

Cosmovisión y simbolismo de la cocina aimara

Hernán Cornejo Velásquez
Departamento de Antropología – UNMSM
hernancornejov@gmail.com

Resumen

La cocina aimara de Perú, Bolivia y Chile es una de las pocas cocinas del mundo que tiene como dios al *apu* o cerro tutelar y a las *ispallas* como diosas de las semillas. Para ellos la comida tiene vida, sentimientos y es sagrada. Además de ser una de las cocinas étnicas más importantes de Sudamérica, es un patrimonio cultural vivo, con sofisticadas técnicas de cocción, reglas culinarias y un asombroso simbolismo. Se caracteriza por sus sabores fuertes, perfumados y de texturas naturales. Ha sabido combinar magistralmente papas, chuño y charqui, logrando una trilogía de sabores sutiles, intensos y provocadores. Es una cocina con historia, donde aún se pueden reconocer vestigios y estilos culinarios de los antiguos Tiahuanacos, Lupacas y Collas. Esta ponencia explica las cualidades subjetivas, cosmovisión y simbolismo de la comida aimara. Para los aimaras la comida y los alimentos tienen un dios que habitan en los cerros o *apus*. Los alimentos tienen vida y sentimientos; tienen género, son opuestos y complementarios; sirve para regenerar la vida; refuerza y resalta antiguos y nuevos roles sociales; reduce los conflictos familiares y comunales; es un excelente integrador social; evidencia jerarquías y prestigio social. Además la comida sirve para calmar, armonizar y reglar la emocionalidad del hombre con la biodiversidad, como también para dar continuidad y regenerar la vida social de la comunidad. Igualmente los alimentos pasan cargo, esperan turno y tienen fiesta; son fuentes de diálogo y comunicación con las divinidades y el hombre.

Palabras clave: Aimaras, Cocina y biodiversidad, Cosmovisión, Simbolismo culinario, Antropología de la alimentación.

Introducción

Los aimaras desde hace cientos de años los aimaras agradecen y ofrecen ritos a la tierra, al lago, a los manantiales, y le rinden culto a los cerros, al padre sol, la luna y las estrellas. Han establecido una armoniosa convivencia, una sintonía con la pachamama, piden permiso a los *apus*, conviven con las plantas, semillas, animales y aguas. Dialogan con la lluvia, el granizo, las heladas y los astros. Piden licencia para cultivar y cosechar, y a cambio les ofrecen abundantes obsequios de comida y música. Han incorporado en su mundo religioso la cosmovisión del *alaxpacha*, *akapacha* y *manqapacha*, donde el hombre es parte del cosmos y debe convivir armoniosamente con todos los seres del *pacha*, y sobre todo los aimaras sienten que son hermanos de las plantas, animales y del cosmos.

Toda esta simbología que han estructurado los aimaras se ha trasladado a los alimentos y la comida. La experiencia aimara de convivencia y diálogo cósmico con la naturaleza funciona y se aplica eficientemente en el Altiplano. La ciencia moderna debe abrir sus horizontes y estudiar de cerca la experiencia aimara y su alimentación. Hasta ahora los aimaras han logrado un estado de creciente felicidad y plena armonía con la biodiversidad o *pachaqamaña*. Satisfacen eficientemente sus necesidades de alimentación y vida natural con felicidad, tranquilidad y comodidad.

Los datos de trabajo de campo, han sido registrados en los pueblos aimaras de Vilquechico, Rosaspata, Moho, Ilave y Juli en Perú; El Alto, Tiahuanaco, Charaña, y Oruro en Bolivia; Visviri y Colchane en Chile, durante los años 2009, 2010 y 20011, gracias al apoyo generoso del p. Johan Leuridan de la USMP. Esta ponencia lo he dividido en 3 partes. La primera describe a los aimaras, su cocina y la fuerza de la cultura.. La segunda explica la cosmovisión aimara con relación a la comida y los alimentos. En la tercera parte y la construcción simbólica de la cocina aimara. Al final presento las conclusiones más importantes del tema.

