tercera pieza. Cocina

Medidas: ancho: 2 m.
largo: 2.59 m. ——— Superficie 5.18 m^2.

alto: 2.78 m.

grueso de la pared 0.13 cm.

puerta: altura 1.10 m.

ancho: 0.60 cm.

techo: vertiente, los pares 2.59 m.

el pendolón: 1.50 m.

patawas: a) alto: o.30 cm.
fondo: 1.36
ancho: 2 m.
b) alto: 0.34 cm.
fondo: 1.60 m.
ancho: 2m.

patilla: interior: 0.30 cm. de alto por 0.23 cm. de ancho

Contenido:

1 olla grande

2 ollas

2 puruñas

1 chatá

1 koona, batán para moler harinas

1 fogón de barro con tres aberturas

1 llokalla, mazo de kolle

1 tambor

1 arroba de papas en el suelo

1 1/2 cargas de ocas

La pieza es recién construída, el techo es casi redondo, como una cúpula.

Cuarta pieza. Cocina- Dormitorio

Medidas: ancho: 3.50 m.
largo: 6.92 m. ——— Superficie 23.2200 m^2.
alto: 3.15 m.
grueso de la pared: 0.26 cm.

puerta: altura 1.34 m.

ancho: 0.76 cm.

techo: vertientes: 2.90 m.

pendolón 1.65 m.

patawas: a) alto 0.57 cm.
fondo: 1.60 m.
ancho: 3.50 m.
b) alto: 0.45 cm.
fondo: 1.65 m.
ancho: 3.50 m.

Contenido:

Encima de la patawa a);

4 cántaros de chicha

8 ollas de diversos tamaños

1 olla nueva

1 puruña con habas

1 wislla

2 puruñas

1 chua

En la otra patawa b): que sirve de cama

1 pillo

3 chuses, frazadas

2 ponchos

2 llicllas

2 aksos

1 akso raído

8 pellejos de oveja

1 ceje extendido en todo el fondo de la patawa.

En el piso y la alacena:

2 chatos

16 chuas

1 puruña con llaska cocinada

3 chuas con llaska con papas, todo hervido

1 kupu con papas

4 unkuñas con papas

1 batán

1 cedazo

1 taklla

1 raukana

1 bacín de barro cocido

1 kutana con su moledor y un cuchillo

1 fogón de tres "ojos"

1 sombrero negro

1 caja de fósforos

2 botellas de kerosene

1 atado de cebolla de 5 ctvs.

2 chuas con chako

1 chua con sal

2 mecheros de kerosene

1 mechero de sebo

1 pukuna de espino

1 arroba de papa

1 unkuña con papa cocida en watia

1 wajtana

1 koona

1 par de llanques usados

1 taleguita con especerías

1 ovillo de lana de oveja blanca

1 chua loza con 2 llucho de lana negra (llucho lo que sacan de la pushkana, lana torcida)

Quinta construcción:

Medidas: ancho: 1.45 m.
largo: 3.50 m.
alto: 1.93 m.
techo a un agua: 2.10 m.
puerta de paja: alto: 0.80 cm.
ancho: 0.55 cm.

Superficie 5.0750 m^2.

Es una chujlla (choza) utilizada como depósito y en las fiestas como cocina para lo cual tiene un fogón.

Las puertas de las cuatro primeras habitaciones son de palos de kolle revestidos con bosta y con su respectiva, maskara, cerradura de kolle.

Asimismo, cada uno de los cuartos es independiente. Las piezas N° 2, 3, 4 y 5 tienen paredes colindantes. La pieza N° 1 está aislada (v. diseño).

La familia de Antolín está compuesta de ocho personas:

su mujer, la abuela de esta, una anciana de 75 años, y cinco hijos, la mayor de 14 años, los otros de 9, 7, 4 y 1 años, respectivamente. La abuela duerme en la tercera pieza y el resto de la familia en la cuarta. La patahua que les sirve de cama tiene una superficie de 5.77 m^2., los padres se acomódan en el centro y a ambos lados los hijos según el sexo, al lado de la madre las hijas mujeres y al lado del padre los hijos varones.

3.- Vivienda de Evaristo Quispe Huata.-

Su padre murió en el accidente del bote Taquile en 1951. Al quedar huérfano toda la responsabilidad de su casa se apoya integramente en él, consciente de este hecho trata de mantener el status de su familia, en el grupo de los acomodados, trabajando ardúamente y venciendo una serie de dificultades.

Su vivienda consta de dos patios. Su abuelo, Salvador Quispe, de 85 años de edad, viudo, es el jefe de familia, un anciano que ayuda limitadamente en los trabajos rutinarios. En 1950 cuando hicimos el censo de población vivían repartidos en las diversas habitaciones, sus tres hijos, Máximo de 48 años, Pascuala de 45 y María de 35, todos casados y con sus respectivas familias con un total de 16 personas, formando una familia del tipo extensa.

A la muerte de Máximo Quispe en 1951, las dos hermanas se fueron a vivir en casa de sus maridos quedando únicamente Evaristo, el hijo mayor de Máximo, al ciudado de la propiedad. Evaristo se casó y en 1952 vivían éste, su mujer, el abuelo anciano y sus hermanos Mariano, Sebastían, Concebida y Dionisia de 17, 11, 10 y 3 años respectivamente o sea 7 personas.

El 1° de mayo de 1952 Evaristo, a nuestro pedido hizo íntegramente el inventario y mediciones de su casa y nos lo

entregó cuidadosamente copiado en tres hojas. Lo que trascribimos es pues una colaboración de este taquileño.

La casa tiene nueve habitaciones distribuídas alrededor de dos patios en el más grande hay 6 habitaciones y en el otro dos, la última habitación no es sino un pequeño cuarto al lado de la habitación primera que está vacia. La vivienda está orientada con frente al oeste . Ambos patios tienen dos ingresos que constituyen las puertas de entrada y salida. Arbustos de kolle bordean la parte externa de la casa, casi circunscribiéndola, el canchón que la rodea es regular, tiene andenes para el cultivo de maíz y quínua.

Veamos el contenido y dimensiones de esta vivienda:

Patio N° 1.-

largo 8.43 m. Area 53.95 m^2

ancho 6.40 m.

Las patillas que lo bordean, con excepción de las entradas al patio tienen dos alturas, la que está adosada a los cuartos 2, 3 y 4 mide 0.56 cm. de altura y 0.40 de fondo. La otra correspondiente a las piezas 1 y 5 mide 0.40 cm. de alto y 0.31 cm. de fondo.

Contenido:

1 mata de malva

2 arrobas de ocas agusanadas

2 arrobas de papas agusanadas

1 kesana de totora, (vela de balsa)

Patio N° 2.-

Medidas: largo 8.20 m.
Area 45.92 m^2
ancho 5.60 m.
patillas alto 30 cm.
fondo 35 cm.

Contenido:

6 konas por acabar

1 batea

2 batanes

1 telar de bayeta

varias plantas de geranios, col, vara de San José y una matita de eucalipto.

varias piedras para ser labradas (batanes)

Pieza N° 1.- Cocina

Medidas: ancho 3.50 m.
Area 19.25 m^2
largo 5.50 m.
altura 3.66 m.
grueso de la pared: 0.30 cm.
puerta: alto 1.26 m.
ancho 0.56 cm.
techo: pares o vertientes 2.80 m.
pendolón 1.66 m.
altura de la perka 2 m.

Tiene dos patawas
cerradura de kolle: maskan

Contenido:

30 manojos de palo de kolle

6 tinka jarritos de barro

6 ollas rajadas

2 puruñas usadas

4 puños rajados

1 fogón

Pieza N° 2.- Despensa

Medidas: ancho 2.50 m.
largo 4.50 m.
Area 11.25 m^2

altura: 4 m 1/2

grueso de la pared 0.31 cm.

puerta: alto 1.20 cm.
ancho 0.56 cm.

altura de la perka: 2.45

techo: vertientes 2.45 m.
pendolón 1.55 m.

Contenido:

1 arroba de cebada

6 arrobas de papa

1 olla con anilinas

2 chatos nuevos

4 ollas pequeñas

3 ollas grandes

10 chúas

4 chuas loza

3 sogas de ichu

1 lazo

1 zurriago

2 sombreros negros

1 sombrero blanco

1 guitarra pequeña

Pieza N° 3.- Despensa

Iguales medidas que la anterior con excepción de la puerta que tiene de altura 1.50 y de ancho 0.64 cm. Area 11.25 m^2

Contenido:

12 imágenes de santos y santas en estampas, 2 rosarios

1 tambor

6 pinkillos

2 sombreros uno negro y otro blanco de lana de oveja

20 chuas

4 ollas regulares

5 ollas pequeñas

3 puruñas

1 costal

2 polleras de color

2 polleras amarillas

1 telar de bayeta

1 cajón de madera (envase de la lata de alcohol)

1 poncho plomo

1 par de zapatos usados

Pieza N° 4.- Despensa mayor

Medidas: ancho 3.60 m.
largo 7.10 m.

Area: 25.56 m^2

altura 4.30 m.

grueso de la pared 0.32 cm.

puerta: altura 1.50 m.
ancho 0.70 cm.

perka: 2.49 m.

techo: vertiente 2.70 m.
pendolón 2.81 m.

Contenido:

3 arrobas de papa

2 quintales de semilla de papa de diversas variedades

10 llokeñas, remos de balsas

2 guitarras pequeñas rajadas

3 telares de wayta awana

2 máscaras para las fiestas representando viejos.

2 tacllas

3 palos gruesos para el arado de las yuntas

9 cueros de ovejas (de los animales muertos para su matrimonio)

2 sogas de lana para cargar

1 lazo para el arado de las yuntas

5 yugos

1 tropa de sikos en un costal

2 tambores regulares para acompañar los sikuris

1 majma

1 tinka puño

1 tambor a medio acabar

1 wawa (atado) de paja

1 par de ruedas para un bombo grande

2 bombos utilizados para los cargos de alferado y kapero

1 azadón

3 tambores pequeños para la fiesta de Carnaval

2 patas secas de toro

1 chuspa

1 cabeza de vaca para bailar en la fiesta del 24 de junio

4 takllas

1 cuchillo kajllo

1 arado de hombre

2 quena quena de auqui puli

2 pinkillos de carnaval

1 quena quena de cinta kana

8 ruecas o puchkanas

6 ollas usadas

2 ollas nuevas

3 ollas grandes

6 raucanas

1 lampa

3 dibujos en cartulinas

Pieza N° 5.- Pequeña despensa

Medidas: ancho 2 m.
Area 8 m^2
largo 4 m.

altura 3,25 m.

grueso de la pared 0,29 cm.

puerta: altura 1,20 m.
ancho 0,54 cm.

altura de la perka 1,50 m.

techo: vertiente 2.15 m.
pendolón 1.75 m.

Contenido:

3 ponchos (negro, plomo y colorado)

3 polleras

1 acso

1 atado conteniendo el vestido completo de sikuri, plumaje, chaleco de cheje paño, huallpa, tokillo, franjas, pañuelos, chuspas y wichi-wichi.

2 sombreros negros

2 sombreros blancos

2 sombreros plomos

imágenes de santos en estampas

2 maletas de madera de kolle con vestidos de hombre

1 maleta con cuedernos escritos

1 cajón de papeles de cuentas, de deberes, relaciones, etc.

1 lapicero fuente

2 lapiceros

2 lápices

1 regla

los siguientes libros: "Los santos evangelios de nuestro señor Jesucristo" Buenos Aires, 1945, 2da. edición.
"Tesoro Escolar" 4to. año de Primaria por Víctor E. Vivar, Lima 1942
"Libro Primero de Lectura" Lima, Ministerio de Educación Pública 1942
"Diccionario Brevis"
Misal
"Libro 4° de lectura" por Isabel K. Macdermotl y Manuel Fernandez Juncos, New York 1902
"Vocabulario Trilingue" Castellano, aymara, quechua por Juan Francisco Deza G. y Anselmo Molleapasa Coello Puno, 1945

"Catecismo, doctrina cristiana" Padre Mariknoll, Puno 1946
"Patria" 3er. año de primaria, por Ricardo Mariátegui Oliva, Lima 1948
"Las Ciencias Naturales" por Luis Nata Gayoso, Barcelona 1903

3 libretas con apuntes de la escuela

1/2 docena de velas para los santos

2 libras de azúcar

2 chuas de chancaca

1 pantógrafo, hecho por él mismo de kolle

1 atado de cartas de sus maestros

1/2 arroba de cebada

1/2 arroba de caya

1 arroba de chuño

2 espejos pequeños

2 lazos de cuero para cargar

1 lazo de cuero para la taklla

1 serrucho grande

1 serrucho pequeño

5 cepillos de carpintero (2 grandes y tres chicos)

1 escuadra

1 escofina

6 cinceles grandes y pequeños

1 combo grande

1 combo pequeño

1 martillo pequeño

2 barretas

1 barreta de 2 m.

2 guitarras pequeñas nuevas

1 farol

3 tablones de madera de pino

1 violín

2 wisllas

1/2 arroba de quinua para hecer chicha

10 botellas vacías

3 tinteros vacíos

3 varas de bayeta

1 chuko

1 atado de ropas usadas

3 almillas

2 calzoncillos

3 chalecos

2 pantalones

7 chuas

3 basinicas

3 chuas loza

4 chontas (puntas de fierro para raukana y taklla)

1 reja de fierro

5 pergaminos

4 libras de lana de alpaca

2 libras de lana de oveja

1 par de chumpis, fajas

1 chullo de fiesta

1 par de zapatillas

2 peines

3 agujas de arriero

2 yaures, agujas de alambre

Pieza N/ 6.- Cocina

Medidas: ancho 1.93 m.
Area: 6.88 m^2
largo 3.60 m.

altura 2.35 m.

grueso de la pared 0.28 cm.

puerta: altura 1.20 m.
ancho 0.58 cm.

techo: vertiente 1.90 m.
pendolón 1.15 m.

Contenido:

2 cargas de papas agusanadas

1 palo grueso

1 sipita

1 fogón

Pieza N° 7.- Construcción nueva.

Medidas: ancho 2.67 m.
Area: 15.59 m^2
largo 5.84 m.

altura 3.08 m.
grueso de la pared 0.29 cm.

puerta: altura 1.33 m.
ancho 0.60 cm.

altura de la perka: 1.88 m.

techo: vertiente 2.85 m.
pendolón 1.20 m.

Contenido:

2 remos para los botes

2 palos largos de kolle

2 arrobas de papas agusanadas

2 ollas rajadas

7 piedras para las patawas

1 arado para yunta

Pieza N° 8.- Cocina- Dormitorio

Medidas: ancho 2.98 m.

largo 6.10 m. Area: 18.18 m2.

alto 3.10 m.

grueso de la pared 0.30 cm.

puerta: altura 1.30 m.
ancho 0.57 cm.

altura de la perka: 1.76 m.

techo: vertiente 2.70 m.
pendolón 1.34 m.

Contenido:

1 fogón de piedra

1 koncha fogón de barro cocido

3 koona

1 uchukutana

1 puño con agua

1 tacho para basura

4 ollas

1 cuchillo

3 kupus

2 puruñas grandes

1 puruña chica

8 chuas

3 cejes encima de la patawa como colchón

2 chuses, frazadas

4 ponchos usados

2 lliclas usadas

1 pollera

2 chukos

1 wislla

2 alacenas de piedra

Pieza N° 9.- Desocupada, a medio construir. Será una pequeña cocina.

Todas las puertas tienen su maskara, las patawas siguen las medidas de las otras viviendas 0.40 cm. de alto y su fondo varía relativamente en su uso. En la pieza N° 8 duermen 6 personas y el anciano en la N° 6. La vivienda ocupa una área de 215.82 m^2.

4.- Vivienda de Jacoba Huata.- (vda.)

En ella viven cuatro personas, Jacoba y sus tres nietos Martín, Enrique y Mariano Quispe Huata de 25, 20 y 15 años respectivamente.

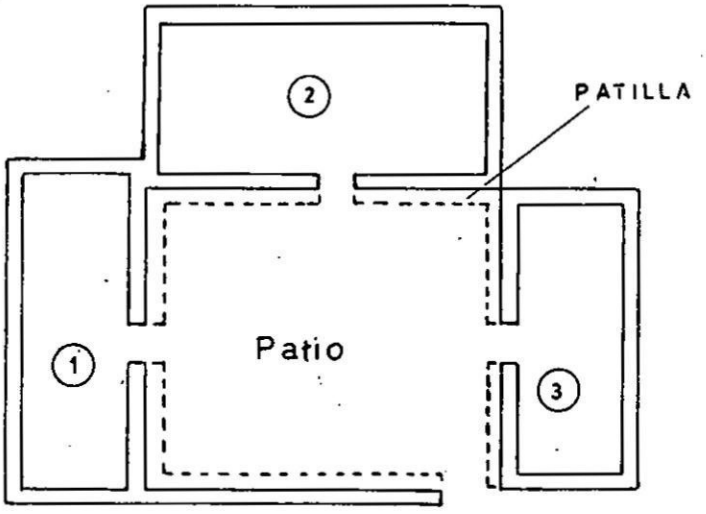
La casa está en el lugar llamado Kesura (Janan Wayko), Suyo Chuñopampa, La familia corresponde al grupo intermedio. Martín y Enrique hablan un poco de castellano, aprendido en la escuela, a la cual asistieron tres años contínuos y como no tienen ocasión de seguir practicandolo están olvidando poco a poco. Forman una familia unida, y considerada en el grupo como huérfana, por no tener padre vivo, de ahí que los muchachos tengan que trabajar fuertemente para poder atender las chacras, lo que realizan con gran esmero y dedicación; no poseen ningún capital en efectivo.

La vivienda no presenta el esmero exterior de la casa de Antolín Flores, pero el interior del cuarto N° 1 es uno de los mejores que hemos visto: pulcro empapelado, adornado con mapas de diferentes departamentos del Perú y diversos dibujos, que rebelan y muestran su paso por la escuela. Alrededor del patio están ubicadas las tres habitaciones, completamente independientes, con una sola puerta, sin ventanas, techo a dos aguas, de piedra con barro. La entrada al patio está orientada al lado este, pequeños grupos de kolle la rodean en diversos lugares. Antes de ingresar tienen un chiquero y a un costado en un anden superior y dominando la vivienda hay un lugar plano donde tienen instalado un telar de bayeta. El canchón es pequeño y en él existen sembríos de maíz y quinua, bordeándolo hay kolles y algunas matas de cantuta.

Patio.- Tiene de largo 9.36 m.

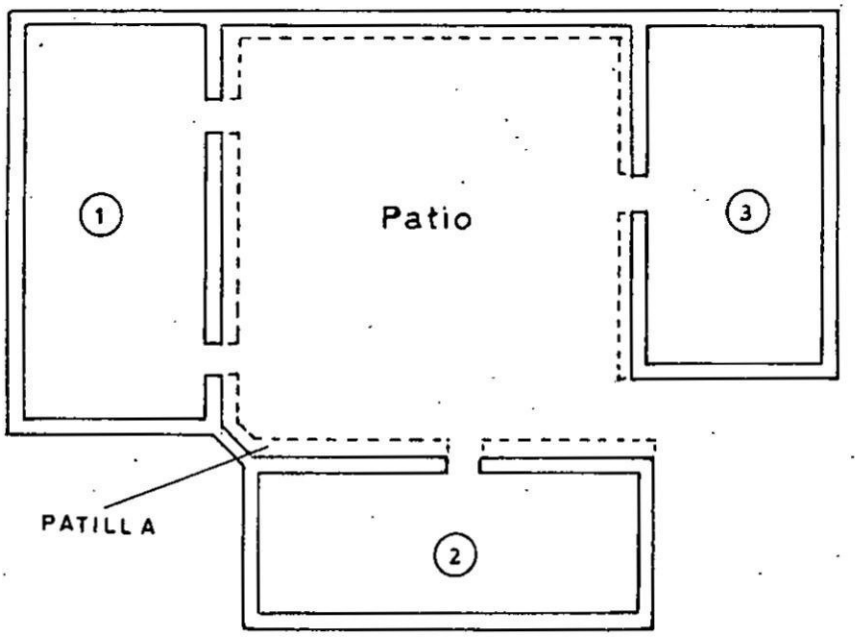
ancho 6 m. $56.16\ m^2$

VIVIENDA 4



Escala 1:150

VIVIENDA 5



Escala 1:150

Alrededor de las habitaciones 1 y 2 existen patillas de 35 cm. de alto. En julio de 1952 había en el patio lo siguiente:

3 botellas de kerosene

1 arado para bueyes

1 taklla

4 korpawajtana

2 bateas

1 pikuñas

3 yokallas

1 atado de ichu tacana

3 puños

2 tachos (chatos)

3 ollas

Pieza N° 1.- Despensa

Medidas: ancho 2.11 m.
largo 6.33 m. — 13.35 m^2
alto: 2.24 m.
grueso de la pared 0.35 cm.
puerta: alto 1.15 m.
ancho 0.60 cm.
techo: vertientes 2 m.
pendolón 1.05 m.
plataformas interiores, patawas a) alto 0.35 cm.
fondo 1.20 m.
ancho 2.11 m.
b) alto 0.40 cm.
fondo 1.35 m.
ancho 2.11 m.

Contenido:

1 tinaja regular

1 puño grande

3 ollas

1 tambor

1 kesana, biombo

1 atado de papa

1 atado de oca

2 botellas

1 lazo de vaca

3 mapas en la pared

2 láminas de diversos dibujos

1 libro de lectura

1 catecismo

1 lápiz

6 cuadernos, escritos con tinta, de deberes hechos en la escuela.

1 pomo de tinta

1 baulito de kolle

Pieza N° 2.- Despensa

Medidas: ancho 3 m.

largo 6.53 m. Area: 19.59 m2.

alto 2.30 m.

puerta: alto 1.05 m.

ancho 0.70 cm.

techo: vertientes 2.10

pendolón: 1.10 m.

patawas: a) alto 0.40 cm.

fondo 1.10 m.

ancho 3 m.

b) alto 0.42 cm.

fondo 1.30 m.

ancho 3 m.

Contenido:

3 puños

2 puños chicos

1 puño grande

3 tinajas

2 ollas pequeñas

4 ollas viejas

2 puños viejos

4 tachos (chatos)

2 tachos pequeños

3 tachos viejos

13 botellas vacías

20 chuas

4 pinkillos

2 quenas

2 bombos, tambor grande

1 caja, tambor pequeño

2 sipitas

2 sipitas viejos

2 canastas de chajlla (palos delgados)

1 canasta grande

2 yugos

2 takllas

1 arado

2 kupus

3 raukanas

2 latas de alcohol vacías

2 latas vacías pequeñas

1 farol

1 timón

8 palos de kolle largos

3 sombreros

2 guitarras pequeñas

1 sombrero de paja

1 soga de ichu

4 ovillos de lana de oveja

1 crucifijo

1 atado con vestidos de fiesta

1 atado con otros vestidos de fiesta

2 acsos

3 polleras de diversos colores

2 calzoncillos

2 pantalones negros

2 copitas de vidrio

3 ovillos pequeños de lana negra de oveja

2 cueros de oveja

1 metro de madera

1 telar de bayeta

1 telar de mujer, awana

3 atados de totora

2 talegas

1 atado de papa

1 montón de cebada

1 móntón de chuño

1 tablón de metro y medio delgado, pino oregón.

3 cejes vacios

Pieza N° 3.- Cocina-Dormitorio

Medidas: ancho 2.17 m.
Superficie 11.41 m^2.
largo 5.26 m.

alto: 1.70

grueso de la pared 0.38 cm.

puerta: alto 0.90 cm.

ancho 0.60 cm.

techo: vertientes 1.50 m.

pendolón 1 m.

patawas a) alto 0.40 cm.

fondo 1.30 m.

ancho 2.17 m.

b) alto 0.40 cm.

fondo 1.10 m.

ancho 2.17 m.

Contenido:

1 chato regular

1 chato pequeño

4 ollas

2 latas

1 tostadora de barro

1 tostadora de lata

7 chuas

1 puruña

3 puños

2 kutanas

3 wisllas

1 pekana

1 estera encima de la patawa

1 pillo

2 maletas pequeñas de madera de kolle

3 ponchos

1 fogón

1 chua con sal

1 mechero de kerosene

4 pellejos de ovino

1 chua con chako

1 caja de fósforos

1 atado con especerías

1 atado con hierbas medicinales

Una serie de hornacinas en las diversas habitaciones sirven como depósitos de sebo, mecheros, hierbas medicinales, papeles, etc. El área que ocupa la vivienda es de 100.51 m^2.

5.- Vivienda de Santiago Machaca Cruz

Corresponde al grupo más numeroso, como dicen los isleños "ni muy ricos ni muy pobres". Santiago Machaca, de 50 años de edad, bajo de estatura, vivaz y activísimo, es uno de los mejores tripulantes de los botes. Vive con su mujer y seis hijos, el mayor de 25 años y el menor de 4 años. Su casa consta de 3 habitaciones alrededor de un patio, está orientada al lado este, y ubicada en el lugar llamado Kinuapata, en el Suyo Chuñopampa. El patio mide 8.50 m. de largo por 7.80 m. de ancho (66.30 m^2.) . Con excepción de la abertura de ingreso la rodea una patilla de 0.40 cm. de alto por 0.60 cm. de fondo. En marzo de 1950 hicimos el inventario de la vivienda que nos dió el siguiente resultado:

Patio. - Contenido:

1 pichana, de muña. (escoba)

2 palos largos de kolle

1 chuspa

2 chuas

1 chato

1 manka con tiras de cuero de oveja para lazos

1 kullo, martillo de kolle

3 puños con su wiskana, tapa de totora con agua

1 puruña

1 chullo, goma

1 poncho

1 puskana

1 lliklla

1 montón de papas y ocas

1 atado de muña seca

Pieza N° 1. - Despensa

Medidas: largo 8.50 m.
ancho 3.60 m. superficie 30.60 m^2.

Contenido:

1 estandarte

1 telar de awana

1 telar de mama chumpe

1 wisina

1 sipita

3 montones de papas

uno de los pataokos con papas escogidas

3 frazadas

4 cejes encima de las dos patawas con cebada, ocas y maiz.

2 pillos

2 esteras

4 kupus

6 ollas

colgado de un palo encima de la patawa, ropa de hombre y mujer

6 polleras 4 calzoncillos, 4 pantalones, 2 llicllas y 2 acsos

1 farol de bote

1 pichana

3 ponchos

2 chalinas

4 ovillos de lana

1 chullo lleno de papeles

1 sipita vieja

1 tambor

1 balsa de totora pequeña

2 palos para wajtanas

6 palos de kolle

1 atado con vestidos de fiesta para hombre

1 atado con ropas de fiesta para mujer

1 saca con un juego completo de sikos para una tropa

1 pinkillo

1 pito

1 quena quena

2 takllas

1 yugo

1 barreta

1 combo

1 cincel

Pieza N° 2.- Cocina-dormitorio

largo: 7.80 m.

ancho: 2.80 m.

superficie 21.84 m^2.

Contenido:

1 alacena de cuatro pisos, en la pared frente a la puerta, hecha de lajas de piedra con barro, ancha en la base y angosta en la parte superior; contiene varias botellas, dos de ellas con kerosene, 2 jarros de lata, 4 chuas, 3 mankas.

1 fogón, koncha, en la pared frente a la puerta, hacia el lado izquierdo, de dos ojos, encima de él dos ollas cocinando papas y ocas.

1 chua con sal

En el suelo junto al fogón:

1 montón de papas menudas

1 batán, pekana con su moledor de 70 cm. por 40 cm. elevado sobre cuatro piedras a 20 cm. del piso.

1 atado de chijchipa, una hierba silvestre que se muele y usa como condimento en los chupes, como el ají

4 kupus llenos de ocas y papas

1 manka pequeña

1 puruña

6 chuas

2 chuas grandes

1 montón de papas y ocas

2 ujia kara, pellejos de oveja especiales para tambores y lazos

1 mechero de latón a kerosene

1 ovillo de lana hilada de oveja: kururo

1 chua con chako tapada con otra chua vacía

1 manojo de lana de oveja millma

En los pataokos:

1 kupu a medio tejer

1 pichana

1 escoba de ichu

En las patawas:

1 estera de paja de cebada

1 frazada

2 pellejos de oveja

La otra patawa vacía

Pieza N° 3 .- Despensa

largo 6.80 m.
ancho 3.50 m. Superficie 23.80 m^2.

1 arroba de ocas

1 arroba de papas

1 montón de pescados secos

2 takllas

1 telar de bayeta

El área total que ocupa la vivienda es de 152.54 m^2.

La vivienda de Santiago es pulcra, con geranios en un ángulo del patio, hermosos kolles rodean el patio y el canchón. A la entrada de la casa hay un pequeño jardincito, el mejor que hemos visto, donde existe una variedad de flores, especialmente geranios. El patio tiene un pequeño declive y un desagüe en

el ángulo sur-este, por donde corre el agua cuando llueve en abundancia. El piso del patio , en parte, está cubierto de losas de piedra y en el resto -de mayor extensión- es de tierra afirmada. La pieza N° 1 tiene dos puertas de entrada, ésta es una de las pocas construcciones que tienen dos puertas para un solo cuarto, y se debe a que inicialmente fué diseñada para dos piezas, que por falta de tiempo quedó en una sola. El techo es a dos aguas cubierto con paja de cebada y todas las puertas tienen cerraduras de kolle, las maskaras. Existe gran orden en la disposición de las cosas y cuando hemos pedido ver algun objeto o instrumento musical rápidamente, sin vatilación, lo han trafdo,. Igualmente ocurría con papeles que indicaban viajes a Puno para fiestas, bautizos, libretas escolares, etc..

16.- Vivienda de mamosto quispe.-

Es una de las construcciones más antiguas de la isla y pertenece a el grupo de los más pobres. Esta ubicada en Chujuno en el Suyo Kollata. Consta de un patio y tres habitaciones pequeñas de techos medio redondos, los llamados Morkowasi o moroko wasi, la técnica del techado es igualmente antigua, hecha con totora. Mamosto o Manuel es un anciano de cerca de 90 años, el cual vive acompañado de su nieto quien lo cuida. La vivienda tiene un área de 68.18 m^2.

Patio: tiene 6.70 m. de largo por 6 m. de ancho, la patilla que lo bordea mide 0.26 cm. de alto por 0.38 cm. de fondo. Area 40.20 m^2.

Contenido:

2 puños grandes

1 puruña

1 batea hecha por su nieto

1 batan

1 puñado de ocas

Pieza N° 1.- Cocina - Dormitorio

Medidas: largo 4.32 m.
ancho 2.05 m. Area: 8.85 m^2.

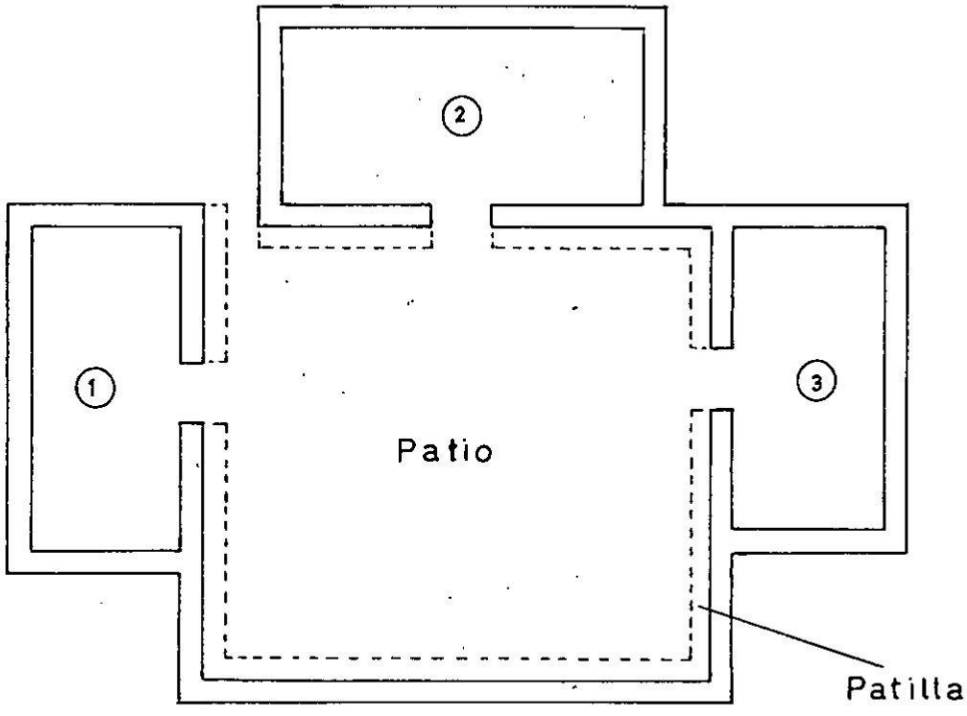
altura 2.53 m.

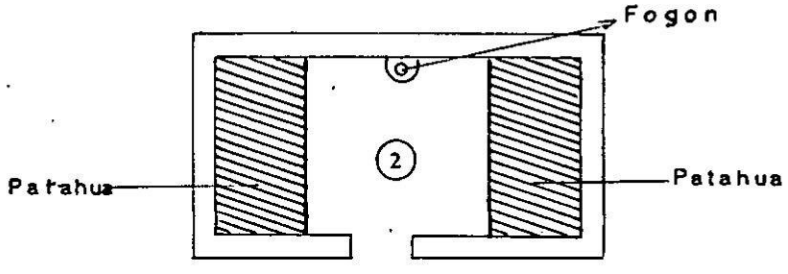
puerta: altura 1.23 m.
ancho 0.54 cm.

grueso de la pared 0.28 cm.

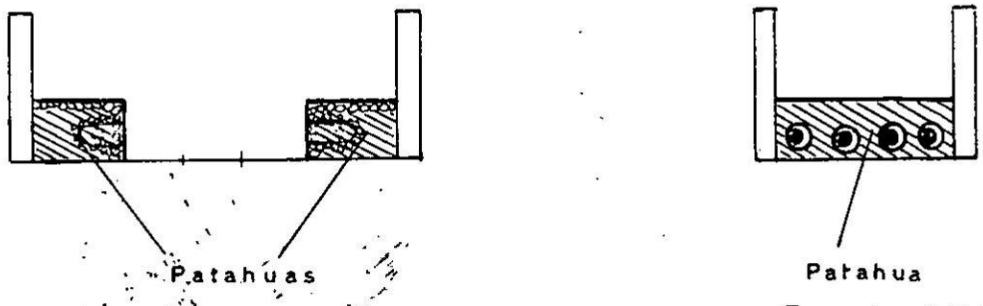
techo: vertiente 1.45 m.
pendolón 1.20 m.

VIVIENDA 6





Corte Esquemático



Escala 1:100

La pieza, con respecto a las otras, está ubicada en lo alto del patio, debido al terreno. Para ingresar a ella se sube tres gradas de piedra.

Contenido:

1 batán grande

1 batán chico

2 frazadas viejas de trapos de diversos colores remendados

1 mechero de kerosene

1 sipita deshecha utilizada como estera para dormir

1 chua con chako

1 sombrero

1 kupu con papas

5 chuas

2 chullos antiguos labrados, de colores, como el de los niños

2 jarros de lata

1 fogón

3 ollas

1 wislla

1 pukuna

1 botella

La puerta no tiene maskara. Tiene dos patawas interiores.

Pieza N° 2.- Despensa

Medidas: largo 4.80 m.
ancho 2.32 m.
Area: 11.13 m^2
altura 2.30 m.
altura de la perka 1.30 m.

puerta: altura 1.02
ancho 0.55

grueso de la pared 0.35 cm.

techo: vertiente 1.60 m.
pendolón 0.90 cm.

Contenido:

1 manojo de ichu

3 ollas viejas

1 asta de vacuno

1 pala

1 cernidor de lata

8 palos de kolle delgados

1 wajtana como kullo

3 wajtanas para golpear terrones

1 atado de troncos de kolle

muchos manojos de totora semiseca

La puerta tiene su maskara, el techo casi redondo su armazón es de palos de chujo. Tiene dos patawas. No tiene cejes cuando le preguntamos por ellos nos dijo que no lo poseia porque era pobre.

Pieza N° 3.- Despensa del Nieto

Medidas: largo 4 m.
Area: 8 m^2
ancho 2 m.

altura 2.25 m.

grueso de la pared 0.29 cm.

puerta: altura 1.18 m.
ancho 0.52 cm.

techo: vertiente 1.15 m.
pendolón 0.90 cm.

altura de la perka 1.35 m.

El anciano duerme solo en la cocina. Al lado de la casa está la de su otro hijo donde vive y duerme su nieto. Las mujeres de sus hijos constantemente lo cuidan y atienden aunque el nieto es el responsable por él . Dos construcciones están a medio hacerse, son lakayas, ya tienen las perkas (paredes) levantadas, falta acabarlas y techar. Tiene muchos kolles a la entrada. La casa está ubicada en la pampa de Chujuno entre dos cerros, de modo que sólo por el lado sur puede verse parte del lago, la playa de Kollata.

El contenido que hemos descrito en el inventario realizado en las viviendas representativas vamos a clasificarlo, según sus usos, en una serie de cuadros con la finalidad de mostrar su origen. Consideraremos cada objeto, utensilio, herramienta, instrumento o producto como un elemento cultural. En esta forma analizaremos su procedencia segun sea un elemento cultural autóctono o alienígena y, asimismo, indicaremos las modificaciones que cada uno de ellos ha sufrido para su utilización. Veamos estos cuadros:

UTILIZACION	ORIGEN	
	Aborígen	Alienígena
Vestido y Adorno	1) istalla 2) uncuña 3) chuspa 4) chuko 5) lliclla negra 6) lliclla de color 7) akso 8) chullo 9) poncho 10) ojotas 11) wayaka 12) chumpi 13) wawa chumpi 14) wallpa 15) tokillo 16) wichi-wichi 17) tupu 18) plumas 19) máscaras	20) chalina de seda 21) camisa de tocuyo 22) peine 23) espejo 24) cepillo 25) botas 26) gorra 27) zapatos 28) zapatillas 29) abanico 30) cuentecillas 31) almillas 32) polleras 33) sombrero corriente 34) sombrero de copa 35) "jugón" 36) montera 37) pelucas 38) warmi-uma 39) canasta-uma 40) inka-uma 41) cheje-paño 42) franjas 43) chamarra 44) calzoncillo 45) pantalón 46) chalina de lana 47) chaleco de cheji paño 48) chaleco

En este primer cuadro anotamos 19 elementos culturales aborígenes y 29 elementos extraños o alienígenas. Esto indicaría en un primer análisis que hay predominancia de los elementos foráneos. Pero hay que señalar que los 19 elementos culturales tradicionales han sufrido algunas modificaciones; no se utilizan en forma idéntica a sus patrones tradicionales: las prendas de vestido y los adornos utilizan ahora tintes y lana

importados o foraneos, lana de oveja, animal que llegó al Perú después del siglo XVI, y tintes y anilinas que adquieren en Puno procedente de Alemania. De manera, pues, que no existen elementos aborígenes puros sino modificados.

De los 29 elementos culturales alienígenas, o sea los nuevos desde el siglo XVI, que el grupo ha incorporado a su cultura, 11 corresponden a elementos aceptados sin modificación alguna (peine, espejo, cepillo, botas, gorra, zapatos, zapatillas, abanico, cuentecillas, chalinas y camisa) y 18 a elementos que han sufrido una adaptación o alteración para su uso (Nos. 31 y 48).

De los 11 elementos aceptados sin modificación alguna, cinco de ellos (24 al 28) son utilizados solamente por dos o tres familias acomodadas. De manera que, en realidad, sólo son seis los elementos aceptados sin modificación por la generalidad del grupo. Los 19 elementos aborígenes modificados y los 18 elementos alienígenas aceptados y modificados constituyen los elementos mestizos que utilizan los isleños en el vestido y el adorno. El cuadro final sería el siguiente:

Elementos mestizos	37	(19 aborígenes y (18 alienígenas aceptados (con adaptaciones
Elementos alienígenos puros de uso general	6	
Elementos alienígenos (raros) puros	5	
	48	elementos que forman el patrón cultural actual del vestido y el adorno.

Este tipo de análisis nos permite conocer al detalle la procedencia de sus elementos culturales y la forma de utilización, mostrándonos, además, como se integran en la cultura del grupo dándole el tinte de mestiza que posee la isla. En esta forma tratamos de demostrar que aún un grupo tan alejado, insular, en el lago Titicaca, el proceso de mestizaje es el predominante.

UTILIZACION	ORIGEN	
	Aborígen	Alienígena
Menaje de Cocina	1) manca 2) chato o tacho 3) puruña 4) chua 5) jankana 6) chualoza (2) 7) tinaja 8) puño 9) kallana 10) majma 11) chumpa 12) jarros de barro vidriado (2) 13) vasos de barro vidriado (2) 14) koncha 15) tinka puño 16) poto 17) wislla 18) koona 19) uchukutana 20) kutana 21) pekana 22) pukuna 23) pichana 24) kullu 25) molde de ichu para queso 26) balai (cesta plana)	27) copas de vidrio 28) jarro de lata 29) recipiente de latón y zinc 30) botellas 31) embudo de latón 32) lata 33) cedazo de latón 34) tetera de latón 35) olla de aluminio 36) sartén de aluminio 37) tostadora de latón 38) cuchillo 39) cantimplora 40) primus 41) escoba

Los 41 elementos culturales se dividen en 26 aborígenes y 15 alienígenas. Solamente 3 elementos aborígenes han sufrido modificaciones (Nos. 6, 12 y 13) por la técnica del vidriado. En este análisis aparece claramente la persistencia de los elementos tradicionales de barro y de piedra.

UTILIZACION	ORIGEN	
	Aborígen	Alienígena
Combustible e Iluminación	1) plantas silvestres 2) palos de kolle 3) ollín (para fuego) 4) piedras duras (para fuego) 5) wawas (atados de paja) 6) sebo (auquénido)	7) kerosene 8) fósforos 9) kawa / bosta 10) aykuna / 11) piedra y fierro (para fuego) 12) lamparín a kerosene 13) lámpara a carbono 14) vela de parafina 15) vela de sebo 16) mechero de kerosene 17) mecha chua (candelero para vela (de sebo 18) velero (para fabricar velas) 19) mazo de pabilo 20) seraizani kaspe (para jalar palitos) 21) linterna de mano

Seis elementos aborígenes y quince foráneos. Los Nos. 3 y 4 han sido reemplazados por el fósforo, de manera que quedan reducidos a cuatro los elementos tradicionales que utilizan sin modificación.

Entre los elementos aborígenes, cinco de ellos (Nos. 9, 10, 11, 17 y 20) han sufrido modificaciones para su aceptación.

Los Nos. 18, 19 y 20 son utilizados por una familia.

El N°. 21 comienza a generalizarse debido al transporte en botes.

Hay, pues, predominio de los elementos de la técnica moderna.

UTILIZACION	O R D E N	
	Aborígen	Alienígena
ALIMENTACION	1) papa 2) oca 3) quinua 4) maíz 5) chuño 6) caya 7) karache 8) bogas 9) suches 10) llaska 11) totora 12) chijchipa (condimentos) 13) muña 14) chako 15) sal	16) haba 17) cebada 18) trigo 19) trucha 20) cebolla 21) sal 22) azúcar 23) manteca de cerdo 24) chancaca 25) especerías

Elementos propios	15
" ajenos	10
	25

Ninguno de estos elementos culturales ha sufrido modificación.

Existe una persistencia de mayor número de elementos culturales tradicionales.

UTILIZACION	ORIGEN	
	Aborígen	Alienígena
Bebidas y Drogas	1) chicha 2) coca 3) llipta	4) alcohol 5) cigarros

Hay predominio de los elementos autóctonos.

UTILIZACION	ORIGEN	
	Aborígen	Alienígena
Instrumentos Agrícolas	1) taklla 2) raukana 3) jallmana raukana 4) kuti azuela 5) wajtana 6) korpa wajtana 7) llokalla 8) kupu) dep. 9) ceje)	10) lampa 11) pico 12) azadón 13) arma) yugo) arado reja) 14) chunta (punta de (fierro 15) combo 16) barreta 17) hacha 18) azuela 19) machete (laimana) 20) plancha de fierro 21) carretilla de fierro 22) costales (tocuyo (lana

Esto indica la existencia de nueve elementos tradicionales, de los cuales los cuatro primeros han sufrido modificaciones (la reja de acero) y 13 elementos nuevos, entre los cuales los Nos. 13 y 22 utilizan elementos tradicionales o sea que han sufrido adaptaciones para su utilización. Predominan, pues, en este conjunto los elementos foráneos.

UTILIZACION	ORIGEN	
	Aborígen	Alienígena
Instrumentos de Carpintería		1) serrucho (varios tipos) 2) cepillo 3) escuadra 4) escofina 5) cincel 6) martillo 7) formón 8) broca 9) granil 10) sargente 11) birbiquí 12) esmeril 13) piedra de asentar 14) metro 15) hoja de cepillo 16) lápiz de carpintero 17) algodón 18) cola

Todos son elementos culturales de procedencia foránea.

UTILIZACION	ORIGEN	
	Aborígen	Alienígena
Utiles Escolares		1) lápiz "Faber N° 2" 2) lapicero 3) pluma 4) tinta 5) lapicero fuente 6) regla 7) sello 8) tampón 9) pantógrafo 10) cuaderno (varios tipos) 11) cartulina 12) papel blanco 13) papel periódico 14) libreta 15) mapa 16) carta geográfica 17) lámina de dibujo 18) libros (de lectura, naturaleza, historia, geografía, religión, Biblia, oráculo, etc.) 19) catecismo 20) cartilla del Ministerio de Agricultura 21) almanaque 22) periódico 23) cuadro (marco y vidrio) 24) escudo 25) bandera

Todos son elementos culturales asimilados.

UTILIZACION	ORIGEN	
	Aborígen	Alienígena
Instrumentos de Peso y Medida	1) ankara Balanza de hilos de lana, palos de kolle y como platillos -- lagenaria.	2) balanza de resorte 3) balanza romana (platillos) 4) metro madera 5) vara madera

Elementos culturales nuevos asimilados.

La ankara es una adaptación.

UTILIZACION	ORIGEN	
	Aborígen	Alienígena
TEJIDO	1) awa kaspe 2) awana wayta 3) mama chumpe (faja) 4) takarpos 5) llantuna 6) waskas 7) puskrana 8) yauri 9) millma (lana) (auquénido) 10) vellones 11) pellejos 12) chailla (palos de kolle) 13) kururo (ovillo) 14) kaito (lana hilada) 15) llucho (lana torcida) 16) algodón 17) chillwa ichu 18) ichu takana 19) totora 20) wawa chumpe (faja) 21) telas tejidas 22) waska (sogas de lana de auquénido) 23) kesana 24) canasta y cestas (de kolle, ichu y totora) 25) soga (de ichu) 26) estera (totora-ichu)	27) telar de bayeta 28) lanzadera 29) lazo de cuero vacuno 30) aguja (arriero, alambre, (yauri) 31) lana de oveja 32) vellones de oveja 33) pellones de oveja 34) ovillos 35) kaito -lucho- cordones de lana de oveja 36) sulfurina (anilina) 37) bayeta 38) sogas de fabrica 39) estera (de cebada)

Existe predominancia de elementos culturales aborígenes (26).

Trece son los elementos culturales incorporados.

UTILIZACION	ORIGEN	
	Aborígen	Alienígena
Instrumentos Musicales	1) siko murino	8) tambor
	2) siko ayarache	9) bombo
	3) pinquillo	10) caja
	4) quena-quena (de auqui perli)	11) guitarra
	5) quena-quena (de cinta cana)	12) violín
	6) pito	13) arpa
	7) pututo	14) rondín
		15) charango
		16) bandolina

Siete elementos tradicionales y 9 elementos culturales incorporados.

UTILIZACION	ORIGEN	
	Aborígen	Alienígena
Instrumentos y Materiales para los Botes	1) kesana 2) llokeña	3) farol 4) timón 5) tablones pino oregón 6) tablas eucalipto 7) templadores 8) tornillos de bronce 9) chumacera de metal 10) remos pino oregón o eucalipto 11) bisagras 12) fierros 13) planchas de zinc 14) garabato 15) pinturas 16) aceite de linaza 17) masilla 18) ganchos 19) maleta kolle - eucalipto 20) velas (tocuyo) 21) linterna 22) baules kolle - eucalipto

Preponderancia de elementos culturales alienígenas.

UTILIZACION	ORIGEN	
	Aborígen	Alienígena
Objetos Mágico-Religiosos	1) coca 2) koa 3) fetos de llama 4) sebo de llama 5) ollas pequeñas 6) chicha 7) chua (líquido (especial 7) a- pallares	8) crucifijo 9) rosario 10) imágenes de Santos y Santas 11) estampas 12) cuadros con estampas 13) estandarte 14) faroles 15) papel cometa 16) papel de estaño 17) asta de vacuno 18) figuras de vidrio 19) cuentecillas 20) caramelos 21) chuiches (figuras de (plomo 22) alcohol 23) feto de chancho 24) vino

Existe predominio de elementos foráneos asimilados a sus prácticas mágico-religiosas.

