

# La soberanía alimentaria de los aymaras en el distrito de Vilquechico, Perú<sup>1</sup>

Hernán Cornejo Velásquez\*

ISSN: 2007-6851

p. 28-p. 36

Fecha de recepción del artículo: febrero de 2016

Fecha de publicación: abril de 2018

Título del artículo en inglés: *The dietary sovereignty of the Aymara people in the district of Vilquechico, Peru*

## Resumen

Los aymaras sólo tienen cuatro meses al año para producir sus alimentos. Aprovechan los ocho meses de intenso frío para producir algunos alimentos-mercancías, artesanías y para dialogar con los dioses. A pesar de la adversidad climática y de tener los peores suelos del territorio andino, producen sus alimentos en forma autónoma y equitativa, e incluso han convertido el Altiplano en un laboratorio y banco natural de germoplasma y fitogenética, han domesticado más de 43 especies vegetales y dominan un sofisticado sistema tecnológico. Este artículo describe el modelo autosuficiente de soberanía alimentaria de los aymaras y explica cómo producen sus alimentos, con tecnologías ancestrales y ecológicas, y también los principios culturales y de cosmovisión que aplican para subsistir.

**Palabras clave:** soberanía alimentaria, alimentos andinos, tecnología aymara, bienestar.

## Abstract

*The Aymaras only have four months a year to produce their food; they use the other months of intense cold to produce some food-goods, crafts, and to engage in dialogue with the gods. Despite climatic adversity and having the worst soils in Andean territory, the Aymaras produce their food autonomously and equitably, and have even turned the Altiplano area into a laboratory and natural bank of germplasm and phylogenetics; they have domesticated more than 43 plant species, mastering a sophisticated technological system. This article describes the self-sufficient model of Aymara food sovereignty and explains how they produce healthy and nutritious food, with ancestral ecological technologies, as well as the cultural and worldview principles that are applicable to survival.*

**Keywords:** food sovereignty, Andean food, Aymara technology, wellness.

\* Universidad Nacional Mayor de San Marcos ([hernancornejov@gmail.com](mailto:hernancornejov@gmail.com)).

1. Este artículo se basa fundamentalmente en los trabajos de campo realizados en 2015 en el área aymara de Perú, principalmente en el distrito de Vilquechico, del departamento de Puno, Perú. Fue subvencionado por el Vicerrectorado de Investigación de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, como Proyecto de Investigación Con/Con núm. 151501161.

En su libro *Volver a la mesa. Soberanía alimentaria y cultura de la comida en la América profunda*, Grimaldo Rengifo define la soberanía alimentaria aymara como “[...] un sistema alimentario autóctono y autosuficiente de producción y distribución de alimentos diversificados, y que mediante la sabiduría de ‘crianza’ de la agrobiodiversidad, cosmovisión, sistema ritual, y pago a los cerros y Pachamama, optimizan los bienes naturales y minimizan los riesgos, y logran una armonía alimentaria de alcance para todos” (2008: 50).

Por su parte, Juan van Kessel sostiene que la tecnología aymara es un “[...] sistema tecnológico autóctono, contemporáneo, practicado por los herederos del sistema tecnológico originario, precolombino, aunque debilitado y casi desintegrado por el proceso actual de modernización y las estrategias de incorporación del sector aymara en la sociedad urbana, llamada nacional” (1991: 4), y que este sistema tecnológico originario de tiempos prehispánicos ha propiciado que los aymaras puedan producir sus alimentos y necesidades de subsistencia en el Altiplano andino de manera autónoma, sin necesidad de ayuda o auxilio externo.

A su vez, Hans van den Berg explica en su libro *La tierra no da así nomás. Los ritos agrícolas en la religión de los aymara-cristianos* que para entender las prácticas agrícolas de los aymaras es necesario conocer las técnicas simbólicas relacionadas con los ritos agrícolas, la cosmovisión, los mitos y una sólida organización social. Este autor afirma que las observaciones y técnicas empíricas van de la mano con las observaciones y técnicas simbólicas, “[...] todas desarrolladas y cultivadas a lo largo de los siglos, para garantizar la sobrevivencia en esta tierra. No son experiencias y prácticas opuestas o totalmente separables sino complementarias” (1989: 33).