1.- LOS AIMARAS, SU COCINA Y LA FUERZA DE LA CULTURA

Los aimaras viven excepcionalmente en el Altiplano andino de Perú, Bolivia y Chile; son el segundo grupo étnico, después de los quechuas el más numeroso de Sudamérica, y también una de las pocas poblaciones de altura que viven a más de 3,800 m.s.n.m., como los Himalayas. Se calcula que son más de 2 millones de aimaras que hablan y comparten el *jaque aru* (aimara) como lengua y también costumbres y una férrea organización social que resiste al tiempo y desafía a la modernidad. Es un pueblo que ha logrado domesticar la quinua, la maca y la papa: tres alimentos importantes para la seguridad alimentaria del mundo. Además tienen asombrosas técnicas de conservación de alimentos como el chuño y el charqui que han ayudado a resistir grandes sequías y hambrunas durante miles de años.

Son hábiles agricultores, pastores y pescadores; también son comerciantes con gran olfato para los negocios, fundan corporaciones en ciudades comerciales como Juliaca en Perú, El Alto en Bolivia y Arica en Chile. Están conectados durante todo el año a través del comercio y las fiestas. No sólo la lengua aimara los une, también sus costumbres, fiestas, parentesco endogámico y, por supuesto, su comida, que permite consolidar su cultura.

Los aimaras son comunidades “cerradas” que mantienen costumbres y valores que se conservan y se muestran muy severos a quienes la quebrantan. El incesto, adulterio, robo, mentira, y el incumplimiento de la palabra son duramente castigados. No hay clemencia, ni excepciones. Se aplica la ley aimara. Además para respetar y hacer cumplir el orden y normas de convivencia social se requiere de una fuerte organización social donde todos participan y se comprometen en cumplir. Pienso que el éxito y fortaleza de la sociedad aimara está en la organización y con normas sociales muy simples que se respetan desde tiempos inmemoriales. A estas normas sociales de convivencia está también la fuerza y respeto a la cultura. Los cerros (*apus*), ríos, lagunas, animales, plantas tienen vida y sentimientos y todos deben respetarla y hacerle pagos y ritos. Los aimaras rechazan el uso indiscriminado del suelo, los lagos y ríos y sobre todo de las actividades mineras, porque no son parte de su universo cultural. El uso irresponsable de la naturaleza, es considerado como una falta de respeto a su

cultura, sus dioses y principalmente a su vida y que puede afectar a su integridad y preservación como grupo social.

Los aimaras son un pueblo ágrafo y poco se ha escrito sobre su cocina. Esta investigación permite testimoniar el cuerpo cultural y sobre todo la cosmovisión y simbolismo de la cocina aimara. Durante el trabajo de campo en la zona aimara de Perú, Bolivia, y norte de Chile, hemos recopilado más 172 recetas; de los cuales 29 son caldos aromáticos y sustanciosos; 21 variedades de segundos en base a papas, quinua y ocas; 14 platos de fiestas que se comen durante las celebraciones, fiestas, matrimonios y fiestas patronales; 18 variedades de fiambres que se comen colectivamente en las reuniones comunales y asambleas; 5 humildes mazamoras que hacen delirar a los aimaras; 14 variedades de bebidas legendarias como las chichas de quinua, chuño, cañihua. Además hemos registrado más 65 variedades de panes que se preparan para recordar a los muertos en la fiesta de Todos Santos en noviembre; y no podemos olvidar las 5 variedades salsas o llajuas llenos de picor y sabor.

La cocina aimara es una de las pocas cocinas del mundo que tiene como dios al *apu* o cerro tutelar y a las *ispallas* como diosas de las semillas. Para ellos la comida tiene vida, sentimientos y es sagrada. Además de ser una de las cocinas étnicas más importantes de Sudamérica, es un patrimonio cultural vivo; conserva técnicas de cocción, utensilios, condimentación y procedimientos bioquímicos y patrones de consumo simbólicos casi intactos, e inclusive se puede reconocer vestigios y estilos culinarios de los antiguos Tiwanacos y Lupacas, Chiriguanos y Pacajes. Sus platos combinan intensos sabores, aromas y texturas de la papa, quinua, chuño, cañigua, ocas, charquis, y ajíes que colorean diversos caldos, segundos, fiambres, platos de fiesta, panes y delicadas mazamoras.

También manejan sofisticados y soberbios sistemas de cocción para hacer las legendarias wacias u hornos de barro campestres. También apelan a cocciones irreverentes con piedras calientes que pueden hacer hervir suculentos platos aromatizados con muña y hierbabuena como la calapurka, lawas y majestuosos caldos.