UTILIZACION	O R I G E N	
	Aborígen	Alienígena
Vivienda	1) patawa 2) pataoko 3) alacenas de lajas piedra 4) maskara 5) puerta de kolle 6) estructura-habitación 7) techos 8) paredes 9) dinteles 10) sogas de ichu 11) ichu 12) totora 13) enlucido y exterior de barro 14) uniones y ensambladura	15) puertas (madera) 16) cerraduras 17) llaves 18) candado 19) cerrojos 20) bisagras 21) tornillos 22) clavos 23) paja de cebada 24) cruz 25) ventanas (madera)

Catorce elementos tradicionales y 11 elementos culturales incorporados.

UTILIZACION	O R I G E N	
	Aborígen	Alienígena
Menaje de Dormitorio	1) chuse 2) pillo	3) catre de madera 4) colchón de lana 5) frazada de lana 6) pellejo de oveja 7) basin de latón 8) basin de fierro enlozado 9) lavatorio de fierro enlozado 10) mesa de madera de pino 11) silla de madera de pino 12) repisa de madera de pino 13) tijeras

Dos elementos culturales y 11 elementos asimilados.

UTILIZACION	ORIGEN	
	Aborígen	Alienígena
Instrumentos de Pesca	1) sipitas 2) kapi 3) wisiwa 4) majana	5) anzuelos 6) hilo especial para anzuelo

Predominio de los elementos culturales tradicionales.

UTILIZACION	ORIGEN	
	Aborígen	Alienígena
Diversos	1) piedras labradas	3) pergaminos (ujia kaa)
	2) bateas de piedra	4) alforjas
		5) latas
		6) lazo
		7) zurriago
		8) hornillo para confeccionar sombreros
		9) molde de piedra para confeccionar sombreros
		10) varas de mando
		11) bolas
		12) trompo
		13) cornetas
		14) dinero
		15) marcos
		16) vidrios

Hay preponderancia de los elementos culturales foráneos.

A través de escos cuadros y su clasificación tenemos un esquema de los elementos culturales de acuerdo a su procedencia. Analizarlos y comprender dentro de este sistema otros elementos o patrones culturales, tales como ideas, creencias, prácticas diversas, etc., es un camino para conocer mejor la estructura del grupo.

Del análisis presentado se puede señalar, por ejemplo, que existen conjuntos donde todos los elementos son nuevos; tal es el caso de los instrumentos de carpintería o los útiles escolares, y otros en donde existen modificaciones antes de ser asimilados y por último otros conjuntos donde predominan los elementos aborígenes: menaje de cocina, alimentación, tejido y vivienda.

La cultura, pues, en Taquile es mestiza con preponderancia de elementos culturales aborígenes, en unos casos, y alienígenas, en otros.

He aquí el resumen general:

RESUMEN

	Aborígen	Alienígena
1.- Vestido y adorno	19	29
2.- Menaje de cocina	26	13
3.- Combustible e iluminación	6	15
4.- Alimentación	15	19
5.- Bebidas y drogas	3	2
6.- Instrumentos de Carpintería	-	18
7.- Instrumentos agricolas	9	13
8.- Utiles escolares	-	25
9.- Inst. de peso y medida	1	4
10.- Tejido	26	13
11.- Inst. musicales	7	9
12.- Inst. y materiales para los botes	2	20
13.- Objetos mágicos-religiosos	7	14
14.- Vivienda	14	11
15.- Menaje dormitirio	2	11
16.- Ins. de Pesca	4	2
17.- Diversos	2	17
Totales relativos	143	226

Estas cifras deben considerarse en forma relativa y solamente como un indicio del mestizaje cultural; los análisis número y estadísticos pueden ofrecer informaciones que lleven a falsas generalizaciones. Un estudio más profundo de las cifras que aquí presentamos nos llevaría a analizar cada uno de los elementos culturales conociendo su grado de integración y en función de su aceptación por el grupo. Por ej. en muchos de los cuadros indicados aparecen múltiples elementos alienígenas que son poseídos por una persona, una familia o cuando más por un reducido grupo por su rareza, por un recuerdo de viaje, por un regalo, etc. y que sin embargo al ser considerados como guarismos abultan la cantidad de elementos considerados como foráneos. Asimismo existen otros extraordinariamente integrados como son los fetos de chanchos o las figurillas de plomo. Otros en cambio son ambiguos. De manera, que este esquema número a base de cuadro que agrupan elementos afines, sólo se ofrece como una muestra de un trabajo que debe hacerse con delicado tratamiento y estudio.

III.- Trabajo

TRABAJO

Con el cambio operado en la propiedad vemos que ahora el trabajo aparece libre de toda explotación. Cada isleño trabaja para sí y para su grupo. El trabajo para sí es fundamentalmente familiar y el del grupo es comunal, aunque restringido a determinadas labores de bien común. La división de la isla en "suyos" y su utilización económica responde a patrones tradicionales; ésto lo hemos detallado claramente en el capítulo de agricultura. Nadie se atreve a transgredir la regla. Es como un acuerdo tácito y el trabajo responde a esta planificación tradicional, de manera que esa libertad de trabajo está sujeta a un plan elaborado por el grupo como consecuencia de ensayos, experimentos y, sobre todo, de un sistema que responde mejor al aprovechamiento intensivo de la tierra, de acuerdo a los instrumentos de trabajo que poseen. La concepción del habitante del Perú Antiguo les ha señalado esa pauta de la que no pueden desviarse, por cuanto los mencionados instrumentos de trabajo siguen siendo casi los mismos. La técnica y ciencia moderna no ha llegado a ellos y, entonces, impera el clásico sistema de rotación porque no hay abonos y, en ese caso, rotar es el mejor medio de abonar. Cinco a siete años espera un "suyo" antes de incorporarse nuevamente a la producción. Con la aplicación de los conocimientos de la técnica moderna, ésto sería superado; tendrían más tierras en utilización y, como consecuencia, más rendimientos. De allí que el cambio en el sistema de propiedad, por ahora solamente, los iguala a las llamadas co-

munidades de indígenas reconocidas oficialmente y éste es el paso que cabe resaltar como nota fundamental en la actual cultura de Taquile, el cambio de hacienda a comunidad por propio esfuerzo de un grupo de indígenas analfabetos (ver capítulo de Propiedad). La posición que un taquileño ocupe en su sociedad está determinada actualmente por la efectividad de su trabajo y por las condiciones personales que posea.

La familia es la célula básica del trabajo. El esfuerzo de todos sus miembros es suficiente para obtener la producción total que satisfaga sus necesidades primarias. En cada uno de sus miembros radica prácticamente la habilidad íntegra del grupo; pueden realizar todas las tareas inherentes a la forma de vida existente. Desde niños se les condiciona para trabajar la tierra, cuidar los animales, cargar, transportar, percar, tejer, etc. Un alto porcentaje de familias no necesita de ayuda exterior para lograr sus objetivos; son autosuficientes. Pero, al lado de este individualismo familiar conservan una profunda base cooperativa; están siempre dispuestos a trabajar las obras públicas, a ayudarse en el desempeño de un cargo religioso, a construir una casa, el espíritu comunitario está fuertemente desarrollado: la minka, el ayni, y el yanaparikuy son las expresiones concretas de este espíritu.

Este hecho ha contribuído a la casi nula existencia de grupos de especialistas, aunque reconocen cualidades y habilidades en determinadas personas: como en el que construye un bote, el que tiene condiciones especiales para labrar la piedra, el que toca

mejor un instrumento musical, el que mejor pesca; en la partera, en el jampico (curandero), en el pako (mago) o en el que prepara fórmulas mágicas; todo lo que constituiría los gérmenes de una especialización, pero éstos no llegan a constituir grupos privilegiados y contra todo lo supuesto son considerados por lo que ocupan un status económico con cierto desprecio o como necesitados que deben dedicarse a estas labores especiales, complementarias, para poder subsistir debido a su bajo nivel económico. Esto es especialmente cierto para aquellos que labran la piedra o que pescan.

El trabajo lo consideran como una necesidad fundamental. La obligación de producir para subsistir, por lo tanto, la toman con gran responsabilidad y voluntad. Mayor trabajo significa mayor rendimiento; abundantes productos. "Un buen año" es la súplica vehemente de los pakos, en el día de Mulusina.

Existe una movilización total de la familia en la realización del trabajo necesario. Ambos sexos ejecutan las tareas pesadas casi en igualdad de condiciones; por eso todos sus miembros son considerados valiosos. Hay dos ciclos de gran esfuerzo: el de la siembra y el de la cosecha. El segundo es el más fuerte y entre ellos existe un período de menor esfuerzo. En este lapso puede dedicarse a infinidad de menesteres, si es que la cosecha precedente ha sido buena. Estas tareas incluyen arreglar sus casas, tejer, construir herramientas o utensilios. Si por el contrario la cosecha fue deficiente, esta época es de gran preocupación y esfuerzo. Para familias menos acomodadas representa una eta de trabajo suplementario para subsistir únicamente. Felizmente para el grupo, el porcentaje de éstas es pequeño - un 10%.

Pero, no vaya a suponerse por un instante que la vida es fácil. La lucha por la producción es ardua. La diferencia estriba en que unos tienen más tierras que otros y que unas familias son más numerosas que otras. En el primer caso hay cierta holgura. Una buena parte de la cosecha se traduce en dinero y año tras año les permite adquirir tierras, botes, etc. En el segundo caso se cuenta con más energías pero a la vez con mayores necesidades y la bonanza depende de la mayor posesión de tierras y de su ingenio en el trabajo.

Todo el esfuerzo humano concentrado en esta incesante lucha se traduce en la nueva situación en una estratificación que sería la siguiente:

a) familias con posesión de tierras que les permite productos para todo el año con sobrante para el trueque y venta, con posibilidades de capitalización.

b) familias con posesión de tierras que solamente les permite víveres para el año, con ligeros sobrantes para el trueque. Pequeña capitalización.

c) familias con posesión de tierras cuya producción no alcanza para subsistir durante el año y que requieren trabajo suplementario. Mínima capitalización.

Las fiestas constituyen el paliativo a este esfuerzo constante. Con ellas el grupo combina admirablemente trabajo y descanso. La familia en que uno de sus miembros debe ser "Alferado" o "Mayorazgo" redobla sus esfuerzos en el trabajo; ante este nuevo incentivo intensifica sus tareas para atender el cargo, lo cual afecta fundamentalmente sus posibilidades de progreso, de mejora. Pero,

dejar de hacerlo es atentar contra la tradición y ganarse la animadversión de los espíritus.

Hasta hace 20 años el trabajo era considerado en otra forma. Funcionaba lo agradable y desagradable: el trabajo para los dueños de afuera y el trabajo en su pequeño canchón. Hoy la situación ha cambiado. Se ha revalorado su significado. Es un esfuerzo desgastador pero tomado con agrado. En la cosecha y cuando el ritmo de trabajo es intenso, ésto se deja sentir netamente. La familia desde las 7 de la mañana alista sus utensilios; come frugalmente y trabaja constantemente hasta el mediodía en que merienda una media hora y luego sigue la labor hasta las 6 y 7 de la tarde. Con la excepción de un menor trabajo, los días domingo, este período de labor continua dura casi dos meses. En el mes de mayo el esfuerzo llega a su clíma con el trabajo denominado faena. Es el carguío de la cosecha, de cebada especialmente, que se realiza entre 4 y 7 A.M. antes de ingerir ningún alimento, para luego comer y seguir el ritmo continuo; tarea que también realizan los niños antes de ir a la Escuela. En la siembra y el barbecho ya no se presenta esta situación. Son dos o tres días fuertes de trabajo en la semana; el resto es de menor esfuerzo. Fuera de este período pueden distraer su atención de las chacras; pero surge la tarea doméstica, la confección de vestidos, los viajes continuos a Puno, la construcción de casas o sea que todo el año se encuentran en una labor interminable. No se concibe el ocio sino como una "enfermedad".

En ese gran esfuerzo, la coca, el ritmo y las fiestas constituyen mitigantes a la tarea. El mascar la coca les proporciona un descanso; mientras preparan la bola, cesan la labor y ésto ocurre 3 a 4 veces al día. En esos momentos conversan y recuperan fuerzas para luego seguir el trabajo con mayor brío. En la siembra el grupo de trabajo: dos takllladores y una sembradora, debe realizar la tarea rítmicamente y la emulación determina que cuando menos se dan cuenta han acabado el trabajo en medio de risas y bromas.

En la cosecha hay otro ritmo individual. Cada persona tiene a su cargo escarbar un surco y según el número de personas al mismo tiempo se cosechan en linea igual número de surcos, lo cual se hace rápidamente y en competencia. En el mayor trabajo el ritmo y la conjunción de esfuerzos desempeñan la función de aligerar lo penoso del esfuerzo.

El pequeño grupo de colonos que todavía subsiste concibe el trabajo como una tarea desagradable, como trabajo no deseado donde tienen cabida el ocio, el haraganeo, el menor rendimiento, pero este grupo es una excepción en la isla.

Otro hecho importante es el elevado espíritu comunitario que, como hemos dicho, se traduce en el ayni, la minka y el yanaparikoj. En la cosecha, en la siembra, en las fiestas, en los grandes trabajos para obras comunales, tales como la construcción del local escolar, la reparación de linderos, de los muelles, etc., la ayuda mútua está siempre pronta a manifestarse.

División del Trabajo

En la división del trabajo por sexos, la balanza se inclina en el esfuerzo de los hombros. Ellos tienen a su cargo las "tareas pesadas", el barbecho, la roturación de la tierra, la preparación de herramientas y utensilios, el transporte de grandes cargas, el trabajo de la piedra, el tejido de cordellate y a palitos, la navegación, etc., además de las grandes responsabilidades derivadas de ser autoridad, músico, danzarín, mago, curandero, propietario y alferado o mayorazgo. En cambio, en la mujer el trabajo reposa fundamentalmente en el continuo cuidado de la tierra, de la siembra, de la cosecha, de los aporques, el transporte de pequeñas cargas, en la preparación de alimentos, el ordeño, el pastoreo, el trasquile, y el cuidado de la casa. Pero, además son las que tejen los tejidos más finos y delicados; tiñen, confeccionan sogas, son curanderas, pueden pasar cargos religiosos como ser "estandarte" y kapero, y como mujer del alferado o del mayorazgo o de las autoridades tienen determinadas obligaciones que cumplir.

Sin embargo, muchas tareas son comunes a ambos sexos como, por ejemplo, el caso de la siembra en que junto a los dos aradores trabaja una sembradora; en el aporque el trabajo es común asi como en el deshierbe. Además, tanto en la cosecha como en la selección de semillas donde la labor común es mas o menos igual.

Fuera de la agricultura son reducidos los trabajos en conjunto. Los trabajos individuales comprenden la recolección de leña y agua, el hilado y torcido, la confección de sogas de ichu, el lavado de la ropa, la crianza de los niños, el zurcido y remiendo de ropa, la confección de vestidos.

Los niños desde los 6 y 7 años cooperan en el trabajo familiar, recolectando agua y leña, cuidando los animales, actuando de pastores, confeccionando sogas y realizando algunos trabajos de cestería. A los 12 años ya comienzan a ser más útiles: participan en la siembra, en la cosecha; los muchachos ayudan a sus padres en el barbecho, aran la tierra; algunos cazan aves, recolectan huevos de aves del lago, viajan en los botes, aprenden a tocar los sikus; las muchachas a ordeñar, etc. Desde niños ambos sexos pueden ser kaperos y "estandartes" en la celebración de la Semana Santa; son los primeros cargos religiosos a los que tienen acceso.

Ya se ha indicado la labor de los adultos, período que comprende desde los 18 años hasta los 50 o 60 años, según les permitan sus energías la realización de grandes esfuerzos.

Los ancianos continúan con las tareas que aún pueden realizar: selección de semillas, cosecha, carguíos pequeños, labores casi exclusivamente agrícolas; el resto ya no es de su incumbencia. Algunos son mayordomos de la iglesia; otros pakos o curanderos. Pero, lo interesante es que continúan con el trabajo mientras pueden caminar.

Se considera impropio que un hombre cocine, pues es tarea netamente femenina. Se puede explicar por circunstancias tales como enfermedad de la mujer, viudez; pero, en otra forma, es visto con lástima y cierto menosprecio. Esta es la única actividad en la que existe una delimitación, cuya infracción ocasiona menosprecio.

Formas de Trabajo

La prestación de servicios presenta cinco modalidades, tanto para los hombres como para las mujeres. Ellas son:

A) 1. - Ayni
2. - Yanaparicuy
3. - Minka
4. - Trabajo comunal
5. - Asociaciones de trabajo libres

B) Como formas antiguas que subsisten en reducida escala, ya que aún 20 familias prestan servicios a los dueños de fuera, tenemos las siguientes:

Para los hombres: Kipu (mayordomo)
colono

Para las mujeres: colono

C) Los adultos de ambos sexos, mayores de 30 años, han hecho servicios personales en las siguientes formas, ya extinguidas en la isla:

Hombres: Pongo
Kipu
Colono
Watacho
Balsero

Mujeres: Mitani
Colono

Estos trabajos los realizaron cuando todos fueron colonos de las haciendas; pero, desde hace 20 años ya han sido suprimidos. Se incluyen estas formas de trabajo porque han dejado huellas que todavía afectan la personalidad del isleño. Además, queda como dato histórico de la variante de este trabajo personal en una isla del lago.

A. 1. - Ayni

Es la prestación de servicios esperando igual retribución de la persona a quien se sirve. Funciona sobre todo en el trabajo de la chacra, construcción de casas, en las fiestas; pero, tiene una excepción: no es realizado entre familiares sino entre amigos y compadres. Pueden hacerlo hombres y mujeres, cada uno en sus tareas específicas. Coca y comida son las retribuciones que se brindan. En las fiestas existe una relativa emulación en el desempeño de los cargos, determinado sobre todo por sus escasos recursos económicos. En estos casos de agasajo, la atención es atractivo para la mutua prestación de servicios. Es la clásica supervivencia de la forma tradicional casi sin variantes. Trabajo comunitario entre familias.

En las fiestas los hombres ayudan en el "servicio", acarreo de bosta, de ofrendas mágicas, de bebidas; las mujeres, en la cocina. La reciprocidad es obligatoria asi pasen varios años.

2. - Yanaparikuy

La ayuda voluntaria; sin esperar retribución ni obligación. Funciona sobre todo en las fiestas. Entre familiares esta forma de trabajo es considerada como obligatoria.

Una persona puede venir a acompañar a un visitante por su voluntad; éste es yanaparikuy. Tal es el ejemplo que nuestros informantes nos proporcionan cuando les preguntamos sobre esta forma de servicio. Todos los que vienen a acompañarlos en su recorrido por la isla, en visitar las casas, nos dicen, son Yanaparikuy.

Entre familias no existe el ayni sino el yanaparikuy - la ayuda obligatoria con trabajo y víveres cuando desempeña un cargo religioso: "Alferado" o "Mayorazgo", "Estandarte" o "Kapero".

En igual forma funciona con los compadres, a quienes se considera entre los familiares, a pesar de que los compadres pueden ser ayni. El apajata es el regalo obligatorio de los familiares en las fiestas. El yanaparikuy funciona así como una doble ayuda: de trabajo y de víveres, con carácter de obligatorio y reciprocidad entre familiares. Los víveres que son ofrecidos consisten en coca, alcohol, leña, papas, préstamo de utensilios de cocina, y sobre todo chuas y ollas. En medio de las fiestas un familiar extrae de su chuspa una botella de alcohol para distribuirla entre los concurrentes; o, contínuamente reparte coca. En recientes celebraciones, el cigarro se ha incluído en estos regalos.

Esta forma es sumamente interesante porque es reveladora del grado de cohesión familiar. Por ejemplo, en la celebración del rito de Mulusina en 1951, ésta alcanzó su mayor plenitud. En el primer caso los familiares eran pobres o no se tenían entre si gran aprecio; en el segundo caso, junto a la buena situación económica había la estrecha vinculación de todo un grupo de familiares.

3. - Minka

Es una simple prestación de servicio. Una persona suplica a un hombre o mujer a fin de que los ayude en la cosecha o en la siembra, en la construcción de una casa, de un bote y en las fiestas; cuándo es necesario, para que cocine. Para conseguir estos servicios deben solicitarlos con anticipación y con súplicas. Para celebrar el pacto deben entregar previamente una istalla de coca.

Esta forma de trabajo es ocasional. Los dueños que viven en la isla, muchas veces debido a que tienen pocos colonos, mingan para la cosecha, dándoles coca y uno o dos kupus de papas o de coca, al fin del día, a quienes se comprometen. Cuando el arreglo es entre indígenas, únicamente retribuyen con coca y comida. La amistad funciona en esta forma de trabajo. Minkaska es el que acepta ser minka.

El verdadero significado de esta institución del Perú Antiguo ha desaparecido. Ya no es la movilización general del grupo para realizar obras públicas, utilizando herramientas y utensilios propios de la Comunidad. Su significado ha quedado en Taquile a una simple locación de servicios, con retribución en coca y comida.

4. - El trabajo comunal funciona en la construcción y reparación de las obras públicas: construcción del local escolar, de la casa cural, reparación de la iglesia, construcción y reparación de muelles, arreglo de caminos, de los lugares sagrados, etc. En marzo de 1951, 24 personas fueron a reparar el muelle de Alisuno. El trabajo correspondía al Janan lado, ayllo de arriba; cada familia debía concurrir representada por un familiar. Los ancianos fueron los más cumplidos; de algunas casas fueron niños. El trabajo duró dos días. El segundo día, despues de concluir el arreglo, regresaron desde el muelle formando dos tropas de sikuris, dirigidos por el Mayordomo de la iglesia, un anciano de más de 70 años, tocando piezas de alegría. Una tropa estaba formada por 15 sikuris y la otra por 10. Ambas llegaron al atrio de la iglesia y allí entablaron una alegre competencia dando a conocer públicamente la realización del trabajo comunal, mostrando alegría por la tarea cum-

plida y dejando constancia pública de la labor realizada. El Hilacata de cada ayllo es el encargado de llevar el control de los asistentes a estos trabajos comunales. Cada uno lleva sus herramientas: barretas, takllas, combas. Y, uno de ellos, un equipo de instrumentos musicales. El día anterior seis sikuris habían realizado igual actuación anunciando el trabajo.

Otro trabajo comunal que tuvimos ocasión de presenciar fue el arreglo de la Mesa Cancha, el lugar de peregrinación, en la cúspide del cerro Mulusina. Diez días antes de la celebración del Domingo de Pascua de 1950, se reunieron 27 personas a las 11 A.M.; entre ellas, el Teniente Gobernador, un Hilacata, varios ancianos, adultos y muchachos. Hacía muchos años que no se arreglaba y estaba descuidada, con las piedras extraídas de los lugares arqueológicos fuera de su lugar. Los ancianos se quejaban y añoraban sus tiempos en que "todos los años debía hacerse esa labor; ahora los jóvenes son muy flojos"... Las autoridades se quejaban comparando su situación con las de Amantani y Capachica en que las tianas son perfectas y los recintos perfectamente picados. Con las takllas se limpió el piso, extrayendo las matas de ichu. A medida que fueron llegando, el Teniente Gobernador los atendió dándoles un puñado de coca y señalándoles la tarea necesaria.

Pausadamente cada trabajador acomodaba su kipe; extraía su herramienta, y se incorporaba al grupo de trabajo. La mesa cancha es un recinto cuadrado de 10 m2, con pircas de 1.50 m. de alto, con dos entradas, una general y otra especial, pequeña, que la comunica con el pako cancha, recinto mágico. Se tenía

que arreglar el piso de los asientos que bordean el interior: la patilla, mejorar la mesa del servicio de coda que está situada frente al lugar donde se sientan los mandones y arreglar las pircas y las apachetas. Estas dos tareas quedaron pendientes para que otro grupo las concluyera. El resto fue hecho en ese día por las 27 personas. Muchas piedras escogidas, labradas por los antiguos pobladores, fueron traídas desde lejos; eran de un metro de largo por 0.80 cm. de ancho. Cada una fue transportada por una persona que bien la cogía con su propio esfuerzo o bien otra persona se la acomodaba en la cintura, sobre su faja y chalina, y con ambas manos sujetaba los extremos de la chalina. Al llegar al recinto, con un golpe seco las dejaba caer en el lugar necesario, dando un brinco ligero hacia adelante a fin de no dañarse el pie. Otros, con la comba labraban las piedras irregulares, mientras que los que tenían las takllas iban sacando, mata a mata, el ichu de la mesa cancha. Toda la labor fue realizada sin gran apuro pero con mucha efectividad. A la 1.14 P.M. se paró el trabajo; sentáronse en la patilla reparada; las autoridades prepararon una unkuña llena de ocas, la pusieron sobre la mesa del reparto de coda e invitaron a los concurrentes a comer. Inmediatamente todos fueron a traer sus respectivas unkuñas y se hizo una mesa común, sin juntar los fiambres. Estos consistieron en ocas cocidas. A las 13:50 horas acabaron; todos levantaron el brazo derecho varias veces diciendo: "Dios pagarasunki tatay....." y comenzaron a preparar una nueva bola de coca, akullir, durante 15 minutos, para luego regresar a sus casas

a seguir con las tareas de la cosecha. No faltó en el reparto de coca el ajllay, selección de tres hojas enteras, que guardaron debajo de una piedra de la patilla. Los ancianos protestaron contínuamente a fin de que las autoridades prohibieran el ingreso de los pastores al recinto, por considerarlos los causantes de los mayores deterioros.

El trabajo comunal es, así, otra de las formas de trabajo, a pesar de sus grandes ocupaciones, y al que se dedican con un alto espíritu de solidaridad.

5. - Las Asociaciones Libres de Trabajo consisten en la reunión de indígenas que se agrupan con la finalidad de realizar una tarea específica. Puede realizarse para la construcción de un bote, su adquisición, o la compra de tierras. Ante un estímulo, como es la necesidad de tener un medio de transporte, por ejemplo, un grupo de familiares y vecinos se agrupan libremente para adquirirlo, formando una asociación en la que todos son socios y gozan de iguales privilegios. Estas agrupaciones son grupos de trabajo ya diferentes al grupo familiar o individual, que por ahora existen en los casos arriba citados y que más tarde podrían llegar a convertirse en instituciones como sucede en Comunidades más desarrolladas, por ejemplo, en Huarochirí.

B. - Formas tradicionales de trabajo que aún subsisten

El Kipu. - Es el mayordomo de una hacienda, el indígena adulto que por estima, confianza y capacidad de trabajo es nombrado asi por los dueños mestizos. En el capítulo de Propiedad se ha tratado ampliamente de este hecho. Aqui cabe recalcar algunas de las responsabilidades del cargo:

Cuidar la hacienda; hacer trabajar a los colonos en la siembra y en la cosecha, recogerla y transportarla a Puno en los botes; y, separar la semilla que guardan.

Los isleños de mayor prestigio en la isla han sido kipus. Antiguamente muchos tenían que hacer este servicio fuera de la isla, yendo a las casas de los dueños aun a lugares alejados. El trabajo, que debía durar un mes, algunas veces se alargaba cinco años y en algunos casos no regresaban debido a enfermedades. Algunos fueron hasta Bolivia. Tenían que repartir coca a los colonos, muchas veces de "su gasto"; ahora reciben una pequeña porción de productos y coca como retribución. Actualmente realizan este servicio solamente dos personas como una manera de ayudarse y ganar méritos para adquirir las tierras que cuidan, a fin de ganar prioridad como futuros compradores.

Colonos. - Son los peones de las haciendas, hombres y mujeres, destinados al trabajo de las chacras. El isleño que tenía su casa y canchón dentro de los límites de una hacienda tenía que ser colono de ella. Por este hecho, a cambio de la vivienda y la reducida extensión de tierra que disfrutaba, tenía que realizar tareas de siembra, cosecha, barbecho, selección de semillas, y transporte de la cosecha. Actualmente son pocos los que todavía son colonos y éstos trabajan de mala gana, obligados por los kipus y los dueños de fuera, que constantemente les ruegan y hacen recordar que es una obligación que no pueden transgredir. El compadrazgo es uno de los vín-

culos que hace subsistir esta forma de trabajo. La compensación es un poco de coca y de víveres. Los dos dueños de la isla nos dicen que gastan entre 4 y 5 libras al año, cada uno, para estos trabajos.

El isleño más acomodado tiene ahora colonos que son aquellos que poseen su kurpa, tierras, dentro de su propiedad. Todos los que tienen sus viviendas dentro de las tierras que han adquirido lo ayudan en la cosecha y en la siembra, recibiendo a cambio un kupu de productos y un poco de coca por cada día que trabajan.

C. - Como referencia histórica queda por mencionar lo que fueron las siguientes formas de trabajo personal hoy desaparecidas en la isla.

PONGO. - Es el servicio que debían realizar los varones adultos en la hacienda de los dueños y en sus casas fuera de la isla. El trabajo tomaba dos o tres meses de permanencia continua. Barrían, cuidaban la hacienda, hacían los mandados, encargos, cargaban y trasladaban objetos y cosas. No recibían en compensación ningún pago. Tenían que llevar mantas para dormir y víveres para cocinarse.

WATACHO. - Era el servicio que prestaban los muchachos desde los doce años, únicamente en la isla, sobre todo cuando venían los patrones. Acarreaban leña, agua, realizaban pequeños menesteres domésticos y acompañaban a los hijos de los dueños. Duraba su obligación durante el tiempo de permanencia de los dueños en la isla.

BALSERO era el encargado de las balsas de la hacienda, de su reparación, construcción y transporte. Hacían continuos viajes a Puno llevando productos y pasajeros.

MITANI era el servicio personal de las mujeres, por semanas, para cocinar y ayudar en las labores domésticas. Lo realizaban en la isla y fuera de ella.

En esta forma todo isleño, desde los 12 años, estaba obligado a servir en casa de sus patrones, en forma obligatoria y gratuita, y la mayoría de las veces fuera de la isla, lo que les ocasionaba profundas conmociones sociales y económicas; debían ir por parejas, quedando los niños menores u otros familiares en el trabajo de sus chacras en la isla. En ésta el trabajo no era tan penoso porque siempre podían disponer de algunos momentos para cuidar de lo suyo y, además, porque en ella siempre se sentían seguros como ahora. Viajaban a Puno, Paucarcolla, Acora, Ilave, Taraco, Caracoto, Capachica, Potosí. Los viajes por tierra generalmente eran a pie. Si eran mujeres, debían ir con sus utensilios de cocina; cuando perdían algo o lo rompían, debían reponerlo y como no tenían dinero significaba acumulación de tiempo de trabajo. Muchas veces les quitaban lo poco que llevaban y cuando por alguna circunstancia el daño era grave los despojaban de su vivienda y canchón en la isla.

El PONGO y la MITANI son los símbolos de un sistema económico feudal que aún subsiste en algunos lugares del país.

Estaban obligados a servir siete semanas corridas al año. Nunca recibían recompensa en dinero; únicamente un poco de cebada, quinua o kañihua para que se cocinaran cuando estaban fuera de la isla. Muchos informantes, con lágrimas en los ojos,

nos cuentan todas estas penurias y como un pecadillo nos dicen que aprendieron a comer arroz, fideos, dulces, tomar infusiones, azúcar, etc., matizando asi con algunas sonrisas lo duro del relato. El pongo fuera de la isla realizaba iguales labores que en ella, con la diferencia que trabajaba en tierras desconocidas para él; sembraba, cosechaba, barbechaba, construía casas y cercos.

Estos servicios eran obligatorios debido a que eran considerados como usufructuarios de tierras que no les pertenecían y como compensación debían trabajar gratuitamente parte del año en la hacienda del patrón, y en las propiedades o viviendas fuera de ella de ese mismo dueño.

Esa época ha contribuido a crear el temor hacia los mestizos. La actual situación, por el contrario, les infunde un sentimiento de orgullo y seguridad porque saben que los tiempos han cambiado. En los relatos de biografías de taquileños hemos registrado con más detalle las incidencias específicas de estos servicios personales.

Queda únicamente por resaltar el papel de la coca en todo lo que se refiere al trabajo. Sirve para comprometer el trabajo de una persona en la minka, como retribución en el ayni, el yanaparikuy y la minka, en los trabajos comunales, en los servicios para los dueños de fuera, entre los isleños durante todas las labores y siempre como un mitigante y acompañada con su simbolismo mágico: el rito del ajllay (escoger tres hojas enteras).

Como conclusión podemos afirmar que la base del trabajo

es el esfuerzo de cada persona activa del grupo, siendo la familia la unidad de trabajo y el grupo en sí el complemento de este esfuerzo y ambos sus fuentes de seguridad personal.

IV.- a) Viaje y Transporte

VIAJE Y TRANSPORTE

Una de las principales consecuencias de la baja de nivel del lago entre 1940 y 1945 fué la disminución gradual de la totora, lo que afectó profundamente el sistema antiguo de comunicación. Las balsas fueron desapareciendo y el indígena de las islas, más que el de las riberas que podía utilizar las vías terrestres, se vió ante el temor de la incomunicación. Hasta 1944 pudieron con gran sacrificio mantener el transporte en las balsas, pero a partir de ese año la crisis se agudizó y entonces los indígenas comenzaron a pensar en los botes de vela, que ya habían visto en la parte boliviana, en Copacabana y la bahía de Huinamarca. Hicieron grandes esfuerzos; agrupáronse en sociedades económicas y en 1945 los isleños de Amantani celebraron un contrato con los constructores bolivianos de Yampupata, por valor de 1.800 soles y adquirieron el primer bote a vela. En el muelle de Puno ya existían para esa fecha otros botes de vela y lanchas a motor, pero no pertenecían a los indígenas. El "Amantaní N° 1" fué el primer bote que comenzó a hacer viajes entre Amantani y el muelle de Puno, habiendo sido inscrito en la capitanía del puerto de Puno el 11 de marzo de 1946, fecha que marcaría una inicial histórica en este nuevo sistema de comunicación.

Los taquileños entre 1940 y 1943 tenían cerca de 50 balsas que lograron conservar y reparar destechando sus viviendas, cuyos techos eran hasta entonces de totora, la que reemplazaron con paja de cebada. En 1946 solamente quedaban ya cuatro balsas. Desde 1945 tuvieron que acudir a los vecinos de Amantani para que pasaran por ellos en sus viajes, salvando en parte el transporte de carga, aunque con grandes contratiempos, pues tenían que suplicarles contínuamente a fin de que viniesen a buscarlos con sus botes, que apenas podían satisfacer sus propias necesidades, de modo que acudían a la isla de vez en cuando. Otra dificultad era el

pago elevado por el transporte; pues además del pasaje y flete tenían que darles fiambre, coca y leña, de modo que tuvieron que transportar muchas veces sus cargas a Capachica y de allí por tierra hasta Puno o Luquina (Chuquito).

Esta situación acabó en 1946 cuando Prudencio Huata, el hombre de mayor prestigio en la isla, el que realizó dos viajes a Lima sin saber castellano y se entrevistó con el Presidente de la República, el que determinó la supresión de los trabajos personales de los indígenas en la isla, el que adquirió títulos de propiedad de las tierras, decidió adquirir un bote de vela. Logró reunir en compañía de cinco personas 1.000 soles y compró el "Rayo 1°", en el puerto de Puno. Este bote fue construído en el muelle de Puno en 1938, pertenecía a Carlos Rubina B. y se llamaba "Amauta". El contrato y la inscripción a nombre de su hermano Lino Huata y Cia. fue realizado el 15 de mayo de 1946. Bien acabado, el mejor bote de la isla, tiene capacidad para 14 personas y puede transportar un poco más de una tonelada. Tiene de eslora 6.14 m. manga 1.86 m., puntal 0.75 m. De esta manera Taquile iniciaba una nueva época y se ponía en igualdad con sus vecinos.

Es asi como en el lago desde 1946 los botes de vela han reemplazado completamente para el transporte de carga y pasajeros a las balsas de totora. Actualmente sólo son utilizadas por los grupos pescadores, quienes las construyen con gran habilidad siguiendo la técnica de los antiguos balseros. Y, paralelamente al aumento de las nuevas embarcaciones, estas viejas almadías están incrementándose desde 1951 con la creciente del lago y la abundancia de la totora. Ahora podemos verlas como antes numerosas, con sus clásicas velas de totora surcando el lago en diferentes direcciones, pero únicamente para la pesca, su misión como transporte de pasajeros y carga ha terminado.

Viaje y Transporte

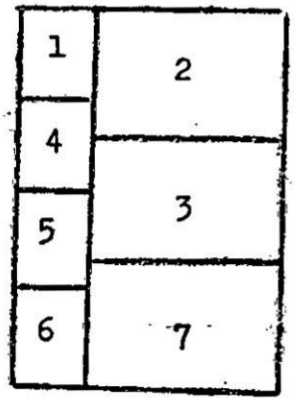
1-2-3.- La fabricación de las balsas de totora.

44- El "Rayo 1" y el "Rayo 2" iniciando el viaje a Puno.

5.- El muelle de Chilcano visto de lo alto.

6.- El reflotamiento del bote "Taquile". Los mandones y funcionarios de la iglesia rezando y bendiciendo.

7.- El muelle de Chilcano. Obsérvese las características del embardero.



555-A















En la capitanía del Puerto de Puno existe un registro de los botes a vela, los que hasta abril de 1952 llegaban a 82 embarcaciones. En la capitanía de Yunguyo existen registradas cinco que hacen viajes entre Tapoje, Puerto Pérez y Guaqui. Dos botes hacen el servicio entre Moho y Vilquechico y uno entre la isla de Soto y Conima. En total hay 90 embarcaciones a vela en la parte peruana del lago, acumuladas en siete años. Capachica, Chucuito, Amantani, Taquile y Ojerana son los grupos que acoderan sus embarcaciones en el muelle de Puno.

En febrero de 1952 viajaron a Puno 3,253 pasajeros en estas 90 embarcaciones que hicieron 227 viajes y salieron de este puerto 3,708 en 228 viajes. En marzo entraron 2,545 pasajeros en 219 viajes y salieron 2,684 personas en 214 viajes. Se calcula un promedio mensual de 3,000 pasajeros indígenas de salida y entrada, cifra que revela la gran importancia que tiene este sistema de transporte.

En el lado boliviano el número de botes de vela y la intensidad del transporte es mucho mayor. De ahí que puede calcularse que existe más de 200 embarcaciones a vela en el Lago Titicaca.

Otro hecho importantísimo en este nuevo sistema de transporte es que casi todos los botes han sido construídos por los mismos indígenas a base de sus observaciones. Más adelante veremos como los taquileños construyeron sus restantes botes.

En 1952 Taquile contaba con los siguientes botes:

1. - Rayo 1°, N°. 9 de 1.15 toneladas, con capacidad para 14 pasajeros. Comprado en Puno el 15 de mayo de 1946 en 1.000 soles. De propiedad de Lino y Prudencio Huata.

2. - San José N°. 17, de 3.85 toneladas, para 54 pasajeros. Construído en la isla y lanzado al agua el 29 de setiembre de 1946. Costó 2,000.00 soles. De propiedad de Juan de Dios Cruz Huata y Cia. (Comunal).

3. - Rayo 2.º N.º 53, 1.29 tonelada para 18 pasajeros. Construído en Taquile; lanzado al agua el 15 de marzo de 1948. Costó 1.500 soles. De propiedad de Mariano Huilli y Cia.

4. - Taquile N.º 75, 1.38 tonelada; para 18 pasajeros. Construído en Taquile. Lanzado al agua el 20 de abril de 1950. Costó 1.680 soles. De propiedad de Vicente Quispe y Cia.

5. - San Miguel N.º 83; 2.07 toneladas; para 20 pasajeros. Construído en Taquile. Lanzado al agua el 15 de agosto de 1952. Costó 2,801 soles. De propiedad de Antolín Flores Cruz y Cia.

El bote "Taquile" naufragó el 1.º de marzo de 1951 pereciendo sus 3 tripulantes. Fue reflotado y en agosto del mismo año reparado y puesto nuevamente en circulación.

El "Rayo N.º 2" en abril de 1952 fue vendido a los urus de Waka Wakani en 500 soles.

Actualmente Prudencio Huata y otros isleños en sociedad han adquirido todo el material necesario para la construcción de un nuevo bote.

En 1953 la isla tiene cuatro botes: el "Rayo 1.º", "San José", "Taquile" y "San Miguel".

La forma como fue adquirido el primer bote ya ha sido indicada. Toca relatar la historia de los otros botes.

El "San Juan" fue construído por Santiago Huata Quispe, un isleño de 35 años que no habla castellano; de mirada ágil, despierto y activo. Cuando en las noches nos contaba como aprendió a construir los botes, prestaba mucha atención al funcionamiento de la lámpara a kerosene que llevamos, al día siguiente regresó especialmente para que le enseñásemos su mecanismo; atentamente vió como la desarmamos y al igual que Lino Huata podía manejarla. Al mismo tiempo le llamó la atención la máquina de escribir portátil y trataba de conocer su utilización y funcionamiento; le gustaba mucho escribir algunas palabras que le enseñamos y rápidamente supo como podía escribir su nombre. Este isleño ha construído tres botes: el "San José" y el "Taquile" y

el "Cortavientos" que fue el segundo que hizo en Chucuito para el grupo de Luquina. En el muelle de Puno y en Amantani vió construir varios botes procurando estar presente todo el tiempo que podía disponer ~~viendo~~ para ver como los hacían. El primer bote taquileño fue su modelo y asi un día construyó uno pequeño, casi de juguete que lanzó al agua viendo que podía flotar perfectamente; entonces se dispuso a construir el "San José". Comenzó a construirlo en el mes de julio y el 29 de setiembre de 1946 hizo su primer viaje a Puno. Como el "Rayo 1º" no se abastecía para el transporte, muchas familias lograron juntar el dinero suficiente para su construcción. Unos dieron 3 soles, otros 5 y el que más 10 soles. Uno de los dueños, Martín Fernández, fue el encargado de llevar la cuenta y otorgar recibos a todos los accionistas, lo que comenzó a hacer en 1950.

La madera que utilizó para el "San José" fue de pino oregón adquirido en Tacna a donde viajó especialmente a comprarla. Para las costillas, remos y asientos utilizó palos de kolle. Tiene 8.45 m. de eslora, 2.45 m. de manga y 1.15 m. de puntal.

El "Cortavientos" lo hizo en Luquina durante tres meses; como constructor le pagaron 300 soles, de los cuales 200 fueron para él y 100 para sus dos ayudantes.

Poco a poco fue adquiriendo un equipo de herramientas; parte compradas en Puno y parte confeccionadas por él mismo.

En febrero de 1950 comenzó la construcción del tercer bote, el "Taquile". En marzo, cuando estuvimos en la isla, pudimos observar su construcción durante varios días. Utilizaba las siguientes herramientas y utensilios: dos prensas, una adquirida en Puno y la otra hecha por él de madera de kolle; una escofina; dos martillos de acero; un martillo de kolle, el kullo; un fierro de 30 cm.; un cable de acero; un cincel; un formón; una regla confeccionada por él que consta de 3 secciones unidas como escuadra; dos metros de carpintero; un serrucho de 2 m. de largo; otra regla grande 2 m., de palo de kolle; paquetes de clavos; aceite de linaza; algodón; alcohol; sogas.

La madera que utilizaba era de pino oregón, eucalipto y kolle. El pino lo trajo de Tacna donde lo adquirió a un sol el pie, su grosor es de pulgada y media y sirvió para el armazón exterior del bote. La parte interior fue armada con madera de eucalipto y de kolle. El bote tiene 6.30 m. de eslora (largo), 1.15 de manga (ancho) y 1.05 de puntal (alto). Los términos indígenas son para la proa senka (nariz) y para la popa kepa senka. Al resto lo denominan con su nombre técnico, chumacera, remos (pala), palo mayor, trinquete, mesana, bancas, vela. Veamos nuestras notas de campo.

"Estaban trabajando en el lugar llamado Chujunosuyo Kollata, a unos 50 m. de la orilla. El grupo formado por 8 personas trabajaba bajo la dirección de Santiago Huata, que es todo dinamismo, maestría, y mando, nadie hace nada sin que él lo ordene y señale. Los demás son simples auxiliares: para sujetar la madera que se serrucha, para ayudar a doblar un clavo, apretar las prensas que arquean la madera, alcanzar las herramientas o utensilios, asegurar el bote, nada más. Toda la construcción la hace Santiago, de repente golpea un clavo, o está prensando con mayor o menor fuerza una madera, o mirando con un ojo si un listón está recto o serruchando en el sitio preciso. El armazón lo estaban terminando, habían comenzado por preparar el costillar, palos de kolle arqueados en "u" al cual clavaban las maderas arqueadas de pino oregón en tablones de 20 cm de ancho, introduciendo los clavos del exterior al costillar donde sobresalían, uno a dos centímetros que después los doblaban, las tablas estaban remojadas y, además de las prensas para arquearlas, utilizaban el clavado directo que terminaba la acomodación final. El trabajo de la quilla fue el más difícil. Al acabar de clavar todas las tablas comenzaron a poner el marco terminal, la borda, de madera más gruesa. El costillar de kolle estaba formado por 7 costillas a 50 cm. de distancia cada uno y tres palos transversales de 6 m. como base. La embarcación era sostenida por dos troncos gruesos de kolle colocados encima de piedras, sobre los troncos había paja (ichu) y muña para que no se dañara la quilla. Entre

tabla y tabla del armazón exterior había muchos intesticios los cuales al finalizar el armazón iban a ser adicionados con pequeños listones para taparlos y después la calafatearían utilizando algodón y aceite de linaza. Para serruchar los tablones de 8 m. de largo utilizaban tres pilotes de piedra de 80 cm. de alto, con el centímetro trazaban una línea recta y cuidadosamente Santiago daba los cortes respectivos poniendo el pie derecho cerca de la raya y sujetando el serrucho con ambas manos; había una persona sentada en el extremo de la tabla y otra introduciendo una cuña a medida que avanzaba el corte.

Calculan que dentro de un mes estará lista la embarcación para hacer su primer viaje. Los aditamentos interiores de madera de eucalipto y kolle comenzarán a colocarlos la próxima semana. Ya tienen comprada la vela y preparados los remos y palo mayor. La pintura la adquirieron junto con la madera, de dos colores: blanco y rojo. Lamentan no haber conseguido tornillos de cobre que son los mejores por su resistencia y duración, y templadores para los alambres que sujetan el palo mayor.

Coca y alcohol ha proporcionado el dueño de la embarcación para los trabajadores; cada vez que toman una copita de alcohol tinkan tres gotas en el suelo para asegurar el éxito de la construcción. Igualmente todos los días al comenzar a akullir escogen tres hojas enteras de coca y las depositan al pie del bote. Cuando esté terminado y llegue a Puno lo harán bendecir por un sacerdote.

El grupo trabaja diariamente desde las 8 a.m. hasta las 4 de la tarde. Al medio día descansa para la merienda; akullan tres veces.

En esta forma está construyéndose la mayoría de los botes que surcan el lago cada vez con mayor técnica debido a la experiencia.

Ese mismo año, debido al fuerte viento se hundió el bote; los tripulantes no supieron bajar la vela a tiempo; otros creen que chocó, pero no se hundió por fallas en la construcción. En 1951, cuando fue reflotado, juntaron 270 soles y en un mes lo volvieron a acondicionar poniéndolo nuevamente al servicio.

El "Rayo 2:" fue construído por Lino Huata en 1948. Tiene de eslora 6.15 m. de manga 1.84 y 0.80 cm. de puntal; de pino oregón y kolle. Carga 28 quintales de 46 kilos cada uno. Puede llevar 18 pasajeros. Como se ha indicado en el capítulo de biografía de Lino Huata, éste estudió varios años en la Granja Taller de Salcedo en Puno, donde aprendió carpintería. Por afición, viendo al "Rayo 1:" construyó este segundo Rayo después que Santiago Huata construyó el "San José".

El "San Miguel" es el más reciente de los botes. Fue botado el 15 de agosto de 1952. Veinte personas se agruparon y formaron una sociedad para su construcción, que comenzó el 24 de junio de 1952. Asimismo contrataron a un especialista de Capachica para que se encargara de hacerlo. El trabajo duró 50 días. Los socios fueron los siguientes:

1. - Antolín Flores Cruz	S/ 420	
2. - Nazario Flores Cruz	392	
3. - Santiago Flores Cruz	367	
4. - Mariano Machaca Machaca	143	
5. - José Marca Huata	116	
6. - Bernabé Flores Mamani	119	
7. - Santiago Machaca Yujra	167	
8. - Felix F. Machaca	124	
9. - José Huata Quispe	71	
10. - Juan Cruz Quispe	59	
11. - Mariano Flores Machaca	35	
12. - Lorenzo Machaca Flores	35	
13. - Pedro Nolasco Marca Marca	60	
14. - Vicente Huata Cruz	32	
15. - Clemente Flores Huata	20	
16. - Melchor Cruz Huata	10	
17. - Luciano Flores Huata	10	
18. - Dionisia Huata Huata	10	
19. - Victor Machaca Quispe	10	
20. - Mariano Marca Marca	10	S/2,210.00

Todos estos socios son considerados dueños del bote y cualquiera de ellos puede ser su patrón para viajar.