Como se ve, la soberanía alimentaria o producción autosuficiente de alimentos entre los aymaras forma parte de los saberes andinos, de la aplicación de diversas tecnologías empíricas y simbólicas, de su cosmovisión y de formas de vida y organización de vida campesina. Son productos de largos procesos históricos y convivencia armoniosa con la biodiversidad.

Los aymaras viven en el Altiplano andino de Sudamérica, que comprende extensiones territoriales de Perú, Bolivia y Chile, a más de 3800 msnm. Suman más de dos millones de personas,<sup>2</sup> de las cuales aproximadamente 55% se dedican a la agricultura y pastoreo de animales menores, como ganado ovino y vacuno; 35% laboran en el pastoreo de auquénidos (llamas, alpacas, guanacos y vicuñas), y un porcentaje menor a 15% se dedican a la pesca en el lago Titicaca. Domingo Llanque (1986), Xavier Albó (1988), Hans van den Berg (1989) y Juan van Kessel (1991) coinciden en que los aymaras del Altiplano tienen una unidad cultural, tecnología, cosmovisión y modos de producción semejantes; una dinámica particular con costumbres locales muy arraigadas históricamente que se expresan en sus ritos, celebraciones, manejo ecológico de la producción, sistema de parentesco y relaciones sociales que consolidan una fuerte identidad cultural que se diferencia sustancialmente del mundo occidental.

2. Se calcula en Perú una población de 350 000 aymaras (Censo, 2007); en Bolivia habitan 1237658 (Censo, 2001), y en Chile unos 25000 (Censo, 2002).

El distrito de Vilquechico se encuentra en la parte norte del lago Titicaca, en la provincia de Huancané, departamento de Puno, República del Perú. Tiene una población de 9 527 habitantes, que en su mayoría son bilingües (aymara-castellano), distribuidos en ocho centros poblados y dedicados a la agricultura y la ganadería. El distrito está en el piso ecológico Suni, a una altura de 3 840 msnm, y en éste se encuentra el cerro Chuncara, que los lugareños veneran como dios tutelar que los protege y da bienestar. Los vilqueños son conocidos popularmente como *calacapachos* (gente sin ropa, gente que sólo se tapa el rabo). Se caracterizan por ser muy solidarios, fraternos, con mucho optimismo por aprender y asimilar los avances tecnológicos; valoran mucho la educación escolar y los títulos universitarios; guardan un gran respeto hacia sus tradiciones y la sabiduría de los adultos y los ancianos; cuando están en edad de elegir pareja, prefieren la endogamia y se casan entre aymaras del mismo pueblo, detestan la flojera y la falta de iniciativas para el emprendimiento; son severos con los ladrones y adúlteros; incentivan el arte, sobre todo el canto y la música, y son muy aficionados a la danza y el baile;<sup>3</sup> les gusta comer y beber en colectividad con los hermanos, parientes y vecinos del ayllu; cuando se trata de trabajar, toda la familia participa, desde los más pequeños hasta los más ancianos, cada uno de los cuales cumple una función con armonía y alegría; sobre todo son empeñosos y muy activos en las labores agrícolas y pastoriles.

Este artículo explica las estrategias tecnológicas, culturales y sociales que utilizan los aymaras de Vilquechico para asegurar su bienestar y soberanía alimentaria.

### **Agradecimiento a la Pachamama y nombramiento de *mallkus* o *maranis***

Los aymaras agradecen permanentemente a la tierra y ofrecen ritos y pagos a los cerros o *apus*. Cada 1 de enero nombran a los *mallkus* o *maranis* (autoridades con sabiduría y liderazgo), quienes se encargan durante 12 meses de dialogar con los dioses e interceder ante ellos para pedir abundancia de lluvias, buenas cosechas, salud y bienestar en favor de la comunidad.

Estas autoridades piden permiso a los cerros o *apus* para cultivar y cosechar, ofreciéndoles en reciprocidad abundantes obsequios de comida y música. También agradecen y ofrecen ritos a la tierra, al lago y a los manantiales, y rinden culto al padre sol, a la luna y a las estrellas. Es admirable el diálogo que establecen los *mallkus* o *maranis* con la lluvia, el granizo, las heladas y los astros, ya que es manifiesto el hecho de que los aymaras se sienten hermanos de las plantas, los animales y el cosmos. Estos agradecimientos a la madre naturaleza y los dioses nos remiten a la lectura del libro *Ensayo sobre el Don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*, de Marcel Mauss (2009), sobre todo en lo referente al intercambio ceremonial con los dioses.