Es una cocina con imaginación, creativa y alta sensibilidad. Las portadoras de esta sensibilidad, emoción y personalidad son las matronas aimaras, guerreas del sabor que

con pocos ingredientes y simples recetas arman grandes platos succulentos llenos de sensaciones y texturas. La cocina aimara está tremendamente cargada de significados, símbolos, emociones e historia. Posee cualidades imaginarias y subjetivas, significados visibles e invisibles. Tienen la finalidad de cohesionar, fomentar identidad, disminuir tensiones, homogenizar el grupo, ordenar la vida cotidiana, moldear las conductas, comportamientos y activar el funcionamiento de los órganos del cuerpo. Igualmente expresan cualidades sensibles, oposiciones simbólicas, jerarquías sociales, como también dimensiones emocionales y psicoanalíticas. Es una cocina que asegura la subsistencia del pueblo, es una fuente de identidad y referencia cosmogónica que ordena la vida espiritual y alimentaria de los aimaras. Es una cocina de sabor también muy fuerte igual como su cultura. Pienso que esta vitalidad y sabor de su cocina va ser una gran barrera cultural y sobre todo por el sabor, va impedir que ingrese fácilmente las grandes cadenas de comidas rápidas como McDonald, KFC y Pizza Hut.

Cabe señalar que los aimaras poseen finos gustos, tienen paladares exigentes, buen tacto, oído y olfatos altamente sensibles. Pueden exaltar los finos y delicados sabores del chuño o la tunta que han estado conservados durante años. También exhalar los sabores lacustres de un *isphi*. En una sola mazamorra pueden potencializar los sabores de la quinua y llevar al éxtasis con un irreverente caldo de cabeza cordero. O degustar de los ancestrales chicharrones de alpaca, y beber la ancestral chicha de quinua o cañihua. Pero todos estos alimentos preparados son obra de una grandiosa ingeniería genética, sabiduría ancestral del suelo y conocimientos de astronomía y sobre todo una fuerte construcción simbólica e imaginación intensamente arraigada al interior de la población aimara.

LA COSMOVISIÓN AIMARA CON RELACIÓN A LA COMIDA Y LOS ALIMENTOS

La cosmovisión aimara tiene una profunda construcción imaginaria donde la biodiversidad y la comida están íntimamente vinculadas. Los aimaras son hombres que conviven en armonía y permanente reciprocidad con la naturaleza. Desde hace cientos de años los aimaras agradecen y ofrecen ritos a la tierra, al lago, a los manantiales, y le rinden culto a los cerros, al padre sol, la luna y las estrellas. Han establecido una

sintonía con la biodiversidad, piden permiso a los *apus* o cerros, conviven con las plantas, semillas, animales y aguas. Dialogan con la lluvia, el granizo, las heladas y los astros. Piden licencia para cultivar y cosechar, y a cambio les ofrecen abundantes obsequios de comida y música. Han incorporado en su mundo religioso la cosmovisión del *alaxpacha*, *akapacha* y *manqapacha*, donde el hombre es parte del cosmos y debe convivir armoniosamente con todos los seres del *pacha*, de tal manera que los aimaras sienten que son hermanos de las plantas, animales y del cosmos. Por lo tanto, tienen derechos, están obligados a respetar la naturaleza, la vida, y asumir una conciencia de gratitud y responsabilidad frente a la biodiversidad.

La convivencia sagrada con la *alaxpacha*, *akapacha* y *manqapacha* prodiga satisfacciones a los aimaras: no tienen angustias alimentarias, tampoco hay lamentos por ver arrasados indiscriminadamente los campos y ríos; por el contrario, ellos han logrado un equilibrio, una sintonía con la naturaleza. Para esta convivencia armoniosa, ha sido vitales los criterios de reciprocidad y obligaciones simbólicas de dar-recibir-devolver, y sobre todo el amor y respeto a la pachamama.

La cosmovisión ritual y respeto a la pachamama han permitido generar una biodiversidad saludable, sin excesos ni depredaciones, y hoy podemos afirmar que al inicio de este milenio prácticamente lo han logrado. Satisfacen sus necesidades fundamentales de alimentación y vida natural con tranquilidad y comodidad. Atrás quedaron los agobiantes tiempos de la escasez y hambruna. Los aimaras han aprendido a vivir con felicidad, gracias a su convivencia armoniosa con la biodiversidad y el provecho que sacan de sus conocimientos científicos de astronomía y genética.