Los cuatro primeros socios gastaron además 221 soles durante el tiempo de la construcción y el resto 20 soles en coca. Al constructor le pagaron 350 soles, lo que suma 591 soles que agregados a los 2,210 arrojan S/ 2,801.00 que costó el "San Miguel". Antolín el principal accionista al enseñarnos todos los comprobantes nos dice que no ha incluído cinco carneros que mató durante la construcción para convidar al constructor y trabajadores.

Casi todos los socios viven en el Suyo Estancia; cuatro por excepción pertenecen al Suyo Chuñopampa. En Amantani cada Suyo tiene sus propios botes debido a las distancias y a la necesidad de tener facilidades de comunicación todos los que radican en una misma zona. Igual está pasando en Taquile, el "Rayo 1°" es del Suyo Chuñopampa; el "San Miguel" del Suyo Estancia; el "Taquile" del Suyo Tawichuno. El "San José" pertenece a dueños de casi todos los suyos.

Al constructor durante su permanencia le proporcianaron casa y comida . Una lata de alcohol fue gastada durante el trabajo. Algunos días iban unos socios; otros días iban todos a fin de ayudar en la construcción. La familia Flores fue la más interesada y sus miembros nunca faltaron al trabajo. Ramos, el constructor, estuvo alojado en casa de Antolín Flores. Este isleño está casado con la hija de Prudencio Huata y forma parte de una familia numerosa, los Flores, que son dueños de casi todo el suyo Estancia, son muy trabajadores. Antolín día a día adquiere gran prestigio en el grupo por su próspera situación económica y magnifica calidad humana; afable, bondadoso con el resto y servicial. La idea del bote surgió de él y con todo empeño ha llevado a cabo su construcción.

Una vez concluído el "San Miguel" fue llevado a Puno para su inscripción en la Capitanía del Puerto. En el libro de matrícula de naves de menor porte aparece la inscripción:

> N°. de matrícula 83.- Capitanía del Puerto de Puno. El Práctico Oficial de Primera, Capitán del Puerto Accidental. Certifica: Que en la fecha ha sido matriculado en esta oficina el bote a vela "San Miguel" de propiedad de Antolín Flores Cruz y Cia. y cuyo patrón es por ahora Antolín Flores Cruz, siendo las características de la nave las siguiente: Eslora 7.05 m., manga 2.08 m., puntal 0.99 m., tonelaje 2.07 ton., a la vela, nombre: San Miguel, construído en la isla Taquile el 15 de agosto de 1952,

nombre del constructor: Máximo Ramos. Porte y descripción general: 2.07 ton., capacidad para 20 personas sin carga o 40 quintales sin pasajeros. El material de construcción es madera de pino oregón, collé y eucalipto. Cuyas circunstancias han sido comprobadas por la oficina arqueadora en presencia del patrón de la embarcación. En virtud de la presente matrícula, la referida nave gozará desde ahora en adelante de todos los privilegios, excepciones y prerrogativas que las leyes conceden a las naves nacionales. Puerto de Puno a 27 de agosto de 1951. El Práctico Oficial de Primera. Sello y Rúbrica".

Previamente abonaron a la Caja de Depósitos y Consignaciones por derecho de matrícula del bote a vela la suma de S/ 2.00.

El 2 de setiembre Antolín abonó a un religioso la suma de 15 soles "por concepto de una bendición del bote "San Miguel" realizada en el muelle el 1.º de setiembre". El 29 de octubre cancelaron el monto del contrato, 350 soles, al constructor Máximo Ramos.

El "Rayo 2.º" en abril de 1952 fue vendido a los urus de Waka Wakani en la suma de 500 soles pagaderos a plazos, un primer pago contra entrega del bote y el resto poco a poco, parte en dinero y parte en pescado. Con este sería el segundo bote que adquieren los urus para su transporte. El "Rayo 2.º" es el peor bote de la isla, pero para el precio es barato. Toda la transacción de la venta la hicieron en la Comandancia del Puerto de Puno.

El bote "Taquile" sufrió una volcadura el 1.º de marzo de 1951 y como consecuencia murieron su patrón y dos tripulantes. Es la primera desgracia que registra la navegación de botes de vela en el lago. Viajaba de Capachica a Taquile, una noche oscura en que corría fuerte viento; los cadáveres no fueron encontrados. Días después el bote apareció volcado cerca a Amantani con el palo mayor destro-

zado, sin remos, lo remolcaron a Puno donde se dio cuenta del suceso a la Capitanía, los isleños lo hicieron bendecir por un sacerdote y luego lo regresaron a Taquile. El día del arribo de esta embarcación hubo una ceremonia que comenzó en la iglesia donde los mandones se reunieron acompañados de los deudos y vecinos, rezaron y salieron en procesión llevando la imágen del Patrón Santiago, de la Virgen y del señor Crucificado. Con música de sikus, flores de cantuta, llegaron al muelle donde armaron un pequeño altar (Samaña) con la vela de otro de los botes, en el interior del bote "Taquile". El Fiscal cuidadosamente arregló todo el altar, encendieron varias velas y comenzaron a rezar, mientras todos permanecían de rodillas. Al concluir echó agua bendita por todo el bote averiado y después en todo el muelle. El agua bendita la trajeron de la iglesia en botellas, la cual echaron a un jarro de latón y con un palo de kolle en cuyo extremo tenía amarradas flores de cantuta aspergaron en diferentes direcciones. Después de la asperción zahumaron con incienso los mismos lugares. El dueño de la embarcación repartió coca a todos los concurrentes, hicieron el ajllay que entregaron al mayordomo de la iglesia para que él quemara en el churo. El Alcalde Mayor fue el que repartió la coca. Uno de los Hilakatas recibió un cuarto de botella de alcohol de manos del dueño del bote y en una copita de vidrio convidó a los concurrentes. Había más de 35 personas; todos hombres. Antes de tomar todos arrojaron con el dedo índice tres gotas al suelo y al beber decían: Dios pagrasunki tata... Terminada la ceremonia el Teniente Gobernador comenzó la inspección meticulosa del bote tratando de encontrar las causas del accidente, conjeturando una serie de soluciones, si realmente se volcó o si chocó con un bote de Amantani. Hicieron un inventario de los daños. Terminada la reunión regresaron las imágenes a la Iglesia y cada uno volvió a sus tareas cotidianas. No hubo queja alguna después, ni se inició juicio alguno. El único deseo era encontrar los cadáveres. El accidente fue tomado con gran calma, a los pocos meses nuevamente el bote continuaba con sus viajes regulares.

Muchos isleños nos informaron que el día del accidente soplaba mucho viento y que el lago estaba muy movido y manifestaron que por no saber maniobrar la vela a tiempo, recogiéndola, se produjo el accidente. En realidad, éste es el único temor con la navegación en este tipo de embarcaciones. Los tripulantes lo saben perfectamente y muchos de ellos ya son expertos en navegar en cualquier circunstancia.

Estos cuatro botes actualmente permiten una mayor movilidad del grupo, hecho de gran trascendencia. Ahora las mujeres frecuentemente viajan a Puno y su vinculación con los adelantos de la técnica y costumbres de la ciudad les da mayor soltura. Han comenzado a darse cabal cuenta del significado de la moneda, de la importancia del comercio, de las posibilidades de trabajo fuera de su isla, etc. Los hombres al viajar a Puno constantemente, sienten la ciudad como parte de ellos, recorren otros pueblos, algunos llegan a Arequipa a buscar trabajo en las chacras, los jóvenes quieren ir a conocer la capital, algunas muchachas van como domésticas a Puno y excepcionalmente una a Lima. Se sienten orgullosos de poseer estas embarcaciones, sobre todo de realizar viajes en 3 horas, a veces, a Puno lo que todavía no deja de asombrarles, sobre todo porque no gastan energías. Pueden llevar abundante carga, transportar ganado, se sienten en ellas tan seguros como en sus balsas.

Durante la historia de la isla muchas veces el lago ha bajado y vuelto a su nivel, ocasionando similares dificultades a las de esta última baja de 1940-45. Pero nunca uno de estos ciclos logró producir lo que este descenso reciente: el fin de las balsas de totora como transporte de pasajeros y carga. Para Taquile como para otros lugares es explicable por estas razones:

a) En el anterior descenso de 1925, los botes a vela no existían en el lago. En esta última baja ya los bolivianos las habían construído y utilizaban siendo la admiración de los peruanos. Había un ejemplo.

b) Con la supresión de los trabajos personales, los indígenas dispusieron de mas tiempo para trabajar sus chacras, lo que les permitiría reunir dinero como producto de sus cosechas. En otras comunidades pasaba lo mismo. Había un capital en dinero efectivo.

c) El transporte es ahora una necesidad vital para ellos. En 1925, cuando dependían de los dueños de fuera, no tenían por qué preocuparse del transporte de las cosechas. En 1945 la situación era diferente: todos tenían que vender o cambiar sus cosechas, adquirir utensilios y herramientas.

d) Había también un notable aumento de la población viajera que necesitaba de mayores medios de movilización.

e) Había una habilidad latente que se tradujo rápidamente en una técnica: la construcción de botes a vela por los indígenas.

f) Había un organismo estatal, la Capitanía del Puerto de Puno, en el que siempre encontraron apoyo y comprensión.

El Bote de Vela. - Ya conocemos algunas de sus características: tamaño, capacidad, estructura. Queda por añadir algo de su equipo. Todo bote lleva como propulsión dos velas: una mayor y otra menor, asidas del palo mayor. Además, cuando cesa el viento tienen cuatro y seis remos de kolle sujetos a chumaceras, que consisten en argollas de acero. Llevan un timón en la popa que les sirve para guiarlo, el cual está manejado por el patrón del bote que viaja a su costado manejándolo constantemente. Consiste en una simple paleta movible de madera de pino oregón sujeta al bote con bisagras y de gran sensibilidad. Para achicar el agua que penetra al bote utilizan latas de diversos tamaños y lana como esponja. Tienen un piso de tablones movibles de pino oregón en la base del bote a fin de no dañar las cargas ni mojar a los pasajeros cuando entra el agua. Cada bote lleva un lamparín a kerosene para las noches oscuras. No tienen anclas. Llevan para impulsarlos cuando atracan y desatracan palos largos de kolle

que manejan como sus antiguas llokenas. Un maletín de madera con cerradura sirve para guardar las guías de los viajes, lapiceros y tinta.

Para remar tienen tres tablones que sirven de asiento a los remadores, sobre los que colocan su poncho como asiento. El palo mayor está sujeto cerca a la proa y para mayor estabilidad lleva varios templadores de alambre. Para izar la vela tienen sogas especiales de fábrica y otras menores de ichu. Asimismo una serie de argollas para que corran mejor las sogas. Las velas en forma de triángulo son confeccionadas de tocuyo y cosidas a máquina en Puno.

Cada cierto tiempo el bote es calafateado y pintado

Llevan latas grandes u ollas viejas para ser utilizadas en sus necesidades corporales, especialmente por las mujeres. Las tablas del piso perfectamente ensambladas sirven de asiento a los pasajeros, los cuales en esta forma viajan protegidos del viento y frío, sobre todo en las noches. En epoca de lluvias colocan un pequeño toldo y los tripulantes se cubren con sus ponchos. Debajo de la proa existe un amplio espacio que permite dormir a dos o tres personas, lugar que utilizan para preparar alguna comida o calentar los fiambres y, especialmente, para colocar la carga. En los diversos viajes que hemos realizado en estos botes siempre nos han instalado en proa, rodeándonos de comodidades y cubriendo la entrada con frazadas para evitar el frío. En el muelle de Puno la vela es acomodada como toldo a dos aguas para dormir y cocinar mientras permanecen en él.

Todo bote tiene una bandera peruana que la izan al llegar al muelle. Para asegurar la embarcación en los muelles llevan sogas que amarran a pilotes de piedra, dos a cada costado, de modo que la embarcación no choque.

Navegación. - El timón dirige la embarcación y las velas son las propulsoras. La embarcación la dirigen siempre en linea recta. Para viajar a Puno siguen primero una linea recta hasta Luquina, que es la punta de la península de Chucuito, de ahí formando un ángulo muy abierto, más de 150°, toman otra

línea hasta el canal de Chimu, para luego enrumbar en otra recta al muelle de Puno. El patrón de la embarcación es el que dirige todas estas operaciones. Cuando el viento sopla con fuerza bajan las velas o cuando cambia de dirección la acomodan al lado favorable; la pequeña es la que más utilizan en estos cambios. Cada vez son más expertos en el manejo de ellas. La mayor dificultad está en no saber todavía aprovechar los vientos contrarios de ahí que sus viajes estén supeditados a los vientos a favor. Las salidas de Taquile son en las mañanas y el regreso después de las 6 de la tarde. Nunca a otras horas. En el capítulo de Marco Geográfico se indican los vientos conocidos y utilizados.

Uno de los tripulantes, además del patrón, es el que actúa como vigía, especialmente en los viajes nocturnos. De día todos conversan y están atentos al movimiento de la embarcación. De noche se turnan para tener un tripulante en popa alerta a cualquier peligro.

El rumbo lo fijan exclusivamente por la posición, como las distancias son pequeñas, 15 millas el mayor recorrido, no necesitan brújulas, ni otros aditamentos, son los accidentes geográficos los que van marcando el rumbo y posición de la embarcación. Por ellos saben el tiempo de demora en llegar a Puno o en regresar; la mitad del viaje a Puno está determinada por la punta de la península de Chucuito, Luquina. El sol en el día les señala el tiempo. La llegada o salida del Canal de Chimu es otra referencia. Constantemente las embarcaciones ven tierra por toda dirección y como todos son lugares conocidos saben perfectamente en las noches y en el día su posición y velocidad.

Los viajes a Capachica los realizan en las mañanas y los regresos después del medio día. Para ir a la vecina isla de Amantani lo hacen en cualquier tiempo debido a la corta distancia, aunque prefieren hacerlo de día.

Los motores a gasolina constituyen el mayor anhelo de los navegantes.

Los han visto en Puno y piensan enel gran ahorro de tiempo y regularidad en los viajes que les significaría. Pero lo excesivo de sus precios es un tremendo obstáculo. Parece que por el momento ninguno de los grupos está en condiciones de adquirirlos. Se dan perfecta cuenta de que con el viento no gastan combustible, lo que sí sucedería con el motor, otro gran obstáculo para su pequeña economía.

Un centro de capacitación y enseñanza para el manejo de la vela, la construcción de buenas embarcaciones y de técnicas modernas de pesca, sería altamente beneficioso para todos los grupos del altiplano.

Muelles. - Existen en la isla tres muelles para el atraco de los botes. Estos han sido construídos siguiendo indicaciones de la Capitanía del Puerto de Puno. Los muelles actuales son: Chilkano, Alisuno y Koono. En 1946 cuando tuvieron el primer bote utilizaron el muelle de balsas de Shuskoa. Hasta esa fecha existían al lado oeste cinco muelles de balsas:

Ankano
Shuskoa
Tawichuno
Chilkano
Koono

Al lado este

Matansano
Juchuy Kollino

Al norte (frente Amantani)

Lakayano
Alisuno

Desaparecieron todos, quedando solo el de Shuskoa, hasta que a fines de 1946 construyeron el muelle de Alisuno acondicionado especialmente para los botes. En 1948 se construyó el de Chilkano y en noviembre de 1951 el de Koono.

Los muelles son de piedras, propiamente espigones que constan de dos partes: la primera una lengua de pircas en forma de un bastón de 5 metros adentro del agua, con un ancho de 3 y 2 metros al fin. La segunda lengua como un brazo encogido o una recta de 3 m. de largo y del mismo ancho que la anterior. Al terminal de estos dos rompeolas existe una abertura de tres metros por donde penetra la embarcación quedando a salvo del movimiento del lago que en muchas épocas es fuerte. El bote dentro del muelle queda sujeto con sogas a los pilotes de piedra que sobresalen en muchos sitios. En las fotografías adjuntas puede apreciarse claramente la forma de estos muelles.

La construcción y reparación de los muelles se lleva a cabo mediante trabajos comunales, utilizando barretas y takllas y al finalizar el grupo regresa a la isla tocando los sikus en señal de trabajo comunal y alegría, quedando unos minutos danzando en la plaza.

Los muelles están bien acabados y en ellos ha intervenido únicamente la fuerza humana; la construcción de los que existen no demoró más de un mes de trabajo continuo.

Facilidades Portuarias. - En Puno existe al lado del muelle principal de los vapores de pasajeros entre Puno y Guaqui (Bolivia), una zona destinada al atraque de las embarcaciones a vela. Los sábados en la tarde, víspera del mercado dominical, es todo un espectáculo ver llegar los botes con sus velas infladas por el viento, llevando en el mástil la bandera peruana. En esas oportunidades se reúnen muchas veces hasta 30 embarcaciones. Los puneños como distracción acuden a verlos llegar entre 3 y 6 de la tarde. Este atracadero es una pequeña franja que tiene a un lado el muelle de cemento con los edificios de la Aduana y al otro el ramal final del ferrocarril Arequipa-Puno. Entre estos límites el agua calma permite cierta seguridad a las embarcaciones. No es pues un verdadero muelle o puerto para los botes a vela. Es simplemente un varadero improvisado, donde atracan los botes que quedan sujetos a la orilla, amarrados a grandes piedras movibles que ellos acomodan. Como no hay espacio, están unos al lado de otros con la proa adelante. En ellos realizan sus transacciones,

duermen y comen. Su permanencia en el puerto apenas dura un día.

Una vez el bote en este atracadero sacan sus cargas por partes y las llevan a vender o cambiar poco a poco según sus fuerzas. Cuando tienen que salir siempre queda una o dos personas que se turnan para el cuidado de la embarcación. Generalmente viajan niños que cuidan los botes.

El Canal de Chimu que tiene dos km. de extensión, dragado hace muchos años para el paso de los vapores, es utilizado por estas embarcaciones. Muchas veces cuando pasan por la zona de los urus dejan el canal de lado y navegan por el antiguo camino de las balsas, entre los totorales para salir al costado de la isla de Esteves.

La Capitanía del Puerto tiene organizado el control de todas las embarcaciones, el movimiento de pasajeros y carga, la lista de los patrones y de los tripulantes. Ha confeccionado un reglamento especial para los viajes que funciona desde 1946. Hay una buena organización y sobre todo, como ya se ha mencionado, gran comprensión de parte de su personal.

Existen en todos los lugares de donde salen los botes Sargentos de Playa, oriundos y residentes del lugar, nombrados por la Capitanía para el control de la navegación en su zona. En Taquile, Lino Huata en 1946 fue el primer delegado de los botes. El 10 de enero de 1950 fue nombrado Sargento de Playa. La Capitanía les distribuye órdenes precisas para el mejor cumplimiento del cargo. En 1948 Lino recibió un oficio en que se le indicaba: "Que los botes no podrán hacerse a la vela si las condiciones del lago y viento no son favorables. No están obligados a transportar mayor número de personas que el que permita su tonelaje para seguridad personal y de la embarcación. No están obligados a hacer servicio gratuito. Las únicas autoridades a quienes están supeditados los patrones y tripulantes de las embarcaciones son: el Teniente Gobernador de la isla, porque por disposición de esta Jefatura desempeña las funciones de Capitán de Puerto con responsabilidad en esta Comandancia. (Lino Huata en esa fecha era Teniente Gobernador). Las em-

barcaciones no pueden ir a otra isla sin previa autorización de esta jefatura".

El 10 de enero de 1950 recibió otras instrucciones junto con su nombramiento:

> "El Capitán de Fragata de la Marina Peruana, Capitán del Puerto de Puno, de acuerdo a lo dispuesto por el reglamento de capitanías y de la Marina Mercante Nacional, por convenir al servicio: Dispone el nombramiento de Sargento de Playa al indígena Lino Huata Mamani de la isla Taquile del distrito de Capachica a fin de que, en atención y cumplimiento de sus atribuciones supervigile todas las embarcaciones de la jurisdicción y a las que a ella arriben, asi como a los patrones y tripulantes de las mismas, quienes están obligados a guardarle las consideraciones, respeto y obediencia que a su grado corresponde, dando cuenta de todas las infracciones en que incurran a su autoridad, el Capitán de Puerto de Capachica, quien a su vez informará a esta Comandancia..."

Las tarifas de transporte de carga y pasajeros fue señalada el 26 de octubre de 1947:

> Pasaje: de Puno a Capachica (Siale, Silacancha, Cotos), Chucuito (Luquina), Amantani, Taquile, ida y vuelta por pasajero un sol.
> Pasajero menor de 12 años 50 centavos.
>
> Cargas: 1 saco de papas un sol y sesenta centavos
> 1 docena de botellas de kola 30 centavos
> 1 docena de botellas de cerveza 50 centavos
> 1 caja de alcohol 60 centavos
>
> Cada pasajero puede llevar un equipaje de 25 libras.
>
> En cada viaje deben abonar por concepto de timbres fiscales un sol.
>
> La matrícula anual de los botes debe ser de 4 soles.

Los botes realizan entre 40 y 50 viajes anuales. El año 1946 el "Rayo 1:" hizo 108 viajes. En 1949 - 30 viajes. En 1951 - 42 viajes.

En cada viaje el patrón debe confeccionar una lista de los nombres de las personas que viajan, asi como de la carga que llevan indicando peso. Esto se hace en formularios especiales que entrega la Capitanía; deben ser llenados con tinta y apenas desembarcan deben entregar a la Capitanía su lista de llegada, en igual forma deben confeccionar una lista de salida.

Los taquileños son celosos cumplidores de estas disposiciones y no se atreven a transgredirlas. Los de Amantani muchas veces cruzan el lago en diferentes direcciones sin permiso alguno, buscando nuevos mercados para sus productos o realizando contrabando. Este hecho los está convirtiendo en expertos navegantes del lago; en pocos años mas llegarán a dominarlo completamente.

Cada bote tiene su "patrón" que es el responsable de la embarcación. Tiene además sus tripulantes. El "San José" tiene 8 patrones, los principales accionistas y cada uno cuatro tripulantes, dando un total de 32. Un patrón conduce el bote durante un mes con sus cuatro tripulantes y asi van turnándose en la conducción del bote. El "Rayo 1º" tiene tres patrones con dos tripulantes cada uno de ellos. Los tripulantes durante su turno cuidan de los remos que los conservan en sus casas, del cuidado del bote; se ocupan de achicar el agua, de la limpieza, carga, descarga y vigilancia durante el viaje. El patrón lleva las velas, la maleta con los papeles, el lamparín, el control de entrada y salida, y recoge el timón que guarda en su casa. Debe ser experto en el manejo de la vela; de ahí que sólo son patrones los que han adquirido cierta habilidad, comenzando por ser primero tripulantes. También es el encargado de reunir el dinero cobrado que entrega al Tesorero del bote.

En el libro de matrícula de patrones de la Capitanía del Puerto existen registrados desde el 14 de junio de 1948 al 16 de febrero de 1952 la cantidad de 147 patrones, de los cuales 19 son de Taquile. En el libro de tripulantes de la misma fecha inicial al 28 de diciembre de 1951 había registrados 130 tripulantes, de los cuales 38 son taquileños.

El Transporte por el Lago. - En los cuatro botes que actualmente poseen cuya capacidad de carga oscila entre 1 y 3 toneladas, realizan un intenso tráfico especialmente con Puno. Los primeros años se establecieron dos salidas semanales para cada embarcación, miércoles y sabado. Pero ahora estos viajes están sujetos a la carga y pasajeros que soliciten el bote, aumentando la demanda en tiempo de cosecha y disminuyendo entre julio y diciembre. Los viajes sabatinos siempre los conservan para aprovechar mejores ventas en el mercado dominical.

Puno es el lugar donde mayormente viajan. Es el corazón del área y eje de todas las actividades. Viajan también a Capachica, Amantani; a diversos lugares de la península de Chucuito, los totorales de la bahía residencia de los urus, Soca (puerto de Acora), Juli, Ojerana e Ichu. En las balsas viajaban a Copacabana para la fiesta de agosto; ahora ya no lo hacen.

Las motivaciones de sus viajes son las siguientes:

1. - Por comercio, venta y trueque, a Puno, totorales, Soca e Ichu.
2. - Por búsqueda de alimentos. Puno para de ahí por tierra viajar a las punas, Juliaca, Paucarcolla e Ilave.
3. - Por trabajo a Puno, para de ahí ir a Paucarcolla, Juliaca, Arequipa, las punas (San Antonio de Esquilache), el mismo Puno y en reducida escala Lima.
4. - Por lana a Puno y de allí por tierra a San Antonio de Esquilache.
5. - Por la piedra, para vender o cambiar los utensilios de piedra que confeccionan, a Puno, Ilave y Acora.
6. - Por las fiestas a Puno, de allí por tierra a Acora, Ilave, Coata, Ichu, Huata, Capachica.
7. - Por asuntos judiciales a Puno.

8. - Por las ferias, a Puno para de allí ir a Ilave y Acora.

9. - Por educación, los miembros del Patronato Escolar y padres de familia a Puno: Inspección de Educación.

10. - Por funciones de gobierno. Los Mandones (autoridades) a Capachica. El Teniente Gobernador y el Sargento Mayor de Playa a Puno. El Agente Municipal a Capachica.

11. - Por fines mágico-religiosos, a Puno para adquirir objetos mágicos y bendecir imágenes, botes, celebrar bautismos, misas de difuntos.

Unicamente tres isleños han viajado a Lima con motivo de los pleitos por la posesión de la tierras y los servicios personales, por la feria de octubre, para exposiciones etnológicas en el Museo de la Cultura, y por trabajo.

Organización de los Viajes. - Cada bote tiene su tesorero, que es designado entre uno de los accionistas. Este es renovado cada año. El lleva la cuenta de los ingresos y egresos. El patrón del bote le entrega el producto de cada viaje, que guarda con el fin de adquirir lo necesario para la conservación de la embarcación: pintura, aceite de linaza, algodón, templadores, clavos, nuevos palos, tocuyo para la vela.

El patrón y los tripulantes pueden llevar mientras desempeñan su cargo la cantidad de carga que deseen, sin pagar transporte. Entre los accionistas forman los cuadros de patrones y tripulantes. Generalmente cada patrón busca a sus amigos vecinos. Los patrones son siempre adultos; en cambio los tripulantes son jóvenes, uno de cada familia de accionistas; nunca pueden ser de una misma familia. Recientemente el último patrón del "San José" es un isleño de 24 años.

Estos tienen la mayor responsabilidad y mayores conocimientos. Estas autoridades de los botes nunca abusan de sus prerrogativas durante el tiempo que desempeñan el cargo. No llevan cargas excesivas y a veces ni siquiera llevan carga.

Viajan hombres, mujeres y niños, casi siempre llevando cargas. Las mujeres son las encargadas de preparar la comida mientras están en Puno; los muchachos o niños de cuidar la embarcación. Generalmente todos llevan su fiambre para el tiempo que dure el viaje. Unicamente cuando el viaje dura más de lo previsto es que cocinan en la misma embarcación o en tierra al lado de sus botes. Para comer durante el viaje siempre hacen mesa común todos los viajeros; ponen sus unkuñas e istallas en el centro y todos se sirven indistintamente sin ningún egoísmo. Para dormir en el muelle extienden la vela y la ponen como toldo. El agua de lago la utilizan constantemente para beber o lavar sus utensilios. Durante el viaje contínuamente mascan coca, algunos fuman cigarrillos y otros están aprendiendo a beber alcohol. El viaje se hace en medio de gran animación, bromas entre hombres y mujeres, cuentos de los adultos, comentarios de algún suceso, relatos de incidencias en sus negocios y de las esperanzas en sus asuntos, sobre todo si son judiciales.

Cuando hay buen viento el viaje es tranquilo y es un placer. Pero cuando falta o sopla en exceso todos se preocupan. Viajan temerosos cuando hay fuerte viento, pues el oleaje algunas veces invade por babor o estribor la embarcación y van penosos cuando no lo hay porque tienen que remar constantemente. Muchas veces nos ha tocado viajar a remo desde la isla hasta Puno, empleando

a veces 8 horas. El record hasta ahora ha sido tres horas. Siempre las salidas son en la mañana entre 9 y 11 A.M.; y, el regreso entre 5 y 6 de la tarde, todo el año, pues sólo viajan con viento a favor.

Unicamente el patrón y los tripulantes son los que intervienen en las maniobras de la embarcación; ningún otro pasajero lo hace aún cuando sean patrones o tripulantes de otros botes. En casos de emergencia todos tienden a ayudar, pero siempre a pedido del patrón.

El último día del mes de marzo de 1950 anotamos en nuestra libreta de campo los preparativos y salida de los tres botes a Puno. Creo interesante transcribir aquí lo que en esa fecha recogimos como observación e información de grupo:

"Después de una semana de no salir los botes, debido al fuerte trabajo de la cosecha, prepararon este día la salida de los tres botes que actualmente tienen los isleños. Dos iban a partir del muelle de Chilkano y el mayor "San José" del de Alisuno. El "Rayo 1º" llevó 6 pasajeros; uno de ellos mujer. El "Rayo 2º" cinco pasajeros hombres; y, el "San José" 14, de los cuales 5 eran mujeres. Allí viajaron el Alferado y los cuatro pacos de la fiesta de Mulusina que iban a efectuar sus compras mágicas. En total viajaron 38 personas incluyendo los patrones y tripulantes.

Desde muy temprano vimos gran movimiento de personas hacia los muelles. Por el camino de encima de nuestra casa pasaban continuamente hombres y mujeres con grandes kipes en la espalda. A las 10 A.M. en que llegamos al muelle de Chilkano con un grupo de viajeros, encontramos a los dos "Rayos" en medio de gran ajetreo. Los tripulantes preparaban los botes. Los pasajeros acomodaban

sus cargas en el muelle esperando poder colocarlas en las embarcaciones. Hombres, mujeres y niños bajaban continuamente desde Chilkano Pata por el camino al muelle, con remos, kipes, botellas de kerosene; otros, de curiosos. Alegremente serpenteaban los taquileños el sendero tortuoso y empinado de cerca de 150 m. de pendiente. Muchos adultos varones traían cargas de papas en costales; otros, grandes atados de leña y palos de kolle de 3 x 4 m. de largo. Al llegar al muelle donde también estaban los Mandones y el Teniente Gobernador, acomodaban su carga cuidadosamente y luego se acercaban a saludar a las autoridades. Al poco rato los varones regresaban y de su chuspa convidaban coca a los Mandones. Las mujeres igualmente los saludaban levantando dos a tres veces la mano derecha y diciendo "tatay, tatay"; en igual forma lo hacían los niños. Mientras algunas personas regresaban por mas carga, otros iban ya acomodando sus bultos en los botes, lo que comenzó a las 11 y 10 A.M. Esta vez no viajaba ningún joven ni muchacho. Del mismo modo, los tripulantes jóvenes habían sido reemplazados por adultos, porque sabían que estaban levando en Puno y como ellos no tienen documentos para evitar tropiezos, las autoridades prohibieron su viaje con pleno acuerdo de todos ellos. La semana anterior habían hecho un viaje especial a Capachica en medio de gran expectativa de los isleños. Fueron con sus mejores atavíos a buscar sus partidas de nacimiento, porque varios querían ser enrolados. No las consiguieron, con gran desilusión no sólo de ellos sino de toda la isla, por el tremendo engaño, pues en la parroquia no constaban las inscripciones a pesar de que todos habían

abonado sus derechos cuando los párrocos vinieron para Torre Fista, aparte de que los hicieron trabajar dos días en el techado de la casa parroquial y no les pagaron nada ni consiguieron sus papeles de nacimiento.

En el "Rayo 1?" acomodaron 6 quintales de papa, 20 saquitos de diferentes tamaños que contenían entre 1 y 2 arrobas de papas y ocas, todo lo que se puso en el fondo del bote; encima colocaron los atados de leña; en los costados, los palos de kolle. Toda la proa estaba llena de atados de leña y en los bordes saquitos pequeños con carbón. Los atados de leña tenían entre 1.20 m. de largo y 1.50 por 50 cm. de ancho. En los rincones colocaron 12 botellas para kerosene, la mayoría de las cuales eran encargos de personas que llegaron hasta el muelle a encargarlos; asi, también, para que les compraran coca y sal, el apachicuy. En otros kipes mas a la mano estaban los kokawi, fiambre de los viajeros. Dieciocho hombres, 6 mujeres y 4 niños fueron los que hicieron encargos. A medida que lo hacían se retiraban. Igualmente muchos niños vinieron ayudando a sus padres que viajaban, los cuales al acabar se retiraron sin cruzar ningún saludo o despedida con ellos. Gran parte de todas las operaciones de carga se hizo en silencio; solamente se oía la voz de los tripulantes o patrones que daban órdenes o pedían cosas. Una vez acomodada la carga, los viajeros se instalaron en el bote. Los mandones ayudaron en el desatraco, desatando las sogas que sujetaban los botes en los pilotes de piedra. Los tripulantes con las llokenas impulsaban la embarcación y al salir del

muelle acomodaron las chumaceras y comenzaron a remar tranquilamente. Los mandones antes recibieron y dieron coca a patrones y tripulantes. A las 11.45 A.M. salió el primer bote; al cuarto de hora levantaron las velas y la embarcación fue perdiéndose de vista. Al poco rato apareció por la punta de Alisuno el "San José", que iba totalmente cargado. El "alferado" y los "pacos" habían sido despedidos antes de salir por las personas que estaban en el muelle, quienes les desearon todo éxito en sus adquisiciones. A las 3 de la tarde, desde el cerro de Chilkano, vimos perderse a los botes tras la península de Chucuito. Cada vez que un bote viaja, los isleños desde lo alto dela isla constantemente los siguien hasta que se pierden de vista; y, es frecuente oirlos decir "ya pasaron Luquina; ya no hay peligro".

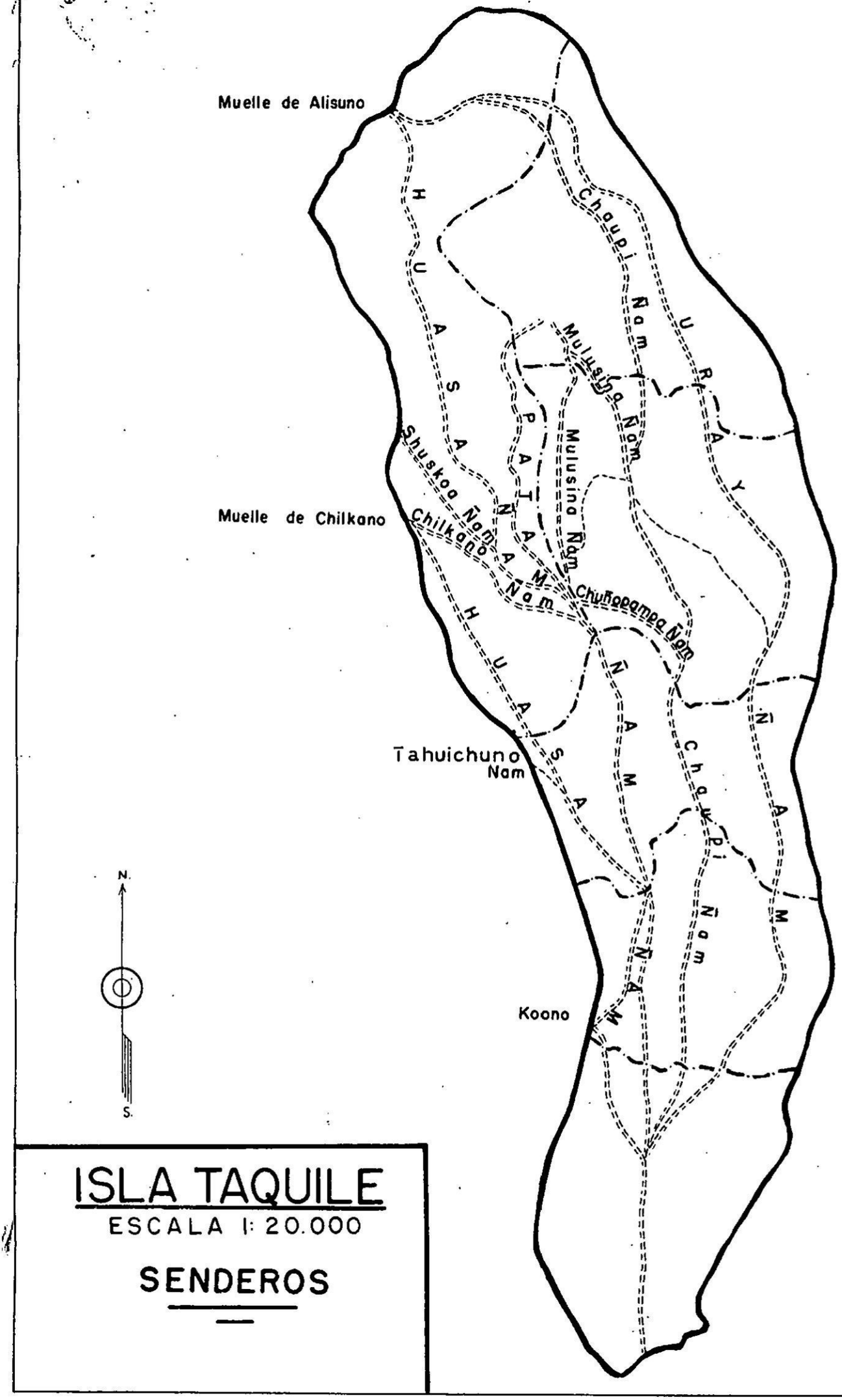
A los minutos que salieron los dos botes del muelle, comenzaron a retirarse las personas; haciéndolo primero los mandones después de que el resto los volvió a saludar.

El pasaje es cobrado al regreso. Un sol por ida y vuelta, por persona; por la carga, según la tarifa. Lo hacen así porque esperan que vendan lo que llevan. Tres personas se quedaron en el muelle con sus cargas debido a que ya no había sitio para ellas. Tuvieron que regresarlas. Esto sucede algunas veces en tiempo de cosecha debido a que la demanda es grande. Para viajar no existe un contrato especial con los tripulantes o patrón. Nadie tiene prerrogativas para asegurar el transporte; solamente los que necesitan hacerlo averiguan cuando va a salir el bote y procuran ir temprano con sus cargas para viajar. Solamente los dos dueños de la isla so-

licitan al patrón, la víspera, que los lleve lo cual significa una reservación. Los botes abastecen perfectamente las necesidades de los taquileños; pero, como los viajes van en aumento claramente notan que tres embarcaciones son pocas; de ahí que ya estén para construir dos mas!"

Los botes a vela los han puesto en contacto continuo con Puno y siempre que pueden tratan de ~~hacerlo~~ viajar. Muchos lo consideran ya un placer ver la ciudad, oir radio, ir al cinema, conseguir dinero, realizar una compra especial: un cuchillo o tela de tocuyo. Hasta 1946 gran número de mujeres no había salido de la isla; ahora, con los botes, excepto los ancianos, todos lo hacen. Para las fiestas religiosas hacen viajes especiales; para la fiesta de "San Miguel", por ejemplo, un taquileño es uno de los mayorazgos y lleva para dos días víveres, chicha, alcohol y coca, junto con una tropa de 16 a 20 sikuris. En igual forma lo hacen para otras celebraciones. Siempre viajan en grupo. Solamente desde Puno a otros lugares hacen viajes aislados por tierra.

Prudencio Huata al contarnos acerca de su viaje a Lima nos relata las cosas que más le impresionaron: los tranvías, la comida, el mar y los vapores. En su biografía encontraremos sus impresiones de viaje. Cabe resaltar que no piensan en la función educativa de los viajes que indudablemente la tienen. Para ellos es novedad y más bien critican lo diferente a su medio. Están bien estar unos días en Puno o en Lima por conocer, pero preferimos siempre nuestra isla, nos dicen muchos informantes. Aquí estamos más seguros y tranquilos.



ISLA TAQUILE

ESCALA 1: 20.000

SENDEROS

Con los botes se han convertido en grandes viajeros y su radio de acción comprende los diferentes puertos de la bahía de Puno, las penínsulas y la costa sur de Chucuito hasta Pomata. Por tierra desde Juliaca a Yunguyo y por el oeste las punas. Siempre contando a Puno como centro de irradiación.

Una de las consecuencias negativas ahora de los continuos viajes es el aprendizaje del uso del cigarrillo y el excesivo consumo de alcohol.

Las creencias vinculadas a los viajes en los botes en parte son las mismas que regían para las balsas: rezar una oración antes de comenzar, arrojar hojas de coca enteras por la borda, y creer en sueños. Asi, soñar con papel limpio, blanco, es señal de buen viaje. En cambio, soñar con un bote es símbolo de cadáver, de un alma que va a ser cadáver; igual que cuando se sueña con una balsa: señal de alma.

Dentro de la isla existen senderos, ñam, que la cruzan en diferentes direcciones (ver mapa de Senderos) y en los que utilizan como único sistema de transporte la fuerza humana por no existir ningún animal de carga.

Senderos. - Existen tres caminos principales que comunican longitudinalmente la isla de norte a sur, que son:

1. - Pata ñam. - Es el más importante de todos los senderos. Por la cumbre recorre desde Mulusina hasta la punta Santa Rosa.
2. - Chaupi ñam es el camino del medio. Va desde el muelle de Alisuno al cerro Koano Pata, atravesando la parte media del lado este, Uray quinrai.

3. - Uray ñam es el camino de abajo que desde el muelle de Alisuno llega al cerro Koana Pata por la parte baja del lado este.

Estas tres vías pasan por los lugares principales: el cerro sagrado Mulusina, la Iglesia, plaza y parte alta de todas las elevaciones y son las mejor conservadas y más transitadas.

Las rutas secundarias son las siguientes:

1. - Los tres Huasa ñam, caminos de atrás, en el Huasa quinrai, lado oeste.

El primero es el que sale del muelle de Alisuno y por el lado oeste llega a encontrarse con el Pata ñam en Chilkano pata.

El segundo sale del muelle de Chilkano hasta Pukara Pata, donde se encuentra con el Pata ñam.

El tercero es el que sale del muelle de Koono y va hasta Pukara Pata.

2. - Shuskoa ñam en el mismo lado, desde el muelle antiguo de las balsas, Shuskoa hasta Chilkano Pata.

3. - Chilkano ñam. - Desde el muelle de Chilkano hasta Chilkano Pata.

Todos estos senderos van desde los muelles a la cumbre de la isla. Son de ascensión y de pequeños recorridos; casi transversales.

En el suyo Chuñopampa existen otros senderos menores que comunican la plaza principal con diversos lugares y con los caminos principales. Ellos son:

1. - Iglesia pata ñam, desde la iglesia a Chilkano pata.

2. - Mulusina ñam de la iglesia al cerro Mulusina; con un ramal de Chilkano pata hasta la base del cerro.

3. - Uray ñam, que va de la iglesia al camino bajo del lado este, al Uray ñam.

Estos caminos "que siempre han existido", como dicen los ancianos, les sirven para su comunicación en la isla. Los Campo Alcaldes son los encargados de cuidarlos y repararlos cada vez quesufren algún daño. En esta labor lo ayudan las familias de los respectivos ayllos. En algunos tramos hay pircas a ambos lados, que los separan de las chacras para evitar el ingreso de los animales. Los principales tienen un ancho de 1.50 m., de promedio; el resto son simplemente sendas de 0.80 cm. a 1 m. de ancho, por donde casi no transitan los animales. Los senderos los ponen en comunicación con los muelles, principalmente para sus viajes y transporte de carga, para llegar a los diferentes suyos y a sus chacras, a sus cerros de culto, a la plaza, iglesia, escuela, y al cementerio. La mayoría hansido labrados en la roca con barretas y combos; de allí que la lluvia casi no los afecta. El piso es perfectamente plano en los principales. En cambio, en los huasa ñam son empinados, zig-zagueantes, y pedregosos. Los pequeños que salen de la Plaza son planos y anchos.

Diariamente el grupo se moviliza por estos caminos en todas direcciones, pausadamente, y la mayoría de las veces soli-

tarios. Siempre lo hacen de día. Temen caminar de noche por miedo a los espíritus que pueden hacerles daño. La noche para ellos siempre es peligrosa. Unicamente lo hacen, cada vez con menos temor, cuando desembarcan de sus viajes a Puno, entre 11 de la noche y 2 de la madrugada.

Transporte Humano. - La fuerza humana es la única forma de la que se valen para transportar cargas. Hombres y mujeres de toda edad lo realizan individualmente, siendo los adultos varones los que cargan los mayores pesos.

Para lanzar un nuevo bote, remover grandes piedras, y trasladar un cadáver, son las únicas oportunidades en que emplean fuerzas conjuntas.

La madre carga a su bebé en el kipe atado a la espalda y con él va a la chacra, a pastar, etc. El kipe es el conjunto de cosas que carga en una manta cuadrada de 1.50 m. de lado, en la que dos puntas opuestas aseguran la carga y las otras dos son pasadas una por el hombro y la otra bajo la axila del otro hombro, anudándolas en el pecho. Sirven para sujetar el peso y transportarlo. Cuando se trata de pesos excepcionales, pasan las 2 puntas sobre los hombros. Es la clásica forma de cargar en las comunidades andinas.

En esta forma cargan los productos de la cosecha para trasladarlos de las chacras a las viviendas; tambien utilizan costales. Piedras, taklla, peces, yuyo, ollas, etc., se cargan en el kipe. Utilizan una serie de telas tejidas de diversos tamaños: unkuñas e istallas en las que acomodan sus adquisiciones

delicadas, objetos de magia, sebo, coca, sal, fósforos, etc. Para los bailes en el kipe llevan sus vestidos de fiesta, acomodados cuidadosamente, y es en la casa del mayorazgo donde se visten. La mayoría de las veces el kipe no es sino el poncho en los hombres y en las mujeres la manta. Todo lo que puede acomodarse en el kipe es transportado en esta forma que para ellos significa menos esfuerzo y les permite ocupar ambas manos en hilar o tejer.

El kupu, una canasta tejida de ichu es utilizada para cargar papa, oca, maiz y habas, de preferencia tubérculos. Cada uno puede contener cerca de una arroba. Para pequeñas cantidades y cortas distancias reemplaza al kipe en el transporte de víveres.

En el capítulo de recolección se ha indicado la forma como cargan la leña y el agua, que realizan todas las personas.

Los grandes tablones y tablas para construir los botes los cargan individualmente desde el muelle, por unidades, en su kipe.

Las botellas de kerosene que continuamente transportan lo hacen amarrando al cuello de la botella un kaito, cordoncillo de lana, el que asen de una mano.

Durante la cosecha es mayor el trabajo de transporte, existiendo en este período un trabajo especial llamado la faena de 4 a 7 A. M. antes de su primera alimento. Consiste en un constante acarreo de la cebada especialmente y, en general, de los productos de la cosecha por hombres y mujeres adultos. Es el mayor esfuerzo de transporte para los isleños, sin que signifique un duro trabajo. Ya se ha indicado cómo después de esta

faenas comen y siguen todo el resto del día trabajando en el barbecho, cosecha u otros menesteres.

Las distancias de sus chacras a los depósitos de las viviendas no son tan largas y, como se ha indicado en el capítulo de Vivienda, muchas familias tienen chozas como depósitos de víveres en lugares apartados. En tiempo de cosecha, diariamente una familia escarba dos y tres andenes, cuyos productos puede facilmente transportar a sus depósitos o a sus chozas; y, si algo quedara al cerrarse la tarde, lo dejan en un rincón del andén cultivado sin ningún temor. No se da el caso que pueda perderse ni una papa u oca. Existe un marcado respeto por la propiedad de la cosecha. Uno de nuestros informantes nos dice que tal vez ésta sea otra de las razones para no criar perros: "como no tenemos tanta comida, podrían hacer daño en la cosecha; y, además, como nadie roba, el perro está demás".

Un taquileño carga entre un quintal y quintal y medio en su kipe. Una isleña entre 3 arrobas y un quintal. Los niños poco a poco pueden cargar mayor cantidad a medida que crecen. Entre los 17 y 19 años llegan al quintal. Los ancianos siempre cargan una a dos arrobas pero únicamente de productos de la cosecha.

Las barretas de 2 y 3 metros, takllas y la fuerza de sus manos sirve para mover grandes pesos. Un bote es sacado del muelle para pintarlo o uno nuevo lanzado a él en breves minutos por unas 10 personas. Las barretas les sirven de rodillos y facilmente los impulsan. Para remover alguna piedra o roca, utilizan las barretas y con la técnica de los planos inclinados pueden sacarla y trasladarla de un lugar a otro. El kayapo, parihuela para transportar los cadáveres, la cargan dos adultos.

b) Comercio

COMERCIO

En el área cultural del lago Titicaca existe una actividad comercial muy intensa cuyo denominador común, para los grupos indígenas, es el intercambio a base del trueque como forma de transacción, modalidad tradicional en el altiplano a la que se agrega, paulatinamente, cada vez con mayor fuerza, el tipo de venta con intervención del dinero.