3. Cinco grandes fiestas animan el calendario festivo del año en Vilquechico. El Tata Pancho, que se celebra el 1 de enero; la Fiesta de los Carnavales, en febrero-marzo; la Fiesta de las Cruces, del 2 al 5 de mayo; la Fiesta de San Pedro y San Pablo, del 27 al 30 de junio, y la Fiesta de Mercedes Achachi, el 16 de septiembre. En cada una de las fiestas los vilqueños migrantes retornan desde las lejanas tierras de Bolivia, Chile y distintos departamentos de Perú, organizados en grandes delegaciones, conjuntos de danzas y comparsas musicales. En esas ocasiones ostentan signos de bienestar y abundancia al lucir nuevos automóviles y ropa, y hacen un gran consumo de cerveza y comida.

### Trabajo colectivo: *ayni*

El *ayni* es un sistema de ayuda colectiva o *ley de la hermandad*, que implica prácticas de colaboración y ayuda mutua entre los parientes y vecinos en cualquier circunstancia. Además, el protocolo aymara ordena asistir a los otros y compartir excedentes, así como las reservas de alimentos de los tiempos de abundancia y escasez.

Todos los miembros de la comunidad aymara están obligados a compartir y colaborar con sus parientes, vecinos o paisanos sin esperar una recompensa. En los meses de agosto y septiembre todos colaboran en la preparación de los suelos para la siembra; más tarde, durante la siembra y la cosecha, también ayudan en las tareas agrícolas. En cada jornada colectiva la familia ofrece comida, bebida e incluso licor y fiesta general.

El *ayni* es vital para los aymaras, pues tiene una inmensa significación de solidaridad y fraternidad, y debe considerarse como un mecanismo social y cultural de ayuda que da sustento y dinamiza a la organización social de este pueblo originario del mundo andino.

### Policultivos

A diferencia de los agricultores de países del hemisferio norte —como Estados Unidos de América, Canadá o Australia—, quienes se esmeran en el desarrollo de una agricultura de monocultivo de maíz, soya, trigo, tomates y lechugas, los aymaras continúan practicando la producción agrícola de policultivo: en cada *chacra* (parcela) se cultiva un gran número de variedades y ecotipos de alimentos. Por ejemplo, en la parcela de don Apolinario Huanca, en Chucuito, Perú, se cultivan por lo menos 124 variedades de papas nativas (*Solanum tuberosum*). Lo mismo ocurre en la parcela de doña Ignacia Condori, en San Juan de Machaca, Bolivia, donde se cultivan más de 167 variedades de quinua.

Según el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias (INIA) de Perú, en el Altiplano se cultivan más de 900 variedades de papas nativas, 2000 variedades de quinuas de diversos tamaños y colores, 800 variedades de cañihua, así como otras variedades de oca, kiwicha, mashua —también conocida como isaño— y otros productos agrícolas.

Los policultivos aseguran la preservación y generación de fenotipos deseables, la conservación de especies silvestres, la transferencia de genes, el apareamiento de cromosomas, hibridaciones introgresivas y cruzamientos, y con esto evitan el efecto de endocría en las especies nativas (Hawkes, 1990). Además, durante la polinización se liberan agentes naturales que garantizan la sanidad de los cultivos y la producción de semillas libres de plagas y bacterias. Los policultivos son una estrategia etnotecnológica validada y practicada desde tiempos de la gran cultura tiahuanaco. Muchas culturas, como las de los waris y los incas, copiaron ese modelo tecnológico.

### Sofisticado sistema tecnológico

Los aymaras poseen conocimientos y tecnologías de conservación y producción con más de 12 000 años de antigüedad. A lo largo de su historia han creado 18 técnicas de producción aplicadas a la agricultura, la ganadería y la pesca artesanal, las cuales les permiten generar un eficiente sistema tecnológico con capacidad para atenuar y aprovechar los fuertes fríos y heladas que caen en la noche, así como las fuertes radiaciones solares durante el día. Algunos de estos saberes los ayudan a pronosticar la presencia o ausencia del fenómeno de El Niño.