La cosmovisión aimara con relación a la comida y los alimentos se personifican en cuatro elementos : el *Apu*, como dios protector; el concepto de *q'epa* (trama), como tejido; la noción de *ispalla* como deidad de los alimentos, y el ciclo agrícola de *jallu* (lluvia) y *wiña* (seco) de la tierra.

El *apu* es el dios protector de la comunidad, tiene vida y sentimientos, protege a los alimentos y ayuda a multiplicarse. Puede propiciar lluvias, sus aguas son una suerte de semen que desciende desde las alturas para fertilizar la tierra y sus frutos se convierten en una bendición. Los *apus* son, además, demarcadores regionales y organizan a los

pueblos en una misma familia e identidad. Los hombres deben hacerles una serie de pagos y ofrendas para propiciar la producción, vida y salud de los seres humanos, animales y plantas. Octubre es el mes en que los hombres pueden dialogar con los *apus* o cerros, pero sólo los sabios y sacerdotes aimaras son los intermediarios y pueden pedir perdón, clemencia, así como solicitar la generosidad con la salud y abundancia de alimentos. Los *apus* asumen jerarquías, cualidades, poderes especiales; al igual que nosotros necesitan comer, beber, picchar coca, inclusive excederse en algunos vicios. Desde tiempos prehispánicos se les ofrendaba con alimentos y frutos de la tierra, y en tiempos de hambrunas muchos niños fueron ofrendados para aplacar la furia de los dioses.

La *q'epa* (trama) es el tejido que tenemos todos los seres vivos. Los alimentos son *q'epas* que se encargan de tejer y construir el cuerpo y dar vida. Las *q'epas* nos proporcionan los alimentos que sembramos y cultivamos, crían a la comunidad humana, son sagrados y merecen cariño respecto. Los alimentos y las comidas son las *q'epas* que necesitamos para vivir y debemos cuidarlos con mucho esmero y afecto. Cuando muchas familias se olvidan de hacer ritos y pagos, las *q'epas* se molestan y se van a otros lugares donde reciben mayor atención y respeto.

La *ispalla* es una deidad, una diosa cuidadora y multiplicadora de los alimentos. Es el espíritu protector de los alimentos. Cada alimento como la papa, quinua, cañihua, oca, izaño, etc., tienen su *ispalla*. La *ispalla* ayuda y cuida a los alimentos. La *ispalla* es una deidad, una diosa que vive en armonía con la tierra y el cosmos. El gran *apu* protector de la comunidad envía a las *ispallas* a cuidar en su nombre y también observar el comportamientos de los hombres. Las *ispallas* son muy generosas y comprenden las súplicas y buenas atenciones que les dan a las semillas y alimentos almacenados. Las *ispallas* también pasan cargo y tienen turno para multiplicarse y para descansar. En el imaginario aimara las *ispallas* están en los almacenes de la familia cuidando que no se deterioren ni falten los alimentos sino que se multipliquen armoniosamente.

El ciclo agrícola es también importante. Los aimaras consideran que el tiempo y el espacio están en constante retorno. El ciclo agrícola anual se divide en dos estaciones: época de lluvia (*jallu pacha*), que se prolonga de noviembre a marzo; y época de secano (*wiña pacha*), que se extiende de abril a setiembre. Son épocas o tiempos cíclicos en

constante retorno. En la temporada de lluvias las familias se encargan de cuidar los cultivos. En cambio, la temporada de secas coincide con la preparación del terreno (setiembre-octubre) para la siembra y también con la cosecha (marzo-abril), y es tiempo para almacenar y transformar los alimentos en chuño o tumta (mayo-junio). El ciclo agrícola está en permanente retorno y la tarea de los aimaras es leer la regularidad, buscar señas o indicadores, y dialogar con la pachamama. Detrás de esta cosmovisión subyace todo una carga simbólica, una crianza armoniosa entre los hombres y la comida.

EL SIMBOLISMO DE LA COCINA AIMARA

Para los aimaras la comida personifica a seres que tienen vida y sentimientos, tienen género, son opuestos y complementarios; sirve para regenerar la vida; refuerza y resalta antiguos y nuevos roles sociales; reduce los conflictos familiares y comunales; es un excelente integrador social; evidencia jerarquías y prestigio social. Se utiliza además para calmar, armonizar y fomentar reglas sociales entre los hombres. También para dar continuidad y regenerar la vida social de la comunidad. Igualmente los alimentos pasan cargo, esperan turno y tienen fiesta; son fuentes de diálogo y comunicación; forman el carácter y personalidad de las personas. Algunos alimentos son “locales”, otros son “foráneos”. Se ha establecido una comida cotidiana y otra comida ceremonial, y las *tantawawas* sirven para negar la muerte y afirmar la vida. A continuación explico tal simbolismo.