En el capítulo de "Propiedad" se ha indicado cómo dos patrones culturales diferentes están estructurados y funcionan simultáneamente en las actuales Comunidades Campesinas. Lo mismo se observa en el trabajo y, en general, en casi todas las manifestaciones culturales -todo lo que responde a un hecho histórico.

En las transacciones de cambio sucede igual fenómeno: el trueque, modalidad autóctona, y la venta con intervención de dinero, modalidad occidental, coexisten en muchos de los grupos indígenas que habitan el altiplano peruano-boliviano y, en general, en muchas comunidades andinas.

Este activo comercio, y estas dos formas de transacciones, han determinado una especialización en ciertos grupos y motivado un mecanismo especial de relaciones mercantiles, dando lugar a una estrecha interrelación entre todos ellos.

Existen comunidades que dependen exclusivamente del intercambio para su sostenimiento; tal es el caso de los pescadores de

la bahía de Puno -los llamados "urus"- que abastecen de pescado a toda el área en un intensísimo comercio a base del trueque. Otros, como los de Ichu, proveen de ojotas confeccionadas con llantas viejas, calzado indígena en el cual el caucho ha reemplazado al cuero de la llama, comercio que realizan únicamente a base del dinero.

Los yerbateros, los ceramistas, los horticultores, los sombrereros, etc., son otros grupos de especialistas que utilizan en sus transacciones el trueque y la venta por dinero. Estos grupos son ya mixtos. Los indígenas y los mestizos predominan en ellos.

Al lado de este tipo de grupos especializados en determinada producción o actividad económica, existen otros grupos dedicados exclusivamente al comercio: negociantes tanto mayoristas como minoristas, caracterizados perfectamente por el cholo y la chola puneños; mestizos que actúan como intermediarios, que no poseen tierras de cultivo, carecen de destrezas manuales, no elaboran las materias primas; poseen un capital en dinero y una gran habilidad mercantil. Muchos de ellos son herederos de los primeros comerciantes del área. Este grupo dedica todo su tiempo a esta forma de vida que les reporta buenas utilidades. Dominan los mercados de los pueblos, organizan y controlan las ferias dominicales. La base de sus transacciones radica en el negocio de la coca y de la sal. Señalan las fluctuaciones de los precios en casi todos los productos alimenticios, constituyendo toda una vasta red económica que casi está en manos de estos cholos. El varón es el empresario, el que se dedica al comercio al por mayor; y, la mujer es la minorista, la placera. Ambos son grandes viajeros que recorren intensamente

no sólo el altiplano sino que llegan hasta la costa y la selva constantemente. Los de Ichu avanzan hasta Chiclayo por la costa norte; los de Puno hasta Cochabamba al sur de Bolivia; y, muchos grupos van a la selva de los departamentos de Ayacucho, Cusco, Puno y república de Bolivia. Continuamente recorren todas las estribaciones de los Andes que circundan la meseta del Collao. Conocen perfectamente la producción o especialización de todos los grupos de la región; asi como el momento oportuno en que deben visitarlos o realizar las transacciones en la forma que les sea más favorable.

Estos comerciantes son alfabetos y con gran conocimiento de los resortes nacionales en lo referente a las transacciones mercantiles.

Otro conjunto importante lo constituyen las comunidades, ayllus o parcialidades, y las haciendas dedicadas a la actividad agropecuaria.

Las comunidades, ayllus o parcialidades, están constituídos por indígenas; y, las haciendas pertenecen a blancos o mestizos que tienen a su cargo indígenas. Son grupos sedentarios, pobres los primeros y prósperos (en una buena mayoría) los segundos.

La ganadería en las haciendas ha logrado, en los últimos años, un alto desarrollo considerado en escala nacional; no así la agricultura que sólo sirve para satisfacer las necesidades alimenticias del área.

Este gran conjunto agrícola-ganadero realiza sus transacciones comerciales en diversas formas. En las comunidades, los

comerciantes o grupos especializados o mixtos acuden en los momentos culminantes de la cosecha a comprarles sus productos, bien sea por trueque -que es lo más generalizado- o por dinero. Sin embargo, este procedimiento no es exclusivo. Los campesinos también venden sus cosechas en los centros urbanos, ya sea a comerciantes conocidos o directamente en los mercados o casas comerciales.

En las haciendas las ventas son exclusivamente por dinero y en gran escala, siguiendo el mecanismo típico de estos conjuntos.

Las haciendas, únicamente ganaderas y consideradas entre las mejores del Perú, constituyen una modalidad especial dentro de este breve esquema de la diversificación de actividades comerciales en la zona del Altiplano. En ellas la lana es fundamentalmente la principal razón de su actividad económica y como tal dá orígen a todo un mecanismo comercial de trascendencia nacional.

Por último, en las ciudades y pueblos mestizos radica el eje de todas estas actividades económicas. Allí se desarrollan las ferias; están los mercados, que constituyen el centro de actividad de los comerciantes y especialistas. En ellos se encuentran las oficinas de las firmas comerciales que han surgido como consecuencia de la producción de la zona; asi como los grandes comerciantes de lana, de coca, etc.; las tiendas y casas comerciales que abastecen el área; los bancos que facilitan las transacciones, y las oficinas nacionales que controlan y recaudan impuestos para el Estado, etc.

Taquile, una isla en el lago Titicaca, es parte de esta área cultural y pertenece al grupo de comunidades dedicadas exclusivamente a la agricultura. En un momento dado de su ciclo anual, todo el grupo organizado por familias está cosechando y después está dedicado íntegramente a un activo comercio a base del trueque, con los comerciantes y especialistas que acuden a ellos. El intercambio con grupos de fuera tiene una importancia de primer orden en sus relaciones económicas: deja completamente de lado el intercambio entre ellos que casi no existe.

Dentro de este marco general de referencia veamos como funcionan las transacciones comerciales en un grupo comunitario dedicado al cultivo de la tierra.

Como bien dice Herskovits, "el comercio, propiamente hablando, consite en el cambio directo de productos, bien sea mediante apreciación recíproca o con un mínimo común denominador, tal como la moneda" ("El Hombre y sus obras", 1952, p. 305). Este cambio de productos, derivado de las necesidades de un grupo, ofrece una prueba precisa del tipo de satisfacciones que se van operando en un grupo dado y por el cual uno puede conocer claramente el nivel de vida de sus componentes, el grado de aculturación -o sea, de aceptación de elementos de la técnica moderna- el apego a la tradición, la incapacidad del grupo, sus limitaciones, etc. Y, por otro lado, la supervivencia del trueque está indicando que el grupo acomoda su producción al logro de artículos complementarios para satisfacer sus necesidades básicas, bastante reducidas en Taquile. En estas condiciones, la capitali-

zación es casi mínima pero, a pesar de ello, los años de buenas cosechas, o la confluencia de familias emparentadas, han motivado que algunas de ellas puedan contar con mayor producción que consumo y, por ello, el grupo ha podido igualarse a los logros de los pueblos vecinos; o, también porque colectivamente el conjunto ha tomado conciencia de algo en Taquile -de la propiedad- y no ha escatimado esfuerzos para lograrla.

Hasta hace 20 años, los taquileños seguían un ritmo de siglos, casi sin grandes variantes; pero, después de 1942, en que comienzan a convertirse en propietarios de sus tierras, la isla ha entrado en un mecanismo de activo cambio cultural. Sus valores, su concepción de vida, están sufriendo un impacto lento, a veces; radical, otras -pero, nuevo en sus lineas generales. Es decir, que a pesar de hallarse tan apartada no ha escapado de la transición por la que atraviesan numerosas comunidades peruanas.

La cultura mestiza nacional en todo el ámbito nacional está experimentando una revaloración y dando origen a una cultura emergente -como diría John Gillin- que en Taquile ya tiene su primer exponente en la familia de los Huata. Este hecho afecta sus actividades comerciales; de allí que un análisis de las mismas nos permitirá conocer cómo un grupo tan poco desarrollado estructura estas actividades. Las notas descriptivas que siguen tienden a ello.

Un cuadro de lo que los isleños venden y adquieren, clasificados en sus dos formas de trueque y de venta por dinero, nos permitirá tener una apreciación general de sus transac-

ciones comerciales.

VENDEN

Trueque: Productos de la cosecha: Papa
Oca
Maíz
Cebada
Habas

(x) leña
kúllo (troncos de kolle)

(x) batanes

Por dinero:

vacunos
porcinos
gallinas
huevos de gallina
huevos de aves del lago
pájaros
palos de kolle
leña

Productos de la cosecha: Papa
Oca
Cebada
Maiz
Habas

(x) leña y carbón
(x) batanes
loza rumi
suches
truchas

ADQUIEREN

Trueque: Condimentos: Sal
Cebolla
Ají
Achiote
Pimienta
Comino
Culantro

Productos de cosecha los menos acomodados (trueque por servicio)

Pescado: caraches
bogas

Azúcar
Chancaca
Arroz
Frutas (esporádicamente) : naranjas; granadas
Coca

Llipta

Carnes deshidratadas
Quinua - cañihua - hierbas medicinales
Almidón
Totora
Raíz de totora

Lana: de oveja (en vellones y teñida)
de alpaca

Pellejos de oveja
Cerámica: ollas y vasijas

Por dinero:

Pan
Azúcar
Arroz
Chancaca
Fideos
Kerosene
Fósforos
Linternas de mano
Lamparines
Mecheros
Cocinas "Primus"
Jarros de fábrica
Platos de loza y fierro enlozado
Cuchillos
Lavatorios de fierro enlozado
Hierbas medicinales

Adornos de fiesta: Mostacillas
Pañuelos estampados
Pañuelos blancos
Zapatos
Cintas de algodón
Telas de castilla
Sombreros para los hombres
Grecas
Espejuelos
Papel de estaño
Tocuyo para camisas
Bateas

Para los botes: Tocuyo para la vela
Madera
Clavos
Tornillos
Templadores
Alambres
Aceite de linaza; Pintura; Prensas
Hilos

Balanzas (romanas)
Agujas de arriero
Hilos para tejer redes
Agujas para coser
Tijeras

Rejas de acero para la takl1a
la yunta
la raukana

Cigarros
Coca
Ojotas
Alcohol
Herramientas de carpintería

Herramientas agrícolas: Lampas
Barretas

Cinceles para los trabajos en piedra

Utiles escolares: Cuadernos
Lápices
Lapiceros
Borradores
Tinta
Libros de texto
Catecismos
Pequeños diccionarios

Papel sellado

Artículos mágicos: koa
incienso
llampu
sullu
chiuches
etc., etc.

Sebo para velas
Velas para la iglesia
Estampas religiosas

(x) Participan de las dos variantes

En sus transacciones a base del trueque, los isleños ofrecen los productos de sus cultivos: la leña y objetos de piedra; es decir, lo que obtienen de su actividad agrícola y, en escala menor, de la recolección y extracción de sus recursos naturales.

Pero, como ya se ha manifestado anteriormente, no todos los productos de sus cosechas están sujetos a este intercambio; sino que, guardan una parte para su venta por dinero y, ello, cada vez en más escala debido a que el grupo requiere dinero en efectivo para adquirir tierras. Este móvil los ha adiestrado en los mecanismos del comercio de la zona; y, es asi como esperan que los productos agrícolas adquieran mejor cotización en el mercado de Puno para ofrecerlos en las mejores condiciones. De allí que lo que adquieren en intercambio constituye una parte de lo que después van a vender por dinero.

Fundamentalmente, el trueque es para adquirir el complemento de su alimentación, lo cual puede verse claramente en el cuadro que hemos presentado. Cada familia reserva una parte de sus cosechas para adquirir pescado, condimentos y productos como la quinua, la cañihua, hierbas medicinales, y, en menor escala, azúcar, arroz, chancaca, frutas, llipta, coca, totora, lana, carne deshidratada, cerámica, etc.

Las operaciones de trueque se realizan exclusivamente al finalizar la cosecha, cuando los grupos de fuera vienen a ofrecerles tales productos; de manera que, en la isla todas las transacciones son por trueque, ventajoso para ambos y agradable para los isleños porque asi tienen la oportunidad de variar su dieta

en este período -costumbre que, por informaciones recogidas, se remonta a tiempos inmemoriales hasta ser considerada como parte de su vida -una norma- ya que la población la espera ansiosamente.

Ninguna familia taquileña escapa de este intercambio. Esta es exclusivamente la función del trueque en Taquile.

Lo que ellos adquieren por dinero nos muestra claramente lo que el grupo ha aceptado del mercado regional y nacional, motivado por una serie de factores -tanto tradicionales, como es la adquisición de objetos mágicos nuevos, como la compra de útiles escolares requeridos como consecuencia de la creación de la Escuela de Primero Grado; o, los implementos para los botes de vela.

Los productos de la técnica moderna son deseados por los isleños; pero, solamente unas cuantas familias -las más acomodadas- pueden adquirirlos.

Realizar un inventario de este tipo dentro de diez años será interesante para comprobar el grado de aculturación de la isla; asi como para apreciar la capacidad adquisitiva del grupo y conocer los nuevos renglones que se incrementan o que han surgido por diversas motivaciones.

Otro cuadro complementa al anterior; y, éste se refiere a los grupos que comercian con la isla, o sea: aquellos que van para la cosecha todos los años a realizar el trueque. Tenemos a los provenientes de los:

Uru: —— pescado: caraches y bogas
Ichu —— hortalizas, cebollas, culantro, ají, arroz, azúcar (a veces); totora.

Chimu	-	hortalizas; cebollas; coca
Ojerani	-	hortalizas; cebollas; coca sal; llipta; chancaca; fósforos; azúcar
Pucará	-	cerámica; utensilios de cocina
Puno	-	(las cholas) sal cebolla azúcar fruta fideos coca hierbas medicinales chancaca anilinas
Chucuito	-	sombreros
Capachica	-	alcohol coca azúcar
Amantani	-	bateas quinua
Punas (Suni)	-	lanas de oveja lanas de alpaca lanas de llama carnes deshidratadas

Los lugares donde los taquileños acuden a realizar sus ventas son los siguientes:

PUNO	-	en el muelle, el mercado, y en casa de las cholas.
PAUCARCOLLA- ACORA	-	ferias
ILAVE	-	ferias
SAN ANTONIO DE ESQUILACHE COATA		

Los Urus, conocidos también con el nombre de chalwiros, o sea, pescadores, constituyen el grupo más importante que acude a la isla. Puno, foco principal de toda el área, es el lugar donde principalmente los isleños realizan sus ventas. Con los primeros

predomina el trueque de pescado con otros víveres. Puno es la puerta de acceso a todo lo que significa los avances de la técnica moderna y alli las transacciones son a base de dinero. En el primer caso el trueque es mudo. En Puno adquiere otros contornos: el contacto con su población propicia la difusión de nuevas ideas, la adquisición de nuevos conocimientos, y el lento aprovechamiento de lo que ofrecen las tiendas y el mercado.

Es interesante constatar que los comerciantes que acuden a la isla pertenecen en su mayoría a familias vinculadas a los taquileños por el compadrazgo. Así, los Koila y los Lucano, del grupo de Kapi (Urus), los Condori y Puma, de Pucará; los Ascencio, de Chucuito; etc., desde hace varias generaciones son compadres de algunas familias que los atienden y cuidan durante su permanencia en la isla. Entre ellos y, en general, con todo el resto de comerciantes que acude cada año, existe una gran amistad, de cuyas vinculaciones surgen relaciones, cambios de ideas relativas a las cosechas, las lluvias, las plagas, las desgracias, los sucesos diversos, etc.

Taquile, pues, por esta actividad comercial está vinculada a toda una área que comprende las penínsulas de Capachica y Chucuito; a la isla vecina de Amantani; Juliaca, por el norte; Yunguyo, por el sur; y, San Antonio de Esquilache, por el oeste; quedando Puno en el centro de este circuito comercial que responde también a un área cultural precisa. Las relaciones con Moquegua, Tacna y la región selvática de Azángaro y Sandia son esporádicas y se reducen a adquisiciones de madera.

Debido al cambio en el sistema de la tenencia de la tierra y el nuevo sistema de transporte, los botes de vela que acortan la distancia, cada vez se nota el incremento del comercio con Puno. Comprenden que es favorable para ellos realizar el trueque en su misma isla; sobre todo con el pescado. Sin embargo, están tratando de restringir estas operaciones de trueque, manteniéndolas exclusivamente con aquellas que no pueden ser logradas favorablemente en Puno; así como reservan parte de su cosecha para obtener de los urus abundante pescado. Cada dos o tres años truecan ollas por víveres con los ceramistas de Pucará.

Al sombrerero de Chucuito le retribuyen, cada cuatro o cinco años, su trabajo con productos y con dinero.

A los horticultores de Ichu y de Ojerani les truecan sus cebollas con víveres.

El resto de sus transacciones tienden a efectuarse por dinero en Puno y en los otros pueblos vecinos.

A San Antonio de Esquilache van a trabajar y reciben como pago lana y carne. En otros lugares, como en Acora, Juliaca e Ilave, van a trabajar en las chacras para obtener productos complementarios para su dieta; y, ésto solamente lo hacen las familias que ocupan el nivel de los pobres.

Existe, pues, dos variantes en sus transacciones comerciales: trueque y venta por dinero; asi como, también, dos modalidades: el interno -o sea, el que se realiza en la isla por intermedio de los comerciantes que acuden a ella- y las que realizan entre ellos, los isleños, que casi no tiene gran volumen; y, el externo -o sea, el que realizan los taquileños fuera de la isla.

El haber incorporado plenamente a sus necesidades el pan, fósforos, kerosene, chancaca, sal, agujas, tijeras, útiles escolares diversas herramientas y utensilios, artículos mágicos y velas, les obliga a poseer dinero, único valor de cambio para adquirir tales cosas y razón de la nueva orientación: vender lo que puede traducirse en dinero. Esta relación determina la pobreza del grupo, poco es lo que puede trocarse en dinero y mucho lo que necesita cada familia. En estos momentos el dinero es esencial para adquirir tierras y deben reducir sus otras adquisiciones al mínimo: coca, kerosene y fósforos, como excepción en las fiestas alcohol y artículos mágicos, y los padres de familia útiles escolares. Existen algunas familias que fuera de la coca, kerosene y fósforos no adquieren otra cosa, todo el dinero lo guardan. En la isla del Sol una familia llegó a enseñarnos cerca de 15,000 soles en monedas peruanas y bolivianas, esto no sucede en Taquile por su pobreza, pero toda familia procura tener un fondo en dinero efectivo. Este es un fenómeno general en nuestra Comunidades Andinas, la tremenda obsesión de poseer dinero y de guardarlo disminuyendo fuertemente el circulante de monedas pequeñas y en muchos casos sin saber como utilizarlo cuando logaran reunir una ~~suma~~ fuerte.

Cambios en la Isla con grupos de fuera.-

El trueque chalay se realiza en la isla, como ya se ha dicho casi en forma muda, muchas veces debido a que algunos comerciantes hablan el aymara exclusivamente, tales como los de Ichu; Ojerani, y Chimu. Y aún cuando hablen el quechua las transacciones son silenciosas, estos negociantes acuden a la isla por uno o dos días y procuran acabar sus negocios lo más pronto posible. A veces en pocas horas los urus terminan sus cambios.

La mayoría de estos negociantes son mujeres, los hombres son raros y cuando viajan lo hacen como acompañantes. Esto es general en los grupos del altiplano.

Cuando llegan la[5] challwira,[5] pescadora, realizan sus transacciones la mayoría de las veces en la orilla de la isla, en los mismos muelles, muchas veces sin necesidad de ascender a las viviendas; pues es difícil para estas mujeres transportar los sacos de pescado a la parte alta, de ahí que es más fácil que las isleñas acudan donde ellas. Lo que no sucede con el resto de negociantes que vienen con uno o dos quipes, subiendo directamente a las casas. Arman una chujlla, carpa, para dormir, truecan en un día el pescado y al día siguiente regresan en un bote a sus totorales. Otras veces, cuando no hay salida de botes, recorren las viviendas como paseo, se alojan en casa de un compadre o familia amiga y descansan esperando el regreso. El pescado es un artículo de gran demanda y nunca regresan con sobrantes.

Para llevar a cabo el cambio, se agrupan dos o tres negociantes colocando los costales de pescado, seco o fresco, a su lado. Las familias taquileñas se han enterado de su arribo por los tripulantes de los botes. En las épocas de cosecha esperan la llegada de estas mujeres que los botes recogen de los totorales, y llegan a la isla entre medianoche y 2 de la madrugada. Los tripulantes que van a sus casas a dormir avisan al grupo y desde las 6 ó 7 am. comienzan las isleñas a bajar a los muelles, con sus kipes a la espalda; pausadamente llegan, se acercan a la primera challwira, la saludan diciendo: "mamay, mamay" y le extienden una unkuña llena de papa u ocas. La negociante abre la unkuña observa la cantidad de productos con-

tenida y la deposita en el primer costal de lana vacío que tiene al lado, de otro saca con ambas manos el pescado fresco, lo acomoda en la misma unkuña, que devuelve doblada y envuelta en la misma forma que le fué entregada. La isleña pronuncia otra palabra: "Yapa" y la challwira le regala uno o dos pescados. Enseguida viene otra y así sucesivamente. El trueque del pescado fresco es el primero, pues es el más cotizado, cuando se acaba comienza el trueque con el pescado seco. Como hay dos o tres mujeres que tienen pescado, las isleñas entregan una unkuña a cada una de ellas, dicen que es para conservar la "casería" y porque no aceptan cambiar más de una unkuña a cada taquileña. Todas las que bajan traen por esta razón unkuñas llenas de víveres para cada una de las negociantes.

El arreglo de los viajes de los urus se realizan en el muelle de Puno, al patrón le solicitan que al regresar a la isla pase por ellas en Waka Wakani, Turano, Kapi, etc. No hay objeción alguna y como pago, además del flete de un sol por quintal y cincuenta centavos por pasaje, reciben el patrón y los tripulantes un puñado de pescados.

Otras veces, cuando por alguna circunstancia dejan de venir los urus, salen los botes a buscarlos a los totorales y en ese caso las familias encargan al patrón y tripulantes sus transacciones.

Como ya hemos dicho, el pescado seco es el que se negocia en último término y es por este motivo que algunas veces ellas suben a ofrecerlo en las viviendas. Otras veces lo hacen porque al muelle únicamente les traen papas y ocas y lo que desean es maíz, cebada

habas, a veces leña, entonces van a las casas que pueden hacerles este tipo de cambio. Los costales de papas, ocas y otros productos quedan siempre en el muelle, donde a veces están al cuidado de una de ellas, acomodados en un costado o rincón, nadie se atreve a tocarlos. Cuando suben a las viviendas los compadres los llenan de atenciones, les dan comida, albergue para que pasen la noche, ahí es donde conversan y se cuentan noticias. Ellas a cambio de estas atenciones les obsequian buena cantidad de pescado. Generalmente las mujeres hacen el viaje con uno o dos hijos cada una, Cuando quedan en el muelle allí cocinan, pues siempre están preparadas para cualquier eventualidad. El combustible lo tienen en abundancia en la isla, nadie les impide recolectarlo para preparar sus comidas y tampoco abusan de este privilegio.

En marzo de 1950 en el muelle de Afisuno estaban Dionisia Quispe y Regina Coila del grupo Kapi. La primera con un bébé de 10 meses y la otra con un hijo de 10 años. Habían traído tres sacos llenos de carache seco y dos de pescado fresco, cubierto cada saco con muña. Un gran kipe cubierto con muña también contenía caraches frescos. Las transacciones fueron así:

Una unkuña que contenía entre 50 y 60 papas pequeñas, equivalía a 12 ó 15 caraches frescos, cantidad que alcanza para preparar comida un día, motivo por el cual cada familia trata de conseguir el cambio de dos o tres unkuñas.

Los isleños calculan que en una unkuña cabe un "montón de papas" o sea cuatro manos llenas, Tawa Maki, equivalente a 10 centavos, y también a 12 caraches frescos de regular tamaño, un poco más de lo

que se obtiene en el mercado de Puno. Este es el nuevo patrón de todas las transacciones, 10 centavos, sobre la base de su antiguo sistema las maki-unkuñas. Cuando las papas son grandes el cambio es de una papa por un pescado. Las ocas se cotizan en la misma forma. Vimos cambiar un kullo, tronco de kolle, de gran utilidad para los urus pues lo utilizan como martillos para confeccionar sus balsas, por 15 caraches.

En este cambio no llegó nadie con maíz, algunas trajeron unkuñas con ocas. También vimos cambiar a algunos hombres. El patrón del bote llevó tres montones de pescado fresco para él y tres para su hermano, y dijo que el equivalente lo recogieran de su casa cuando ellos subieran. Esta es otra modalidad, entre familiares tratan de cambiar unos para otros y hay cierto crédito para muchas personas, especialmente si son conocidos u hombres. La "Yapa" acompañó a todas las transacciones.

En la noche durmieron en la playa y al día siguiente recorrieron varias viviendas para concluir el cambio del pescado seco. Por una unkuña de papas dan 15 a 20 caraches secos, siempre más que cuando son frescos. Durmieron en casa de un compadre y al día siguiente regresaron en el bote San José a sus islas flotantes. Se llevaron 4 sacos de papas y ocas y varios atados de leña y dos kipes con maíz, cebada y habas.

Las challwiras acuden en mayor número y frecuencia después de Semana Santa en que tienen abundante pescado y un ligero descanso en la pesca, siempre dentro del período de la cose-

cha.

Las Llano, Balcona y Mamani son las que siempre vienen del grupo de Ojeran con cebolla, sal, coca, y algunas veces con kerosene, fósforo, azúcar, chancaca. Desde hace años (10) vienen estas mujeres. A veces sus maridos las acompañan, lo que nunca sucede con los urus. Dos atados de cebolla, conteniendo cada atado tres cabezas, equivalen a una unkuña de papa, que contiene 50 ó 60 papas menudas, cuyo valor es de diez centavos, o a 30 a 40 choclos, mazorcas de maíz fresco. El cambio es favorable para ambos, porque la cebolla vale más de 10 centavos en el mercado de Puno y la cantidad de papas es también mayor de la que se puede obtener en Puno por ese precio. Un atado de cebolla cuesta 10 centavos en Puno y 30 papas un "montón", 10 centavos. La chancaca la dividen en cuatro partes, cada una se llama Chala. Así puede decirse que el trueque se realiza tomando como medida la cantidad de un producto por valor de diez centavos, sea ocas, papas, maíz, leña, kullos, en fin todos los productos susceptibles de este tipo de operación. Una chala equivale a una chua llena de cebada. Una botella de kerosene cuyo valor es de 40 centavos, es igual a 4 unkuñas de papas u ocas. Una caja de fósforos, 10 dentavos, es igual a una unkuña de víveres. Las habas y el maíz cuestan más, las primeras se cambian por chuas y las segundas por unkuñas. Para el cambio de la sal y la cebada utilizan chuas especiales, pequeñas, que llenas equivalen a 10 centavos o sea una unkuña. De esta manera

el trueque es sencillo, todo en relación a una unkuña o sea 10 centavos, lo que es fácil para las mujeres que apenas saben, en su gran mayoría, de otros precios. Cada unkuña contiene cuatro montones y es igual a 10 centavos, y cada montón es lo que contiene ambas manos. El maíz es más caro, pues en cada puñado no cabe mucho.

Las capachiqueñas que generalmente llegan para Torre Fiesta y Santiago trayendo alcohol, lo venden por botellas, cada una a 5 soles, o sea 50 centavos más que en Puno. Como el consumo es ~~fuerte~~ en esas fechas, generalmente el que traen de Puno se acaba y acuden a estas vendedoras que no gozan de mucho prestigio porque mezclan el alcohol con agua. Traen asimismo coca, azúcar y chancaca que cambian con papas, ocas, maíz, cebada o habas, sobre la base de 10 centavos, a excepción de la coca que lo hacen sobre 20 centavos. Un puñado de coca equivale a dos unkuñas de papa. Generalmente lo que cabe en una mano es igual también a una onza, pero cuando se hace el cambio por cuatro onzas el precio es de cinco unkuñas o sea 50 centavos. Un puñado de azúcar es igual a una unkuña de productos.

Las cholas puneñas son las que traen una gran variedad de productos para el cambio: coca, sal, cebolla, azúcar, ají, pimienta, comino, fósforos, kerosene, panes, naranjas, granadas, plátanos, hierbas medicinales, hilos, tintes o anilinas, lana teñida. Lo que más traen es sal. Ellas siempre instalan un puesto en la plaza.

Los de Amantani que llegan en busca de leña, la adquieren por dinero y a veces por trueque con bateas y quínua. El trueque es siempre por unkuñas de maíz, habas y quínua. La leña es vendida en atados de 10 centavos. Este comercio está desapareciendo día a día por el temor de que se termine la leña y queden así sin combustible.

En 1952 un matrimonio de Pucará viajó con nosotros en el bote San José. Llevaban seis atados, llamados chipas, de ollas de barro de diversos tamaños, envueltas en paja, perfectamente acondicionadas y amarrados. Dos de las chipas estaban formadas por dos grandes majmas para chicha. Las 4 chipas restantes contenían cada una 20 ollas chicas y 18 medianas. Dentro de las majmas vinieron 9 ollas grandes.

La mujer llegaba a la isla por tercera vez, su marido por primera. El viaje fué en abril, los años anteriores los había realizado en junio de 1950 y mayo de 1951, respectivamente. Anteriormente venían otras familias, a veces en dos ocasiones al año. Pucará es un gran centro de cerámica en todo el sur peruano y nos cuentan que ya tiene cada familia sus lugares de cambio y venta. Este matrimonio viaja a Arequipa, Juliaca, Cabanillas, Puno, Taquile, Capachica, Chucuito, Ilave, Yunguyo. A la Paz llevan jarros y cerámica aporcelanada. Para la feria de octubre de 1950 vinieron a Lima.

Luis Puma, el marido, nos dice que ahora hace viajes frecuentes a Puno debido a que tiene tres hijos estudiando. El mayor cursa el tercer año de Instrucción Secundaria en el Colegio San Carlos,

las menores en la Escuela Primaria, y a fin de sostenerlos recorre todo el Altiplano. La tercera parte de lo que les deja para su aprovisionamiento durante meses y el resto lo llevan a Pucará para guardar parte para él y parte para los maestros especialistas que hacen las ollas. Estos tienen mucha demanda, a pesar de ser numerosos, hay que solicitarles las ollas con semanas de anticipación y el pago la mayoría de las veces lo hacen con víveres, rara vez con dinero. "Como usted, ve, nos dice Puma, nuestra vida no es fácil, la pasamos. Poseo, sin embargo, algunos pedazos de tierra donde cosecho, este año nos ha ido mal por la escasez de lluvias."

Unas veces ellos traen las chipas desde Pucará, otras las reciben de sus familiares en Puno y siempre vienen por tren. Como paja para acomodar las chipas utilizan el ichu y las sogas con que los amarran son también confeccionados con ichu, de la variedad chillwa ichu, formando una redecilla llamada Urko Chipa que es el embalaje.

Al desembarcar en el muelle de Chilkano, 4.30 de la madrugada, quedaron junto con nosotros en el bote hasta las 6.30 a.m. en que regresaron los tripulantes y los ayudaron a tras-

ladar sus chipas al desembarcadero, mientras esperaban comían un poco de cancha que trajeron como provisión. A las 7 a.m. llegaron varios taquileños que les trasladaron gustosamente los atados a la casa de Prudencio Huata. En casa de éste fueron recibidos cariñosamente, y comenzaron inmediatamente a desatar las chipas, con todo cuidado. Hasta las 10 a.m. fué todo un jubileo el patio de Prudencio. Hombres y mujeres acudían a escoger las mejores ollas, golpeándolas con los nudillos para conocer las enteras. Hubo gran discusión por una de las majmas que no sonaba secamente, los ancianos decían que estaba mala, algunos jóvenes decían en cambio que estaba buena, por fin la dejaron.

Cada persona escogió dos o tres ollas de diversos tamaños, colocándolas separadas. Puma apuntaba en un cuaderno el nombre del comprador. No hubo el menor recelo, ni desconfianza, y en ningún momento trataron de hacerles alguna bomba o engaño. Prudencio separó cuatro ollas y la majma dudosa. A las 11 a.m. solo quedaban 15 ollas pequeñas. A medida que daban sus nombres retiraban las ollas y se iban a sus casas. Los muchachos que cargaron las chipas desde el muelle recibieron en pago, una olla mediana, cada uno.

Juana Marca, la mujer de Prudencio, a las 9.30 les convidó dos

platos de chupe, primero a la mujer y después al marido, Puma después sacó una unkuña de coca e invitó a los adultos un pequeño puñado.

Cuando acabaron la transacción, cuidadosamente juntaron los lluko, redecillas, y con una pichana Rosa Condori, ~~la mujer~~ barrió todo el patio, juntando la paja que arrrojó en el canchón.

En la tarde comenzaron a recorrer las casas de los compradores para recibir el cambio. El trueque fué sencillo, cada olla debía ser llenada con papas, ese era el pago que recibían y que guardaban en un costal. Cuando se trataba de ocas la retribución debía ser de olla y media, en el caso de maiz en mazorca la olla no debía estar totalmente llena y con las habas verdes el cambio se hacía llenando la olla y con habas peladas solamente debía llenarse la mitad de la olla. Para el trueque con cebada debían llenar olla y media. El cambio de las majmas fué en igual forma, una fué cambiada por el recipiente a la mitad con papas, la otra con el recipiente lleno de ocas.

Los pucareños juntaron varios sacos de papas y ocas. El resto de víveres fueron guardados en tres quipes. Estuvieron tres días alojados en casa de Prudancio.

Otras veces llevan otro tipo de utensilios, especialmente encargos que reciben de sus conocidos.

Cuando este tipo de comerciantes deja de venir los isleños acuden a Capachica para adquirir su vajilla por dinero.

Otra vez vimos llegar a dos mujeres de Ojerani, que venían con un niño y el cuñado de una de ellas. Trajeron dos atados grandes de

cebolla y se llevaron dos sacos, uno de papas y otro de ocas. Estuvieron alojados en casa de Lino Huata, compadre de una de ellas.

En otra oportunidad vimos llegar a una chola puneña que se alojó en casa de Juana Huata, viuda. Eran comadres. Vino acompañada de su su hija y acostumbraba viajar todos los años por esa época (abril 1950). Trajo pellejos de oveja con su lana, lana suelta, arroz, azúcar, llipta, almidón, cascarilla, pan, carne seca, tripas deshidratdas, granadas, sal y ají. Instaló un puesto de venta en la plaza, cerca a la iglesia, en igual forma que en el mercado de Puno. Estuvo una semana en la isla.

Los proveedores de lanas y carne deshidratada, los suniruna, vienen desde San Antonio de Esquilache, lugar situado al oeste de Puno. Sus viajes no son tan frecuentes. Unos años llegan, otros no. Traen lana de alpaca de todo color, de oveja en igual forma. Por cuatro vellones, willones, de lana de oveja, reciben 3 arrobas de papa u oca. Es mucho más conveniente este trueque para el isleño que adquirir la lana en Puno por libras. Un puñado de lana de alpaca lo equiparan a 20 centavos, o sea a dos unkuñas de papas. La lana de alpaca negra es apreciada porque sirve para el akso y la lliclla, prendas femeninas. En las Unkuñas, istallas y chuspas sirve como trama en los dibujos.

Recientemente un grupo de taquileños fueron a este lugar a realizar transacciones, lo que veremos más adelante. Antes de seguir con las transacciones fuera de la isla debemos referirnos a la totora. Los urus son lás que la traen junto con el pescado, muchas veces la utilizan como yapa en sus transacciones y otras veces como chalay, (cambio), por papas u ocas. Un pujto (atado) equivale a una maki o mano de papa u oca, especialmente cambian la raíz y el tallo fresco.

Este ha sido el único cambio y aprovechamiento de la totora durante más de un decenio (1940 a 1950), motivado por la baja del lago. Sólo a partir de octubre de 1952, en que el lago ya está casi en su nivel normal y la totora madura rápidamente, hemos visto en la isla a muchos pescadores llegar con totora fresca transportada bajo la forma de balsas provisionales que arman con este fin, las cuales manejan con las llokenas, palos-remos, típica forma de transporte que desarman en los lugares de intercambio. Los pescadores de Chucuito, Capachica, Amantani se agrupan, la recolectan y así la llevan a sus comunidades. Algunos taquileños también en esta forma la recolectan aunque generalmente son los urus los encargados de hacerla llegar. Esto significa que unos la recolectan libremente y que otros la obtienen por trueque con víveres. Estos negociantes de totora después de realizar sus operaciones regresan en los botes de la isla. Poco a poco las habitaciones-despensas de los isleños están llenándose de la totora que es importantísima por su diversa utilización. No hemos podido registrar la forma de cambio de esta totora. Pero por los informes orales sabemos que se realiza igualándolas siempre con atados de 10 centavos.

De todo este relato de las transacciones, chalay o trueque, hay que recalcar el medio tradicional de cambio: la maki (mano) puñado de papas. Los tejidos llamados unkuñas son confeccionados exclusivamente para este fin. Cada unkuña contiene cuatro maki y es equivalente a 10 centavos y las chuas, platillos de barro son especiales para sal y cebada. En esta forma dan valor estable a los productos o cosas, lo que se transforma en el patrón de cam-

bio, una medida que es el equivalente a la moneda.

Lana y totora son las únicas especies que les servirán de materia prima, para confeccionar vestidos la primera y la segunda para techar sus viviendas y construir cejes. En el trueque pocos son los productos que no corresponden a su propia producción tradicional. Existe la yapa, no el regateo. Son las mujeres las que de preferencia hacen el trueque. No existen mercados en la isla ni ellos tienen puestos de venta en el mercado de Puno, ni en otro lugar.

Cambios fuera de la isla.- Es una variación de lo que podría ser el comercio exterior. Ya se ha indicado los cinco lugares donde realizan estas transacciones.

En 1950 algunos isleños atraídos por las conversaciones con los puneños y el maestro de escuela, decidieron ir a San Antonio de Esquilache y tratar de realizar cambios. Tres isleños viajaron en el mes de agosto llevando algunos víveres y sus instrumentos de tejido. En Puno existe un servicio de camiones que regularmente hace el el recorrido. Por tejer un poncho recibieron dos vellones de lana de oveja. Por tejer una istalla o unkuña un vellón de oveja. Por tejer un costal uno y medio vellones. Por tejer una frazada dos vellones. Todo depende de la habilidad del tejedor, de la finura del trabajo y del "labrado" (el dibujo). José Huata uno de los que fué nos cuenta que por el frío tuvieron que mascar mucha coca, "ahí todos coquean desde chiquititos". Para este viaje transportaron en llamas, tres días y medio desde Puno, tres cargas de papa, maíz y cebada para cambiar con lana. Por una arroba de papa recibieron dos vellones de oveja o un vellón de lana de alpaca. "El cambio

también depende de nuestra fortuna -continúa diciéndonos José Huata- a veces nos dan mas; a veces menos: depende de si son buenos o malos".

Estos viajes al exterior se han hecho tradicionales después de la cosecha y como se ha indicado son realizados por las familias pobres, las cuales íntegramente se movilizan a las punas a tejer durante uno o dos meses, tratando de conseguir lana y carne. Mientras trabajan tejiendo reciben alimentación de los contratistas.

Santiago de Esquilache es un buen ejemplo. Queda por indicar que a estos lugares llevan también batanes y hacen viajes especiales en el mes de diciembre en busca de la kañiwa. Coata e Ilave son otros lugares donde frecuentemente la consiguen. Muchas veces, como no tienen víveres con que realizar el trueque, trabajan ayudando en la cosecha para recibir en cambio de servicios la kañiwa. Cosa similar ocurre cuando van a Paucarcolla, a donde muchos viajan entre mayo y julio para ayudar en las cosechas a cambio de papas. Reciben una arroba de papa por cada día de trabajo. A medida que la juntan hacen chuño en dicho lugar y parte la traen en esa forma y parte fresca. Viajan familias completas. Algunos hacen similar tarea en Acora e Ilave. Pero, a estos lugares más van llevando batanes para cambiarlos por víveres. Una pekana (batán) equivale a dos arrobas de quínua.

El centro principal de sus transacciones es Puno y, como se ha indicado, existe día a día mayor incremento del

comercio con este lugar. Concen cada vez mejor sus fluctuaciones y saben en qué época encuentran mejores precios. Durante la cosecha, el trueque en la isla les abastece suficientemente para vivir cómodos. Hacen ahorros y como en esa fecha todos los víveres bajan de precio por la abundancia, esperanque termine la época de cosecha para salir a hacer sus transacciones después de julio. Las menores, como venta de leña, huevos de gallina, suches o truchas, son continuas; pero, para la venta de víveres esperan que suban los precios en el mercado.

Las ventas de leña las realizan recorriendo diferentes casas de Puno, las de sus caseros, las llevan en atados y toda seca. Los palos de kolle, preferidos son largos y rectos. Venden un quital entre 5 y 10 soles. A veces, cuando hay escasez y la leña es de buena calidad, llega a costar hasta 15 soles. Estas transacciones siempre las han realizado con las balsas pero ahora, con la mayor capacidad de los botes, las ventas han aumentado considerablemente. No hay bote que no lleve en cada viaje entre 10 y 15 quintales de leña. Existe ligera restricción para este acarreo por parte de los dueños de fuera y las autoridades de Capachica. Los mismos Mandones de Taquile continuamente los exhortan para que no vendan en exceso ante el temor de su pronta extinción y les señalan continuamente el ejemplo de Amantaní, su vecina isla.

La venta de huevos, de productos de la cosecha y de gallinas en Puno, generalmente tiene lugar en el muelle de

los botes, lugar en el que los esperan las revendedoras, quienes les regalan panes a fin de tener preferencia en las negociaciones, pues sus mercaderías son muy solicitadas.

Como las transacciones en el muelle han sido en parte prohibidas por las autoridades locales, acuden a casa de las revendedoras que ya conocen y a veces se alojan en sus casas cuando los botes regresan a la isla.

Papa y oca es lo que más venden y las piedras labradas las trabajan y llevan por encargo de particulares y de la Municipalidad.

En 1951 los precios de venta fueron los siguientes:

el quintal de	Papa	S/40.00
	Oca	24.00
	Leña	8.00
la arroba de	Maíz	S/10.00
	Habas	10.00
	Cebada	8.00

las talegas -wayakas- de carbón de chillwa y salliwa (arbustos) entre 10 y 20 centavos.

un suche	S/ 1.00 (promedio)
huevos de gallina	-.25
gallinas entre	5.00 y 7 soles
chanchos entre	40.00 y 50 soles
piedras: batán chico	2.00 y 4 soles
batán grande	10.00
loza rumi : cada una	.30

los palos de kolle en atados de 3 m. de largo por 60 cm. de ancho: 50 centavos (4 montones).

aves diversas (palomas, pájaros) S/ 2 y 3.
huevos de aves del lago: tres por 15 o 20 centavos
vacunos entre 400 y 500 soles

La mayor venta se realiza en Acora durante las ferias.

Ya se ha indicado, asimismo, los productos que adquieren.

No todos llevan a vender directamente sus productos. Existe el Apachicuy, encargo, entre familiares o amigos que viajan a Puno. A ellos muchas familias les encargan determinada venta o adquisición. Kerosene, coca, pan y sal con los encargos frecuentes. Venta de leña, de papas y de piedras son las ventas solicitadas. En el Apachicuy no hay retribución alguna; es el encargo por voluntad y reciprocidad.

El comercio de fuera lo realizan hombres, mujeres y niños.

El dinero que obtienen por estas ventas lo guardan cuidadosamente en ollas pequeñas -manka loza- en formade jarritos que guardan en sus depósitos. Los más acomodados en cajones, maletas de madera o pequeños baúles con cerradura.

Los precios de los productos que más adquieren son los siguientes:

Año 1951

1 libra de coca	S/ 4.00	
1 botella de alcohol	4.50	
1 botella de kerosene	-.40	
2 murkos (tabletas) de chancaca	-.30	
1 libra de azúcar	-.60	
1 libra de arroz	2.00	
1 arroba de sal	3.50	y S/4.00
1 arroba de sebo	80.00	
Fósforos	-.10	
Especerías al menudeo	-.20	

También podemos precisar algunos hechos interesantes de este comercio de los isleños con grupos de fuera. Fundamentalmente se hace a base de dinero. Una variante es la

retribución del trabajo en especies. El único producto manufacturado que ellos venden es la piedra.

La venta de sus animales constituye su mayor ingreso y es lo que determina su mayor capital monetario. Existe un cabal conocimiento de las fluctuaciones de precios que aprovechan cada vez mejor. No existe regateo en sus transacciones. Conocen a las revendedoras que les pagan mejores precios y las tiendas o puestos donde pueden conseguir precios económicos para sus compras.

Muchas veces hemos tenido necesidad de hacer encargos de víveres a Puno. Al principio era Lino Huata el encargado de todo ésto; pero, nos enseñó que podíamos confiar en cualesquiera de los tripulantes y, en efecto, encargos tales como recoger correspondencia del correo, franquear cartas, adquirir diversos víveres en el mercado y en las tiendas, eran cumplidos correctamente. Todo ésto nos indica el importante papel de difusión y transculturación que se opera en el grupo a través del comercio; favorece sus relaciones pacíficas, los vincula a toda la región, poniéndolos al tanto de las novedades, de los adelantos, de métodos de curaciones, de plagas, de enfermedades, etc. Es interesante, también, constatar los deseos que tienen por adquirir objetos que para ellos son de lujo: cocinas "Primus", cubiertos, servicios de loza, de fierro enlozado, cuchillos, lamparines, linternas, relojes, etc., que las familias acomodadas adquieren generalmente para utilizarlos en las fiestas en señal de prestigio.

Los Huata han sido los primeros en la isla en adquirir cocinas "Primus", linternas y servicio de loza cuando fueron a Lima y orgullosos los sacan a relucir en sus celebraciones. Ultimamente compraron una carretilla en S/210.00, que utilizan para acarrear tierra, cascajo y piedras. Ahora sus mayores deseos están cifrados en adquirir lámparas a kerosene para alumbrarse, especialmente en la iglesia, en las celebraciones de Semana Santa o en las pocas reuniones nocturnas.

En el mercado de Puno existen varios puestos de chiflerías -vendedoras de objetos mágicos; a ellas acuden cada vez que deben celebrar un rito o realizar una ofrenda en la isla. Estos puestos ofrecen una base general para todas las comunidades del altiplano en cuanto a los objetos mágicos; la diferencia estriba en la forma de utilizarlos en uno y otro grupo. Asimismo, en el distrito de Mañazo, un barrio de la ciudad de Puno, adquieren sebo de llama, fetos de auquénidos y ponchos en forma similar a todos los grupos.

Asociado a las ventas existe el ajllay, escoger tres hojas enteras de coda antes de realizar determinada transacción importante como es la venta de sus animales. Fuera de ésto no hemos registrado otro proceso mágico ni adivinatorio.

El comercio es, como vemos, más importante actualmente fuera de la isla que enella. Las transacciones entre los isleños son las menos importantes. Consisten generalmente en pequeñas ventas que realizan entre sí algunas familias. Anteriormente todo estaba a cargo de los dueños de fuera. Siempre algunas señoras han tenido en su casa algunos productos para la venta o cambio en

la isla, coca y alcohol en especial. Máximo Yujra fue uno de los primeros isleños que trajo una lata de alcohol para venderla en pequeñas porciones, cobrando por botella 5 soles. Esta venta la realizan para el consumo de las fiestas. José Marca y Prudencio Huata de vez en cuando venden coca por libras, utilizando para ello balanzas tipo romana de resorte. La dueña que actualmente vive en la isla también en pequeña escala realiza algunas ventas de coca, azúcar, arroz y sal.

La mayoría de las veces estas ventas son realizadas por trueque. Por ejemplo, un suche se cambia por una puruña de maíz (choclo) o de papa.

Otras formas de transferencia de bienes económicos, tales como el regalo, la donación, compras y ventas de tierras, han sido ya precisadas en el capítulo de Propiedad.

Es interesante anotar el hecho de que los taquileños pueden pasar muchos días sin comprar ni vender nada. Las compras diarias no tienen significación en Taquile en la vida ordinaria. Muchas personas permanecen en ciertos meses del año ajenos a la idea del dinero. Con los viajes frecuentes, la intensificación de la pesca de la trucha y la nueva situación que se encuentran, ésto tiende a desaparecer. Hace 20 años pocas eran las personas que conocían el dinero.