El despliegue del corpus de la ciencia y tecnología aymara se inicia en el solsticio de invierno, el 21 de junio de cada año, y tiene la finalidad de predecir el comportamiento de la naturaleza y el ciclo agrícola. Para esta predicción se apoyan en fitoindicadores y zoindicadores. Con este panorama predictivo pueden hacer adaptaciones, adelantar o retrasar las fechas de las siembras de tubérculos o granos, iniciar la esquila de los auquénidos y ovejas, y efectuar el apareamiento del ganado. Estas estrategias de predicción del tiempo están acompañadas de ofrendas rituales (Berg, 1989: 45-62), pagos a la madre tierra y una permanente observación del clima por parte de los *maranis* o *mallkus*.

Forman parte del corpus tecnológico (Morlon, 1996: 39-54) el *wiri* o *chaquitacla* (arado de palo), el *waru-waru* (plataformas artificiales para el cultivo), los *andenes* (terrazas escalonadas que se construyen en las laderas de los cerros), las lagunas artificiales, los *bofedales* (humedales artificiales), los rebaños diferenciados, la trashumancia estacional, los fitoindicadores, los zoindicadores, los policultivos, las técnicas de deshidratación de alimentos (lío-filización de tubérculos como la papa, la oca, la mashua, la maca, así como de la carne seca y salada de auquénidos), además del cuidado y la conservación de semillas.

Amat (1987), Albó (1988), Berg (1989), Kessel (1991) y Herrera (2011) han hecho en diferentes momentos inventarios de las tecnologías de los aymaras, entre las que cabe mencionar los andenes, los camellones, los sistemas de riego e hidráulica, las *pircas*, el manejo de los pastos y la vegetación, la selección y mejora de variedades de cultivo y ganado, el conocimiento de los suelos, la observación meteorológica para prevenir las heladas, las granizadas, el exceso de humedad y las sequías, así como el control patológico; además, sistemas de organización del trabajo colectivo, técnicas de conservación, almacenamiento, transporte, intercambio y distribución de productos en diferentes pisos ecológicos.

Todo este logro tecnológico se debe considerar como patrimonio biocultural (Peña, 2012) porque se sustenta en una convivencia armoniosa y en sintonía con la biodiversidad desde hace 12 000 años, y recurre a ritos de agradecimiento, pagos a la tierra, además de utilizar un dinámico sistema de intercambio, trueque y comercio de larga distancia de alimentos en ferias semanales. A todo lo anterior se añade una enorme capacidad para el cálculo del destino de sus productos agrícolas y pecuarios, los cuales se destinan a satisfacer las necesidades de consumo inmediato de los product-

res, al mercado (producción de mercancías) y a una reserva y conservación de excedentes que se utilizan para el consumo a lo largo del año y en caso de una eventual mala cosecha futura.

### Selección de semillas y distribución de excedentes

El 4 de diciembre se celebra el Día de las *Ispallas*.<sup>4</sup> Esta fecha coincide con la Fiesta de la Mamacha Santa Bárbara, en la que todas las mujeres aymaras cargan en sus espaldas los primeros frutos de sus chacras. Algunas envuelven los granos para hacer bultos que dan la apariencia de ser *guaguas* (bebés); los llevan a la iglesia del pueblo y presentan a estas representaciones de niños pequeños para que el sacerdote las bautice. Luego de la bendición, las aymaras se encargan de seleccionar los mejores frutos, los cuales serán utilizados como semillas, y guardan los demás alimentos con mucho cariño en sus respectivos almacenes. En esta labor de selección la mujer aymara prioriza criterios de seguridad alimentaria y previsión económica. Los aymaras dicen que el frío del Altiplano garantiza una alta fertilidad y conservación de las semillas y excedentes alimenticios.

La selección de *ispallas* se hace con mucho afecto ceremonial, que respeta y sigue el canon marcado por la ritualidad y el misticismo aymara. En todo momento las mujeres aymaras asumen este rol de selección y distribución con mucho celo y misterio. No permiten que los hombres intervengan. Cuando la tarea de selección y reserva del excedente ha terminado, una vez más fluye la dualidad y complementariedad en la familia.