1.- LOS ALIMENTOS TIENEN VIDA, SENTIMIENTOS Y SON SAGRADOS

Para los aimaras los alimentos son hijos de la madre pachamama, son sagrados y merecen todo cariño y respeto. Tienen espíritu y muchas bondades. Están personificados y se les debe rendir culto y ofrecer ritos; de no hacerlo los alimentos se van a otras partes donde reciben mejor trato y cariño. Cuando roturan la tierra, siembran y cosechan, los aimaras le piden permiso a la madre pachamama y las *ispallas* (diosas cuidadoras de los alimentos). Finalmente cuando el aimara recoge el primer fruto, se quita el sombrero, se arrodilla, lo besa reiteradamente, conversa en silencio y agradece a la pachamama con mucha humildad y respeto. Igualmente, cuando alguien le invita un

alimento, no recibe con las manos sino en el sombrero o en alguna parte de su prenda de vestir. Según la norma o el protocolo social, durante las comidas ceremoniales se debe observar silencio, veneración. Es importante señalar que los alimentos tienen personalidad, se deben mutuo respeto y pueden conversar y ponerse de acuerdo entre ellos.

2.- LA COMIDA SIRVE PARA REGENERAR LA VIDA

La tierra es madre de los alimentos, tiene *uywiris* (espíritus protectores), los alimentos son la madre de los hombres y todos los hombres se alimentan de los frutos que nos proporciona la madre pachamama. Los nuevos frutos representan la nueva vida, con los cuales aseguran la existencia y el sustento de todo el año. Para hacer fluir la vida se necesita cariño, respeto y sobre todo mucho amor. Los alimentos son personas que tienen *quepas* (tejido, tramas), que forman y dan vida al cuerpo. Las *quepas* (tramas o tejidos) nos proporcionan las plantas y animales que criamos. En la cosmovisión aimara el alimento es el soplo de vida que da la pachamama y permite la existencia de los hombres, todos los que habitamos en esta naturaleza somos seres vivientes y debemos tratarnos de igual a igual con las mismas oportunidades de vida.

3.- REFUERZA Y RESALTA ANTIGUOS Y NUEVOS ROLES SOCIALES

Para los acontecimientos especiales de la vida de los aimaras (bautizo, matrimonio, techado de casa y asunción del cargo de alferado) se nombran padrinos que se encargarán de orientar y aconsejar oportunamente a la nueva vida o familia. Para sellar este evento de padrinazgo se celebra una gran fiesta con abundante comida y licor. El padrino preside la ceremonia y la fiesta. Los familiares del ahijado y los asistentes se encargarán de hacer las mejores atenciones. El protocolo consiste en que los padrinos y sus respectivas esposas son los primeros en recibir los platos de comida con las mejores presas, así como los licores; ellos también hacen los brindis correspondientes. En las siguientes reuniones familiares los padrinos tendrán siempre ubicaciones expectantes y recibirán las mejores viandas y atenciones protocolares. En cada uno de estos eventos trascendentales la comida crea públicamente nuevos roles sociales así como visibiliza el lugar y el afecto que ha logrado el padrino. A través de la comida se evidencia públicamente el grado de ascendiente y prestigio que tiene el padrino.

4.- REDUCE LOS CONFLICTOS FAMILIARES Y COMUNALES

La comida constituye un vehículo para reducir los conflictos en las familias y también al interior de la comunidad. Por ejemplo, es costumbre el robo de la novia antes de iniciar la *uttapiña* (convivencia), lo que genera molestia e indignación en los padres de la muchacha. Veinticuatro horas después del rapto, los padres del novio realizan una visita protocolar a la casa de la novia y antes de ingresar la madre del joven entrega a la madre de la novia comida, panes y licor; esta, a pesar de estar molesta e indignada por el robo, acepta con humildad la comida y demás regalos. El protocolo aimara establece que se debe recibir y dar la comida incluso a los enemigos. Esta forma simbólica ayuda de alguna forma a disminuir los conflictos entre las familias.