Esta poca importancia del comercio local, debido a los factores que hemos mencionado, ha contribuido a la no existencia de tiendas, a que continúe el tipo de poblamiento disperso sin un centro nuclear, y a que la isla mantenga una serie de hechos asociados a este tipo de grupos de población diseminada.

Los Taquileños

Apréciense los rasgos físicos, así como el chullo usado en la isla.

V.- Propiedad




5e3-9









LA PROPIEDAD

Uno de los aspectos más saltantes de la cultura en la Isla, dada la complejidad y conciencia que todo taquileño tiene de él, es la propiedad.

La tremenda lucha por la posesión de las tierras, agudizada en la década de 1930 a 1940 y que hoy tiende a solucionarse favorablemente al indígena, ha motivado que todos sus esfuerzos y anhelos estén pendientes de su logro, lo que por otro lado influye fundamentalmente en la estructuración actual del grupo. Su repercusión se deja sentir en todos los aspectos de la vida. En el aspecto económico constituye una liberación, ya no serán más colonos, con tierras propias tienen asegurada una mejor posición humana y una solvencia básica, se trabaja mejor la tierra, se obtiene mayores rendimientos, lo que se traduce en una mejor dieta; sin hambre, existen fuerzas que pueden dedicarse a otras labores. Durante buena parte del tiempo construyen botes, realizan intenso comercio con Puno, viajan sin temor, todo lo que va dando mayor movilidad al grupo y produciendo ciertos cambios con la introducción de nuevos elementos, aunque con cierta restricciones debido a su espíritu conservador. Asegurada la propiedad, toda su organización social está sufriendo una remodelación, va estratificándose el grupo por la propiedad, creándose el prestigio de unas familias sobre otras, formándose una nueva clase, que tiene marcada influencia en la política interna y en la relacionada con el exterior. La intensa lucha por obtener títulos de propiedad, los ha vinculado estrechamente con el conocimiento de los resortes judiciales que emplea la legislación peruana. Sus normas jurídicas tradicionales han sufrido un quebranto y van per-

diendo así prestigio en la ilsa. Al aceptarse los procedimientos generales de la nación, la propiedad, ha logrado en este aspecto incorporar este pequeño grupo al panorama total de la vida peruana.

La propiedad es el aspecto más importante en la cultura de Taquile, en estos momentos seguramente perderá tal carácter cuando acabe el reajuste que su introducción está produciendo. Entre 1939 y 1955 el problema de la propiedad, "tiñen todas y cada una de las fases de la vida del taquileño" (~~Lowie, 1920~~) . Es un hecho que afecta toda la estructura del grupo. Para comprender mejor su funcionamiento examinemos su trabazón pero antes cabe presentar, a grandes rasgos, algunos conceptos generales.

Actualmente en el sistema de propiedad y en el trabajo se percibe un fenómeno de ajuste en todas las Comunidades Andinas. Estan adquiriendo una peculiaridad propia, mientras que por un lado los patrones de la propiedad individual ya están bien establecidos, por otro perdura la fuerza de las pautas de ayuda mutua. Los conceptos de colectivismo correspondientes a la Cultura Antigua del Perú y del individualismo introducidos con la llegada de la Cultura Occidental, está siendo "reinterpretados como señala Herskovits al definir este término "como el proceso por el que los antiguos significados se adscriben a nuevos elementos o mediante el cual valores nuevos cambian la significación cultural de las viejas formas" (El Hombre y sus Obras, México, Fondo de Cultura Económica 1952, pág. 598).

La antigua organización comunal del trabajo subsiste en muchas Comunidades para determinadas faenas como la siembra, cosecha, limpieza de las acequias, arreglo y construcción de caminos y de edificios (escuelas, locales públicos, etc).Del mismo modo en el régimen de la propieda

existen tierras comunales donde se construyen edificios públicos, parques, iglesias, escuelas, etc.; zonas de cultivo para las Cofradías y para la comunidad misma o la escuela; y principalmente la gran propiedad comunal de las tierras pastales situadas en la puna (3,800 a 5,000 metros sobre el nivel del mar).

La propiedad y el trabajo en las Comunidades peruanas se presenta, pues, bajo estas dos formas; individual y colectiva. La propiedad individual de las familias comprende lo inmueble: tierras, viviendas, corrales y árboles; lo mueble: vestidos, utensilios, herramientas, productos agrícolas y semovientes. La propiedad corpórea ha mantenido su status aunque con mayor preponderancia individual. La propiedad individual es cuidada y trabajada por cada familia, combinándose el trabajo colectivo con este nuevo sistema en los casos arriba mencionados y con el reconocimiento de bienes inmuebles comunes.

En las Comunidades Costeñas el panorama presenta variantes bien marcadas: los campesinos costeños son propietarios individuales de extensiones reducidas de tierra en medio de grandes latifundios. Lo comunal, lo colectivo casi no existe. Es el sistema individual el que norma su economía y la mayor parte de los campesinos son colonos o peones de los grandes latifundios.

En la selva los grupos selvícolas están siendo desplazados por los colonizadores mestizos y dado su relativo nomadismo y su forma de trabajo fundamentalmente de recolección y caza, presentan matices singulares. No tienen áreas precisas, ni propiedad de la tierra bien delimitada, y trabajan como "habilitados" por mercaderías o productos dentro de un sistema de explotación inícuo.

El colono mestizo en la selva puede ser comparado con el comunero mestizo de la sierra y la costa. El selvícola, el hombre de tribu, tiene su status propio dentro de la gradiente cultural peruana.

Claramente en Taquile se observa esta mezcla de formas; los isleños son dueños de la casa que habitan, del canchón pequeño terreno de cultivo alrededor de la casa, de los arboles que la rodean, de tierras de cultivo diseminadas en pequeñas parcelas (andenes) en los suyos de la isla, de animales y de corrales; a su lado, existen tierras que son comunes para el usufructo de leña y pastos; tienen puquios (manantiales) que son considerados bienes comunes; así como también diversos edificios públicos. En el trabajo la ayuda común existe para diversas actividades. Han acomodado dos sistemas de propiedad y de trabajo con una marcada actitud cooperativista.

En Taquile no existe propiedad comunal de las tierras de cultivo. Con la llegada de los españoles a la Meseta del Collao, en 1533, la isla fué pertenencia del rey de España. En la segunda mitad del siglo XVI fué adjudicada por remate a Pedro Gonzáles de Taquila, pasando en los años siguientes y durante el siglo XVII de feudatario a feudatario, sea por nuevos remates, herencias o ventas. En los siglos XVIII y XIX los Cuentas, familia puneña, son sus dueños y éllos la explotaron como su hacienda, considerando a sus moradores como colonos. Esta propiedad única se subdivide en nuevas secciones llamadas "haciendas", disgregándose así la propiedad hasta llegar al presente siglo en que apenas subsisten pequeñas fracciones de una gran heredad en poder de dos ramas de aquella familia.

Esta posesión de la tierra por extraños ha significado para los is-

leños un empobrecimiento cada vez mayor. El indígena, de dueño absoluto de la isla en épocas anteriores al Imperio Incaico y durante él, pasa bruscamente a colono, siervo de la gleba, parte integrante del suelo, siguiendo la suerte de éste, etapa que se prolonga hasta el presente siglo, con toda la secuela de abusos que bajo la denominación de "servicios personales de indios" subsiste aún en muchas Comunidades andinas: el pongo, el Kipu, el mitayo, el watacho, el ullaricuy, etc., que hacen de quiénes los sufren víctimas inermes de una estructura económica y social que favorece a pocos.

Es sólo a partir de los últimos veinte años que parte de esta situación ha cambiado para la isla con la supresión del servicio personal de indígenas, únicamente existen dos kipus con función de mayordomía, sin las características de explotación, sino como simple servicio voluntario de dos familias isleñas que pueden así utilizar parte de las tierras y cosechas en su propio beneficio; y un remanente de colonos para el trabajo de la heredad de la familia Cuentas, constituído por unas veinte familias (17%) que continúan tradicionalmente sirviéndolas en la cosecha y siembra de sus tierras a cambio de una pequeña retribución en productos.

Por otro lado, el deseo vehemente del isleño de recuperar la tierra, ya que siempre la consideró suya, de ser dueño absoluto de ella con títulos saneados, ha sido logrado después de innumerables vicisitudes en el año de 1942 en que se extendió la primera escritura pública de venta de tierras a un grupo de taquileños. En realidad, hasta la fecha, el indígena no fué dueño de las tierras, pero si un usufructuario de las mismas y este hecho de utilización efectiva de la tierra le confería ya un

cierto acceso a la propiedad.

A diferencia de las otras islas del Lago en que el cambio de cultura la va modificando rápidamente, la de Taquile, a pesar de su espíritu conservador, ha conseguido el mayor anhelo de todos los de su condición: han sido los primeros en ser dueños de sus tierras respaldadas con documentos públicos.

Dueño ya el isleño de sus tierras, la propiedad está llegando a otra etapa: el acaparamiento de terrenos en manos de dos o tres indígenas acomodados que, a su vez los venden o arriendan a los de inferior condición económica. Un catastro basado en un levantamiento topográfico en que se indique al detalle las diferentes parcelas de la isla a fin de que los isleños puedan indicarnos sus propiedades y utilización de la tierra, podría darnos cifras exactas de la parte de tierras que aún quedan en poder de los dueños de fuera, del acaparamiento que se está produciendo, de lo que cada familia posee y, lo más interesante, su distribución. Es sorprendente comprobar cómo va fraccionándose la pequeña propiedad, fenómeno también de gran trascendencia en el panorama de la propiedad en la sierra peruana. Hemos adelantado algo esta labor con el mapa geográfico de las diversas zonas de la isla, pero es sólo una pequeña parte, la labor es larga y especializada y sólo nos queda consignarla como algo pendiente de llevarse a cabo, dada su trascendencia posterior.

La gentileza de los dueños foráneos, que nos han permitido revisar sus títulos de propiedad, muy bien conservados y con valiosos datos de su evolución desde el siglo XVI; las informaciones personales de muchos de ellos, las publicaciones con referencias para la isla y las notas de

campo, nos proporcionan abundante material para conocer con bastante detalle el proceso histórico de la propiedad, aunque su análisis corresponde más al campo histórico. La familia Cuentas, por intermedio de la Sra. Antonina Cuentas y el Dr. Enrique Cuentas, la familia Borda y el Dr. Adrián Cáceres Olazo son los que han hecho posible este análisis, así como los isleños de Taquile y Amantani.

Siglo XVI.- El primer dato histórico conocido hasta ahora es que la isla de Taquile, junto con la de Amantani, fué rematada por el Rey de España Carlos V, a su primer feudatario Don Pedro Gonzáles de Taquila, "de los primeros moradores del Collao" (Documento en el Archivo del Corregimiento de Chucuito, citado por Rómulo Cúneo Vidal en el Boletín de la Sociedad Geográfica de Lima, tm.XXXXIII, 1917, p. 359-69). En la revisión cuidadosa de todos los cronistas de los siglos XVI y XVII casi no se ha encontrado ninguna referencia al nombre aborígen de la isla; la única mención precisa es la del padre Murua, quién la denominó Taquilli (Historia de los Incas, Edit. Bayle, 1946, p. 216). En la pág. 215 de la obra indicada dice:

"islas... la una Amantani, donde estaban indiso poblados y reducidos después de la visita general del Virrey Dn. Francisco de Toledo. Taquilli es la otra isla donde se adoraba otra guaca del mismo nombre; de suerte que todas estas islas tienen nombre por las guacas que en ellas se adoran, hay otras islas circunvecinas, otras dos islas de más nombre que otras pequeñas, que también tienen sus falsos dioses, mas estas dos eran famosas.

El padre Murua llegó al Perú en 1577, fué cura de Capachica y en 1590 escribió su obra.

Es indudable que el actual nombre de la isla proviene del apellido

del primer feudatario, Don Pedro Gonzáles de Taquila, el cual en boca de los isleños se transformó en Taquile que es como ellos la designan y nosotros consignamos.

También es interesante anotar que las dos islas, Amantani y Taquile, desde esa fecha están unidas en su evolución histórica, como tal vez lo estuvieron desde muchos años antes.

Los españoles llegaron a la meseta del Collao en 1533 y comenzaron a establecerse en las dos décadas siguientes, pero las contínuas luchas entre los conquistadores permitieron que hasta la llegada del Virrey Francisco de Toledo, 1568, en muchas regiones del Perú continuara el régimen de la propiedad incaica. Con la reorganización de Toledo y sus reducciones, con la fundación de gran número de villas y pueblos y la composición de tierras es que fueron incorporadas grandes extensiones al nuevo sistema. Indudablemente que para Taquile el cambio debió operarse después de 1580, época en que fué sacada a remate. Pedro Gonzáles de Taquila no tuvo hijos hombres únicamente tres hijas mujeres las cuales se avecindaron en Arequipa (Ref., Cúneo Vidal). Al no tener descendencia masculina, es probable que sus pertenencias acabaran con su muerte.

Siglo XVII.- El 5 de enero de 1644, estando en San Martín de Paucarcolla el Juez de Venta y Composición de Tierras cumpliendo su cometido, fué informado por los vecinos; " que a dos leguas del pueblo de Capachica por tierra firme y una por la laguna de Chcuito está la isla nombrada Amantani la cual ha sido informado que habría 30 años poco más o menos que visitando esta provincia el señor doctor Recalde, siendo Oidor de los Charcas, echó de ella los indios que allí había despoblándolas, haciéndoles derribar la capilla que tenían por no servirles la dicha isla y su retiro más que para sus idolatrías, sacrificar y mochar al demonio y otras ofensas a nuestro Señor, y la declaró por realenga perteneciente a Su Majestad". (Dr. Borda)

Es decir, que en 1604, Amantani fué despoblada, igual cosa de-

bería pasar con Taquile, ya que su historia es paralela. Como ya hemos indicado, Gonzáles de Taquila, al no tener herederos hombres, la habría abandonado a su población autóctona.

Desde el año 1604 hasta el 1644 estuvieron abandonadas las islas, declaradas realengas y como propiedad del Rey de España; pero los isleños indudablemente que continuaron viviendo en ellas, si fueron arrojados, su retiro debió ser temporal.

El 27 de mayo de 1631 el Rey de España expidió una Real Cédula que mandaba:

"se vendiesen y compusiesen todas las tierras, vacas y cabras ..... que todas sean rematadas en el mejor provecho para la Real Hacienda.... lo cual era necesario para ayudar los grandes gastos de los ejércitos en que se halla empeñada la Real Hacienda... para componerlas deben sacarse a vela y pregón al mejor postor..."

Esta Real Cédula fué recibida en Lima el 13 de julio, o sea al mes y medio, e inmediatamente el Conde de Chinchón, Luis Jerónimo Fernández de Cabrera y Bobadilla, entonces Virrey del Perú, ordenó se celebrara un acuerdo general de hacienda que llegó a algunas conclusiones.

"las tierras han sido vendidas, las más y mejores del reino .....que es muy pequeña e infructuosa la parte que hoy podría venderse..... que vendiéndose las tierras que hoy se juzgan vacas por falta y ausencia de los indios, se cerrará la puerta a la reducción general.... y cumpliendo con lo ordenado se dan indicaciones para la composición y venta de tierras a los visitadores". (Dr. Borda).

El 1° de marzo de 1636 el virrey ordenó se diese cumplimiento a la Real Cédula. Pero parece que la orden no pudo cumplirse por diferentes circunstancias, organización, cambio de Virrey, etc., estando detenida hasta que el 23 de julio de 1643 el Marqués de Mancera, Pedro de Toledo y Leiva, su sucesor, decretó el cumplimiento de la mencionada Cédula Real:

"por todos los caminos se debe prevenir que en el próximo año de 1644 sea cuando mayor fuera posible, especialmente habiendo de salir con alguna anticipación, según lo que para ello se ha escrito a los señores gobernadores de la Real Audiencia de La Plata y al señor Licenciado Blas Robles de Salcedo, Corregidor de Potosí..... comunicándoseles el acuerdo real.... se ha dado facultad con fecha 8 del presente al capitán Franciaco Antonio de la Mazueca y Alvarado para que nombre alguacil y medidor.... este capitán recibirá 10 pesos ensayados cada día, 4 pesos el alguacil, 4 el medidor, 4 el escribano, los cuales se pagarán de lo que se beneficiare de las dichas tierras y puedan traer y traigan vara de justicia y mando a los corregidores de todas las ciudades, villas, lugares y repartimientos de indios." (Dr. Borda)

El 1° de octubre fué nombrado por el Virrey, Antonio Fernández de la Cruz, como Escribano de la Visita, y por el Visitador de la Mazueca, fué designado Antonio de Franco de Urbina como alguacil, el medidor de la visita fué Bernardo Chacón.

Francisco Antonio de la Mazueca y Alvarado, capitán, tenía el siguiente cargo: Juez de Venta y Composición de Tierras de Pau-Carcolla, Chucuito, Pacajes, La Paz, Sicasica, Omasuyo y Larecaja.

El 4 de octubre de ese año (1644) el Escribano de la Cruz salió de Lima para dar cumplimiento a su misión, lo acompañaron Pedro de Pedraza, Alonso Viscayno y Juan González Mejía. En el Tambo de Mala, jurisdicción de la villa de Cañete, 13 leguas de Lima, el 8 de Octubre, les dió alcance el capitán de la Mazueca Alvarado, el cual venía compañado del medidor y el alguacil, que habían salido el día 5. De esta manera los comisionados inician su viaje al Altiplano a cumplir su cometido.

El 5 de diciembre de ese mismo año, don Alvaro Félix de Vargas Mujica, contador de Su Majestad, Juez oficial de la Real Hacienda de la Paz, certifica que en el libro de Real Manual de su Real Contaduría, está asentada una partida en que se indica que ese día

mandó a la Caja Real el Juez de Ventas y Composición de Tierras don Francisco Antonio de la Mazueca, por intermedio de Juan Torres Salazar, corregidor de la ciudad 1214 pesos 6 tomines y 3 granos corrientes de a 8 pesos, por 734 pesos y 8 granos ensayados de a 450 maravedis diciendo:

".... El peso que los entera por la décima parte en el derecho real de media anata de 7, 348 pesos de la dicha plata ensayada que lo montan 334 días por el salario que trae señalado por sus oficiales en la comisión dada por el virrey para la composición y venta de tierras de esta ciudad y sus cinco corregimientos y provincias de Chucuito los 240 días de los 8 meses de su ocupación y uso de la dicha comisión y los 94 restantes de venida y vuelta conforme al paraje.... a cinco leguas por día .... a razón de 22 pesos diarios por la comisión y mando.... (334 días a 22 pesos diarios, 7, 348 pesos de salario)". (Dr. Borda).

El 15 de Diciembre el Juez de Ventas y Composición de Tierras está en Huancané y el 5 de Enero de 1644 en San Martín de Paucarcolla, donde llega a tratar lo tocante a su comisión. Concurren los vecinos de Capachica, Coata y demás pueblos cercanos a este y allí recibe la información que ya mencionamos sobre la visita de Recalde a Amantani, su despoblamiento y su declaración de realengas pertenecientes al Rey de España. En vista de estas declaraciones ordena sea sacada en almoneda y que se den 30 pregones para que se remate la isla de Amantani a quien diere más, en el término de 3 días, admitiéndose posturas y pujas.

El 6 de enero de 1644 se dá el primer pregón en la plaza principal del pueblo de Paucarcolla, ofreciendo en venta la isla de Amantani, en presencia del Juez de Ventas y los vecinos notables de él y de los pueblos vecinos. Terminado el 1er. pregón se repitieron cuatro más. Al quinto pregón se presentó la petición de Pedro Sotomayor Vivanco, en la que hace la primera postura a la isla, per-

teneciente a la jurisdicción de Capachica, ofreciendo 1,000 pesos corrientes de a 8 reales a pagar el próximo año de 1645, siendo su fiador Juan José Rodríguez del Campo:

"..... la dicha isla con todos sus pastos, aguadas, tierras de sembrar, paredones del tiempo del Inca como en ella se está sin reservar cosa que sea tocante a ella por tierras de Su Majestad como V. M. lo tiene declarado por no servirles a los indios del dicho pueblo y estar como está más de 4 leguas de Capachica las dos de tierra y las dos de agua, para cuya embarcación es menester barco de cubierta por las grandes olas que se levantan con los vientos, con que los dichos indios Capachica los despoblaron mucho tiempo ha...." (Dr. Borda).

La postura es admitida y se ordena continúen los pregones. Los días 6 y 7 de enero se dieron 24 pregones más.

El 8 de enero, Pedro Pacheco de Chávez, residente en la provincia presenta su postura, haciendo puja a su favor:

".... Con calidad para poder fabricar casas, ranchos y bodega en los pastos, en la misma forma que la tiene puesta Pedro de Sotomayor con la pequeña que está junto a la nombrada TAQUILA y pone en 4,000 pesos de 8 reales que pagará en la Real Caja de la ciudad de La Paz, los dos mil para fín de feberro de 1645 y los otros dos mil para fin de febrero de 1646, para lo cual haciéndosele el remate dará fianzas y otorgará escritura en forma con días y salarios, y a ello obligó su persona y bienes habidos y por haber..." (Dr. Borda)

Enseguida se dió el último pregón refiriéndose a la postura de 4,000 pesos.

El 9 de enero de 1644, en el mencionado pueblo de Paucarcolla y en la plaza pública, el capitán Francisco Antonio de la Mazueca y Alvarado Juez de Visita, Venta y Composición de Tierras:

"... en presencia y con asistencia de muchos espeñoles y de Pedro Pacheco de Chávez y Pedro Sotomayor Vivanco, personas que tienen hechas posturas a la isla de Amantani, por voz de Cristóbal Vario Negro, pregonero, se trajo en venta y pregón la dicha isla en la forma que la tiene puesta Pedro Pacheco de Chávez que es con la islita pequeña que está junto a lla nombrada TAQUILA y con calidad de poder hacer casas, ranchos y bodegas todas las que fueren necesarias paraembarcar y desembarcar los frutos de dicha isla y lo que se hubiere de llevar a ella; las cuales dichas casa, rancho y bodega

se han de hacer en tierra firme en el puerto que fuere más a propósito paraembarcar y desembarcar así de los usados y descubiertos hasta ahora como en lo que adelante se descubrieren sin que ninguna persona se lo impida y el dicho pregonero dijo que está puesta la dicha isla con las calidades referidas en cuatro mil pesos de a ocho reales pagados la mitad a fín de febrero del año que viene de 1645 y los dos mil restantes para el año siguiente de 1646 que si hay quien puje parezca que se ha de rematar luego en quien más diere y aunque hizo muchos apercibimientos no pareció quien pujase por lo cual y por mandato del dicho juez dijo a la una, a las dos y a la tercera que buena y verdadera pues que no hay quien puje ni quien diga más que buena, que buena pro le haga, con lo cual quedó hecho el dicho remate y estando presente el dicho Pedro Pacheco de Chávez lo aceptó según y como en el se contiene y se obligó de pagar los dichos cuatro mil pesos en la forma y a los plazos referidos con la calidad de que si a alguno de los dichos plazos no pagare la cantidad que tiene obligación, los oficiales reales pueden enviar a la parte donde estuviere una o más personas a la cobranza de lo que debiere pagar con seis pesos de plata ensayada de salario en cada un día de los que se ocuparen en ida, estada y vuelta para lo cual hip tecará la misma isla con todo lo que en ella se fabricare y ganado que pudiere pafa lo cual dará fianzas en forma y a su cumplimiento obligó su persona y bienes habidos por tal y dió poder a la justicia de su majestad y en especial a los dichos oficiales reales para que a ello le apremien como por sentecia pasada en cosa juzgada y como por maravedís y haber de su majestad y el dicho juez dijo que en nombre de su majestad y en virtud de su comisión aprueba este remate y daba y dió título al dicho don Pedro Pacheco de Chávez de las dichas islas en la forma y con las calidades aquí contenidas en condición de que dentro de seis meses saque confirmación del gobierno conde no pasado quede vaco lo susodicho y lo en ello fabricado y se pueda vender por de su majestad para lo cual se le de el testimonio en forma con la comisión de su excelencia por cabeza y ambos lo firmaron a quien doy fé conozco, etc. El Licenciado Julio del Salto cura de este pueblo, Pedro Ramírez y Bernardo Chacón, presentes don Pedro Pacheco de Chávez, don Francisco Antonio de la Mazueca Alvarado. Ante mi Antonio Fernández de la Cruz, escribano de su majestad. En Paucarcolla en 9 de enero de 1644 yo el escribano notifiqué lo contenido en el remate antecedente en cuanto a la confirmación del gobernador a don Pedro Pacheco de Chávez en su persona de que doy fé ante mi el escribano de su majestad" (Dr. Borda)

Es así como desde 1644 Taquile pertenece, nuevamente a título legal a un segundo feudatario. También es interesante añotar como la isla entra en el remate como un anexo de la de Amantani, que es más grande y por lo tanto de mayor importancia económica. En este documento el nombre que se consigna es Taquila, lo que no sucederá en los

posteriores en que unas veces es llamada Taquili y otras Taquile. Se hace mención a la estrecha vinculación de las islas con Capachica, lo que sucede hasta el presente, en que ambas islas son consideradas como el último ayllo de Capachica y políticamente según la organización del país pertenecen a su jurisdicción. El puerto que promete construir el rematista fué el de Campanario, en Capachica.

El 5 de junio del mismo año el Juez Oficial de la Real Hacienda de La Paz manifiesta que Pedro Pacheco de Chávez llevó a esa Caja Real 153 pesos corrientes de a 8: "por tantos que montó el dicho real de media anata del precio en que compró las dos islas en la laguna de Chcuito..... cuya venta se hizo conforme al arancel real y de la nueva orden de su majestad en que se incluyen 3 pesos de ellos por la lleva hasta la ciudad de los Reyes..." (Dr. Borda)

El 19 de abril en Lima se ordena, visto el expediente elevado por Pedro Pacheco de Chávez, se le despache título y confirmación de propiedad en forma ordinaria.

El Fiscal Protector de la Real Audiencia de Lima informa también spbre el expediente, manifestando que: "habiendo visto los autos de venta de dichas tierras y mientras los indios les informen del despacho que tienen a ellas o si les han dejado las que han menester contradice dicha venta y a mayor abundamiento apela de ella para ante quien deba y protesta no les pare juicio ni la confirmación a que pretende..."(Dr. Borda)

En las disposiciones que la Corona de España daba para la venta y composición de tierras precisaba claramente que siempre que hubiera indígenas en las tierras a vender, debía respetárseles el derecho de poseer tierras para sus cultivos y pastos a fín de que tuvieran con que subsistir.

El Fiscal Protector de los Naturales tenía la misión de velar por el cumplimiento de tal disposición y siempre tenía que observar toda

venta hasta que se cumpliera lo establecido. Este reconocimiento tuvo grandes proyecciones y es interesante destacar el hecho de que muchas veces los indígenas lo supieron y consideraron como un derecho de propiedad que en parte así lo ha sido para su propiedad básica. También el no reconocimiento de este derecho ha ocasionado muchos abusos y quejas del indio. Esto lo veremos más adelante.

El 31 de junio de 1644 se realizó unas de las primeras visitas a las islas de Amantani y Taquile. El capitán Francisco de la Mazueca, después del remate en Paucarcolla y para dar posesión a su nuevo dueño, hizo en las islas su "mapada" o sea un reconocimiento geográfico donde se precisaron los linderos de los suyos y la ubicación de sus diferentes lotes. Hecho esto según la costumbre de la época, se dió posesión al feudatario. (Datos en documentos Cáceres Olazo y Doc. Isla de Amantani, inscritos en la Notaría de Luis S. Ponce R. en Puno el 15 de Febrero de 1950). Las Referencias precisas sobre esta visita desgraciadamente no hemos podido consultarlas, el documento de Amantani no es muy claro porque solo pudimos ver una copia a máquina que tenía muchos errores. Este documento fué encontrado por los isleños en un caserío de Capachica después de una búsqueda paciente de varios años, dado que sabían de su existencia y como los de Taquile, los consideraban un título de sus antepasados para justificar que la isla les pertenecía.

El 8 de agosto de 1644 el Virrey Marqués de la Mancera, confirma y aprueba a Pedro Pacheco de Chávez en la propiedad de las islas otorgándole título definitivo de ellas:

".... cuan firme y bastante de derecho se requiere para que siendo sin perjuicio de tercero las tenga y posea él y sus herederos y sucesores y como cosa suya propia habida y adquirida con justo y legítimo título

comprada con sus propios dineros las pueda vender, dar, donar, trocar, traspasar, enegenar y hacer de ellas lo que quisiere o por bien tuviere con los pastos, montes y aguas de las dichas tierras han de ser y sean comunes como su majestad lo tiene ordenado y al corregidor del partida y a otros cualquier justicia le den y hagan dar la posesión de dichas islas sin consentir que de ellas sea desposeído sin primero ser oído y por fuero y deredho vencido y lo cumplieran así pena de cada quinientos pesos de oro para la cámara de su majestad y dará la razón el Tribunal de Cuentas. Fecha en el Callao el 8 de agosto de 1644....." (Doc. Borda)

El 24 de julio de 1647 Pedro Pacheco de Chávez cancela en la Real Caja de la Ciudad de La Paz el valor de compra de las islas.

En esta forma desde 1644 hasta 1654 es propietario de Taquile Pedro Pacheco de Chávez, su segundo propietario "

El 29 de mayo de 1654 se lleva a cabo la segunda visita a la isla Amantani. El Juez Visitador fué Fray Pedro de Velasco, de la orden real de Redentores de Nuestra Señora de La Merced, Comisario y Calificador del Santo Oficio, "por la suprema y general inquisición" Francisco Fosoón fué el intérprete, Gaspar de Loayza el defensor de indios, Alfonso Pizarro el medidor y Juan de Mesta el escribano público de la provincia de Paucarcolla. La visita correspondió a los pueblos del Collao y la isla de Amantani debido al reclamo de su población indígena " sobre venta y composición de tierras y del agravio de los indios"., su finalidad fué hacer una nueva medición de Amantani y restituir las tierras de los indios. Concurrieron indios caciques y principales de los pueblos de Atuncolla, Coata, Huata, Cpachica, Caracoto, isla de Amantani e isla de Taquile. De esta última fueron Presentación Aparezio cacique, Juan de Dios Huata y Masco Chruz, hilacatas, dato de gran interés.

Una de las ramas actuales de los Huata manifiesta que este Aparezio o Aparicio fué el tronco de su orígen, el abuelo que perdió los títu-

los de propiedad de la isla que ellos afanosamente buscaron y aún piensan en su existencia afirmando que están en la Iglesia de Copacabana (Bolivia). Este informe lo consignamos en nuestras notas de campo en 1950 antes de que los de Amantani descubrieran el documento que nos sirve para esta relación, y que vino a confirmar el relato oral. El apellido Aparicio va a jugar un papel principal en Taquile más adelante. Actualmente ya no existe ese apellido pero los de Cruz y Huata si existen. Lo que no hemos podido averiguar es como esta familia Aparicio, que por intermedio de Presentación concurre a esta visita como Cacique de Taquile, después aparezca en 1656 como dueño de la isla hasta 1753 (casi un siglo). Cabe suponer que haya sido un mestizo, hombre de confianza de Pacheco de Chávez y quien se ganó, igualmente, la confianza de los taquileños a extremo de considerarlo uno de los suyos, no es posible imaginar que fueran indígenas porque obtuvieron títulos y uno de ellos heredó solares en Arequipa, cosa vedada en esos tiempos a los indígenas. Lo probable es que Pacheco de Chávez les dejara a ellos el cuidado de la isla y como "ladino en lengua castellana" fué a defender los derechos de los isleños como su cacique en la visita a Amantani de 1654.

En el relato de la visita hay valiosos datos sobre la distribución de los suyos en Amantani, la posesión de las parcelas con sus nombres originarios, en su mayoría de origen keshwa y pocos aymaras que concuerdan exactamente con los actuales. En una parte dice: "....está ubicada a tres leguas de distancia del este de Cpachica, según vista de ojos, en ella pueden embarcar y desembarcar únicamente balsas de totora en todo tiempo... tiene 539 cordeladas o sea 12.605 brazas de

largo... y está ubicada en la laguna grande Chucuito....."

Como hemos manifestado anteriormente el objetivo principal de la visita fué constatar la utilización de la isla por Pacheco de Chávez que le adquirió en la visita pasada, el cuál parece que no cumplió con las prescripciones legales establecidad en su adjudicación, ya que según dicha compra debía reservar parte para los indios, tierras para pastos y para cultivos, lo cual motivó el reclamo de los isleños por los abusos del feudatario; además dijeron que las emdiciones no fueron hechas en presencia de los indios, " vista de ojos, ni mensuras..." Ante esta queja el Visitador, ya en la isla de Amantani, ordenó se presentase el propietario a rectificar los sobrantes de la medición y el respetó a las tierras de los indios, ordenando que debía componerse los defectos de los títulos y que sí en el término de dos días no se presentase " se sacarían a pregones y nuevo remate".. (doc. Isla Amantani). Cuando el visitador dictó la sentencia definitiva estaba presente Pedro Pacheco de Chávez, (Doc. Isla Amantani).

Hasta esta fecha la isla Taquile no tenía gran interés para su dueño, lo prueba este reclamo de Amantani en la cual ya desde esa época los conflictos de tierras siempre alcanzaron caracteres alarmantes. No se dice nada de Taquile y solo se consignan los nombres de las utoridades que concurrieron al reclamo de los amantanenses. Ya hemos visto como fué efectuado el remate de Taquile: como " una islita pequeña", su mayor lejanía, su menor extensión de tierras y su reducida población, no ofrecían problemas a su dueño, el cual parece que no la controlaba directamente. También se colige que hasta esa fecha ninguna de las dos visitas llegó a Taquile. La lucha entablada por la defensa de la propiedad en las dos islas comienza según estos datos desde la po

sesión por Pacheco de Chávez y gradualmente va adquiriendo fuerza y es motivo de preocupación constante en la vida de los isleños, al extremo de que todos sus valores culturales por siglos dependieron de su solución. Cosa lógica para el indígena, hombre agricultor, el choque tenía que ser violento. Así desde 1644 hasta 1942 la tensión va in crescendo, unas veces con violencia y otras solapadamente.

En 1656, o sea dos años después, aparece Andrés Aparicio como propietario de la isla (Doc. Cáceres Olazo). Ya hemos indicado las suposiciones de este paso. Desde esta fecha hasta 1753 los Aparicio serán los dueños de las dos islas, del puerto de Campanario en Capachica y otras tierras en la mencionada península.

Siglo XVIII.- El 30 de octubre de 1692 el Rey de España expide una Real Cédula ordenando el arreglo y el ajuste de las propiedades de la Corona, a fin de aumentar los ingresos de la Real Hacienda, debido a que el próximo año debían hacerse muchos gastos en los ejércitos y otros extraordinarios;

"... debe ponerse cobro en lo que se estuviere debiendo por causas de compra de villas, lugares, dehesas, tierras, bosques, plantíos, alcabalas, rentas, pecho o derechos y otra cualquier cosa que se haya enagenado de la corona por razón de ventas... todo de acuerdo a mi real decreto de 15 de setiembre de este año..." (Doc. Borda).

El plazo que dió el Rey de España para cumplir estas disposiciones en el dominio de las Indias fué de dos años, para los reinos de Castilla y Aragón 6 meses y para el reino de Italia un año. Sin embargo, posteriormente un nuevo decreto real de 15 de octubre restringe esos plazos. En otra parte dice:

"los que no tengan títulos ni justas causas para ocupar tierras de mi patrimonio, contraviniendo cédulas contenidas en el Libro 4°., Título 12 de la Nueva Recopilación de Indias, deben ser nuevamente compuestas para lo que faculto a los Virreyes, Presidentes y Gobernadores hagan nuevos remates al mayor postor ..."(Doc. Borda).

Es sólo el 15 de agosto de 1707 que el Rey designa a Bernardino de Valdez como su Delegado para dar cumplimiento a la Real Cédula de 1692. El 6 de febrero de 1711, igualmente en Madrid, se nombra a Clemente Díaz de Durana, Decano de la Audiencia de Charcas, como Sub-Delegado para el cumplimiento de la Real Cédula y por su falta o ausencia a Juan Bravo de Rivero, oidor de ella y en tercer lugar a Gregorio Núñez de Rojas. El 1° de octubre de 1714 se excusa de la comisión Clemente Díaz de Durana, radicado en La Plata e igualmente, Juan Bravo de Rivero, delega la comisión en Don Francisco Ramírez de Arellana. Pero como la gran zona que le toca visitar es muy extensa para él, en Irupana (Bolivia), el 8 de julio de 1716 subdelega la comisión en la persona de Mateo Suero y Gonzáles para que se encargue de las provincias de Lampa, Azángaro y Paucarcolla. El 3 de setiembre en Coroico de las Yungas Chapes (Bolivia) el licenciado Juan Bravo de Rivero ordena que Mateo Suero pase rápidamente a visitar las provincias que se le han asignado y en el término de 300 días las recorra y mida:

" componiendo con los poseedores las que lo necesitaren por defecto de título, confirmación o demasías para lo cual pedirá personalmente a dichos poseedores y hacedados los títulos y demás instrumentos en cuya virtud las poseen y conforme a ellos hará la mesura y las demasías que por ella hallare como también las tierras que por cualquiera suertes se estuvieren poseiendo sin título de parte de su majestad, pondrá en su real patrimonio caso de no querer componerse sobre ellas los poseedores, y sacará en almoneda pública y rematará en el mayor postor precediendo los pregones y demás requisitos dispuestos por derecho en almonedas de haciendas, real y de querer, componerse los poseedores, los admitirá al mejor y más acomodado convenio y composición que se pueda sin agravio ni molestia de partes atendiendo siempre con el mayor cuidado posible a los indios de modo que no reciban vejaciones ni injusticia por lo que toca a las tierras del común de sus pueblos, como del particular de cada uno procurando que las ventas que hiciere sea por su justo precio y verdadero valor y así éstas como las composiciones de contado, remitiendo a su merced, el señor juez, el producto de uno y otro con cuenta y razón a la mayor brevedad y seguro necesario

en las ventas y composiciones cuyo valor no excediere al de 200 pesos corrientes eximirá a las partes del gravamen de ocurrir por más aprobación que la de su auto en atención a la distancia que hay de dichas provincias a la Ciudad de los Reyes y en este caso cobrará juntamente por el derecho de la media anata el 5% de lo que montare la renta y composición y despachará los títulos y demás recaudos necesarios para en guarda del derecho de las partes que compusieren o compraren dichas tierras nombrando medidor de su satisfacción, alguacil y escribano si lo hubiere y en caso de no haberlo o no ser aunque lo haya de su confianza...." (Doc. Borda)

Estas instrucciones que se ciñen exactamente a los trámites establecidos en la legislación de la época para la venta y composición de tierras nos permiten apreciar a través del caso concreto de Taquile, la forma como eran realizadas estas comisiones en las posesiones españolas de América del Sur en los Siglos XVII y XVIII.

El 22 de enero de 1717 desde La Paz, Juan Bravo de Rivera, de acuerdo a una carta del Visitador Mateo Suero, pide ampliación del plazo de la visita en 150 días más. Un nuevo pedido de 100 días más hace el 10 de diciembre y el 3 de abril de 1718 pide otro plazo de 60 días.

En mayo de 1718 el Visitador se encuentra en San Salvador de Capachica, después de haber hecho las proclamas de su visita en Paucarcolla, a fín de que todos los hacendados, dueños de tierras y estancias comparezcan con sus títulos " y demás instrumentos en cuya virtud los poseen" para de esta manera visitarlas. Entre los muchos que se presentaron lo hizo el Capitán Joseph de Aparicio "por si y en nombre de los demás interesados, dueños y poseedores de la isla de Amantani y de otra pequeña llamada Taquili" (Doc. Borda). Haciendo, a petición del visitador, la información de que poseían dichas propiedades en forma legal, manifestando los títulos y presentándolos en debida forma. Según dichos títulos las islas fueron compradas en almoneda

pública por Pedro Pacheco de Chávez a su Majestad y en su real nombre a Francisco de la Mazueca y Alvarado, visitador de las tierras " que fué de esa provincia en 4,000 pesos corrientes que se pagaron a las reales cajas de la ciudad de La Paz el 24 de julio de 1647... cuya propiedad fué confirmada el 8 de agosto de 1644 por el virrey...."(Doc. Borda). Repite exactamente los datos mencionados en el anterior expediente, del que recogimos la información del siglo XVII, y viene a confirmar, más de 70 años después, la veracidad de tales informaciones.

Hecha la presentación, el capitán Aparicio pide que vistos por representante de su Majestad los títulos de propiedad, se sirva aprobarlos por corrientes y sin defecto alguno y en su virtud amparar a él y los demás interesados en la posesión y propiedad de las islas " para lo cual serviré a V. Majestad por derecho de donativo con 30 pesos corrientes...."

Esta es la segunda referencia concreta de que las islas estaban desde 1656 en poder de la familia Aparicio. El hecho de que el capitán Aparicio presentara los títulos en que constan el remate de las islas a Pedro Pacheco de Chávez, nos está indicando que el paso de la propiedad pudo haber sido por donación o por traspaso de los derechos. Esto último parece probable porque estaba de acuerdo con las disposiciones reales que decían "Puede ceder, donar, vender, trocar, traspasar, enagenar, y hacer de ellas lo que quisiere...." (En la confirmación de 8 de agosto de 1644 por el Virrey Marqués de la Mancera). Y la confirmación posterior del 12 de mayo de 1718, hecha por el subdelegado Mateo Suero y Gonzáles les confirma legalmente este derecho. Esta confirmación se realizó inmediatamente después de la petición del ca-

pitán Aparicio, en el mismo pueblo de Capachica, provincia y corregimiento de Paucarcolla, según la cual el visitador "aprobó según como dichos títulos se conyienen y en su virtud amparó en la posesión y propiedad de la isla de Amantani y la pequeña nombrada Taquili al capitán Joseph de Aparicio y demás interesados, con el puerto, bodegas, ranxhería y tierra firme.... para que siendo sin perjuicio de tercero que mejor derecho tenga no saan desposeídos sin primero ser oídos.... mandando así mismo se siente la partida en el libro de visitas de los 30 pesos que exhibe de contado por derecho de donativo... y se le devuelvan los títulos originales que presentó con testimonio de los nuevamente actuados en la visita". (Doc. Borda).

La familia Aparicio es, así la tercera propietaria de la isla Taquile, desde 1656 hasta 1753. En este año, al morir Salvador Aparicio, la propiedad de las islas que quedó indivisa entre él y sus dos hermanos, Andrés y Joseph, comienza a ser vendida por sus herederos a María Rosa Bravo de Nueñez, mujer de Silvestre de las Cuentas y Valdez. Esta señora, pacientemente, desde esa fecha y hasta su muerte en 1787 o 1790 va adquiriendo poco a poco todas las acciones de los herederos para de esa manera dar orígen, ya a fines del siglo XVIII a la propiedad exclusiva de los Cuentas. Veamos al detalle como se realiza este paso de la propiedad de la familia Aparicio a la familia Cuentas en la segunda mitad de dicho siglo.

Los Aparicio fueron tres hermanos: Francisco, José y Juan, este último tuvo tres hijos: Salvador, Andrés y Joseph. Parece que Andrés fué el que recibió la propiedad de Pedro Pacheco de Chávez en 1656. Joseph debe ser el capitán que se presentó a confirmar sus dere-

chos cuando la visita de Mateo Suero y González en 1718. En 1728 este Joseph vendió sus derechos a su hermano Salvador, mediante una escritura " Guarentigia", hecha en Chucuito, en 800 pesos, venta que sus herederos no reconocieron y por lo cual entablaron juicio a los herederos de Salvador, Andrés, el otro hermano de Salvador, también cedió su parte de acuerdo a una sentencia de la Real Justicia de Puno en juicio contradictorio por 1.000 pesos que gastó Salvador en el seguimiento de un pleito y defensa de un solar y casas que tenían en la ciudad de Arequipa; como compensación de ese gasto y de la parte que le tocaba en la herencia, Andrés se fué a Arequipa y Salvador quedó dueño de sus acciones en las islas. De esta manera Salvador, hasta su muerte en 1753, se convirtió en casi el dueño absoluto de las islas y el puerto. Pero como la propiedad estaba indivisa, había herederos de sus tíos Francisco y José que reclamaban su parte, así como los que no aceptaron la venta de su hermano Joseph. En estas circunstancias muere Salvador Aparicio quien tuvo cuatro hijos: Juan, Blas, Lorenzo y Estefanía.

El mismo año de su muerte sus hijos Juan y Estefanía realizan la primera venta de la familia Aparicio a los Cuentas.

El 18 de enero de 1753 venden a Juan Antonio Bravo de Saravia, vecino de Puno, azoguero, dueño de minas y socavones reales:

".... la parte que a cada uno de nos los otorgantes nos toca y pertenece de la herencia patrimonial y legítima en las dos islas de Amantani y Taquili, que están en la gran laguna nombrada de Chucuito perteneciente a la jurisdicción y doctrina de San Salvador de Capachica ..... tierras de sembradío de papas, quinua y demás frutos... más caseríos, aguadas, pastos de ganado mayor y menor, ahijaderes, potreros, canchas, corrales.... todo, indiviso desde la muerte de nuestro abuelo Juan Aparicio..... tablones cultivados y por cultivar, cerros, montes y más lugares que nos toca, compradas y compuestas con su Majestad ante sus jueces mensurarios confirmado por el real y superior gobier-

no de estos reinos, cuyos títulos e instrumentos paran en poder del dicho nuestro hermano Blas de Aparicio, que como uno de los coherederos los recogió por muerte del dueño, nuestro padre, según y como nos tocase y perteneciente por hijuela al tiempo de la división y partición por libre de censo, carga, empeño, hipoteca especial... en 333 pesos corrientes a cada uno o sea 666 que nos ha dado y entregado en plata sellada Juan Antonio Bravo de Saravia, parael efecto de nuestra manutención y alimentos de nuestras obligaciones por la inopia en que nos hallamos....." (Doc. Borda).

De esta manera, de cuatro acciones de Salvador, dos pasan a poder de Juan Antonio Bravo de Saravia, que como veremos más adelante es el padre de María Rosa Bravo.

En la misma fecha Juan y Estefanía venden también en igual suma o sea 666 pesos el derecho y parte que les tocaba y pertenecía como coherederos con sus hermanos de la herencia de su tío Andrés, que como ya hemos indicado fué adquirida por Salvador Aparicio, su hermano, (o sean 2 acciones de 4 que pertenecieron a Andrés Aparicio). Y en la suma de 400 pesos, igualmente, ambos hermanos venden la parte que heredaron de su otro tío Joseph, por venta que hizo éste a su padre Salvador en el año 1728, pero " como sus herederos a pesar del dilatado tiempo de posesión en que estaba nuestro padre.... han movido pleito reincidiendo el contrato.... motivo por el cual el litigio del cual tenemos amplio derecho por ser venta y traspaso legítima, la damos en venta y traspasando los derechos de evicción y saneamiento que tenemos contra dichos herederos de Joseph...." (Doc. Borda).

Dos acciones del tío Joseph pasan también a Bravo de Saravia. El total de la venta fué por 1, 732 pesos. La escritura fué hecha en la ciudad de San Carlos de Puno, ya para esta época Paucarcolla había perdido importancia y Puno comenzaba a ganar la suya. Es así como el padre de María Rosa Bravo efectúa por cuenta de esta y con dinero de ella la primera de una serie de adquisiciones, el 27 de octubre de

1757, o sea, cuatro años después de que Juan Antonio Bravo de Saravia se presentara ante el Corregidor, Justicia Mayor y Alcalde Mayor de Minas y Registros Reales de Puno declarando:

".... que la compra que hizo de tierras por valor de 1,732 pesos, es perteneciente a María Rosa Bravo de Núñez, mujer legítima de don Silvestre de las Cuentas Valverde Niño de Guzmán, con cuya plata que le entregó exequible en la expresada cantidad las compro de su pedimento y ruego ...." (Doc. Borda).

De esta manera, queda aclarada la comisión del padre y la señora Bravo de Núñez agrega un nuevo título a sus compras de tierras.

Un año antes, el 3 de junio de 1756, ella por su propia cuenta, compró a la viudad de Lorenzo Aparicio su acción, en 670 pesos. Sebastiana Valencia la viuda al hacer la venta expuso:

"..... vendo porque la dicha cuarta parte en nueve años que ha que el dicho mi marido murió, no nos ha reportado un grano de frutos para nuestra manutención mayormente, para la indispensable paga del funeral y otros muchos empeños que dejó causados..... y sólo los demás coherederos, especial mi cuñado Blas de Aparicio se han aprovechados y utilizado con siembras sin permitirme en dilatado tiempo a que haya entrada a hacer mis cultivos y siembras para nuestros alimentos..... por hallarme mujer sola, desvalida e imposibilitada de pasar a reconocer dicha parte por el riesgo tan manifiesto que hay en el tránsito preciso por la laguna en embarque en distancia de más de 12 leguas, por estas razones he tenido por conveniente vender dicha acción para con su producto alimentarnos...." (Doc. Borda).