La selección y la reserva de excedentes permiten el sustento alimenticio durante todo el año, además de destinarse una parte para el trueque y el intercambio, así como para regalar a los parientes más cercanos. Cuando la reserva de alimentos y excedente resulta insuficiente, la familia activa otros mecanismos laborales y de migración que permiten complementar la economía familiar. De este modo la estabilidad familiar se implanta tras haber terminado las cosechas, cuando la selección y reserva de las *ispallas* aseguran un año de bienestar y armonía.

### Sistema de trueque e intercambio

Gran parte de la soberanía alimentaria requiere dinamizar las ferias semanales y generar circuitos económicos solidarios y equitativos. El *chhala* (trueque) y el *tullqasir* (intercambio) (Cornejo, 2012: 42) constituyen una estrategia que garantiza la soberanía alimentaria, ya que permite cambiar o canjear un producto por otro en igual proporción. Tal estrategia implica un cambio o permuta de mercancías, servicios o regalos. Se trata de prácticas complementarias que utilizan los agricultores, los pastores, los pescadores y los artesanos para obtener productos alimenticios u otros recursos complementarios, indispensables para la subsistencia humana.

4. El término aymara *ispalla* significa "semilla", en castellano.

Además, el trueque posee un fuerte simbolismo que permite afianzar antiguos sistemas de parentesco bilateral, establecer relaciones amistosas, consolidar la solidaridad de grupo, fomentar las redes sociales en los pisos ecológicos, reproducir vínculos ceremoniales y, sobre todo, lograr bienestar y calidad de vida. El trueque y el intercambio de servicios de mano de obra aymara no buscan ganancia, acumulación ni enriquecimiento económico, sino satisfacción, “coincidencia de deseos”, bienestar y calidad de vida. En la cultura aymara las categorías morales de dar-recibir-devolver planteadas por Marcel Mauss (2009) están vigentes y se reproducen de manera cotidiana y con un gran dinamismo.

Igualmente, el sistema de trueque de alimentos genera una continuidad de hábitos y patrones de consumo saludables, nutritivos, en los cuales los ingredientes se convierten en demarcadores gustativos y generan una gramática en la cocina aymara.

### Organización comunal

Las aymaras son comunidades “cerradas” que aún mantienen el antiguo sistema de organización social denominado *ayllu*. El *ayllu* aymara es una agrupación de familias que habitan en un territorio, descienden de un antepasado común, tienen costumbres, tradiciones, valores y normas de convivencia y diálogo con todos los seres de la comunidad y los seres del *pacha* (biodiversidad), y asumen con responsabilidad la solidaridad, la asistencia mutua, los beneficios compartidos, la generosidad, el intercambio, el bienestar y la calidad de vida.

Los *ayllus* aymaras son comunidades originarias que respetan y guardan fuertes vínculos con la biodiversidad y los dioses andinos. Conservan una fuerte identidad cultural que se sustenta en el trabajo colectivo, la solidaridad, el respeto y, sobre todo, fomentan la estabilidad familiar mediante el matrimonio *chacha-warmi*. En el sistema de ascenso social o “carrera pública” aymara la aspiración de todo hombre o mujer es el matrimonio (no está permitida la soltería), tener hijos, una casa, pasar cargos, ser *alferado* y llegar a ser reconocido algún día como buen padre, padrino y vecino de la comunidad. Sin embargo, el mejor premio social es asumir durante 12 meses el cargo de *mallku* o *marani* de la comunidad.

Los aymaras son muy laboriosos, emprendedores, hábiles comerciantes y poseedores de una gran capacidad para reponerse de los infortunios y “golpes de mala suerte”. Detestan y sancionan en forma ejemplar y pública el incesto, el adulterio, el robo, la mentira y el incumplimiento de la palabra. No hay clemencia, la “ley aymara” se aplica sin excepciones (Romero, 2011: 126-129). Todos los miembros del *ayllu* cumplen y participan. Estas normas sociales se complementan con la fuerza de la cultura y la religiosidad. Esta última implica el respeto a la naturaleza, a las deidades que moran y viven en los cerros o *apus*, en los ríos, en las lagunas y en los espíritus de los animales y las plantas. Los aymaras consideran que el hombre es parte del cosmos y debe convivir armoniosamente con todos los seres del *pacha*. Se sienten hermanos de las plantas,

de los animales y del cosmos, y por ello están obligados a respetar a la naturaleza y a pagarle con ofrendas y ritos.