De otro lado, los permanentes conflictos que se suscitan entre las comunidades vecinas, siempre se solucionan con un gran banquete y abundante licor. Con frecuencia las comunidades entran en conflicto por el uso del agua, por el mantenimiento de caminos, y también por el uso indebido de áreas comunes; todo ello genera asperezas y malestar entre los comuneros. Los encargados de solucionar estos impases son los *maranis* (autoridades ancestrales o tenientes gobernadores), quienes se encargan de promover el diálogo y reunir a las comunidades en conflicto con un almuerzo comunal. En la asamblea todos los hombres participan y luego de una acalorada discusión resuelven el conflicto y sellan los acuerdos con abundante comida y licor. Luego de ello volverá la paz y todos regresarán a sus respectivas comunidades.

Como se ve, la comida y el licor son elementos esenciales para disminuir los conflictos y reducir las diferencias. El rol que desempeña la comida en los conflictos está de acuerdo con la valoración que tienen los alimentos y las normas simbólicas de respeto y cariño que deben observarse hacia estos. No olvidemos que los aimaras no deben negar la comida porque las *ispallas* están mirando y pueden recibir fuertes sanciones simbólicas de parte de la madre pachamama y el dios *apu*. Además, los alimentos son *qepas* (trama, tejido) que contribuyen a la generación de nuevas formas de vida, y el matrimonio es parte de las *qepas*.

5.- LA COMIDA COMO EXCELENTE INTEGRADOR SOCIAL

Los aimaras durante el año tienen muchas reuniones colectivas, días festivos, rituales y acontecimientos especiales, y en todos estos eventos se celebra siempre con abundante comida y licor. El *qu'qu'* es una comida colectiva, un fiambre mayor, un banquete donde todas las familias aportan alimentos cocinados como papas, ocas, chuños y tuntas para ser consumidos en grupo, sin distinción de jerarquías sociales. En el *qu'qu'* todos comen en igualdad de condiciones y durante el banquete se propicia la fraternidad, la amistad comunal, además de fortalecer los vínculos familiares. En esta comida ceremonial se establecen lazos de amistad, afecto, apego y simpatía entre los hombres y mujeres. Se propicia la relación y amistad entre los grupos sociales, y se vigorizan los valores, la ética y un conglomerado de leyes sociales que incentivan la convivencia social del grupo.

El *qu'qu'* es un banquete imponente, soberbio y altamente socializador, que también permite exhibir y controlar formas de ingerir los alimentos y ciertas formalidades de protocolo a la hora de compartir la comida. Durante el convite el protocolo exige moderación, paciencia y respeto. Los aimaras rechazan el comer apresurado y el llenarse la boca con comida. Es de mal gusto intentar consumir la mayor cantidad de comida o llevarse esta en los bolsillos o prendas de vestir. El protocolo aimara exige lentitud, paciencia, fraternidad y mucho ánimo a la hora de comer. Saborear la comida y conversar, es parte de la norma. Las familias y los grupos sociales fraternizan durante el convite, los grandes acontecimientos se celebran con abundante comida y el *qu'qu'* es un vehículo integrador de la sociedad aimara.

6. LA COMIDA TIENE LA FINALIDAD DE EVIDENCIAR JERARQUÍAS Y PRESTIGIO SOCIAL

La comida evidencia el prestigio que ha ganado la persona al interior de la comunidad. En algún momento de sus vidas los hombres tienen que ejercer la función de autoridades como *maranis* (autoridades ancestrales), padrinos, alferados; en cada uno de estos cargos, la exitosa gestión será el pasaporte hacia el prestigio y buena ubicación al interior de la comunidad. Entonces en las asambleas y comidas ceremoniales gozarán de todas las atenciones y las mujeres reconocerán su prestigio con abundantes e

imponentes platos. En cambio cuando las gestiones han sido insignificantes y nada trascendentes, esto se evidenciará en la comida: la ex autoridad será parte de la multitud, sin brillo ni atenciones protocolares.