Sebastiana tuvo dos hijas Nicolasa y Gregoria, herederas de la cuarta parte. Gregoria murió y la heredera fué la madre de ésta de manera que ella y Nicolasa, su hija, eran las dueñas de una acción. Esta fué la primera compra de la señora María Rosa Bravo de Núñez de los Cuentas.

El mismo día en que el padre declaraba que había comprado las acciones de Juan y Estefanía Aparicio por cuenta de su hija, ella llevaba a cabo una nueva adquisición. Los albaceas de Blas de Apari-

cio (Joseph de Saes, Gabriel Orejón y Juan Eusebio de Jiménez) extendían una escritura de venta a favor de la Sra. Bravo de Núñez por la parte que poseía su depositario en las islas de Amantani y Taquili, en la suma de 660 pesos, en la venta fueron incluídas 148 cargas de papa de semilla, dos yeguas, 1 caballo y una potranca de año y medio, se manifestó " que las tierras lo fueron heredadas de su padre Salvador y éste de su abuelo Juan, con cuyos herederos están indivisas y por partir con la parte de las caserías, aguadas, pastos de ganado mayor y menor, ahijaderos, potreros, canchas, corrales y tablones cultivados y por cultivar, cerros, montes y más lugares que le perteneció comprados y compuestos ante sus jueces mesurarios...." Entró también en la venta la acción que le correspondía por parte de su tío Andrés. También se anotó que Blas de Aparicio había recibido ya la mitad de lo estipulado antes de morir y que restaba la otra mitad solamente como cancelación. Esto pasaba el 27 de octubre de 1757.

Con esta compra la Sra. Bravo de Núñez terminó de adquirir toda la herencia de Salvador de los Cuentas que estaba fraccionada en sus cuatro herederos, casi toda la herencia del otro hermano Andrés aunque aquí hay un pequeño vacío, pues Sebastiana al vender su parte no hace mención de esta herencia como lo hicieron los otros, ella tenía igual derecho, así es que desaparece ese derecho; parece que ella como no podía ir a la isla y Blas Aparicio le administraba con gran abuso su heredad, es probable que Blas le incorporase a su heredad. El hecho es que toda la propiedad de los dos hermanos Aparicio, Salvador y Andrés, pasa íntegramente a la nueva dueña. Del

tercer hermano Joseph no sucede igual cosa porque, como hemos señalado, sus herederos desconocieron la venta que hizo su padre a favor de su hermano Salvador, aunque la señora Bravo de Núñez compró dos acciones de cuatro correspondientes a Joseph. Para ser dueña absoluta de las islas le faltaba arreglar este pequeño juicio ya seguro para ella, y conseguir así lo más serio o sea la compra a los herederos de los dos hermanos de Juan, o sea Francisco y Joseá, y como había pasado tanto tiempo ellos eran más numerosos, aunque por otro lado la fracción que poseían era muy reducida.

Meses antes de todo este arreglo que fué en octubre del mencionado año, María Rosa Bravo de Núñez de los Cuentas (abril de 1757) eleva un pedido manifestando ser dueña de tierras en las islas de Amantani, Taquili y Puerto Campanario, por compras según escrituras públicas a los cuatro herederos de su dueño Salvador de Aparicio "... con partes entre otros interesados en ella... por cuya razón están indivisas.... con posesión inmemorial.... y para que esta posesión tan arraigada no se altere ni innove y se origine pleitos .... se ha de servir V. Merced se me de posesión de lo que me corresponde, se me manifieste y enseñe por personas intelegibles para evitar pleitos a fín de que no se pertuben ni inquieten con el tiempo así a mi como a los sitios y cultivos que han poseído los indios del servicio" (Doc. Borda).

En esta solicitud puede verse la posición de los dueños frente a los isleños residentes en sus propiedades y en la isla misma, les reconocían el derecho a tener su casa y sitios de cultivo, pero no se pensaba que eso fuera de ellos, sino sólo como algo en préstamo. Los indígenas que tenían sus casas o tierras reducidas de cultivo, dentro de lo que era su hacienda, eran sus colonos, tenían la obligaci ón de servirles y hacer trabajos personales, no sólo en

la isla sino fuera de ella donde estuvieren los dueños, así muchos taquileños fueron a Acora, Taraco, Ilave. Este es el criterio que anima a muchos dueños actualmente, por el hecho de tener su casa o pedazos de tierras para cultivar en sus propiedades, los indígenas deben tener la obligación de trabajar para ellos. En general, éste es el patrón que norma muchas haciendas peruanas siguiendo viejas pautas establecidas, el conflicto surge cuando las relaciones de los dueños con los indígenas se mantienen en un plano de abuso y no de convivencia.

El 19 de abril de 1757 Antonio Espinoza de los Monteros es comisionado para que notifique a los interesados en las islas a fin de que no perturben a la nueva dueña bajo ningún pretexto "... ni motivo, como asimismo dejen quietos en sus lugares a los indios del servicio de esta parte y sus pertenencias..." (Doc. Borda). El 27 llega el Comisionado a Capachica y notifica la orden anterior en presencia de los dueños interesados: Estefanía y Josefa Aparicio, Asencia y Felipe Escarcena y Felipa Camino. Cinco usufructuarios de las islas.

El 30 de abril en la isla de Amantani, Antonio de Espinoza da posesión de la isla a Silvestre de los Cuentas que representaba a su mujer María Rosa Bravo de Núñez, he aquí lo que dice el documento Borda sobre esta posesión:

".... el comisionado lo cogió de la mano (a Silvestre Cuentas) en nombre de su esposa y le dió posesión de los pagos, chacras, cultivos, corrales, cerros, aguadas, quebradas y casas que tuviera y poseyeran Salvador de Aparicio y sus herederos... El pago, tablones y cultivos de Capellani, Utargata, Pasallani, Toribelen, Yacastique, Cconoscay, Tacacachi, Urinuconi, Caragachi, Cuchiluni y sus corrales que están en el pueblo de los gentiles con el tendal y corral de chuños, lo aprendió real corporal Juri Domini Velquasi sin contra-

dicción de persona alguna, quieta y pacíficamente y en seña de ella en cada un pago de chacras, corrales, cultivos y quebradas según y como poseyeron y tuvieron sus pasados, se paseó, revolcó, arrancó yerbas y tiró piedras en nombre de la dicha señora su esposa, gritando en alta voz: Posesión, Posesión...."

Es así como la familia Cuentas se convierte en propietaria de las dos islas y del puerto de Campanario en Capachica.

En 1762 Silvestre Cuentas realiza obras portuarias en la isla de Amantani y en Chullumi, peninsula de Capachica. (Doc. Cáceres Ollazo)

El 23 de diciembre de 1774, en la ciudad de Huancané, el bachiller Blas de Rojo, del Obispado de La Paz, vende las tierras que poseía en las islas y que heredó de su padre Miguel Rojo que estuvo casado con Anastasia de Aparicio, ya difuntos (según testamento de Miguel Rojo hecho en 1737) a María Rosa Bravo de los Cuentas, en la suma de 1,000 pesos. En la escritura de venta manifiesta que cobró 2,184 pesos a la señora Bravo, él y su hermana y que " estimulado por su conciencia le pide le perdone la demasía ... y en pago por no tener solvencia le da a cambio la posesión que tiene en las islas Amantani y Taquili, apartándose para siempre de esas propiedades.... y que esta es la única escritura de venta sobre esas tierras...." (Doc. Borda). Esto hace suponer la serie de pleitos y dificultades que tuvo la Sra. Bravo de los Cuentas con los otros herederos de las islas. Miguel Rojo tuvo cuatro hijos: El Bachiller Blas, Francisco, María y Leocadia. Blas declara ser el único heredero de su padre por muerte de sus hermanos F^Rancisco y María, pero no dice nada de su hermana Leocadia que más adelante aparecerá. La herencia de los Rojo viene del lado de su madre Anastasia, que pudo haber sido hija de Joseph de Aparicio (hermano de Salvador)

0, lo más probable, heredera de Francisco o José, hermanos de Juan Aparicio.

Un año después, el 23 de enero de 1775, en la ciudad de Puno, Antonia de Aparicio, vecina de Capachica e hija legítima de Joseph de Aparicio, hermano de Salvador, vende su acción a María Rosa Bravo de los Cuentas, en 250 pesos. Lo hace en nombre de sus herederos y sucesores.

El 26 de junio Agustín Herrera "marido que fué de Leocadia Rojo", hija legítima de Miguel Rojo y Anastasia de Aparicio, pide vender la herencia de sus dos hijos vivos, Simón Tadeo y Ursula Herrera Rojo, a la señora Bravo. Leocadia murió en 1755 y tuvo cuatro hijos: Andrés y Juana (muertos antes de 1775) y Ursula y Simón Tadeo. El 28 de junio se firma la escritura de venta de la herencia de estos dos hermanos a favor de la Sra. Bravo en la suma de 300 pesos. En la escritura manifiestan los vendedores que hace 16 años (1759) su padre hizo escritura de arriendo de sus propiedades en Amantani y Taquili en favor de Tomás Carrión por el período de 7 años, quién se aprovechó sin pagarles cosa alguna. En esta venta se incluyó la parte de sus hermanos muertos y que heredó su padre Agustín Herrera. La persona que informó favorablemente sobre la procedencia de esta venta fué el general Miguel Antonio de San Román que era Corregidor y Justicia Mayor de Su Majestad.

El 12 de junio de 1776 Juan Escarsena, residente en el pueblo de San Salvador de Capachica, vende la parte que posee en las islas y puerto Campanario a María Rosa Bravo en la suma de 145 pesos. Este era hijo de Ignacia Aparicio y declara que su herencia, por justo

título, le viene de sus antepasados. (Doc. Borda)

El 23 de octybre de 1779 en la ciudad de Puno, Josefa Aparicio, vecina de la provincia de Lampa, vende igualmente la parte que por herencia de sus padres posee en "las islas Amantani y Taquili" y en puerto Campanario a la Sra. María Rosa Bravo de los Cuentas en la suma de 500 pesos corrientes. El que firma la escritura es su hijo Fernando Aedo. Es probable que sea hermana de Antonia de Aparicio y ambas hijas de Joseph, hermano de Salvador Aparicio.

En setiembre de 1786 María Rosa Bravo de Núñez presenta un "pedimento" en el cual declara que es viuda de Silvestre de los Cuentas y pide que se cite a cuantos interesados hubiera o se crean con derecho a las tierras que posee en las islas Amantani, Taquile y en puerto Campanario, las cuales compró " según los documentos que acompaña con toda la solemnidad necesaria" a Josefa de Aparicio, Antonia Aparicio, Juan Escarsena, Agustín Herrera y al Bachiller Blas Rojo por si y por Francisco y María sus hermanos, todos herederos universales pro-indivisos en su respectiva línea de Francisco, José y Juan Aparicio, dueños y poseedores que fueron con justo y legítimo título de dichas propiedades...." La citación que pide era para que se le dé judicialmente su verdadera posesión.... para que en virtud de su autoridad, decreto judicial, amparo y defensa superior, que desde luego imploro, se corten de raiz aquellas inquietudes que por introducciones violentas de otros individuos extraños se me infieren..."

El 4 de setiembre, vista esta petición, se ordena se de la posesión solicitada, comisionándose para ello a Tomás Fernández. El 8 de setiembre el comisionado comunica a la interesada que nombre su apoderado para que vaya a las islas a evacuar la posesión,

notificándose a los demás interesados esa disposición y que con plenos poderes de la Sra. María Rosa Bravo se vaya a las islas para el dicho reconocimiento. El 10 de setiembre el comisionado citó desde Capachica a Sabina Almeida, Javier Flores y Francisco Acuña, circunvecinos a las propiedades de la Sra. Bravo, quiénes no tuvieron nada que pedir. Tomás Melgar hizo oposición por parte de María Rojo. Gregorio Rojo dijo ser hijo natural de Francisco Rojo por cuya parte se oponía. Lucas Herrera se oponía por parte de Josefa Aparicio y María Ramos por su difunto marido Juan Escarsena. El Comisionado ordenó a todos estos opositores que comparecieran ante el Teniente de Gobernación, Intendente en la ciudad de Puno, demandando o formalizando el derecho que pudieran tener; el plazo para hacerlo sería de 15 días después de cuyo término sería nula su contradicción. El 13 de setiembre en Puno igualmente presenta oposición Hilario Gallegos, marido de Bernardina Pacheco, por parte de Antonia Aparicio. (Doc. Borda)

En este estado de cosas muere la señora María Rosa Bravo Núñez viuda de los Cuentas. Hasta esa fecha ella había sido la que tenaz y pacientemente logró comprar las islas. Su paciencia y tesón fueron los que crearon lo que sería más tarde la gran heredad de la familia Cuentas.

Hasta esa fecha el proceso de la propiedad está estrechamente unido a las dos islas y con marcada importancia para Amantani por su extensión y productividad, Taquile no presenta gran interés, no hay noticias de visitas a ella, ni de nada especial, aparece nada más que como un anexo de la mayor. Es sólo en el siglo XIX en que apare

ce mencionada debido a que la familia Cuentas toma mayor interés en ella que en Amantani, en la cual los conflictos comienzan a ser serios.

La primera noticia concreta sobre tierras que hemos encontrado acerca de Taquile aparece en 1791 (Doc. Borda). A la muerte de María Rosa Bravo, sus hijos legítimos Andrés, abogado de las Reales Audiencias de Charcas y el Cusco y Manuel Antonio, ambos naturales de Puno, herederos y albaceas, y como tal poseedores de los bienes de su difunta madre, solicitan que se les dé posesión en las islas y el puerto, que no pudieron dar a su madre porque los oponentes no se presentaron en el plazo de 15 días que se fijó.

El 8 de agosto de ese año de 1791, en la ciudad de Chucuito, ante esta petición, se ordena su respectivo cumplimiento, comisionándose para ello a Martín Terrova, el cual con fecha 16 hace las notificaciones a las partes interesadas en la ciudad de Puno. El 20 de agosto Tadeo Espinoza, apoderado de los hermanos Cuentas, recibe la posesión de sus derechos en esa isla, para lo cual realizan igual procedimiento que el hecho cuando recibió esas propiedades Silvestre de los Cuentas en 1757. En esa misma fecha se notificó en Taquile y Campanario la orden de posesión. Hasta el 25 de agosto continuó realizándose la posesión en Amantani. El 29 fué la de Puerto Campanario y el 1° de setiembre la de Taquile en la que recorrieron el primer día los siguientes lugares: Saramuri, Collino Chico, Atun Collino, Patahuasi, Cruz Pata, Guaillano, Pogmgno, Cangolla, Chujuno, Cóndor puñuna cucho, Inca Cancha, Guichai, Collata, Taguichuño, Igleciano, Chuño pampa, Uchuy Chilcano, Queguigaco y

Uchui Carillano, a excepción de Guichai y Queguigaco todos esos lugares conservan actualmente dichos nombres. El segundo día, o sea el 2 de setiembre, recorrieron los siguientes lugares dando posesión: Matansano, Siguircano, Estancia, Mategno, Alisuno, Lacayano, Sayguano, Cantutano, Sancalaguano, Chuño Pata, Atun Carilano y Ejejeno, igualmente, lugares que hasta hoy se conoce con esos nombres, a excepción de Siguircano. La visita del primer día correspondió a los suyos de Chuñopampa y Chilkano. La del segundo día a los suyos Estancia y Chilcano. Consultando los mapas que consignamos en este estudio fácilmente puede seguirse el rumbo tomado y ubicar las posesiones. (Doc. Borda)

FINES DEL SIGLO XVIII Y SIGLO XIX.-

Hemos visto como en el siglo XVI la isla perteneció a un dueño: Pedro González de Taquila, en el siglo XVII a Pedro Pacheco de Chávez y Andrés Aparicio, en el XVIII a la familia Aparicio durante su primera mitad; después se produjo un gran fraccionamiento debido a problemas de herencia, hasta que al finalizar el siglo la señora María Rosa Bravo vuelve a concentrar en una sola persona la propiedad. En el siglo XIX ocurrirá un nuevo fraccionamiento al pasar la propiedad a poder de los herederos de la familia Cuentas. Veamos como se realiza ese fraccionamiento.

Ha sido posible reconstruir en gran parte la historia de la propiedad de Taquile gracias a la valiosa información personal que nos proporcionó el doctor Enrique Cuentas, uno de los dueños; al trabajo preparado por el señor J. Alberto Cuentas, otro de los dueños;

e igualmente, han contribuído con sus informes la Sra. Antonieta Cuentas y el señor Martín Fernández, herederos de esta familia, residentes en la isla, así como también los isleños Prudencio y Lino Huata.

La señora María Rosa Bravo de Núñez que fué dueña de Taquile desde 1757 a 1788 (?) tuvo por padre a Juan Antonio Bravo de Saravia, un espeñol radicado en Puno, azoguero y dueño de minas y socavones reales en ese departamento, y estuvo casada con Silvestre de los Cuentas, quien perteneció a una antigua familia de Toledo (España). Su primer antepasado del que se tiene noticias, es Pedro Gonzalez de los Cuentas, Escribano Mayor del Ayuntamiento de Toledo, que tuvo un hijo llamado Fernán Pérez de los Cuentas y Caya, Contador de Juan II; su heredero fué Pedro Gonzales de los Cuentas y Caya también nacido en Toledo. El hijo de éste Juan Pérez de los Cuentas, que nació en Toledo en 1540, fué el primero de la familia que vino al Perú, avecindándose en Lima, donde se casó el 27 de enero de 1570 con Bernarda Niño de Guzmán y Valverde de la que tuvo 8 hijos. Uno de ellos, Antonio Pérez de los Cuentas Niño de Guzmán, se casó con Eugenia Estacio Conde en la ciudad de La Paz en 1620, de cuyo matrimonio nacieron cinco hijos: el menor Josef de los Cuentas Estacio también nacido en La Paz en 1640 se casó con María Blasa Valdez, los cuales tuvieron dos hijos Silvestre e Ignacia. Silvestre de los Cuentas y Valdez nació en Puno el 31 de diciembre de 1705 y murió el 27 de octubre de 1765, fué casado en primeras nupcias con Manuela Velarde y en segundas nupcias

con María Rosa Fernanda Bravo de Núñez, matrimonio que se realizó en Puno el año 1744. Del primer matrimonio tuvo dos hijos y del segundo nueve, los cuales van a ser los herederos de sus propiedades en Taquile y Amantani. Ellos fueron:

1.- Pedro Antonio de los Cuentas y Bravo nacido en (1748)
2.-Gregoria María Antonia (1748)
3.-Andrés (1750)
4.-Francisca (1752)
5.-Josefa (1755)
6.-Gregoria (1757)
7.-Manuel Antonio (1759)
8.-Juan Valentín (1760)
9.-Juan Emeterio (1762)

Los Cuentas estuvieron emparentados con el primer Obispo del Perú, Fray Vicente Valverde y Niño de Guzmán, por lo cual tuvieron una Real Cédula de 7 de noviembre de 1564, que los favorecía y en virtud de ella no podían ser juzgados por Tribunales americanos sin antes serlo por españoles. En tres oportunidades sus herederos esgrimieron este favor: en 1707 Juan de los Cuentas Estacio, a la edad de 69 años en La Paz; en 1710 Juan Francisco de los Cuentas Arbilo y Berris, en Lima a la edad de 82 años y, por último, en 1814, Miguel Pascual San Román, el cual actuó en las filas de Pumacahua y fué tomado preso en Puno, permaneciendo en su casa dos años hasta que España resolviese lo que debería hacerse debido a que esgrimió esta Real Cédula de los Cuentas, de cuya familia él era miembro; pero en 1816 cuando el virrey Pezuela pasó por Puno, sin esperar respuesta, lo hizo fusilar.

En el expediente Borda se menciona como segundo apellido de Silvestre el de Niño de Guzmán.

En 1791, a la muerte de María Rosa Bravo, sus hijos, Andrés y

Manuel Antonio, en representación del resto de los herederos, recibieron la posesión de sus propiedades en las islas. Andrés, abogado, fué catedrático de Artes en la Real Universidad de San Antonio Abad del Cusco y no tuvo descendencia. El otro hermano, Manuel An tonio, casado dos veces, tuvo un hijo de su primer matrimonio llamado Pedro Nolasco, nacido en 1779; Manuel Antonio murió en Puno en 1799. Francisca, Juan Valentín y Josefa, los otros hermanos, no tuvieron descendencia. Estos cinco hijos de Silvestre Cuentas perdieron la herencia, quedando ella para los otro cuatro:

- Pedro Antonio, el mayor de todos, tuvo tres hijos: Eugenia, Antonia Sebastiana y Leandro (el mayor nacido en 1780).
- Gregoria María Antonia murió en la isla de Amantani, dejando cuatro hijos: Miguel 1° María Eulalia, Miguel 2° y Tomás Risco de los Cuentas.
- Gregoria, casada con Miguel Antonio de San Román, tuvo como heredero a su hijo Miguel Pascual San Román de los Cuentas, nacido en Puno en 1778. De su segundo matrimonio tuvo otro hijo, José Benito Carrasco de los Cuentas, que nació en 1786, el cual parece que no participó de la herencia en las islas.
- Juan Emeterio, el menor de todos fué casado dos veces. De su primer matrimonio fueron sus hijos Manuel y María Antonia de los Cuentas Gallegos y del segundo Mariano, Juan Manuel, Agustín Antonio, María Juana, María Magdalena, Ana y Manuela.

De estos cuatro herederos de la familia Cuentas, la gran propiedad se concentra en Juan Emeterio de los Cuentas y Bravo, el hijo menor, y una parte en Gregoria, la que se casó con Miguel Antonio

San Román y que por venta pasó su propiedad a poder de la familia Borda. Más adelante veremos cómo fue el origen de esta propiedad de los Borda en Taquile. Sigamos con la herencia de los Cuentas, a través de Juan Emeterio quien probablemente compró las acciones a sus otros dos hermanos, Pedro Antonio y Gregoria María Antonia.

Seis de los hijos de Juan Emeterio de los Cuentas y Bravo fueron sus herederos; asi lo declara Natalia Herrera viuda de Alvarez, en la escritura de venta que hizo a favor del doctor Jacinto Zúñiga Bejar en 1917. Los otros hijos, Ana y Manuela Cuentas Cáceres y Manuel Cuentas Gallegos, perdieron su herencia. No sabemos cómo. Los que heredaron fueron los siguientes:

1. - Juan Manuel de los Cuentas y Cáceres, que tuvo cuatro hijos:

   Manuel, Alejandro, Juan Crisóstomo, Juana y Romualda Cuentas y Borda.

2. - Agustín Antonio de los Cuentas y Cáceres, que tuvo tres Hijos:

   Néstor, Manuela y Ana.

3. - María Juana de los Cuentas y Cáceres, que tuvo dos hijas:

   Manuela e Ignacia Romero de los Cuentas.

4. - María Magdalena de los Cuentas y Cáceres, sin descendencia.

5. - Mariano de los Cuentas y Cáceres, que se casó con Felipa Aparicio, en 1868. Parece que no dejó descendencia.

6. - María Antonia de los Cuentas y Gallego, nacida en 1795.

   Sin descendencia.

La propiedad de Taquile y Amantani, en la primera mitad del siglo XIX, correspondía estos seis herederos y a la tía Gregoria de los Cuentas y Bravo.

Tres de estos seis hijos, herederos de Juan Emeterio, perdieron sus derechos; María Magdalena, por ventas que hizo de sus acciones a su sobrino Néstor, 1892. Los otros dos hermanos, Mariano y María Antonia, sin datos de cómo los perdieron. De esta manera, la propiedad queda en manos de los hermanos Juan Manuel, Agustín y María Juana.

Veamos cómo continúa la heredad de los Cuentas a través de estos tres hermanos:

1. Juan Manuel de los Cuentas y Cáceres -dicen los informantes- jugando pinta: una noche perdió una parte de su propiedad en Taquile y el favorecido fue un tal Núñez. En un documento de matrículas de contribuyentes del año 1830, existente en el Archivo Histórico del Ministerio de Hacienda (N: 122), aparece Mariano Núñez como dueño de la isla Taquile. Probablemente fue uno de los tantos encargados que tenían los Cuentas en la isla; pues, generalmente ellos tenían un indígena como kipu e iban sólo para la siembra y cosecha, encargando el cuidado unas veces a un mestizo de Puno o a algún miembro de la familia que lo deseare. El temor a la lejanía y aislamiento fue el motivo de este procedimiento.

No es posible que el ganador en el juego haya sido Mariano Núñez, porque el 23 de noviembre de 1830 la viuda de Juan Emeterio de los Cuentas y Bravo pidió en Puno una copia de los títulos de propiedad por "albacea de sus menores hijos".

Si la infomación es correcta, Juan Manuel debió haber sido muy niño en 1830.

Cabe sí la posibilidad de que sea el mismo Juan Emeterio el que perdiera en el juego y, entonces, sí Mariano Núñez pudo ser el afortunado y poseedor de propiedades en 1830 y como tal declaró al hacerse la matrícula de contribuyentes de ese año.

El hecho es que a partir de 1830 aparecen los Núñez como dueños de Taquile. Ellos darán origen a la propiedad de los Galino y los Flores más tarde, como veremos más adelante.

Este Juan Manuel Cuentas Cáceres tuvo cuatro hijos:

a) Manuel Alejandro Cuentas y Borda, que se casó con Francisca Martinez en 1863, en la ciudad de Puno, con la cual tuvo cuatro hijos: Prudencio, Juana, Norberta y Toribia de los Cuentas Martínez. En segundo matrimonio, con María Monje con quien tuvo asimismo dos hijos: Antonina y Alejandro Ricardo. Esta es la línea mas importante en la herencia de los Cuentas.

La señora Antonina Cuentas Monje vive actualmente en la isla, ratificando con su presencia la heredad de los Cuentas.

Prudencio, el mayor de todos, hizo un arreglo con sus cinco hermanos y quedó dueño absoluto de sus acciones en Amantani -pero, conservando su parte en Taquile. Asi, la herencia de las dos islas para los Cuentas comienza a separarse. Igual va a suceder con los otros hermanos de Manuel Alejandro.

De estos seis herederos de Manuel Alejandro Cuentas y Borda (I), la señora Antonina Cuentas Monje administra perso-

nalmente sus acciones, asi como las de Norberta su hermana, cuya heredera es su hija Natividad quevive en Taraco; la de su hermano Prudencio, cuyos herederos son sus hijos Daniel, que vive en Taraco, y Julio en Lima; y, conserva las acciones de sus hermanas ya difuntas, Juana que murió sin dejar hijos y Toribia que tiene tres hijos radicados ahora en Moquegua.

(II) Las acciones de Alejandro Ricardo Cuentas Monje las administra su viuda, la señora Hortencia Ormachea viuda de Cuentas, la cual tiene un kipu en Taquile; sus herederos son sus hijos Enrique y Jorge. Esta rama de Manuel Alejandro Cuentas y Borda está indivisa, pero se mantiene íntegra debido al empeño de la señora Antonina Cuentas Monje.

b) Juan Crisóstomo Cuentas y Borda tuvo cinco hijos: Julia, Magdalena, José Luis, Manuela y María.

Vendió una parte de su herencia a su tío Néstor Cuentas; la otra parte la heredaron sus hijos. Magdalena, una de ellos, que vivió mucho tiempo en Taquile, reunió y poseyó toda la heredad, dejando a su muerte la propiedad a su hijo Martín Fernández, quien vive actualmente en Taquile, manteniendo sus derechos con la permanencia continua en esta isla.

c) Juana Cuentas Borda, sin datos. Parece que no dejó herederos.

d) Romualda Cuentas Borda, igualmente sin herederos.

2. Agustín Cuentas y Cáceres, el otro hermano de Juan Manuel de los Cuentas Cáceres, tuvo tres hijos: Néstor, Manuela y Ana. Compró de su hermana María Magdalena una parte de su herencia que agregó a sus bienes. El 13 de

marzo de 1851, por testamento público, pasó la herencia a sus hijos. Néstor la administró y, en 1892, adquirió la parte que le quedaba a su tía María Magdalena Cuentas y Cáceres; y, otra parte a su otro tío Juan Crisóstomo Cuentas y Borda. Por último, el 19 de agosto de 1911, mediante una transacción, añadió a sus bienes la parte de sus hermanas Manuela y Ana.

Néstor Cuentas tuvo tres hijos: Sofía, Filomena y Juan de Dios, los cuales fueron los herederos de esta otra gran parte de la heredad de los Cuentas, de acuerdo al testamento hecho por su padre el 12 de julio de 1913. El 20 de octubre de 1916, los tres hermanos venden en la suma de 1.000 soles todos sus derechos en Taquile al doctor Jacinto Zúñiga Béjar. Ya veremos cómo esta propiedad pasa a los taquileños por venta que les hace el Dr. Zúñiga Béjar.

3. María Juana Cuentas y Cáceres tuvo dos hijas: Manuela e Ignacia Romero de los Cuentas.

Manuela, casada con Pedro Llanos, tuvo una hija, Cármen Llanos Romero quien, a su vez, tuvo por hija a Natalia Herrera Llanos. Esta señora es la que se convirtió en heredera por esta línea de todas las acciones de María Juana Cuentas y Cáceres, y de una parte que esta señora compró a su hermana María Magdalena. La confirmación de esta herencia fue hecha por escritura de venta y adjudicación de fecha 25 de junio de 1895, realizada por María Juana Cuentas y Cáceres, viuda de Bustamante, a su favor. La herencia correspondía a las islas Taquile y Amantani.

No tenemos datos sobre la herencia de la otra hija, Ignacia Romero de los Cuentas.

El 30 de octubre de 1917, Natalia Herrera Llanos viuda de Alvarez, vende todos sus derechos de propiedad en la isla Taquile al doctor Jacinto Zúñiga Béjar, en la suma de 500 soles, propiedad que años más tarde pasará también a poder de los taquileños.

SIGLO XX

En la segunda mitad del siglo XIX son dueños de Taquile los tres hijos de Juan Emeterio de las Cuentas; los San Román, que continúan con la herencia de Gregoria de las Cuentas y Bravo; y los Núñez, los cuales dieron origen a la propiedad de los Galino y los Flores.

La heredad de uno de los tres hijos de Juan Emeterio, o sea, de Juan Manuel Cuentas y Cáceres, está hasta la fecha indivisa y es la que sigue hasta el presente la continuidad de la herencia de los Cuentas desde 1757. Los dos dueños que viven en Taquile actualmente pertenecen a esta rama. Tal vez el hecho de que esté indivisa haya sido una defensa contra su desaparición, porque los derechos de los otros dos hermanos que estaban correctos pasaron por intermedio del doctor Zúñiga Béjar a los taquileños, mediante escrituras públicas de venta. Es así cómo en el presente siglo, los Cuentas mantienen ya sólo una pequeña propiedad en Taquile.

Para una isla que apenas tiene 5 kms. de largo por 2 kms. de ancho, o sea, unos 10,000,000 m2, cuya parte utilizable sólo alcanza la tercera parte, el excesivo fracciona-

miento y su usufructo por muchos dueños de fuera (hacendados) y los isleños que suman ahora 640 habitantes (en el año 1830 eran 240), apenas puede producir lo necesario para el sustento de su población y para los dueños de fuera -cuando más para unos meses.

Actualmente los dos dueños que viven en la isla se aferran a la tradicional heredad de los Cuentas, aún a costa de grandes sacrificios, pero esta vez lo hacen movidos por la necesidad; solamente les queda esa propiedad -en ningún otro sitio tienen algo. Son pobres. Vivir en la isla en igual forma que los isleños, gozando del status de propietarios, es mejor que hacerlo en la ciudad donde su existencia sería precaria.

Queda solamente por examinar los orígenes de la propiedad de las familias de San Román-Borda, Núñez Galindo-Flores y del doctor Jacinto Zúñiga Béjar.

1) San Román-Borda. - Su origen es el más antiguo. Viene de la rama de Gregoria de los Cuentas y Bravo, hija de Silvestre Cuentas, nacida en 1757 y casada en primeras nupcias con Miguel Antonio San Román, del cual tuvo un hijo llamado Miguel Pascual San Román de los Cuentas, que nació en Puno en 1778. Desde esa fecha data la herencia de los San Román en Taquile y Amantani.

El padre de Miguel Antonio San Román fue un minero asturiano llamado Miguel Pascual San Román (*). Miguel Pascual San Román de los Cuentas fue uno de los que tuvo que utilizar la Real Cédula a favor de los Cuentas por ser descendientes del

* Monografía de Puno, por Emilio Romero, pág. 41, y Diccionario Biográfico de Mendiburu.

Obispo Vicente Valverde, a pesar de lo cual fue fusilado en 1816 por haber participado en la rebelión de Pumacahua. Estuvo casado con María Meza, en primeras nupcias, uno de cuyos hijos fue Miguel, que llegó a ser Presidente de la República y Gran Mariscal del Perú, nacido en Puno el 17 de marzo de 1802 y continuador de la herencia de los Cuentas en Taquile y Amantani.

El 15 de noviembre de 1890, en la ciudad de Arequipa, se llevó a cabo la partición de los bienes del Mariscal San Román entre sus hijos, los Coroneles Miguel y Manuel, y entre las muchas pertenencias que declara y aparecen en el testimonio que posee la familia Borda de Puno, como cláusula N.º 12 aparece:

> "Bienes partibles entre ambos hermanos (por parte de padre): una casa en Arequipa, calle Córdova N.º 3; dos casas en Puno, en la calle Comercio; unos terrenos situados en la isla de Amantani y Taquile que le hemos puesto el precio convencional de S/ 4.000.00".

Más adelante, en la parte de adjudicaciones y pago aparece:

> "Hijuela del Coronel Miguel San Román, la mitad de los terrenos en las islas Amantani y Taquile, S/2000.00. Hijuela del Coronel Manuel San Román, la mitad de los terrenos de las islas Amantani y Taquile, S/2,000.00".

La escritura de esta repartición se hizo el 24 de marzo de 1897, en la ciudad de Arequipa. En estos documentos hay datos interesantes sobre la vida del Mariscal, cuya mujer fue Josefa de Oviedos.

El año de 1900 (?) Máximo Borda compró a los hermanos San Román sus propiedades en las dos islas. Por esta rama el actual heredero es el Sr. Belisario Borda, dentista, quien regaló su propiedad en Taquile a su yerno Julio Solís cuando se casó con su hija.

El señor Solis es otro de los actuales dueños en la isla y su propiedad está al cuidado de un kipu taquileño. Un grupo de isleños, encabezados por Juan de Dios Cruz, está reuniendo dinero con la finalidad de adquirir esta propiedad.

2) Núñez-Galindo-Flores. - La propiedad de estas familias viene desde 1820 a 1830, no existiendo una referencia concreta. Parece que Juan Manuel de los Cuentas y Cáceres, o su padre Juan Emeterio, fueron los que le dieron origen. Una noche "jugando pinta" ganó Mariano Núñez una acción de la herencia de los Cuentas en Taquile (como ya se dijo). Ya hemos indicado cómo aparece en 1830 Mariano Núñez como dueño en Taquile, según el documento del Archivo Histórico del Ministerio de Hacienda. La propiedad pasó, por herencia o venta, a poder de Benjamín Flores, el cual estuvo casado con Andrea Galino. Pedro Galino, tío de ésta, compró una parte de la herencia; la otra parte continuó en poder de los Flores, hasta hace pocos años en que la abandonaron, usufructuándola los isleños. Prudencio Huata, uno de éstos, tuvo un juicio con los herederos, pidiendo la exhibición de títulos debido a que uno de ellos, Faustino Flores, quiso reclamarla. Los Flores perdieron el juicio y Prudencio pasó a ocupar esta propiedad que comprendía una sección en Chuñopampa, Kollino Grande,

Koano Pata, Alisuno Chico y Alisuno. Hasta esa fecha -1947- los Flores tenían un kipu taquileño.

Los Galino dejaron sus pertenencias a los Flores.

3) Jacinto Zúñiga Béjar. - Dos de los herederos de Juan Manuel Cuentas yCáceres -Agustín y María Juana- por intermedio de sus herederos dieron origen a la propiedad de tierras en Taquile que el doctor Zúñiga Béjar compró en 1916 a los hermanos Juan de Dios, Sofía y Filomena de los Cuentas y, en 1917, a Natalia Herrera viuda de Alvarez.

El doctor Jacinto Zúñiga Béjar era Vocal de la Corte Superior en Puno y allí seguramente fue testigo excepcional de todas las desventuras de la población indígena en el altiplano y cuando se le presentó la ocasión de ayudarlos lo hizo inmediatamente. En 1937 les vendió a un grupo de isleños, encabezados por Prudencio Huata, en la suma de 1.500 soles, sus derechos de propiedad en la isla; aunque, también, en esta venta influyó la tenacidad y voluntad de Prudencio Huata. Al examinar cómo fue esta adquisición de los isleños, detallaremos sus pormenores.

Como conclusión tenemos el siguiente cuadro:

1957. - Propiedad en poder de dueños de fuera:

1. - Herencia de los Cuentas:

   a) La mayor parte de la herencia la administra personalmente la señora Antonina Cuentas viuda de Ponce, de más de 70 años. Corresponde a los derechos de su padre, Manuel Alejandro Cuentas y Borda. Bajo su cuidado están los derechos de sus hermanos Norberta, Toribia, Juana y Prudencio (todos difuntos).

b) Otra parte está bajo el cuidado de la señora Hortencia Ormachea viuda de Cuentas, que ha heredado los derechos de su esposo Alejandro Ricardo Cuentas. La administración en la isla está a cargo de un kipu.

Alejandro Ricardo Cuentas fue hermano de la señora Antonina Cuentas viuda de Ponce.

c) Del otro hermano de Manuel Alejandro Cuentas y Borda, llamado Juan Crisóstomo, viene la propiedad de Martín Fernández, sexagenario, que vive en la isla administrando sus tierras.

Toda esta heredad de los Cuentas está indivisa.

2. - Herencia de los Borda:

En poder de Julio Solis que tiene como administrador un kipu.

Hasta aquí la historia de la actual propiedad de los dueños mestizos. Ahora nos toca presentar la situación de los indígenas.

Al llevarse a cabo el primer remate de Taquile en el siglo XVI, terminó para el isleño un tradicional sistema de economía y, con él, toda una forma de vida. Ya no habría más sistema comunal. Había aparecido un nuevo y gran dueño que les exigía fuerte trabajo y lo más sorprendente era que ya no les repartía sus frutos sino que se los llevaba. La isla, perfectamente distribuida en dos ayllos, con una organización bien coordinada de trabajo, que había creado un sobresaliente sistema de rotación de cultivos y de trabajos técnicos, tales como el aprovechamiento de las pendientes tan rocosas de la isla, etc., con una estructura económica basada en la explotación de la tierra al máximo, que les permitía vivir plenamente en ella, almacenar víveres -lo demuestran los restos antiguos de Janaj Care y Uray Care- y contribuir con parte de sus mejores frutos al Estado Inca (*), entrando a un nuevo

(*) Taquile y Amantani fueron famosas en el Imperio Inca por su producción de papas, al extremo de ser consideradas como semilleros.

sistema en el cual no habría de producir en forma similar a lo destruído ni desarrollar técnicas para el trabajo de la tierra, y ni siquiera tener la capacidad de reconstruir los simples andenes. Toda la antigua habilidad artesanal, la técnica agrícola, iría desapareciendo en el moderno isleño hasta el extremo de llegar en muchas oportunidades a olvidar por completo sus conocimientos. No habría más ejemplo. No habría estructuración político-económico-social básica para desarrollar nuevas formas. No habría mas sistema de educación. Solamente quedaba por seguir la nueva rutina lo más acertadamente posible.

Los últimos años del siglo XVI le hicieron ver en toda su crudeza este cambio que él creyó momentáneo. Desde 1533 se rompió su conexión con el Imperio Inca, hasta 1580 más o menos, en que por primera vez se enfrenta a algo nuevo: el mundo que representa Pedro González de Taquile, su primer propietario. Este primer contacto con una nueva realidad aún es fugaz y débil porque, al finalizar el siglo, desaparece y vuelve a seguir su ritmo de aislamiento y autonomía.

La isla permanece aislada hasta 1644, en que nuevamente ve aparecer otro propietario. Este hecho tiene que entenderse como algo relativo porque ya los misioneros católicos ejercían un pequeño control; les hicieron construir una iglesia y con ella adquirieron una concepción religiosa también diferente. En estos dos periodos de autonomía, su conexión con Amantaní y Capachica debió continuar. Estos tres lugares indudablemente que formaron una área de inter-relación propia.

Desde esa fecha -1644 hasta 1925 o 1928- en que surge el deseo de recuperar su propiedad, la nueva forma de vida se desarrolló míseramente para el isleño, con un nivel casi infrahumano. Las pestes, los viajes a otros lugares en sus servicios personales, y la contemplación de prisioneros políticos, acompañó este cuadro sombrío. En plena época de dominación española, durante el período de la independencia, y dos veces en la época republicana, Taquile fue utilizada como lugar de reclusión para presos políticos.

Pero, cabe destacar un hecho de gran trascendencia. Desde la primera ocupación de la isla por propietarios alienígenas, mantuvo cada familia lo que después sería su propiedad básica: la casa, un pequeño terreno a su alrededor, unos arbustos circundándola, y unas cuantas parcelas de tierra diseminadas en los diversos "suyos"; el resto lo constituían las haciendas y eran colonos de ellas según la ubicación de su vivienda. También, en parte, la legislación española amparaba esta propiedad básica. Tan fuerte es el apego a ella que cuando se produjo la compra y adueñamiento de las tierras de los "mistis" hubo cierto respeto a normas de ocupación tradicionales: todos eran conscientes de que unas familias tenían derecho -más que otras- a determinadas parcelas.

Amantani, la isla vecina, con mejores tierras y tan codiciada por ellas y por la belleza de su paisaje, tuvo siempre a sus propios dueños viviendo allí. Los isleños siempre tuvieron a sus amos frente a frente, a pesar de que era temido

viajar por el Lago. Esta situación provocó grandes roces que repetidas veces culminaron con el levantamiento de los indígenas, que más de una vez mataron a los propietarios de fuera. A ésto contribuyó el excesivo abuso de éstos y la densa población aborígen.

En Taquile la situación fue diferente. Era muy lejana. El viaje a ella siempre fue considerado peligroso. Tal vez si los actuales propietarios -señora Antonina Cuentas y Martín Fernández- sean los que hayan vivido más tiempo continuo en ella. En toda su historia, casi 30 años, generalmente los dueños encargaban a un cuidador mestizo o isleño o iban para la cosecha año tras año y raras veces para la siembra.

Cuando llegamos a Puno en 1950, para iniciar este estudio, inda gamos datos exactos sobre la isla y en gran parte lo que conseguimos fue descubrir cierto temor a ella. Sólo un antiguo preso político y un pintor alemán la conocían y su versión fue lo más alentadora que pudimos imaginar.

En Puno existe, en general, un marcado temor a las islas por el peligro del lago y por el contacto con los indígenas - bien sea por el tifus o porque no interesan. Esto siempre pasó en Taquile. Los isleños guardan el recuerdo de contadas visitas y solo por horas o a lo más uno o dos días.

Es importante recalcar este aislamiento a que estuvo sometida Taquile, lugar ideal según los políticos para una cárcel política o reformatorio. El gozar de ese aislamiento les otorgaba cierta autonomía la cual los afianzaba en sus derechos de

propiedad. Cuantas veces en esos siglos aprovecharían íntegramente de ella en su beneficio; verían que no sucedía nada en la economía o vida de los propietarios "de fuera" cuando algo sucedía -lo que era contrario para ellos cuando los productos salían fuera de la isla.

Así fue surgiendo un clamor por la propiedad, que ha constituído durante muchos años la única meta de su existencia y por la cual lucharon duramente hasta su consecución, lográndola antes que Amantani: lo que para el taquileño constituye una proeza de la cual se jacta Prudencio Huata. Al respecto me decía una vez: "Nosotros, asi atrasados, pobres, tenemos títulos de nuestras propiedades; los de Amantani no". Pero, no solamente la pujanza de un grupo de ellos y especialmente de un hombre: Prudencio Huata, hicieron posible este hecho sino que, además, influyeron otros factores: la amistad con los presos políticos (1921-1924) surgida bajo la vigilancia policial y los servicios que los indígenas les prestaban hicieron nacer cierta hermandad entre ambos oprimidos, lo que originó la vinculación entre Prudencio Huata y uno de los presos políticos que más tarde llegó a ser Presidente de la República. La benevolencia del doctor Jacinto Zúñiga Béjar, Vocal de la Corte de Puno, y la poca importancia económica que Taquile significó para sus dueños -más eran dificultades que productos- tifus que la asolaba, prisión política que les restringía su usufructo, y levantamientos de indígenas que hacían peligrar sus vidas.

Prudencio Huata viajó a Lima en 1930, a visitar a su amigo el Presidente de la República y a pedirle el cumplimiento

de sus promesas: "La tierra será de ustedes". Regresó nuevamente en 1932 y cuando iba a conseguir la expropiación de la isla su amigo fue asesinado. Desilusionados esperaron hasta que el 22 de junio de 1937, después de grandes peripecias, el doctor Jacinto Zúñiga Béjar mandó llamar a un grupo de seis isleños y con ellos perfeccionó un contrato de compra-venta de las propiedades que poseía en Taquile por la suma de S/ 1.500.00, pagadecos a plazos y en la forma que ellos pudieran. De este modo coronaron los taquileños una ansiada ambición. Pero, la batalla no estaba aún ganada. Fueron entregando en armadas sucesivas y recibiendo comprobantes por cada una de ellas en la forma siguiente:

el 22	de junio	de 1937	S/. 120.00	
30	"		100.00	
19	agosto		100.00	
8	setiembre		200.00	
25	enero	1938	100.00	
21	abril		180.00	
10	julio		120.00	
14	octubre		180.00	
10	enero	1939	260.00	S/1, 360.00

El saldo de 140 soles le entregaron al doctor Zúñiga una mañana que viajaba en tren a Arequipa, motivo por el cual no pudo otorgarles recibo y al regreso esperaron ansiosamente la celebración de la escritura de venta, conforme al acuerdo pero, por enfermedad del vendedor no pudo realizarse y murió sin haber llevado a cabo la vieja ambición de los isleños. Una valla más que pudo acabar con tanto esfuerzo.

Desde ese año hasta el 21 de mayo de 1942 desesperadamente lucharon por el reconocimiento de sus derechos y al fin la justicia falló a su favor y les fue otorgada la escritura pública, por primera vez en la isla, de compra-venta a su favor. Habían logrado ser dueños de sus tierras con títulos saneados.

Prudencio Huata, el representante de ese grupo de seis, fue el que dió la mayor suma de dinero y corrió con todos los gastos del juicio y de la empresa; como tal, en la repartición le tocó una inmensa propiedad que lo convirtió en el mayor propietario de Taquile; a ello agregó la parte de los Flores (mestizo) y la suya que era relativamente considerable. Su gran prestigio de líder se robusteció con una sólida base económica, lo que en estos últimos años se ha traducido en cierto recelo justificado y envidia por parte del resto de los isleños.

El status de prestigio de Prudencio alcanza a toda su familia, a su padre, su hermano y sus hijos; de ahí que sea esta familia la que está logrando por vez primera también en la isla, constituir un grupo de indígenas que van adquiriendo el status de mestizos.

Lino Huata, el hermano de Prudencio, habla correctamente castellano. Estudió cinco años en la Granja Taller Salcedo, de Puno. Ha estado al igual que su hermano varias veces en Lima. Es muy inteligente y desde 1936 ha sido el guía de su hermano, y ahora de su familia y -en realidad- de toda la isla. Prudencio, su hermano, a pesar de haber viajado a Lima dos veces, no habla castellano.

Los Huata han adquirido parte de la herencia de los Cuentas; pero, aún quedan otras y es su deseo conseguirlas para acabar con los propietarios mestizos.

Otro grupo de isleños encabezados por Juan de Dios Cruz

está juntando dinero para comprar la heredad de los Borda. Tienen ya S/ 3,000.00. Esa es la forma como se han distribuido las adquisiciones los isleños. Caso similar sucede en la isla de Amantani, donde, con motivo de la muerte de sus dueños, los isleños -por grupos- están adquiriendo las tierras a los herederos.

Otros isleños, en la medida de sus posibilidades y grado de parentesco con los Huata, van adquiriendo pequeñas parcelas de tierra, unas veces con simples recibos y otras con escrituras públicas de compra-venta.

Informalmente, por otro lado, otras familias están comprando tierras a Martín Fernández, uno de los herederos de los Cuentas que vive con ellos. Esas ventas son por recibos y oscilan entre 60 a 200 soles. Hasta la fecha han sido realizadas seis ventas.

Como consecuencia del estudio de la evolución de la propiedad, podemos señalar y precisar los siguientes hechos:

1. - Cada familia -hay 113 en la isla- trata de conseguir títulos de las tierras que usufructúa.