### Conclusiones

- 1) La producción de alimentos de los aymaras en forma autónoma y equitativa es un modelo autosuficiente de soberanía alimentaria que debe ser considerado como patrimonio biocultural, porque se conserva en estado original y tiene una antigüedad de más de 12000 años. Es un modelo autónomo eficiente que no requiere la protección del Estado ni mercados comerciales, aunque sí es necesario inventariarlo y protegerlo en beneficio de las siguientes generaciones, comprometernos en su cuidado y propiciar su continuidad.
- 2) Los aymaras no tienen angustias alimentarias ni se escuchan entre ellos lamentaciones por campos y ríos arrasados indiscriminadamente, como sucede en otras regiones del planeta, ya que estos desastres provocados por el hombre no se han presentado entre ellos debido al respeto que profesan al *pacha*. Han logrado una soberanía alimentaria con base en una sintonía y equilibrio con la naturaleza, y también han convertido los difíciles suelos del Altiplano andino en el laboratorio y banco natural de germoplasma y fitogenética más importante del área andina de Sudamérica.
- 3) Los aymaras han domesticado más de 43 alimentos y asimismo producen monedas-mercancías de alto valor de cambio que son indispensables para el trueque e intercambio. Se trata alimentos de una gran calidad nutricional como la papa, la quinua, la maca, la mas-hua y la oca, vegetales considerados en la actualidad como superalimentos debido a sus altos contenidos nutricionales y vitamínicos.



## Bibliografía

- Albó, Xavier (ed.) (1988). *Raíces de América: el mundo aymara*. Madrid: Alianza / UNESCO.
- Amat Olazábal, Hernán (1987). *La agricultura en camellones: continuidad y cambio*. Lima: Universo.
- Berg, Hans van den (1989). *La tierra no da así nomás. Los ritos agrícolas en la religión de los aymara-cristianos*. Ámsterdam: CEDLA.
- Cornejo, Hernán (2012). *La cocina aimara. Aymarana phayañapa*. Lima: Fondo Editorial de la Universidad de San Martín de Porres.
- Hawkes, John Gregory (1990). *The Potato. Evolution, Biodiversity and Genetic Resources*. Washington, D.C.: Smithsonian Institution Press.
- Herrera Wassilowsky, Alexander (2011). *La recuperación de tecnologías indígenas. Arqueología, tecnología y desarrollo en los Andes*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos/Universidad de los Andes/Clacso/Punku Centro de Investigación Andina.
- Kessel, Juan van (1991). *Tecnología aymara: un enfoque cultural*. Puno: Cidsa.
- Llanque, Domingo (1986). "Producción alimentaria y ritos agrícolas entre los aymaras". *Boletín del Instituto de Estudios Aymaras*, 16 (2), pp. 12-30.
- Mauss, Marcel (2009). *Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Buenos Aires: Katz [Conocimiento].
- Morlon, Pierre (comp.) (1996). *Comprender la agricultura campesina en los Andes Centrales: Perú-Bolivia*. Lima: Instituto Francés de Estudios Andinos/Centro de Estudios Regionales Andinos Bartolomé de las Casas.
- Peña Sánchez, Edith Yesenia (2012). *Enfoque biocultural en antropología. Alimentación-nutrición y salud-enfermedad en Santiago de Anaya, Hidalgo*. México: INAH [Antropología Física, Testimonios].
- Rengifo Vásquez, Grimaldo (2008). "Soberanía alimentaria. Apuntes". En *Volver a la mesa. Soberanía alimentaria y cultura de la comida en la América profunda* (pp. 49-64). Lima: Pratec.
- Romero Morales, Víctor (2011). *Cosmovisión aymara: imagen simbólica, valores morales y praxis humana en el pensamiento ancestral y modificado de tierra, comunidad y trabajo*. Cochabamba: Verbo Divino [Religiones y Culturas Andinas].