También la comida expresa el estatus económico de la persona que invita. En el convite el oferente demuestra públicamente su estatus y poder económico y se espera que en reciprocidad los demás reconozcan ese poder y generosidad. Invitar 200 a 500 platos de chicharrones, prácticamente moviliza una gran logística, infraestructura y derroche económico, a cambio de prestigio y poder. Los padrinos de matrimonio, o de bautizo, deben tener mucho dinero para poder cumplir con los ahijados y también con la comunidad, obteniendo a cambio prestigio y ubicación social. Un viejo aimara me comentaba con mucha seguridad: *“yo he dado de comer a todo el pueblo, tengo derecho a sentarme en este sitio y nadie puede moverme, tienen que atenderme y darme los mejores platos”*.

7.- LOS ALIMENTOS SON OPUESTOS, TIENEN GÉNERO Y SON COMPLEMENTARIOS

En la cultura aimara es importante la pareja y sus componentes deben ser complementarios y duales; ellos deben garantizar la reproducción, la vida, y criar solidariamente a los hijos. Esta misma lógica y simbología se traslada a los alimentos, que interactúan como un sistema complejo, con elementos complementarios y duales. Los alimentos son como las personas: tienen género, y por el tamaño, color y textura son machos o hembras. Los tubérculos (papas, ocas, izaños, arracacha, mashua) son machos, y los granos (quinua, cañihua, cebada, maíz) son hembras.

En las papas también hay género, por ejemplo las papas *luk'is* (amargas) son machos, y las papas *sayas o qhenes* (papa dulce) son hembras. La asignación de género también se evidencia al momento de la siembra, en que los surcos se van ordenando de acuerdo al género; así por ejemplo, las *warmipapas* (papa mujer) deben alternarse con los *chachapapas* (papa macho), e igualmente se acostumbra intercalar los surcos de papas con quinua. La asignación de género a los alimentos es propio del pensamiento aimara y expresa también una forma de sintonización con la cosmovisión y orden cultural que

establece el mundo aimara. Esta simbología garantiza la vida, la reproducción social y la estabilidad de la sociedad.

Los alimentos tienen características animadas, diferenciadas, son totalmente opuestos. Por ejemplo, son gruesos como los granos (quinua, cañihua, cebada, maíz) o los alimentos transformados (chuño, tunta, caya); en cambio, los tubérculos (papa, oca, izaños, arracacha) son alimentos delgados. Igualmente, tienen valores de temperatura *thaya* (frío), *juntu* (caliente). Se consideran alimentos fríos a la papa amarga, tunta, moraya, oca, olluco, quinua, maíz, cebada, trigo, las carnes de alpaca, llama, chanco, cuy, pescado, pato, gallina, así como a la phasalla, chicha y cerveza. En cambio son alimentos calientes la papa dulce, chuño, cañihua, izaño, carne de oveja, charqui, chalona, ají, rocoto y sal.

Los alimentos y las comidas se clasifican en *muxa* (dulce) y *jayuk'ara* (salado); también en *jaxu* (amargo), *jaru* (picante), *ñusantata* (pútrido) y *jaxutaña* (nauseabundo). Estas clasificaciones tienen la finalidad de distinguir sus cualidades, apreciar, saborear y potencializar los sabores. Las cocineras aimaras cuidan y aseguran que los sabores fuertes se amalgamen con los sabores débiles. La finalidad es buscar el equilibrio, la complementariedad. Finalmente, los alimentos se prefieren de acuerdo al sexo: a los hombres les corresponde los sabores picantes y amargos, en cambio por afinidad sexual los sabores dulces colman las preferencias de las mujeres.

8.- LA COMIDA SIRVE PARA CALMAR, ARMONIZAR Y REGULAR LA EMOCIONALIDAD DEL HOMBRE

En la cosmovisión aimara la comida forma parte de la *kaypacha* (cosmos), y en la organicidad del cosmos todos deben aprender a criar y dejarse criar. En la misma lógica la comida debe criar a los hombres. Con mucha vitalidad debe liderar en algún momento, pasar cargos o turnos en la crianza de la vida. También tiene derecho a descansar, y debe esperar turno. Toda esta simbología, este imaginario influye en la lógica y emocionalidad de los aimaras; su preocupación no estará, entonces, en vivir en permanente inseguridad y angustia por conseguir los alimentos, sino en conocer la regularidad y comportamiento de la *pacha* (tierra). Los deseos y angustia que genera conocer el año agrícola se resuelve con conocimientos astronómicos, con lecturas

empíricas del comportamiento de los astros, el movimiento solar, la luminosidad lunar y de las estrellas. La angustia va disolviéndose conforme se va reuniendo la información. La colectividad de sabios y experimentados yatiris fusionan sus conocimientos y reúnen gran cantidad de indicadores o ‘señas’ que determinarán con gran precisión el año agrícola. Este sistema de reunir información y la lectura experimentada de los ancianos sabios acerca del comportamiento de la *pacha* (cosmos) ha funcionado eficientemente durante cientos de años y seguirán funcionando en el futuro.