2. - Los isleños están reuniendo dinero a fin de adquirir el resto de las tierras en poder de propietarios de fuera.

3. - Una familia indígena acapara grandes cantidades de tierras, lo que produce recelo en el resto.

4. - Los dueños de fuera han perdido todo su prestigio debido a la disminución gradual de sus propiedades, las que tienden a desaparecer.

Las relaciones entre los dos dueños que viven en la isla y los taquileños y la forma como viven los primeros pueden sintetizarse asi:

1. - Ambos tienen un grupo de familias como sus colonos. Estos siembran y cosechan; cargan y escogen las semillas.

Retribuyen a los colonos con coca, una carga del producto cosechado y, al comenzar la cosecha, con una watia (papas asadas en horno de tierra).

Utilizan el compadrazgo con la finalidad de obtener servicios y mayor sumisión de los colonos.

Consideran como colonos a las familias que poseen viviendas en sus tierras.

2. - Ninguna otra relación de trabajo ni de servicio existe entre ellos.

3. -Los dueños mestizos no poseen yuntas, ni arados de ninguna clase. Para roturar la tierra alquilan vacunos, bien sea de sus colonos o de otros isleños.

4. - Existe un mutuo respeto entre mestizos e indígenas. La excepckón es debido a algún exceso en las fiestas solamente por parte de los isleños.

5. - Uno de los dueños vende coca, azúcar, velas y remedios caseros.

6. - Los dueños preparan sus alimentos, sin la ayuda de nadie.

7. -Ambos dueños llevan una vida independiente y hay cierta fricción entre ellos y los indígenas.

8. - El nieto de uno de los dueños concurre a la Escuela en igualdad con los isleños.

9. - La hija del mismo dueño bromea con los isleños y ésto motiva que siempre le falten el respeto, lo cual no provoca conflictos ni reclamos.

10 - Uno de los dueños vende poco a poco sus tierras; el otro no, y mas bien critica esas ventas.

11 - Ambos dueños son mirados indiferentemente por los isleños, aunque uno de ellos más bien con compasión. Este asiste a todas las reuniones y fiestas, haciéndose convidar comida y coca; interviene en los conflictos y arreglos y reclamos generales de los isleños. Mastican coca en mayor cantidad que los isleños.

12. - Ocupan en las fiestas y en la iglesia, en la que su actitud es igual a la de los isleños, lugar de preferencia al lado de los mandones (autoridades tradicionales).

13. - Regalan imágenes a la iglesia y las bendicen realizando igual ceremonial que los isleños.

14. - No ocupan ningún cargo religioso en la isla; pero sí fuera de ella.

15. - Obtienen préstamos de los isleños: productos, coca, yuntas, kerosene y remedios.

16. - Su forma de vida es exactamente igual a la de los isleños: vivienda, alimentación, utensilios, menaje. Su única diferencia radica en el vestido mestizo y el dominio del castellano.

Hasta aquí la evolución de la propiedad en Taquile. A través de toda su presentación tan cargada de detalles, de fechas y de complicaciones de parentesco y entradas inesperadas de herederos o propietarios, he querido presentar un cuadro minucioso que nos dé una idea de su proceso tan importante para una comunidad dada de la región andina y, sobre todo, para Taquile en la que la lucha por la propiedad tiene un papel de primera importancia.

Los importantes documentos que existen en diversos repositorios, asi como en poder de particulares, permiten en el Perú reconstruir para muchas comunidades, haciendas o zonas del territorio, el proceso evolutivo de su propiedad, desde el siglo XVI al presente. Realizar varios de estos ensayos en diversas regiones creo que sería importante para la mejor comprensión de la base de la estructura económica nacional.

Melville Herkovits, en su obra "Antropología Económica", México 1954, p. 283, destaca la importancia de este tipo de análisis al manifestar: "Nada indica mejor el realismo, en cuanto al modo antropológico de abordar los fenómenos económicos, que el hecho de que el estudio comparado de los sistemas económicos deba recaer tanto sobre los procesos como sobre las instituciones....." Y, más adelante concluye citando a Frank H. Knight "(Limitations of Scientific Mechod in Economics", Nueva York, 1924): "La perspectiva lograda en el studio de la vida económica de las sociedades no industriales nos revela claramente que las instituciones económicas son donde quiera el resultado final de los procesos económicos, sin cuyo estudio

no podríamos llegar a comprender debidamente las instituciones que se desarrollan como resultado de su funcionamiento" (p. 283).

Ahora, cabe seguir con la información etnológica y presentar la actual situación en cuanto a las notas características que las relaciones de propiedad forjan en la vida de los indígenas.

Relaciones interpersonales.- Las estrechas relaciones interpersonales de los taquileños son constantes como en todas las poblaciones andinas, determinadas por la pequeña extensión de la isla y el género de vida que ella les impone, el pastoreo, las faenas agrícolas, etc., de manera que unos y otros conocen sus dificultades y cualquier suceso por íntimo que sea es compartido por todos, lo que crea un control social efectivo. El estudio de la propiedad aclarará aún más los diversos sistemas de relaciones interpersonales.

Propiedad Corpórea.- Las familias son dueñas del canchón, (como en la época antigua) de tierras de cultivo, animales, casas, árboles como el kolle y el eucalipto, objetos de uso personal: ropa, adornos, vestidos de fiesta, utensilios agrícolas y de pesca, instrumentos musicales, telares, menaje de cocina, cestas, objetos mágicos. La posesión de estos bienes muebles o inmuebles o sea la propiedad corpórea es lo que determina la pobreza o riqueza de los isleños, porque ellos son los elementos deseables por los individuos debido a su utilidad y valor.

Los animales domésticos constituyen su mayor fuente de ingresos. El kolle que plantan alrededor de cada canchón consti-

tuye también riqueza, el dueño es quien lo planta y entra fundamentalmente entre los bienes materia de herencia, hay gran interés en su propiedad debido a su potencialidad productiva, les sirve para conseguir dinero vendiéndo su leña en Puno, para construir los techos de sus casas y para la fabricación de botes y sus accesorios. El eucalipto que apenas tiene unos 20 a 30 años de introducido lo poseen solamente algunas familias, ahora está siendo considerado como una riqueza, y en esto viene el ejemplo de Amantani y del precio alto que la familia Borda-Solís les quiere cobrar por su propiedad, debido a que posee más de 100 árboles de los primeros plantados en la isla; Esto ha determinado que muchas familias tengan en sus patios en ollas de barro, almácigos de este árbol. En Amantani, dentro de unos cinco a ocho años, el número de eucaliptos será considerable, pero a ello constribuye además otro móvil que es el de la carencia de leña para combustible.

La leña y el agua son de propiedad comunal, asi como las tierras de pastoreo (wasara). Debido a la abundancia de leña, buena parte de ella la venden en Puno en forma individual; pero, a pesar de que se traduce en dinero, no hay hasta ahora acaparamiento ni conflicto alguno por su recolección. Ultimamente los mandones (autoridades tradicionales) han indicado en sus reuniones comunales que no deben recolectarla tan profusamente porque puede acabarse y les señalan el caso de Amantani. No hay viaje a Puno en que los botes no lleven dos o tres quintales de leña.

Propiedad Pública.- La propiedad pública la constituye la igle-

sia, la capilla, la escuela y sus tierras, la casa rural, los caminos, los muelles y la cúspide de sus cerros rituales, donde generalmente están ubicadas las ruinas arqueológicas a las que consideran moradas de sus antepasados.

La Propiedad Incorpórea.- Las ideas, destrezas, invenciones o habilidades, creaciones, canciones, danzas, motivos decorativos, mitos, magia, modos de curar, etc., es decir, la propiedad incorpórea, o sea la que se refiere al conocimiento en general, es común. Existiendo diferenciación debido a condiciones especiales de las personas, y cuando ésto sucede, como en el caso de los curanderos o jampicos, o de los hechiceros, sus conocimientos se traducen en dinero, el poseer cualidades intangibles les da la posibilidad de obtener recursos económicos. Pero, en Taquile este tipo de propiedad casi no tiene importancia como en otros grupos. Lo que sería propiedad absoluta o sea que no acepta ninguna limitación: nombres personales, danzas, canciones, mitos, actos ceremoniales, es considerado como bien común.

La Propiedad Privada o Individual.- Se incrementa por su esfuerzo o capacidad económica, sin que lleguen a poseer un gran bagaje; simplemente tienden a lograr lo necesario para sus necesidades básicas. No obstante, los viajes les enseñan nuevos productos de la técnica moderna que muchos tratan de adquirir, algunas veces movidos por la novedad antes que por la utilidad que pue-

dan prestarles.

El prestigio social o una recompensa no material comienza a motivar la posesión de determinado bien; pero, en general, la norma que rige su actitud hacia la propiedad es el valor práctico y productivo de las cosas. El que acumula mayor riqueza adquiere un status social de privilegio.

Préstamos.- Las propiedades menos estrictas y que pueden proporcionar en préstamo sin mayor objeción la constituyen los utensilios caseros y el dinero. En cambio, nunca prestan las tierras porque ésta constituye la propiedad fundamental, que es de cada uno y de nadie más, para ella no conciben el préstamo ni el alquiler, aunque si pueden venderla como está sucediendo recientemente.

Cuando prestan objetos personales lo hacen sin esperar retribución, únicamente por amistad o parentesco; recientemente han comenzado a cobrar un flete por los vestidos de fiesta (10 a 20 centavos por una pollera, un sombrero o un adorno de fiesta) debido a la escasez que hay en el mercado de Puno y a su elevado costo que está al márgen de sus posibilidades económicas. Existen préstamos de herramientas y utensilios, especialmente para fiestas o en caso de muerte, en el velorio, bajo el sistema del ayni que corre generalmente a cargo de los familiares.

El préstamo de dinero (manurikuy) y de víveres (ayni) es usual. El primero lo hacen sin intereses y oscila entre 10 a 20 soles; en algunos casos llega a 100 soles. Recientemente han

prestado a los de Amantani una fuerte suma para la adquisi- de tierras. Los víveres son prestados bajo el sistema del ayni o sea con la condición de devolución; significan una ayuda, especialmente cuando alguna persona tiene mala cosecha. Su préstamo puede ser a largo plazo, no existiendo una norma que regule estos servicios que consideran como una obligación. Muchas veces ocurre que algunos deudores mueren sin haber devuelto el préstamo y ni los hijos, ni la viuda, asumen la obligación de la deuda, generalmente muerto el interesado desaparece la deuda sin que ello impida nuevos préstamos a la familia cuando ésta lo requiera. Estos préstamos incluyen toda clase de productos: papas, ocas, maíz, cebada, etc.

Otro tipo de préstamo generalizado es el de las chozas para los pastores. En tiempo de lluvia, cuando deban ir a pastar lejos de su casa -en los extremos de la isla- solicitan las chozas que existen en esos parajes y nadie a quien le sea solicitada piensa en negarla. El pedido no se extiende más allá de un simple albergue por unas cuantas noches.

Las familias que poseen más de una casa acostumbran prestar los cuartos-depósitos que tienen desocupados a fin de que guarden sus cosechas aquéllas que no los tienen o que no les alcanza el que poseen. Lo que no entra en los préstamos y nadie lo solicita son los depósitos de las casas permanentes donde habitan. Tampoco se da el caso de que alguien preste una casa para vivienda a otra familia.

Existen algunas personas que no les gusta prestar, negándo-

se rotundamente cuando alguien les solicita algo. Esto es considerable como falta de voluntad y se les considera personas egoístas, pero son casos excepcionales. El Hilacata que nos informa sobre esto nos dice: "mire, el sombrero que llevo puesto, por el cargo que desempeño, me lo ha prestado mi cuñado sin ninguna dificultad". La generosidad es el patrón general que anima todas las transacciones de préstamo y nunca abusan de ella. Entre familiares es mayor el desprendimiento. Ningún padre dejará de comprar coca en cantidad suficiente para toda su familia, aún para el uso de los hijos casados que vivan con él.

Asimismo, los hijos que guardan profundo respeto al hogar, no hacen abuso de ese derecho.

En el seno de la familia se comparten indistintamente el uso de los utensilios y alimentos en forma común, sin tener en cuenta quien sea el dueño de los mismos, sin embargo, como dice Kardiner ("El Individuo y Su Sociedad", México 1945, p. 248-49), se confirma la propiedad individual tan pronto como se trata de vender las cosas, o en caso de destrucción o daño.

Margaret Mead ("Sexo y Temperamento"), Buenos Aires, 1947, p. 64), en su estudio de los Arapesh de Nueva Guinea nos describe la relación entre la propiedad y la educación de los niños hacia ella. De su estudio tomamos algunas ideas que se presentan igualmente en Taquile. La enseñanza que reciben los niños los condiciona dese sus primeros años a tener respe-

peto por la propiedad ajena y los estimula a otorgarles un sentido de seguridad natural sobre la de su familia. Son reprehendidos con cierto vigor cada vez que dañan la propiedad ajena y es el padre el encargado de ello. Esta educación no está orientado como en la Comunidad de Tupe (Yauyos) a acentuar lo tuyo y lo mío en forma terminante; se deja sentir esta influencia pero en forma moderada. En la vida familiar todo está al alcance de ellos, aunque siempre bajo el control paterno y materno y las restricciones son fuertes cuando se trata de utilizar determinados objetos muy personales de los padres. La educación tiende desde niños a hacerles conocer ampliamente lo que después será de ellos y el cuidado que deben otorgarle; los va normando a acentuarles su propiedad privada y a respetar la ajena; al mismo tiempo, a que reconozcan ciertos usos comunes sobre los que tienen derechos y obligaciones.

Dinero.- La posesión del dinero tiene por finalidad máxima adquirir nuevas tierras en las familias más acomodadas y, naturalmente, sirve para la compra de los utensilios y productos indispensables. El interés por poseerlo se acrecienta cada vez más, porque saben que asi pueden lograr un mejor status económico. Actualmente la motivación fundamental que determina la migración a la zona vecina de Puno, Moquegua, Arequipa y Lima es juntar dinero para adquirir tierras.

Conflictos por la Tierra.- Los pleitos por tierras casi no han existido entre los isleños, sin que és-

to signifique, dado el desenvolvimiento que está adquirindo la propiedad, que no surjan en el futuro. Actualmente nadie concibe sembrar en andén ajeno cuando esté desocupado largos años. El respeto entre ellos por la propiedad es nota fundamental, lo que no ocurre con la que pertenece a los dueños de fuera.

La propiedad de las tierras es exclusivamente de los hombres debido a su estructuración social. La residencial patrilocal y la posición de privilegio que ocupan los hombres determinan esta situación. Ninguna mujer es propietaria de tierras, de viviendas o de cosechas; hay exclusión de las mujeres para la posesión de títulos de propiedad. No obstante este hecho, el hombre no puede disponer de sus pertenencias sin consultar con su mujer y sin contar con su consentimiento o mútuo acuerdo no realizan ninguna transacción. Muchas veces hasta para viajar a Puno es necesario el acuerdo entre ambos y dejan de hacerlo cuando la mujer aduce buenas razones, tales como exceso de trabajo, que existe poco que llevar a vender o que por el momento no necesitan adquirir nada. Los hijos tampoco pueden vender parte de la cosecha sin la aquiescencia de los padres. Cuando muere el padre las hijas reciben aproximadamente una cuarta parte de las propiedades, parte mínima; son los hijos hombres quienes reciben la mejor parte de lo que fué de sus padres. La pequeña parte recibe la mujer pasa a ser propiedad de su marido.

Formas de Adquisición.- Las tierras se adquieren por herencia, apropiación o compra. La primera forma es la que siempre ha normado la propiedad. La apropiación

es más reciente y rige únicamente con tierras - y en ocasiones con las cosechas- de los propietarios de fuera, modalidad esporádica y transitoria. La adquisición por compra es reciente. Las pequeñas ventas entre ellos están en pleno apogeo en estos últimos años. Unos a otros tratan de adquirir o vender pequeñas parcelas de tierra. Asi, un andén de unos 3 metros de ancho por 10 a 12 metros de largo puede ser comprado en 10 a 15 soles. La compra de la mayor cantidad de tierras se hace por escritura pública en alguna notaría de Puno. En las compras pequeñas es frecuente el uso de recibos. La mayor compra que anotamos el año 1953 entre los isleños fue por valor de 300 soles por varias secciones de andenes y fue hecha con escritura pública.

El padrino de bautismo está en la obligación de obsequiar a su ahijado dos varas de bayeta o rijra, un chullo, una camisa, etc., y ocasionalmente el regalo puede consistir en una oveja o en un andén; ésta sería una forma eventual de adquirir tierras.

Las compras de tierras son exclusivamente hechas por los indígenas. Lo nuevo es la venta de algunos indígenas acomodados a los pobres. La fuente general de venta son las propiedades de los mestizos; por este hecho nadie concibe en la isla que un foráneo, indígena o mestizo, adquiera tierras. Solamente un indígena aymará casado con una taquileña ha sido aceptado por el grupo; pero, él no compra tierras sino que usa las que su mujer heredó. Todo ésto indica el afianzamiento de la propiedad privada y acomodo del grupo a su sistema comunal tradicional.

El control social del grupo respecto al uso de la propiedad de las tierras se manifiesta claramente en la existencia de

un mandón (autoridad) denominado Alcalde de Campo, que vela por el cuidado de que se use bien la tierra, de que se cultive bien; y, además, en la víspera del rito de Mulusina las autoridades tradicionales en reunión pública increpan o castigan a quienes hayan atentado contra la propiedad ajena o hayan utilizado mal la suya, sin que ésto sea considerado una intromisión sino más bien un deber del poder político. Todo ésto nos hace pensar que todavía en la isla la propiedad es considerada como una institución más que la Comunidad debe controlarla y cuidarla.

Otro hecho importante es el concepto que tiene el taquileño acerca de la propiedad. Todavía no la consideran como puramente individual sino fundamentalmente como propiedad familiar: son las tierras de los Huata o los Mamani y no de Prudencio Huata o Tomás Mamani. Todo el grupo participa de esta idea; de ahí que la familia juega un papel preponderante en la tenencia de latierra y debido al control social de la comunidad hacia ella se ve claramente en este análisis de la propiedad que familia y comunidad son fuentes de seguridad en el grupo -situación que parece ser el patrón cultural en sus relaciones sociales.

HERENCIA

Cuando una persona fallece sus pertenencias personales no se destruyen sino que se regalan entre aquellas personas que ayudan voluntariamente durante el velorio y el entierro. El resto queda para la familia.

Los hijos son los herederos de sus padres. El reparto

de la propiedad se efectúa a medida que ellos van casándose. A las hijas mujeres, como ya se ha indicado, les corresponde una ínfima parte. Los hijos, a medida que forman una nueva familia, reciben de sus padres las tierras necesarias para el sustento; además de los implementos y utensilios indispensables. Asimismo, les construyen una casa al lado de la paterna. Toda esta repartición se hace a ojo de buen cubero; pero, por lo pequeño de la heredad, se realiza con sensatez y noción de la igualdad. El padre reserva la casa donde habita, asi como las tierras y el capital en efectos que le serán indispensables para vivir hasta el fin de sus días. Esta es la forma del reparto de propiedad establecido por su patrón social y que hemos observado personalmente.

Pero, cuando el padre muere dejando hijos menores, es el kuraj -hijo mayor- el encargado de velar por el cumplimiento del reparto de la herencia entre los heermanos menores. Queda como un padre para ellos y su deber es cuidarlos y atenderlos como lo haría su propio padre. Aún enel caso de que dejara viuda, el hijo mayor es siempre el encargado del reparto de la herencia, haciéndose también cargo de la madre.

Lo interesante en el patrón querige la herencia es la posición del hijo menor -el chana. Después del reparto de la herencia a todos sus hijos, incluso el chana, el padre se reserva la casa de la familia y como hemos indicado los bienes necesarios para subsistir hasta el fin de sus días; bien, esa parte que conserva el padre hasta su muerte la hereda

el chana. Muchas veces ella ha sido aumentada por los años y la laboriosidad del padre. A cambio de ésto, el chana tiene la obligación -soltero o casado- de cuidar a sus padres hasta su muerte; de esta manera el chana tiene una obligación y un privilegio, porque es el único heredero de esa propiedad, la básica, que viene por herencia muy remota: el núcleo de la propiedad que no debe desmembrarse.

El chana añade a su herencia esta nueva propiedad a la muerte del padre, a cambio de cuidarlo en caso de incapacidad en el trabajo, cultivar sus tierras, velar porque no le falte nada, atenderlo solícitamente y en el entierro cubrir los gastos que él ocasione. Además, si queda la madre la debe cuidar hasta que muera.

Sucede muchas veces que el menor de la familia es mujer. En este caso, ella no es considerada chana, ya que de ser así no se conservaría la propiedad tradicional de la familia porque, de acuerdo con su organización social, la mujer forma parte de la familia del marido; siempre la consideran "un pasajero", según expresión de los taquileños. Cuando ésto sucede, es el kuraj (el mayor) u otro hijo quien debe asumir las obligaciones del chana y ganar así sus privilegios.

Cuando el chana es menor de edad, el hermano mayor asume la obligación de cuidar a sus padres y, en caso de muerte de ellos, debe hacerse cargo de toda la responsabilidad que ello signifique hasta que el hijo menor llegue a la mayoría de edad, respetando celosamente los derechos de éste a su herencia como chana, además de la que le corresponde.

La hija, en caso de ser única, no hereda el total de bienes del padre. En este caso son los tíos paternos los herederos. Ellos reparten los bienes respetando los derechos establecidos para la hija: la cuarta parte, aunque mejorándola. Un solo caso hemos registrado en el sentido contrario de que una hija herede íntegramente a su padre.

Las disputas por herencia se presentan cuando los padres al morir no dejaron repartidos sus intereses por descuido, muerte repentina o por alguna circunstancia especial, como mala fe de los hijos, abandono de la casa paterna, ambiciones personales, etc. El patrón para el arreglo de estas dificultades es el acuerdo entre ellos, sin intervención de extraños. Si ellos no llegan a ningún acuerdo, intervienen los mandones, que hacen el reparto después de oir a las partes, siendo su fallo definitivo. No se da el caso de que acudan a personas o autoridades de fuera para el arreglo de tales disputas. Muchas veces, cuando una persona está moribunda o ve acercarse el fin de sus días, llama a algún familiar o compadre para que actúe como testigo y encargado de repartir la herencia, dejando todo distribuido según su deseo.

Extensión de los Terrenos de Cultivo

No existe una medida general para conocer la extensión de las tierras. Se venden o compran teniendo en cuenta dos criterios: la cantidad de semilla que pueden recibir y la "vista"; o sea, la apreciación que hacen de su posible valor. Una parcela sembrada con tres libras de papa debe tener aproximadamente un área de 100 m2; y, con una arroba de papas: 800 m2. Cuando el terreno es irregular, parte andenerías, parte pendientes,

etc., es la apreciación que señala su valor. Ambos criterios son decisivos para fijar el valor de una parcela. Este depende, además, del rendimiento, ubicación y facilidad de cultivo del terreno; de allí que las tierras que miran al este y sobre todo las situadas en la hondonada de Chuñupampa son las de más alto valor.

Distribución de la Propiedad

Las 113 familias poseen sus parcelas de cultivo diseminadas en los seis suyos de la isla. Todas tienen siquiera un andén en cada uno de los "suyos". Este hecho es una clara muestra de la supervivencia del sistema tradicional del reparto de la tierra. En los mapas adjuntos puede verse claramente, a través del ejemplo de tres familias de diferente nivel, esta situación. Las principales familias tienen sus propiedades en lugares perfectamente establecidos desde época inmemorial, de manera que en los seis "suyos" se presenta como su propiedad como manchas: ésta sería la propiedad nuclear. Además, tienen terrenos diseminados por doquier.

Por los matrimonios, las compra-ventas, y el actual proceso de adquisición, no es posible intentar un cuadro de la verdadera distribución de la propiedad. Lo remarcable es que las mejores tierras están ahora en poder de los indígenas más acomodados -o sea, de unas pocas familias.

Todas estas notas que venimos exponiendo no han sufrido todavía un quebranto notable frente a la nueva situación motivada por la paulatina desaparición de la propiedad mestiza y su adquisición por los indígenas. Pero, en sus estructuras fundamentales ya está iniciándose un cambio que afectará la organización gene-

ral de la vida en la isla. No debemos olvidar que entre "la propiedad y la vida social existe una intimidad estrecha, un materialismo biológico, cada una da vida y forma a la otra". Lowie, Robert H. (Social Organization), London, 1950) y que "las ideas de la propiedad tienen todas y cada una de las fases de la vida social" (p. 129).

La Situación Actual de la Tenencia de la Tierra

Un documento que hemos recibido, las informaciones que constantemente nos envía Lino Huata desde Taquile, y las conversaciones con los taquileños que llegan a Lima, nos permiten ofrecer un cuadro de la situación actual de la tenencia de la tierra a 1956.

El Director de la Escuela de Primer Grado de la isla, señor Juan Sánchez, realizó en dicho año un minucioso análisis tendiente a conocer la cantidad de tierra que cultivaba cada isleño. Este trabajo fue alentado por el suscrito, quien a través de Lino Huata sugirió la necesidad de su ejecución. El año pasado el profesor Sánchez me entregó una copia de dicho catastro empírico que, con ayuda de los alumnos, había levantado. El título del manuscrito de 122 páginas es "Relación Minuciosa de la Propiedad del Suelo Labrantío en la Isla de Taquile para el Libro del Sr. J. Matos".

El trabajo es de una utilidad insospechada. A fin de uniformar una medida tendiente a conocer la superficie de las parcelas ha utilizado el siguiente cálculo: una parcela sembrable con 3 libras de semilla de papa tiene aproximadamente un

área (100 m2); con media arroba de papas, cuatro áreas (400 m2); y, con una arroba, 8 áreas (800 m2). Este es en parte el sistema que practican los isleños tanto para sus transacciones de compra de terrenos como para calcular sus siembras. Sobre esta base el señor Sánchez preguntó a cada isleño, en el lugar de sus chacras, cuánto calculaba que sembraba en cada una de sus propiedades y con esta respuesta ha podido ofrecer el primer intento de catastro de la isla. Además, en su lista ha indicado el lugar de ubicación de las propiedades, la cantidad de andenes y sus clases: andenes en distintos tablones, en zonas irregulares y parcelas en pendientes, la cantidad de tierras poseídas por los grandes propietarios -que llama hacendados- y entre los cuales incluye a Prudencio Huata; la relación de los indígenas que son colonos de las haciendas foráneas, y los que son propietarios de sus tierras con títulos expedidos en las notarías puneñas; es decir, un trabajo realmente minucioso. De él extraigo los datos principales que se relacionan con la actual tenencia de la tierra, dejando su análisis posterior para un trabajo especial.

Un cuadro general es el siguiente:

1. - Los dueños de fuera (mestizos) poseen 29.9 ha.

Familia Cuentas	13.4 ha.
Familia Borda	11.2 "
Martín Fernández	3.4 "
Antonina Cuentas	2.9 "

2. - Prudencio Huata y su familia 33.1 ha.

Prudencio Huata	15.9 ha.
Pedro Huata (padre)	8.2 "
Lino Huata (hermano)	6.2 "
Bonifacio (hijo)	2.7

3. - 66 personas tienen propiedades con títulos registrados en las notarías de Puno a las que, para nuestro cálculo general, debemos deducir 3 ha. que están incluidas en las pertenencias de la familia de Prudencio Huata -gran parte de la cual tiene titulación: 27.6 ha.

4. - Los otros isleños utilizan un área de 400 "

Total: 480.6 has.

El área total de la isla, como ya dijimos, de acuerdo a las cartas geográficas militares, es de 7.53 km^2 (753 hectáreas). La población en 1951 era de 640 habitantes, según el censo que realizamos en esa fecha; ésto significa que la densidad de la isla es de 85 habitantes por km^2.

1. - Propiedad	de los mestizos	6 %	29.9 ha.
2. - "	" familia Huata	7 %	33.1 "
3. - "	con titulación	5.5% *	27.6 "
4. - "	del resto	81.5%	400
		1.00 %	480.6 has.

Es cuadro nos muestra claramente el actual proceso de la propiedad en la isla. Confirma con cifras que el mayor propietario es la familia de Prudencio Huata y que los dueños de fuera sólo retienen una proporción bastante reducida en la cual la pertenencia de la familia Cuentas es la más importante, siguiéndole la de la familia Borda, sumando entre las dos 29.7 hectáreas.

Las propiedades de la señora Antonina Cuentas y el señor Martín Fernández son reducidas -apenas llegan, sumándolas, a 6.3 hectáreas.

Lo notable con respecto a la situación del año 1952 es el incremento notable de los isleños que tienen propiedad con titulación. Llegan a 66 personas que corresponden a unas 40 familias -que son 113- y tienen sus propiedades debidamente refrendadas; la extensión de ellas varía desde 2.6 hectáreas la mayor

*(que con la de la familia Huata llegará al 10%).

hasta 0.4 ha. las menores. En 1952 solamente unas diez personas tenían títulos, actualmente éstas llegan a 66 esperándose que el incremento sea cada vez mayor, ya que es una meta de todas las familias tener tierras con títulos. Son múltiples los caminos por los cuales estas 66 personas han logrado adquiri quirir sus tierras; unas con los ahorros obtenidos trabajando en Lima como domésticos y otros con el producto de la venta de sus cosechas, otros trabajando en las chacras en Arequipa, etc.

He aquí la relación de los actuales propietarios con titulación notarial y la extensión de tierras en metros cuadrados.

PROPIETARIOS CON TITULOS NOTARIALES (1956)

	Extensión de los terrenos en m^2
1. CRUZ HUATTA, Anselmo	3,200
2. CRUZ HUATTA, Dionisio	4,000
3. CRUZ HUATTA, Ignacia	8,400
4. CRUZ HUATTA, Juan de Dios	6,400
5. CRUZ HUATTA, Melchor	3,000
6. CRUZ QUISPE, Julián	1,200
7. CRUZ QUISPE, María	1,600
8. CRUZ QUISPE, Santiago	12,000
9. FLORES CRUZ, Antonio	6,800
10. FLORES CRUZ, Santiago	2,000
11. FLORES QUISPE, Cayetano	800
12. FLORES QUISPE, Dionisio	3,200
13. HUATTA, José María	400
14. HUATTA CRUZ, Leonario	1,600
15. HUATTA CRUZ, Nazario	8,000
16. HUATTA CRUZ, Pascual	800

17. HUATTA CRUZ, Pedro	15,200
18. HUATTA CRUZ, Simón	3,200
19. HUATTA CRUZ, Vicente	400
20. HUATTA CHARCA, Nazario	10,800
21. HUATTA MACHACA, Hipólito	800
22. HUATTA MACHACA, Ignacio	1,200
23. HUATTA MACHACA, Josefa	400
24. HUATTA MAMANI, Dionisio	1,200
25. HUATTA MAMANI, Lino	7,600
26. HUATTA MAMANI, María Femina	2,400
27. HUATTA MAMANI, María Paziza	2,400
28. HUATTA MAMANI, Martina	2,400
29. HUATTA MAMANI, Ruperta	1,200
30. HUATTA MARCA, Bonifacio	8,800
31. HUATTA MARCA, Josefa	1,600
32. HUATTA QUISPE, Celso	1,600
33. HUATTA QUISPE, Damián	12,200
34. HUATTA QUISPE, José	26,600
35. HUATTA QUISPE, Sixto	3,200
36. HUATTA YUCRA, Celestino	1,600
37. HUATTA YUCRA, Mariano	1,200
38. HUATTA YUCRA, Simón	200
39. MACHACA CRUZ, Genuario	6,400
40. MACHACA CRUZ, Mariano	4,800
41. MACHACA CRUZ, Santiago	1,600
42. MACHACA HUATTA, Candelario	3,200

43. MAMANI, Tomás	12,800
44. MARCA HUATTA, José	3,200
45. MARCA MAMANI, Pedro Nolasco	1,200
46. MARCA QUISPE, Salino	1,200
47. QUISPE, Simeón	1,600
48. QUISPE CRUZ, Presentación	800
49. QUISPE HUATTA, Enrique	400
50. QUISPE HUATTA, Evaristo	3,200
51. QUISPE HUATTA, Jesús	3,200
52. QUISPE HUATTA, María	4,000
53. QUISPE HUATTA, Toribio	3,200
54.- QUISPE MACHACA, Pedro	2,000
55. QUISPE MAMANI, Ciriaco	400
56. QUISPE MAMANI, Mariano	1,200
57. QUISPE MARCA, Carmelo	4,800
58. QUISPE MARCA, Presentación	1,600
59. QUISPE WILLI, Hipolina	6,400
60. WILLI QUISPE, Mariano	800
61. YUCRA CRUZ, Francisca	2,000
62. YUCRA CRUZ, Francisco	11,600
63. YUCRA CRUZ, Mariano	1,200
64. YUCRA FLORES, Carmelo	15,600
65. YUCRA HUATTA, Pablo	3,200
66. YUCRA MACHACA, Máximo	4,800
	276,000 m2 (27.6 has.)

Este esquema tiene sin embargo algunas variantes que es necesario dejar en claro. En la propiedad de la familia Huata está considerada la propiedad de la familia Solis que todavía reclama tener derecho a unas has., motivo por el cual existe un juicio que aún no ha sido resuelto por los tribunales de justicia de Puno, sin embargo Prudencio Huata los utiliza y los considera como suyos.

En la propiedad que pertenece al gran conjunto de los isleños, 81.5 % del total, están incluídos los usufructuarios de las tierras de las llamadas haciendas (de los Cuentas y Borda) cuya superficie no es muy grande, tierras que los que la trabajan las consideran como suyas y de sus productos sólo una pequeña parte entregan a sus dueños. Esta propiedad es la que cada familia trata de comprar hecho que ha significado el incremento hasta llegar a 66 propietarios con títulos legales. Esta situación, por otra parte, irá desapareciendo, a medida que sus usufructuarios puedan reunir el dinero necesario para adquirirlas .

Hemos dicho que casi el 65 % de la isla es aprovechada en la agricultura, pero cabe también mencionar que no todas las tierras son de igual calidad. En el capítulo de agricultura se ha indicado las clases de tierras que ellos reconocen así como las zonas donde están situadas. Chuñopampa es el suyu donde están las mejores tierras, las otras son de inferior calidad, siendo las más pobres las de las orillas

del lago, así como las de los suyus que se encuentran en el extremo sur de la isla.

Indudablemente que el trabajo realizado por el profesor, Sánchez puede tener errores, pero de todas maneras nos permite tener un punto de partida que no creemos esté muy lejos de la realidad.

LA PROPIEDAD Y LA ESTRUCTURA SOCIAL.-

Hasta hace unos 10 años había dos grupos bien definidos: los patrones o "mistis" y los indígenas. Los primeros eran los mestizos puneños, dueños de tierras o "haciendas" en la isla, éstos eran pocos, se reducían a unas dos o tres familias con una veintena de miembros, de los cuales dos o tres vivían en forma temporal o más o menos permanente en la isla y que, como patrones, dominaban la vida económica del grupo. El otro grupo estaba formado por los indígenas, colonos de estos propietarios y cuya población oscilaba entre 500 y 600 habitantes.

Mientras existió este sistema podía decirse de Taquile que estaba estratificada en dos grupos, de los cuales el de los indígenas constituía una verdadera clase social en la isla, pertenecía al nivel inferior dentro de la estratificación social del país, respondía a patrones culturales tradicionales, se mantenía en un proceso mínimo de mestizaje y había una serie de factores locales que correspondían a una situación general de toda la región andina del país. El otro grupo, por su pequeñez y su sola orientación a la explotación económica no constituía clase social en Taquile, aún cuando como mestizos en Puno sí pertenecían a una clase social nacional, pero en la isla su influencia no tenía el vigor necesario, ni el número, ni la conciencia.

Los indígenas constituían colonos de los hacendados y co-

mo tal la estructura económica y social respondía a este tipo de relaciones. Ubicadas en el contexto nacional, la isla de Taquile era una de las tantas haciendas del país donde unas familias dominaban a un grupo de cerca de 600 habitantes y a los cuales tenían sujetos a toda clase de servicios.

Al iniciar los indígenas la lucha por la propiedad y al ir pasando de la situación de colonos a la de propietarios han roto una valla que para muchos grupos andinos es todavía infranqueable, salvo el caso de que intervengan diversos agentes como en Vicos (Callejón de Huailas) en que se ha expropiado la hacienda. En Taquile, por el contrario, por acción de sus mismos pobladores se está produciendo el paso de hacienda a comunidad. He aquí el hecho social trascendental para la isla. Dentro del proceso que actualmente vive, como lo hemos expuesto ampliamente, es de esperar que en los próximos años desaparezca definitivamente toda propiedad foránea y que el grupo quede completamente liberado de propietarios mestizos. El actual remanente no tiene ya mayor significación y desde ahora podemos ver como está gestándose la nueva estructura económica y social en la isla.

Aunque los taquileños admiten que entre ellos pueden claramente distinguirse tres grupos: los acomodados, integrados actualmente por 24 familias; los intermedios, constituídos por 49 familias; y, los pobres que agrupan a 40 familias, nosotros hemos considerado cuatro, porque creemos que está mas de acuerdo con la realidad.

En el primer grupo, que podemos llamar los <u>más acomodados,</u> destacan cuatro familias, los Huata, los Flores, los Mamani y los Cruz, debido a una serie de factores.

En primer lugar, por constituir familias numerosas, o sea responder al patrón tradicional de familia extensa. Así los Huata comprenden a tres familias nucleares que viven juntas; los Flores están integrados por cuatro familias nucleares; los Mamani y los Cruz por dos familias cada una. En segundo lugar, por sus condiciones personales, en ellas se encuentran los grandes líderes en la isla, a ellos se debe la actual transformación, sobresaliendo en forma especial la familia Huata. Otros factores serían que poseen las mayores extensiones de tierra cultivable y el mayor número de animales domésticos; que son los principales accionistas de botes de vela; que cuentan entre sus componentes a personas que hablan castellano; y, por último, que están familiarizados con diversos mecanismos nacionales debido a las luchas por la posesión de la tierra y por sus viajes a Lima y alrededores de Puno.

Y aún dentro de este pequeño grupo de los más acomodados sobresale en forma nítida la familia de los Huata, que es virtualmente la más importante y la que tiene la mejor posición económica y social de la isla, lo que en buena parte también se debe a la recia personalidad de dos de sus miembros, Prudencio y Lino Huata.

Antes de llegar a ser propietarios, este grupo ya ocupaba un status de prestigio entre los isleños. Las aspiraciones de

sus pobladores estaban cifradas en ellos que eran sus adalides, y ese status de prestigio lo tenían por sus condiciones personales, por el tremendo esfuerzo desplegado en el aprovechamiento intensivo de la tierra, por la herencia familiar que en un momento dado les permitió juntar, por constituir familias extensas, más tierras y disponer de más brazos para trabajarlas, y esto hizo posible que reunieran dinero para iniciar las primeras gestiones de compra de tierras. Este grupo era considerado por estos atributos como los capac, o sea los ricos, pero sin que en su posición lo económico significara la discriminación fundamental. Este grupo al ser propietario y disponer de tierras en cantidad superior a la que sus necesidades les demandaban, robustecen su status por este hecho fundamentalmente económico.

La posesión de mayores propiedades y la riqueza en dinero ha comenzado a jugar en Taquile un papel de primera importancia para señalar la posición que una persona o una familia tenga en la comunidad. Las nuevas autoridades nacionales surgen del grupo de los más acomodados y cuando la comunidad se enfrenta a la vida nacional es por intermedio de ellos que lo hacen y se les reconoce tal actitud como un deber. Además, por el hecho de poseer tantas tierras y recoger buenas cosechas que les permite un gran excedente para la venta, son mirados por el resto con envidia y sorpresa porque muchos, los más pobres, ven en ellos a los nuevos gamonales y los acusan

de no haber repartido equitativamente a todas las familias las tierras que ellos, los ricos, con su dinero adquirieron de los "mistis" y ésto porque la mentalidad del poblador común sigue todavía pensando en términos de igualdad, mientras que el nuevo grupo emergente piensa como el mestizo, y ha adquirido los valores predominantemente individualistas que caracterizan a la cultura mestiza. Pero este indígena rico no está todavía suficientemente aculturado como para no reflexionar sobre esta situación y aún cuando entre 1937 y 1954 pensaba en términos puramente mercantilistas, "como pueden quejarse -decía Prudencio Huata- si todo se debe a mi esfuerzo, muchas veces me abandonaron y acusaron en los momentos más difíciles y ahora reclaman", hoy parece que la actitud va cambiando y a pesar de tener colonos, en estos últimos años están tratando de vender parte de sus propiedades a aquellos que pueden adquirirlas. Pero aún así no llegará a producirse una equitativa distribución de tierras en la comunidad. Estas familias y algunas otras que se incorporen a este grupo dispondrán, dentro de poco, de capital y experiencia , y estimulados por la difusión cultural lograrán las conquistas de que actualmente gozan los grupos mestizos en el altiplano y otras regiones andinas. Y esto ya comienza a aparecer. Los Huata tienen actualmente a uno de sus hijos estudiando en una escuela de Lima; han adquirido una serie de elementos de la técnica moderna que los sitúa en una posición privilegiada; un

fonógrafo, una carretilla, batería de cocina de aluminio, reloj, linternas, etc., y piensan adquirir un radio y un motor fuera de borda para su embarcación. Todavía no se ha alterado en ninguno de los componentes de este grupo la base de su equipo tradicional; visten y comen como los demás, ni olvidan ninguna de las creencias y prácticas mágico-religiosas. Lo que los diferencia de los demás es el mayor número de elementos tradicionales básicos, más ropa corriente y de fiestas, más instrumentos de labranza, más chozas y casas, más vacunos, etc. Pero nos parece que por lo dicho anteriormente, ahora que han colmado sus viejas aspiraciones, cancelado sus deudas y logrado adquirir propiedades, las próximas ganancias que obtengan los llevará a una rápida transformación y veremos en ellos a los representantes del grupo mestizo emergente de Taquile.

Las 20 familias restantes del conjunto que los taquileños consideran acomodadas, para nuestra apreciación constituyen el segundo nivel dentro de la actual estratificación social del grupo. Muchos de ellos integrarán el grupo de los más acomodados debido a sus relaciones familiares, pues los matrimonios entre los miembros de este grupo y el de los más acomodados comienzan a producirse y vemos que en sus elecciones ambos grupos buscan que así sea, aunque no en forma excluyente.

El tercer nivel estaría integrado por los cacnioc, los que tienen suficiente para vivir según expresión de ellos. Unas 49 familias. Es interesante comprobar que tanto del grupo de los acomodados como del de estos cacnioc, salen las autoridades tradicionales: los mandones. A pesar de que ya existe autoridad política nacional: el Teniente Gobernador, un Agente Municipal, y un

Sargento Jefe de Playa, las autoridades tradicionales constituyen todavía el elemento fundamental en el gobierno local de la comunidad. Ellos conservan todo el prestigio, respeto y atribuciones que nunca han perdido desde el siglo XVI, siempre a pesar de ser colonos hubo mandones, mantuvieron la clásica división de los suyos y de las dos mitades en que se divide la isla y aún cuando ésta pertenecía a los mestizos los mandones cuidaban y vigilaban las chacras y juzgaban todos los conflictos entre los indígenas. Esta situación conocida por los dueños de fuera fué respetada y nunca suprimida. Además, los que llegaban a ser mandones eran los escogidos por los patrones para ser sus kipos (mayordomos). Aunque en breves lineas, debo señalar que en la elección de estas autoridades tradicionales existe toda una jerarquía y rigidez que ni el prestigio de los líderes actuales ni la nueva situación han alterado sino que por el contrario se ha robustecido.

Para ser autoridad comunal es necesario tener una familia regular. Uno de los principales líderes de la isla, de condiciones excepcionales, nunca ha llegado a ser mandón debido a que tiene un hogar inestable y él nunca lo ha solicitado no obstante disponer de la fuerza para hacerlo. Los cargos se desempeñan ri rigurosamente desde los 18 años, como ayudante para que se vayan entrenando en las funciones importantes y solamente cuando son casados pueden ejercer los cargos de Hilacata o de Alcalde. Las autoridades son elegidas cada año en votación pública, mediante ternas que proponen las autoridades salientes de acuerdo con toda la comunidad. Nadie puede ser Alcalde sino ha sido antes Hilacata. Y cuando se llega al cargo superior, Alcalde Mayor

es porque realmente se tiene condiciones. Todos los Alcaldes Mayores al cesar en sus cargos pueden ser elegidos Segundos, especie de asesores y el conjunto de Segundos cesantes forma el Consejo de Ancianos. Lo normal en todo jefe de familia de cierta edad es haber sido Segundo los que no lo han alcanzado tienen un status inferior y cuando en el censo preguntamos los cargos desempeñados pudimos comprobar claramente que el grupo mediante estas elecciones había clasificado a sus mienbros en niveles de prestigio bien claros. Los flojos, o los que cometieron alguna irregularidad se quedaron en Campo Alcalde o Alcalde Menor. Los incapaces apenas llegaron a ser Hilacatas.

El ser autoridad depende, pues, de la capacidad e inteligencia del isleño y como tal es un factor que determina su posición social en el grupo.

El quinto grupo integrado por 40 familias constituyen el nivel de los pobres determinado principalmente por no tener productos suficientes para su propia alimentación anual y por ello tienen que dedicarse a actividades complementarias que son consideradas por el grupo en forma un tanto peyorativa, como tal la pesca en las orillas y el trabajo de la piedra.

Estos niveles que hemos señalado no pueden ser considerados definitivos, debido a la gran movilidad social motivada por el contacto con el exterior, ahora más intenso que nunca, y a las posibilidades que el trabajo les ofrece en centros como Arequipa, Tacna y Lima todo lo cual contribuye a cambios notables. Los matrimonios aunque son orientados en forma preponderan-

te entre los dos primeros niveles, sucede muchas veces que por la capacidad de trabajo de los pobres, por sus condiciones personales, simpatía o habilidades, las mujeres de los dos primeros niveles pueden casarse con los considerados pobres sin ser rechazados por sus respectivos grupos. Por otra parte, hemos visto como los pobres que han servido en el ejército y que están aprendiendo castellano o los niños que van en mayor número a la escuela, salen a trabajar fuera de la isla y pasando penurias logran reunir dos o tres mil soles en uno o dos años para después regresar a la isla a comprar tierras y trabajarlas activamente. Todos tienen actualmente la oportunidad de adquirir tierras de los remanentes que quedan en poder de los dueños de fuera así como de los más acomodados que venden parte de sus propiedades. Taquile está en plena transición y como tal todas sus actividades están sufriendo un impacto, cuyas consecuencias se traducirán en la transformación en una comunidad mestiza, con valores que ellos imitarán de sus propios vecinos. Lo lamentable en todo ésto es que al no existir organismos nacionales o factores en juego que señalen pautas a este proceso que es general a muchas regiones del país, la nueva sociedad entrará a un sistema que creemos no sea más favorable a sus valores tradicionales.

CONCLUSIONES

1. El estudio de la comunidad de campesinos que vive en la isla de Taquile, ubicada en el Lago Titicaca, nos ofrece un ejemplo de cambio cultural en uno de los grupos más apartados del país, indicándonos que en todo el ámbito nacional la cultura peruana atraviesa por un activo proceso de integración diferente al de los siglos anteriores; es decir, que la cultura contemporánea está estructurándose y configurándose en un mestizaje que presenta notas propias que lo diferencian del proceso ocurrido desde 1532 hasta principios del presente siglo.

2. El proceso de transculturación o sea la transición de una cultura a otra cuando dos grupos diferentes entran en contacto contínuo ha pasado. El proceso que ahora se opera es de cambio cultural, en el cual participan dos grupos no integrados por la gradiente cultural que en cada una de ellas existe. El proceso de mestizaje cultural en el Perú presenta dos fases.

La primera se da cuando la cultura aborigen entra en contacto con la cultura occidental, representada por los españoles, que durante tres siglos actuó en forma contínua y permanente sobre la cultura aborigen que perdió así su papel integrador. Fue considerada como inferior y al recibir el impacto de la nueva cultura fue dominada y no se le reconocieron posibilidades de aporte cultural, no obstante que el mestizaje, tanto racial como cultural, que es el que aquí nos interesa, se produjo desde los primeros momentos. Fue pues la etapa de la acción de un grupo activo fren-

te a otro relativamente pasivo. Al desaparecer la presión contínua el año de 1821 la cultura mestiza, fuertemente impregnada por la cultura occidental, continuó manteniendo esta situación de diferenciación cultural.

La segunda fase ha comenzado en el presente siglo y se ha acentuado en las últimas décadas, debido a múltiples factores, tanto externos como internos; el conjunto de población indígena, que aprendió y utilizó durante largos años determinados elementos de la cultura occidental, más aculturado, participa en forma activa en la vida total del país contribuyendo al mestizaje actual. Los factores que están motivando este hecho son variados y entre ellos destacan el crecimiento de la población; la creciente urbanización; la castellanización de mayor número de población indígena; la acción de agentes difusores de la cultura como son las escuelas, las carreteras, los periódicos, la radio; la mayor movilidad; la mineria; la industrialización; y la acción indirecta de otros tales como la apertura del canal de Panamá, las dos guerras mundiales, la revolución rusa, las ideologías contemporáneas en juego, etc. que ha contribuído a que el denominado indígena, representante del grupo sub-desarrollado del país, actúe en nuestro proceso cultural como sujeto activo y ya no pasivo, y lo más interesante en este proceso es que tal situación se ha producido por la acción propia, por el propio esfuerzo de los componentes de este conjunto denominado indígena, rural, o campesino. Ya no es tan reacio a la asimilación de nuevos elementos culturales, sino que, previo juicio de valor, los acepta o rechaza, motiva situaciones y participa de sus mecanismos. Es decir que un gran conjunto

de población peruana, desde hace dos o tres décadas se está haciendo presente en la vida nacional bajo diversas formas, siguiendo variados caminos y moviendo resortes insospechados. Pero no vaya a pensarse que esta población que venimos denominando indígena, pertenezca o participe de una cultura indígena a la manera del siglo XVI, que no existe más en el Perú, sino que tiene una manera de pensar y de actuar particular y eso es lo que se denomina indígena. Lo que si importa recalcar es que este tipo de población, que paulatinamente va incorporándose a la vida moderna, presenta patrones culturales bien integrados con su ambiente físico y social. En esta forma el impacto de los grupos campesinos, preferentemente andinos, está dando un tinte peculiar al actual proceso de mestizaje que en escala nacional ocurre en forma activa, caracterizado por la acción mútua de sus componentes. Y aquí el ejemplo de Taquile es claro como se deja traslucir en esta tesis, los indígenas han luchado hasta conseguir títulos de propiedad, han constituído una comunidad independiente por su propio impulso, tomando el término en su sentido sociológico, y ahora comienzan a actuar en una nueva situación en la cual los factores en juego en la zona no les son favorables.

3. La integración y adecuación de esta comunidad con la cultura contemporánea nacional requerirá que otros grupos como el de Taquile ganen este nivel en número tal que motiven cambios en las grandes estructuras económicas y sociales de la nación a fin de lograr con su aporte la formación de una sociedad homogénea. Este paso requerirá la formación de un proletariado que surja en las

ciudades como consecuencia de la industrialización. Industria y campesinado constituirán los factores integradores de la nueva sociedad.

4. El cambio cultural que ocurre en la isla Taquile es debido a la acción de una serie de circunstancias que hicieron eclosión en la década de 1932 a 1942. Entre ellas cabe destacar la existencia de líderes que fueron los promotores y agentes activos del cambio, la supresión de los servicios personales, el aislamiento, la influencia de los presos y de los capataces de los trabajos viales de Puno, la capacitación y castellanización de uno de sus líderes y, por último, el aprovechamiento oportuno de un aspecto de la ley imperante en la herencia, que da lugar a que la propiedad se divida en múltiples herederos, restando así incentivo económico a los propietarios, situación que aprovecharon los indígenas para adquirir las tierras de cultivo.

1946 ha significado otra fecha importante en este proceso de cambio cultural, en ese año el grupo cambió su sistema de transporte al incorporar los botes de vela, lo que ha contribuído al contacto rápido y masivo de su población con el centro más adelantado de la región, Puno, propiciando su incorporación a la vida moderna y ampliando la experiencia de sus líderes y de algunas familias con los mecanismos de la cultura mestiza de la ciudad, todo lo cual está favoreciendo y condicionando la incorporación del grupo a la cultura mestiza.

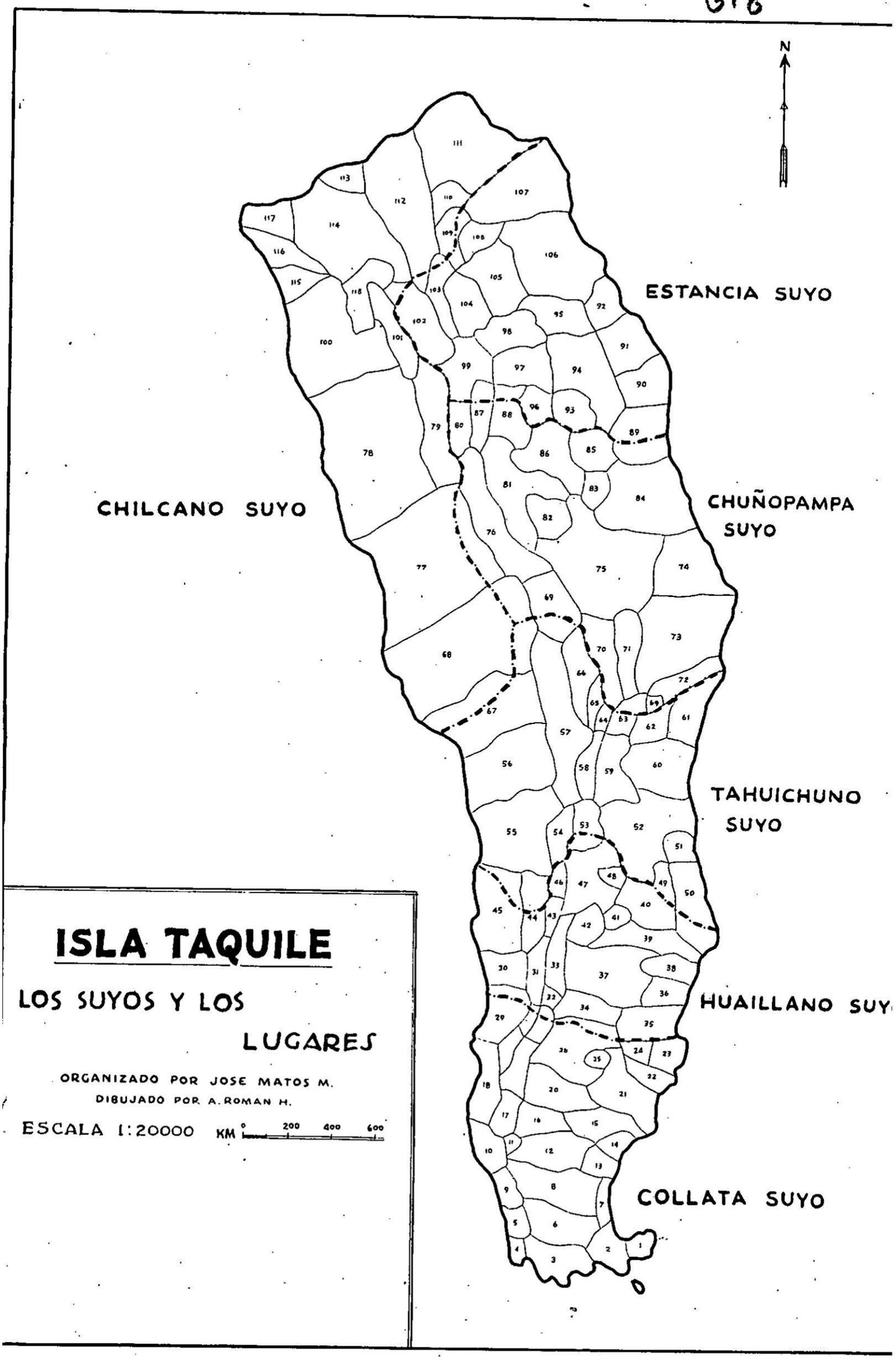
A pesar de que en un primer momento los líderes indígenas aca-

pararon grandes extensiones de tierras, la situación tiende a cambiar debido a la reacción colectiva que ahora permite posibilidades de adquisición a todas las familias.

5. En su estructura económica la isla ha cambiado sólo su sistema de tenencia de la tierra y no ha modificado los demás aspectos de aquélla. Lo que si está cambiando es su estructura social y aparece ya una división social marcada por factores, hecho que no había ocurrido hasta ahora en la vida del indígena. En su estructura política las autoridades tradicionales han adquirido un papel preponderante y actúan en coordinación con las autoridades nacionales. Su concepción mágico-religiosa no se ha alterado.

En este proceso de incorporación a la cultura contemporánea el grupo ha dado un salto brusco en cuanto a la propiedad de las tierras y al cambio de actitudes frente a la cultura urbana y es gradual en otros aspectos de la cultura tales como los religiosos, artísticos, morales, técnicos, etc.

6. Taquile es un ejemplo del paso de un grupo de colonos a comunidad. El surgimiento de una comunidad de campesinos independientes y la supresión del sistema de hacienda fueron logrados por acción propia del grupo, pero siguiendo los estímulos y deseos claramente manifestados en otros grupos de la región. Por las circunstancias mencionadas Taquile es una de las primeras comunidades que ha logrado esta situación en su área cultural.


N
ESTANCIA SUYO
CHILCANO SUYO
CHUÑOPAMPA SUYO
TAHUICHUNO SUYO
HUAILLANO SUY
COLLATA SUYO
ISLA TAQUILE
LOS SUYOS Y LOS LUGARES
ORGANIZADO POR JOSE MATOS M.
DIBUJADO POR A. ROMAN H.
ESCALA 1:20000
KM 0 200 400 600

LUGARES DE LA ISLA TAQUILE

Huajie Huatta Islita o Huaje Huata o Isañata.

1.- Pilalipi chupa
2.- Pilalipi Pata
3.- Kollata chupa Uc'o y Sta. Rosa chupa
4.- Kollata pata
5.- Kollata huasa
6.- Puca chupa huasa
7.- Kollata pampa y Jatun Ako
8.- Kojjono
9.- Koano Kata
10.- Tiala Maria
11.- Condori pata
12.- Koano Pata
13.- Janaj Koano
14.- Chaupi muko
15.- Huarcococ-rumi
16.- Juchuy Alisuno
17.- Lluchano Pata
18.- K'calla chimpa
19.- Chujuno pampa
20.- Chujuno huayco ó Chujuno Uray
21.- Kancolla huasa
22.- Uray Kancolla pata
23.- Janaj Kancolla pata
24.- Pujpucani pampa o Puj pujkane pampa
25.- Aza Abeila
26.- Llucchano huasa
27.- Koono
28.- Kello rune huayko
29.- Tulutei cunca
30.- Huaillano C'ucho
31.- Kancolla Chimpa
32.- Corro pata huaiko
33.- Corro pata
34.- Huaillano pampa
35.- Huaillano pata quĭnrai
36.- Huaillano pata huasa
37.- Kopunuca ó capomoko
38.- Ancano
39.- Janaj ancano
40.- Chichu rumi
41.- Ancano pata
42.- Huaillano pata J'ata
43.- Huaillano huaico o puca cuchu
44.- Palta rumi

45. - Pata huasi
46. - Anca Tiyano
47. - Chillca chupa
48. - Huerta cancha huaico
49. - Collino chico
50. - Gentil Huaico
51. - Pucara
52. - Jatun Collino
53. - Lampayano
54. - Juchuy pucara chupa
55. - Uray chupa
56. - Cujuhahtes o Cujo Andrés.
57. - Quiunapata
58. - Sujsan pata
59. - Sujsan huasa
60. - Inglesiano huayco o ilinsano huaico
61. - Uray Kari
62. - Inglesiano cunca o ilinsano cunca
63. - Janaj Kari Pata
64. - Kala J'ata
65. - Tahuichuno
66. - Tahuichuno serca
67. - Juchuy chilcano
68. - Jatun chilcano
69. - Chilcano pata
70. - Chuñopampa
71. - Saramuri o sasa-muri
72. - Kollioc pata o Uray pampa
73. - Jaucolla ó Jarvacolla
74. - Sujcahua ó Soshcoa
75. - Sancalano o sancalahuano
76. - Sujcahua pata
77. - Kalahuasa
78. - Anca tucu
79. - Sayhuano
80. - Cabrano o Carhuano
81. - Chaje pampa
82. - Chuno pata (o khári)
83. - Kesora
84. - Taquile moko
85. - C'uchiyoc Pata
86. - Iglesia Cata
87. - Matanzano
88. - Salacancha
89. - Chamacani
90. - Santa Cruz pata o Ticona sinca
91. - Luli
92. - Huahuayoc rumi chupa
93. - Santa Cruz Kata

94.- Ejjenp p ejejeno
95.- K'alano huaico
96.- K'alano pata
97.- Chuño pata
98.- Mulusina Pata
99.- K'alano silca
100.- Ejejeno silca
101.- Ejejeno (ujyu) Uc'o
102.- Estancia úc'o
103.- Estancia pampa
104.- Estancia huichay
105.- Asno chuchu
106.- Asno cilca
107.- Estancia cilca
108.- Cabrano huasa o Carhuano huasa
109.- Lacayano huasa
110.- Lacayano chupa
111.- Lacayano huaico
112.- Rosa chupa pata
113.- Alisuno huaico
114.- Mattecno cilca
115.- Mattecno
116.- Mattecno huichai
117.- Yallahuasco

GLOSARIO DE VOCES INDIGENAS

ACA. - Chicha
ACA HUAYCUNA CASPE. - Palo para remover la chicha
ACA PUÑO. - Cántaro de barro, grande, para depósito de chicha.
ACLLAI. - Escoger tres hojas de coca, enteras, que el hombre o mujer seleccionan de su chuspa.
ACOALLPA. - Tierra arenosa.
ACO RUMI. - piedra arenosa.
ACSO. - Pollera tejida en telares indígenas por las mujeres.
ACSO-TIPANA. - Vestido antiguo, usado por algunas mujeres, aún por las jóvenes. Vestido indígena tradicional.
ACULLIR. - Bola de coca preparada. Masticar la coca.
AHUACASPE. - Palo de más de un metro de largo donde se sujeta el extremo de la urdiembre.
AHUANA. - Telar.
AHUANAR. - Acomodo de la urdiembre.
AHUASCA. - Tejido.
ALSASCAY. - El acto de levantar los sobrantes de una comida para llevarlos a su casa.
ALTAMISA. - Arbusto pequeño para fines medicinales.
ALLAI. - Cosecha.
ALLCA YURIMA PAPA. - llamada también papa peruana por que la mitad es rosada y el resto blanco.
ALLHUISHCA. - Urdiembre en el telar de faja.
ALLMAY. - Segundo aporque.
AMAHAYA. - Oca blanco-amarillenta.
AMAPUSA. - Una forma de aprovechar la papa.
ANIJO WAJRA .- El carnero de cornamenta enroscada.
APACHETA. - Montones de piedras formando un lugar sagrado. Especie de adoratorio.
APAJATA. - Regalo obligatorio de los familiares en las fiestas.
APACHICUY. - Encargar o mandar llevar.
API. - Mazamorras.
API CARASTO. - Mazamorra de leche.
ARCO RUMA. - Haz de tallos de cereales amontonados después de la cosecha.
ARVEJAS JANCA. - Arvejas tostadas.
ARVEJAS PUTI. - Fiambre a base de arvejas hervidas a vapor.
ASE. - Urdimbre.
ATUN PUCA. - Rojo claro.
ATUN TARPUI. - Siembra grande.
AUQUIPULI. - Baile con sicos.
AYARA. - Quinua silvestre.

AYARA API. - Lagua de ayara en forma de mazamorra.
AYAR O AYARA. - quinua silvestre.
AYNI. - Ayuda mutua en el trabajo y otras actividades, entre familiares.
~~O~~QUE SUCHE. - Suche (~~pescado~~) de color ceniciento, plomo.
CACLLO. - cuchillo.
CACNIOC. - Hombres que tienen lo necesario para vivir.
CAHUA. - excremento de los vacunos. Es el combustible especial para los ritos. Bosta.
CAHUANA. - Red antigua de pesca.
CAIRA JURCUI. - Rito para pedir la lluvia. Caira, rana. Jurcui, fuera de su lugar.
CAITO. - Hebra de hilo, cordoncillo de lana.
CAITO CURURA. - Ovillo de lana torcida.
CALLARISCA. - Parte del Kapi (red de pesca)
CANACHO. - Planta silvestre, cuyas hojas y tallo se comen.
CANASTA UMA. - Sombreros grandes de paño, sobre una armazón de paja.
C'ANCA. - El gallo.
CANCHA. - Recinto de piedras pircadas.
CANCHON. - Tierras de cultivo, de poca extensión pero de buena calidad con linderos de piedra y arbustos de coll~~e~~ que forman ~~que forman~~ parte de su unidad de vivienda.
CANELA. - Parte de la lanzadora, especie de carrete en cuyo interior está el hilo de la trama.
CANTI. - Pushca doble
CANTUTA. - arbusto de flores grosellas o anaranjadas.
CAÑIHUA. - planta cultivada, indígena. Un cereal.
CAPARO. - El chancho capón.
CAPERO. - Cargo en las fiestas religiosas.
CAPI. - Instrumento de pesca. Especie de trampa.
CAPI SIMI. - Parte del Capi.
CARIHUA. - arbusto utilizado con fines medicinales.
CATAHUI. Preparación hecha a base de una piedra caliza.
CAYA. - La oca deshidratada.
CAYAPO. - Parihuela para transportar los cadáveres.
CEBADA API. - Mazamorra de cebada.
CEBADA ARCU. - Es el amontonamiento de los tallos de cebada en forma de cono.
CEBADA HUACTANA. - Palo especial para desgranar las espigas en la cosecha.
CEBADA SUYO. - Terreno sembrado de oca.
CEBADA TACAI. - Siembra de la cebada.
CEJES. - Esteras de totora o de paja de cebada especiales para guardar granos y tuberculos generalmente secos.
COA. - raíz utilizada con fines mágicos.
COCAHUI. - fiambre de los viajeros
COCAJANCHO. - La coca mascada que ha de ser ya arrojada.

COCHA. - El lago grande (de Titicaca).
COLLE. - Arbusto cultivado de gran utilización.
COLLO. - (Kullu) tallo de un árbol o arbusto. Tronco.
COLLQUE. - plata.
COMO. - Es uno de los palos que unido al huire forma la taclla.
CONO. - batán.
CONAN. - Parte del Kapi (red de pesca)
CONCHA. - Fogón de barro de tres ojos o fogones.
C'OONA. - Batán plano y liso para moler harinas.
CORA. - yerba silvestre.
CORAI. - deshierbe.
CORDELLATE AHUANA. - telar español para tejer cordellate.
CUCHE CANCHA. - Corrales donde duermen los porcinos.
CUCHE. - El chancho
CUCHE POTOKO. - Casa del chancho.
CUNCA. - pescuezo.
CUPO . - Cesta tejida con fibras de ichu.
CURAC. - El hijo mayor.
CURACUY. - Ceremonia mágica, relacionada con la pesca.
CURCHASCA. - Dobladillo hecho a la aguja con lana roja.
CURO. - gusano.
CUSPA. - aporque.
CURPA. - (Korpa) Terrones de tierra.
CHACANA. - Arco de la roira, parte de la huisina (instrumento de pesca)
CHACCHAR. - Masticar coca.
CHACLLA PUNCO. - puerta de ramas.
CHACMA O CHACMEO. - es la roturación de la tierra con las yuntas.
CHAIRO . - Nombre de un chupe.
CHAKO. - Condimento a base de una tierra arcillosa.
CHALA. - Tallos de maiz, de quinua, etc.
CHALAY. - trueque.
CHALHUIROS. - pescadores. Este nombre también se aplica a los Uros.

CHALLHUA - Pez
CHALLHUA CHARQUI - Pescado seco
CHALLHUA MICUY - Comida de pescado
CHALLHUIROS - Pescadores
CHANA - El hijo menor
CHANCA - Harina para mazamorras
CHAQUINA - Vestido especial de los pescadores
CHASCAS - Troncos rectos de colle
CHATO - Cántaro de barro para acarrear agua
CHAUPIÑAM - Camino del medio
CHEJE CHALECO - Es una variedad de papa amarilla, larga, arenosa

CHEJE PAÑOS - Pañuelos estampados de algodón
CHEJE SORA - Maíz amarillento
CHICCHIPA - Rito para que caiga el granizo
CHILA RUMI - Piedra más dura que el ñutu rumi
CHILEA - Planta silvestre
CHILLHUA - Planta silvestre utilizada como combustible
CHILLHUA ICHU - La mejor variedad de paja
CHILLOC RUMI - Ver mosquerón
CHINA CUCHE - La chancha
CHINA CHIKIRO - Ternera. Desde que nace hasta que dejan de mamar

CHINA MISHE - Gato hembra
CHINA UJIA - La oveja
CHINA WAKA - La vaca
CHINI COPI - Tejido fino en que se usan dos hilos
CHIPAS - Atados
CHIUCHE - Los pollitos
CHOJLLO - Mazorcas
CHOLO - Mestizo de clase baja
CHUA - Líquido para ofrendas mágicas
CHUAS - Platos de barro
CHUCLLA - Techo redondo propio de las chozas
CHUCO - Manto que llevan sobre la cabeza, cubre los hombros y parte de la espalda

CHUCURTANA - Palos pequeños de O.28 cm. deltelar chumpi ahuana donde se amarra la tela tejida

CHUICHES - Pequeños animalitos de estaño
CHUJO - Arbusto cuya corteza se llama roque utilizada como jabón para lavar la ropa

CHULLO - Gorra hecha a palitos
CHUMPE - Faja
CHUMPI AHUANA - Telar indígena horizontal
CHUMPI SUCHE - Suche castaño
CHUNCHULLO - Tripas de res
CHUNQUITO - Una variedad de geranios
CHUNTA - Reja de hierro que forma la punta de la raucana

CHUÑO MIKUY - Comida a base de chuño
CHUÑOPUTI - Preparación a base de chuño
CHUPINA - Parte de la quesuna, que es la que forma el molde de queso

CHURO - Lugar sagrado en las viviendas, en el que constantemente realizan ofrendas al espíritu de la tierra

CHUSIS - Frazadas gruesas tejidas de lana de oveja
CHUSPA - Bolsas tejidas para depósito de coca.

CHUSPA - Bolsas tejidas para depósito de coca
ENFUELO - Palo grueso similar al tocoro que sirve para enrollar la tela tejida

ERKES - Niños
FANTILA - Vestido de los niños consistente en una túnica de bayeta blanca

HABAS JANCA - Fiambre consistente en habas tostadas en arena o tierra

HABAS MICUY - Comida a base de habas
HABAS PUTI - Habas frescas cocidas a vapor

HABAS SUNCO - Habas verdes que comen directamente de las plantas

HABAS SUYO - El terreno sembrado con habas
HABAS TARPUI - Siembra de habas
HABAS TUMII - Aporque de habas
HAPU ALLPA - Tierra de mala calidad impermeable
HATUN TARPUY - Gran cosecha
HILACATA - Autoridad tradicional - jefe del ayllu

HUACA CAHUA - Excrementos de los vacunos que sirve de combustible para fines mágico-religiosos

HUACA-HUACA - Mayorazgo de la fiesta de San Juan o Fiesta de las Wacas

HUACA RUMI - Piedras "malignas" que se encuentran diseminadas en la isla

HUACHU - Camellón o surco
HUACLLACUI - (rito) Llamar la lluvia
HUACTANA - Instrumento de labranza para destrozar los terrenos de tierra

HUACTAICUY - Arreglo del surco como trabajo final de la siembra

HUAHUA CHUMPI Tejido angosto. Faja fina

HUAHUA CHUMPI AHUANA - Telar indígena usado por los hombres que sirve para tejer la parte interior de las fajas

HUAHUA LLAHUA Parte dentellada de la cerradura, ubicada en la parte superior y que mueve la combinación interior

HUAHUAYOC CUCHE La chancha con crias

HUAICOS - Canales
HUALAHUALA - Castigo al descuido
HUALLA ICHU - Variedad de paja
HUALLHUACO - Pieza cuadrada de 12 cm. de lado que se coloca debajo de la manga

HUANCARE - Tierra roturada con taclla para arar
HUANLLAS - Los mejores productos de la cosecha

HUAQUI - Se llama asi a la cosecha alternada de los surcos para liberarse de los gusanos

HUAQUI RURAY - Hacer el trabajo los dos juntamente
HUARACA - Sogas de lana para amarrar los atados
HUARACA - Honda
HARCONAN - Palo de kolle, sobre el que cuelga toda la illahua, en el telar español

HUARHUICHO - Barbecho
HUASA ÑAM - Camino de atrás
HUASA QUINRAI Lado oeste
HUASARA - Tierra en descanso
HUASARA - Suyo destinado al pasturaje de los animales

HUASI - Casa
HUASI CANCHA - Habitación

HUASI CHASCA - Construcción del techo. - Segunda etapa de la construcción de una casa

HUASI LOMO - Etronco más grueso que apoyan y sujetan con sogas de ichu en la cúspide del "mujinito"

HUASI PATA - Techo de dos aguas
HUASI PILLO - Lugar donde se asientan y sujetan las "tijeras" que forman el techo

HUASI SICA - Sección de techo con paja que sobresale para formar el alar

HUATACHO - Balsero

HUATASCA - Manojos de paja de cebada para techar
HUATIAS - Hornos para cocer la papa
HUATIA PAMPASCA Acto de cubrir con tierra la boca de los hornos donde se cocen papas

HUATO - Sogas de ichu para confeccionar los atados de leña para la venta

HUAYACAS - Bolsas para fiambres de los niños

HUAYCO - Los hervidos en poca agua

HUAYRACHII - El venteado con el cual los granos se separan de la paja

HUAYTA - Bayeta
HUAYTA AHUANA Telar de bayeta
HUICHI HUICHI - Trenza larga

HUICHUÑA - Palo que sirve para apretar la trama en los tejidos

HUIHUAC - Espíritus a los que hay que ofrendar lugares buenos para la pesca

HUIRE - Palo que tiene un metro de largo y cuatro y medio centímetros de ancho y constituye una parte de la taclla

HUISHCATA - Palo que solo existe en el telar Ahuana, de O.95 cm. circular y sirve para apretar la trama

HUISINA - Red de mano
ICHU - Pastos naturales
ILLACU MICUY - Comida de illacu u olluco
ILLAHUAS - Peines por donde pasan los hilos de la urdimbre

IMILLA PAPA - Papa de color negro azulado, arenosa, redonda, de tamaño chico y grande

INCA UMA - El nombre de un tocado del vestido de fiesta

ISPES - Tipo de pescado
LRU ICHU - Paja brava. Una variedad de paja
ISAÑO CRALLO - Forma de preparar el isaño
ISLLO - Un ave del lago
ISTALLA - Tela tejida donde llevan coca las mujeres
JALLCHAI - Preparación de las tierras de cultivo para la siembre

JALLMAI - Segundo aporque de los cultivos de papas, ocas, maíz, habas, isami y arvejas

JAMPICOS - Curanderos
JANAN LADO - Ayllo de arriba
JAN'CA - Los tostados en arena
JANCANA o JIUIKI Sartén de barro

JANCHE - Residuo de la cebada o quinua cuando se prepara chicha, al ser tamizado por primera vez

JATUNPOCOI-O-ALLAI Es la época de la gran maduración o cosecha

JATARANA - Colchón de totora
JATUN TARPUY Sembrío general en el mes de setiembre
JATUN TATAY - Abuelo
JATUN TORO - Animal adulto
JAYA - Picante que contiene la cáscara de la quinua

JAYO RUMI - Ver mosquerón
JEPATARPUY - Sembrío atrasado
JINTEC - Arbusto pequeño

JIUIKI o JANKANA Sartén de barro
JUCHUY CUCHE Las crías del chancho
JUCHUY TORO El becerro
JUCHUY WACA El becerro
KOÑA ICHU - Una variedad de paja (Las cuatro paredes levantadas)
LACAYA - Casa en su primera etapa de construcción
LAHUAS - Sopas espesas a base de harinas
LAPI - Hojas del maíz

LAYO - Planta silvestre cuyos tallos y raiz se come crudos

LAZO WACA - Lazo de reatas trenzadas en dos y tres tiras
LEPISHCA - Espantapájaro
LICA - Red para cazar pájaros. Trampa
LOCRO MICUY - Comida de fiesta
LOSA RUMI - Losetas
LORIA - Moledor de piedra del batan c'oona
LLAMPU - Sebo de llama utilizado como ofrenda mágica
LLASCA - Alga del lago
LLASCA CALLO Comida a base de llasca
LLASCA CHASJE La llasca machucada
LLASCA LAHUA Es la lagua con quinua

LLASCA MORCO Cuatro o cinco bolas de llasca pasadas por agua hervida

LLICLLAS - Mantas

LLIUNA - Palo final donde se amarra la pieza ya tejida en el telar indígena

LLOQUENAS - Remos para impulsar la balsa
LLUSQUI - Brote de la papa
LLUTAY - Barro

MACHO QUISO - El queso más duro

MADERASCA - Armazón del techo hecho con madera de eucalipto

MAJANA - Instrumento tradicional para la pesca consistente en un arpón

MAJMA - Olla de barro de gran tamaño
MAQUI o MAKI - Mano

MAMA CHUMPI Faja gruesa, parte interior de la faja, tejida por hombres

MAMA CHUMPI AHUANA Telar especial para el tejido del Mama Chumpi

MAMAI-MAMAI Voz con que saludan

MAMAN CHILLCA Arbusto silvestre pequeño que utilizan para curaciones

MANAN LECHEIOJ La vaca que no dá leche
MANCERA - Mango pequeño del arma
MANDONES - Autoridades tradicionales
MANKA - Olla de barro
MANKAS LOZA - Ollas pequeñas para guardar plata
MANURICUI - Préstamo de dinero
MAQUI HUATANA El puño
MAQUI LLAHUE La llave

MARIRAY - Palos transversales delgados que forman la estructura del techo

MASA PURA - Los pareados para trabajar como yuntas de bueyes

MASCARA - Cerradura típica

MATACHES - Artistas encargados de amenizar la fiesta con sus chistes

MESA CANCHA - El lugar sagrado en el Rito de Mulusina

MILLICANCHAS - Terrenos cuadrados y pircados ubicados a la orilla del lago donde siembran papa y maiz

MILLINAS - Canchones a las orillas del lago
MILLMA - Lana

MINCA - Forma de trabajo - Simple prestación de servicios personales.

MINCASCA - Es el que acepta a ser minca

MISHE - El gato

MITANI - Servicio personal de las mujeres, por semanas, para cocinar y ayudar en las labores domésticas

MORCO HUASI - Techo antiguo de cuatro aguas
MOSQUERON - Piedra muy dura
MUJUCHAI - Escoger la semilla

MUÑA - Arbusto pequeño que crece en abundancia
MURCOS - Tabletas de chancacas
MURUCO - El moledor del uchucatana
MURURU MAPA Panales de abejas
MUSQUI RUMI - Ver mosqueron
MUTAY - Empujar la taclla para arar

MUTO El El ovino macho que no tiene astas

MUYUNA - Palo de colli colocado a uno de los lados de la puerta, enterrado en el suelo y amarrado a un clavo de madera en la parte superior, es a manera de dintel

NAJCHA - Serie de palos delgados que forman la Illahua en el telar español

NURILLO - Palos gruesos como las tijeras, colocados en la parte interior del armazón del techo de una vivienda

ÑAM - Camino. Rayas de los tejidos.

ÑAMPAY - Se llama a los primeros sembríos de papa en las Millicanchas, entre julio y agosto

ÑAUPAC - Cultivo adelantado
ÑOSATA - Forma de utilización de la papa
ÑOSAPUTI - Cocido al vapor de la ñosata
ÑOSATA CHANKA Mazamorra de ñosata
ÑUTU RUMI - Piedra ni tan dura ni tan blanda
OCA MUJO - Semilla de ocas
OCA SUYO - El cultivo de ocas en un suyu o lugar
OCATARPUY - Siembra de ocas
OLLUCO - Papa lisa. Planta indígena cultivada
OJOTAS - Calzado de llantas de automóvil
ORKO MISHE - Gato macho
OQUE AYARA - Quinua silvestre amarilla
PACO CAHUA - Papa de color rosado claro, arenosa, redonda

PACOS - Magos
PACO CANCHA - Recinto mágico

PAGARASUNKI - Te lo pagará

PAJA SIQUI - Base de la huatasca, haz de paja formado por el tallo de las plantas. Es la parte más gruesa.

PAJA UMA - Cabeza de la huatasca, formado por la parte más delgada de la planta donde ha estado la espiga

PALA - Soga de ichu tejida
PALLAY - Dibujos. Franja tejida con motivos
PAMPA - Parte del tejido sin dibujos. (Suelo)
PAPA LISA - Olluco

PAPA DE MILAGRO Papa amarilla, arenosa y con ojos morados
PAPA MUJO - Semilla de papas

PAPA SUYO - Se llama asi al primer cultivo que recibe un suyo despues de descansar

PAPA TARPUY - Siembra de papas
PARHUAYO - Espiga
PARIHUANA - Ave de lago, con plumas de color rojo y blanco

PARHUA ICHU - Variedad de paja
PASÑA - Jovencita
P'ATA - El maíz, cebada y habas que cuecen hasta que se revientan

PATA COPI - Tejido tosco, a base de cuatro hilos

PATAHUAS - Plataformas de piedra en el interior de las habitaciones que sirven para dormir o para colocar los cejes, esteras donde guardan sus cosechas

PATA ÑAM - Sendero importante
PATA OCOS - HOrnacinas en las patahuas donde guardan sus mejores cosechas

PATICHAI - Es el hecho de arreglar los andenes

PATILLA - Plataformas reducidas o poyos de piedra que se encuentran alrededor del patio, sobre las que colocan mantas o frazadas para sentarse

PATILLA PUNCO Gradas para entrar a las habitaciones
PATE - Primeras lluvias

PEKANA - Batán de piedra, cuyo moledor se llama YANARA

PERCA o PIRCAS — Paredes de piedras irregulares unidas con barro

PESQUE - Graneado de quinua y de ayara
PICCHANDO - Mascando coca
PICHANA - Escoba de paja
PICHITANCA - Pájaro gris como el gorrión
PICHU - Alfiler o prendedor

PICHUS o CHULLAS — Atados de gavillas de trigo y cebada

PICHUYA - Papa negra, arenosa, redonda, de tamaños chico y grande

PINE - Trama
PINKULLO - Instrumento musical
PIRCAS - Muros de piedra

PONGO - Forma de servicio personal para adultos de ambos sexos

POQUE LECHE — La leche agria de la vaca durante los primeros días de la parición

PUCA - Rojo
PUCA AYARA - Quinua silvestre roja
PUCA HABAS - Habas rojas

PUCA CORCILLA — Adorno de feston que ponen en la manga, hecho con aguja en lana roja

PUCA SARA - Maíz rojo
PUCHO - Desperdicio

PUCTO - Atado de totora equivalente a una maqui o mano de papa u oca

PUCUCHAS - Vasijas especiales de barro para transvasar

PUJLLANAS - Canales antiguos
PUCACHA - Rojiza
PUKUNA - Soplador para avivar el fuego
PULIPULI - Un baile

PULUS - Residuo que queda de la quinua y cebada cuando se hace chicha

PUNCU - Parte del Kapi, red de pesca

PUNKO - Puerta de ingreso a una habitación
PUNCO CHACA - Umbral

PUÑOS - Cántaros de barro para depositar agua
PURUÑA - Olla de barro
PUSHCA - Torcido de la lana
PUSHCANA - Lana sin ovillar
P'UTI - Los cocidos a vapor

PUTI MANKA - Olla especial donde se remoja la ñosata seca

PUTUTO - Instrumento musical

PUYO - Alacenas de lajas de piedra colocadas paralelamente

QUELLO HABAS Habas amarillentas
QUELLO OCA - Oca amarillenta
QUELLO SARA - Maíz amarillo

QUELLO IMILLA Papa amarillenta en su interior, redonda y de gusto agradable

QUELLO SUCHE Suche amarillo
QUELLO AYARA Quinua silvestre amarilla
QUENCOS - Zig-zag

QUENE - Papa arenosa, de cáscara rojiza, parecida al camote, de color amarillento en su interior

QUENCHAS - Corrales movibles para ovejas
QUENE OCA - Oca rojiza
QUEÑUA - Un árbol
QUEPA SENCA - Popa del bote o balsa

QUESUNA - Moldes de queso hechos de paja de ichu
QUILLAS - Meses lunares
QUINUA API - Mazamorra de quinua

QUINTO - Puñado de coca que se hecha en cada majma, a "modo de bautismo"

QUIPE - Atado hecho con una manta, donde se deposita el alimento y las herramientas de trabajo

QUIPU - Mayordomo de una hacienda

QUIRO - Pieza dentellada donde hay trozos de madera pequeños. Parte de la cerradura o maskara

QUIRCO - Suave, fértil

QUIRCO-OPUCA ALLPA Tierra roja y de segunda clase

QUISPIÑO - Dulce a base de quinua. Cereales cocidos a vapor

RAUCANA - Instrumento manual que utilizan las mujeres para las faenas agrícolas

RENLUI - Acto de remover la tierra roturada por las yuntas

RICRA - Bayeta
ROIRA - Rueda
ROKE - Corteza que produce espuma
ROSADO AYARA Quinua silvestre rosada

ROYRA - Borde inferior de la chamarra; lleva una vuelta interior blanca

RUMI HUATIA - Utilización de piedras en lugar de terrones en las huatias

RUMIPALLAI - La recolección de piedras

RUMI RURAC - Picapedreros especialistas en el tallado de piedras por medio de golpes. Clase inferior de la isla.

RURANA - Agujas o palitos para tejer
RURANA - Tejidos hechos con palitos (chullos)
RUTUY - Trasquilado de la oveja

SACA - Raíz amarilla, gruesa y madura de la totora

SACAMPAYA - Papa alargada en forma de cornete, color blanco, no arenosa, un poco amarga

SAIRES - Palos delgados, largos, en la techumbre, que se colocan paralelos a las tijeras y que en un extremo se amarran al huarilomo y el otro queda libre sobre la pared sobresaliendo para formar el alar

SAMANAS - Lugares de descanso

SANCAI - Hacer canales en las chacras para evitar las inundaciones

SALLIHUA - Arbusto

SALLIHUATUCAY Corte de los arbustos para iniciar el cultivo

SAPI - Raíz del maíz
SARA - Maíz
SARA PATA - El mote

SARA LAWA - Comida a base de harina de maíz y agua

SARA JANKA o
PASANKALLA - Es el maíz amarillo tostado con arena en una jankana

SARA PANCA - Cubierta del choclo
SARA TARPUI - Siembra de maíz

SARUNA - Palos delgados que cuelgan de las illahuas y actúan como pedales para que el tejedor trame con los pies

SARAJACO - Harina de maíz con la cual hacen sus sopas

SENCA - Nariz
SICURIS - Conjunto de músicos
SEMPAY - Trenza
SIMPA o TARA PALO - Soga

SIPI - Raíz blanca, tierna y jugosa de la totora

SIPITA - Trampa especial para pescar suches, hechas de ichu

SIMPAY LLATU Ver Simpasca

SIMPASCA - Accesorio complementario del Chumpi
SIKUS - Instrumento musical. Flauta de pan
SARA - Grano de maíz
SUCHERO - Pescador
SUCHE MICUY - Comida de suche

SULLU - Feto de chancho, utilizado con fines mágicos

SUMA ALLPA - La tierra de primera calidad

SUNIRUNA - Proveedores de lana y carnes deshidratadas

SUNCHO - Arbusto de flores amarillas. Su raíz es amarilla.

SURIMANA - Papa de color blanco-rojizo, larga y arenosa

SUYO WASARA - Tierra que ha estado en descanso y abonada

TABLA PUNCO - Puertas de madera de pino blando o eucalipto, hechas por carpintero

TACAI - Esparcir. Siembra de la cebada

TACARPOS - Estacas.hechas de Kolle para sujetar el telar indígena

TACASHE - Arbusto de flores rojas como guinda y de flores azul violado

TACLLAS - Arados. Instrumento de labranza.

TAQUILLPO - Parte de la taclla consistente en un tronco pequeño de Kolle que sirve para colocar un pie a fin de ejercer presión y roturar la tierra

TARPUY - Siembra que comienza en el mes de julio y dura hasta diciembre

TATAY - Señor. Persona mayor
TIANA - Asiento de piedra para el tejedor
TICA - Flor. Borlas de lana de color
TICACHA - Pompón que sirve de adorno al tisno
TILE - Palo delgado de colli de unos 60 cms. con con un agujero en uno de sus extremos y actúa como aguja. Sirve para el techado y para tejer redes.

TILIRA - Palo delgado de eucalipto que refuerza la unión deltimón con el arma

TINCA - Ofrenda a la tierra

TINCA PUÑO - Cántaro donde se deposita la chicha a fin de que madure

TINKAN - Esparcir líquido con los dedos hacia un lugar determinado

TIPANA - Parte superior del arco

TISNO - Accesorio complementario del chumpe

TOCORO - Palo de kolle que une los tacarpos en el telar indígena

TOJO - Ornacina grande

TORO CHIKIRO - Ternero. Desde que nace hasta que deja de mamar

TOTORA - Enea

TRANQUEA - Palo delgado de kolle que sirve para mantener estirado lo tejido

TRIGO JANCA - Trigo tostado en la jancana
TRIGO QUISPIÑO Fiambre de trigo
TULA - Planta semejante al ichu
TULLO - Mazorca de maíz sin grano
TULLO OCA - Oca blanco-anaranjado
TUMI - Aporque de papas
TUMII - Aporque o cuspa de los sembríos que comienzan a crecer

TUNI - Papa de color roja, chata y arenosa
TUNTA - Chuño blanco
TUPO - Alfiler

UCUCHAI - Es la profundización de la roturación de la tierra con la taclla

UCMASA - Roturación de tierras por dos taclladores, uno al lado del otro

UCHUKUTANA o KUTANA - Mortero de piedra, especial para moler ají

UCHUCUTANA MURUCO - El moledor del uchucutana. Ver: Muruco

UCHUI POCOY - El proceso de maduración de los cultivos, o la primera etapa de éste.

UNCUÑA - Tejido que sirve para guardar los fiambres y para realizar el trueque de víveres

UÑA - Diminutivo, es el apelativo para las crias

UMANTO - Especie extinguida de pez

UMACASPE - Palo de más de un metro de largo donde se sujeta el extremo de la urdimbre

UJIA - Es la denominación indígena para los ovejunos

UJIA CANCHA - Corrales especiales para los ovejunos
UJIA KARA - Cuero que sirve para confeccionar tambores

URAY ÑAM - Camino de abajo
URCO CHIPA - Redecillas para el embalaje

URKO UJIA o
MACHO ALCALDE Es el carnero de astas paradas

URIICUI - Cuando las chacras producen

URUS - Pescadores del lago
WACA UMA - Cabeza de vacuno

WAKAS o
KONOPAS - Figurillas de barro que representan animales que se venden utilizando como moneda la coca, dias antes de la fiesta de las wakas

WATIA - Papa cocida en horno de terrones
WILLON - Vellón de lana
WALLPA - La gallina
WISLLA - Cucharones de palo
YAGUARCHONCA Arbusto silvestre que sirve para curar heridas

YANA - Negro
YANA ALLPA - Tierra negra
YANA AYARA - Quinua silvestre negra

YANA OCA o
NINRO OCA - Oka negra-morada

YANA SARA - Maiz negro
YANA SUCHE - Suche negro

YANAPARICUY - Forma de trabajo colectivo, ayuda voluntaria, sin esperar retribución

YANARA - Moledor. A veces usan el nombre aymara que es orcona

YANAYCUY - El acto de aplastar con los dedos una papa

YAURI - Aguja de arriero
YUCO - Yugo
YURA - Tallo
YURAJ - Blanco

YURAC AYARA - Quinua silvestre blanca

YURAC HABAS	-	Habas blancas
YURAC QUELA	-	Arbusto de flores blancas
YURAC SARA	-	Maíz blanco
YURAC SUCHE	-	Suche blanco
YUYO	-	Yerba silvestre que crece en las chacras.

BIBLIOGRAFIA

A) ESPECIAL:

ARCHIVO HISTORICO DEL MINISTERIO DE HACIENDA.
"Matrícula de Indígenas Contribuyentes de Puno", 1850

ARCHIVO HISTORICO DEL MINISTERIO DE HACIENDA
"Matrícula de Indígenas Contribuyentes de Puno", 1850

ARCHIVO DE LA NOTARIA "Luis S. Ponce R.", Puno

CUNEO VIDAL, Rómulo
"Documento del Archivo del Corregimiento de Chucuito" en: Boletín de la Sociedad Geográfica de Lima; T. XXXIII, Lima, 1917

DOCUMENTOS DE LA ISLA DE AMANTANI. (MS)

DOCUMENTOS PARTICULARES DE LA FAMILIA BORDA! (MS

GONZALEZ HOLGUIN, Diego
Vocabulario de la lengua General de todo el Perú Llamada Lengua Qquichua; Edit. por el Instituto de Historia de la Universidad de San Marcos; Imp. Santa María, Lima, 1952

MENDIBURU, Manuel de
Diccionario Histórico-Biográfico del Perú; T. VII, Imp de Francisco de Solís, Lima, 1887

MURUA, Martín de
Historia de los Incas; Edit. Bayle, Madrid, 1946

ROMERO, Emilio
Monografía del Departamento de Puno; Imp. Torres Aguirre, Lima, 1928

SANCHEZ, Juan
"Relación minuciosa de la propiedad del suelo labrantío en la Isla de Taquile para el libro del Sr. J. Matos; (MS).

B) GENERAL:

BEALS, Ralph

Cherán: A Sierra Tarascans Village; Smithsonian Institution, Washington, 1946.

BENEDICT, Ruth

El Hombre y la Cultura; Edit. Sudamericana; Buenos Aires, 1944.

BENNETT, Wendell C.

"Cultural Unity and Disunity in the Titicaca Basin"; en: AMERICAN ANTIQUITY, Vol.XVI, N°2, Oct. 1950, pp.89-96

BENNETT, Wendell C. y BIRD, Junius

Andean Culture History; American Museum of Natural History; Handbook, Serie N°15; New York, 1949 (Traducción: Museo de la Cultura Peruana).

FOSTER, George M.

Empire'S Childran The People of Tzintzuntzan; Smithsonian Institution; Institute of Social Anthropology; Washington, 1946. Publicación N°6; pp.297

GILLIN, John

Moche, A Peruvian Coastal Community; Smithsonian Institution- Institute of Social Anthropology (Publicación N° 3) Washington, 1945.

GONZALES TAFUR, Oswaldo B.

Perú, Población y Agricultura. Librería Interna-

cional del Perú S.A., Lima, 1952.

HERSKOVITS, Melville J.

El Hombre y sus Obras; Fondo de Cultura Económica, México, 1952.

HERSKOVITS, Melville J.

Antropología Económica; Fondo de Cultura Económica, México, 1954.

HONIGMANN, John J.

Culture and Ethos of Kaska Society; Yale University- Publications in Anthropology, N° 40; pp. 365; New Haven, 1949.

KARDINER, Abram

El Individuo y su Sociedad; Fondo de Cultura Económica México, 1945.

KLUCKHOHN, Clyde

Antropología; Fondo de Cultura Económica, México, 1949

LOWIE, H. Robert

Social Organization; Rinehart & Company;New York, 1948

MEAD, Margaret

Sexo y Temperamento; Edit. Abril; Buenos Aires, 1947

SPICER, Edward H.

Pascua, a Yaqui Village in Arizona; The University of Chicago, Chicago 1940.

TELLO, Julio C.

Orígen y Desarrollo de las Civilizaciones Prehistóricas Andinas; Librería e Imprenta Gil, Lima, 1940.

GURVITCH, Georges

La vocación actual de la Sociología. F. de C. E. México 1953

INTEGRACION SOCIAL EN GUATEMALA

Seminario de Integración Social Guatemalteca Guatemala 1956. N° 3 pp. 435-475

ADAMS, Richard N.

Encuesta sobre la cultura de los ladinos en Guatemala. Seminario de Integración Social Guatemalteca. Guatemala 1956. N°2

MANUAL DE ECONOMIA POLITICA
Academia de Ciencias de la URSS. Instituto de Economía. México 1957

SAMUELSON, P.A.

Curso de economía moderna. Aguilar. Madrid 1955

INDICE GENERAL

	págs.
INTRODUCCION	1
ESTUDIO ETNOLOGICO	6
EL AREA CULTURAL DE LA MESETA DEL COLLAO Y LA ISLA TAQUILE	14
LA ESTRUCTURA ECONOMICA Y EL CAMBIO CULTURAL	28
ECONOMIA	
I.- a) Economia y Técnica	66
b) Los recursos naturales	76
II.- a) Pesca	104
b) Crianza y utilización de animales	125
c) Agricultura	148
d) Alimentación y bebidas	209
e) Tejidos	269
f) Vestido	286
g) Vivienda	312
III.- Trabajo	432
IV.- a) Viaje y Transporte	452
b) Comercio	487
V.- Propiedad	523
CONCLUSIONES	613
APENDICE.	
Lugares de la Isla de Taquile	
Glosario de Voces Indígenas.	