El ofrecimiento de ritos a la madre tierra, apus, lluvia y rayos, permitirá también calmar la ansiedad, la incertidumbre y la preocupación de conocer el año agrícola, además de contrarrestar los riesgos en la agricultura; tiene la finalidad de concretar y hacer realidad sus esperanzas. Los ritos y pagos a las deidades y divinidades encierran contenidos de alto valor simbólico, una fuerza cultural que moldea a los individuos proporcionándoles una educación de acuerdo a la exigencia de la comunidad y, sobre todo, para que persista y permanentemente se revitalice la cultura de sus antepasados. Los ritos buscan mantener la armonía y el equilibrio social, y contribuyen a regular la emocionalidad de los individuos. La creencia en lo divino a través de los ritos ayuda a los hombres a equilibrar su vida y vivir mejor.

Los alimentos y comidas participan en la curación de las penas del alma, por ejemplo las ‘*tantawawas*’ simbolizan el recuerdo, la ausencia, y también la profunda pena que causa el difunto; sin embargo, la ingesta y el mismo intercambio de la *tantawawa* es una alegría que nutre y revitaliza el alma. Igualmente los *yatiris* (curanderos) recomiendan a sus enfermos seguir comiendo con muchas ganas; ellos dicen: “*enfermo que no come, se muere*”.

De otro lado, el *ayni* (ayuda), *tullqasir* (intercambio), *ch'allasir* (dar-recibir) constituyen un magnífico sistema económico que regula la ansiedad y la angustia por la falta de alimentos. La gran mayoría de aimaras sabe los tiempos de abundancia y tiempos de escasez, y sabe además que el sistema de ayuda y solidaridad con sus familiares más cercanos debe tener una alta prioridad. Esa misma lógica funciona a nivel comunal o de pisos ecológicos; todos están informados del buen o mal año agrícola y, por tanto, es ahí donde funciona la solidaridad de grupo, la familia extensa. La ayuda colectiva es una buena palanca social para calmar la falta de alimentos y

regular las angustias que derivan de ella. En las peores sequías que han azotado el altiplano, los efectos de la hambruna no han sido catastróficos, sino relativos. Muchos economistas académicos afirman que en el altiplano no hay inflación sino una gran economía que se revitaliza con el poder local de la familia extensa y el trueque.

9.- LOS ALIMENTOS PASAN CARGO, ESPERAN TURNO Y TIENEN FIESTA

En la cosmovisión aimara la naturaleza es una madre que cría, y los hombres se dejan criar. Como madre conoce qué alimentos requieren sus hijos y cómo complementarlos o suplirlos. Todo ello forma parte de la crianza. Además, como parte de la *Alaxpacha* (microcosmos) se establece un equilibrio de sintonía, un tono, una vibración acorde a las prestaciones de la madre naturaleza, donde la comunidad de hombres y animales y plantas necesita momentos de gran vitalidad y momentos de descanso. A ello se debe agregar que en la organicidad de la comunidad, cualquiera puede liderar en su momento y pasar cargos o turnos en la crianza de la vida. Por ello los aimaras consideran que la madre naturaleza nos cría y da permiso a cada fruto de acuerdo a cada época.

En la crianza y continuidad de la vida, todos tienen que asumir en algún un liderazgo, una crianza, para contribuir a la armonía con la Pachamama. Ello contribuye a la natural regeneración de la vida. Todos deben criar y dejarse criar, debe ser una crianza mutua y recíproca. Además cada etapa de la vida requiere de alimentos o *quepas* (trama, tejido) especiales para que la existencia fluya normalmente y en armonía con los demás miembros de la colectividad.

Los alimentos también tienen fiesta. El *chuwi* es un ritual dedicado a la comida, se realiza el primer sábado del mes de junio. Desde muy temprano toda la familia se dedica a preparar abundante comida y chicha de quinua, para compartir en la fiesta con las familias más cercanas. El día del *chuwi* ninguna familia sale a trabajar, todos se reúnen en casa; las mujeres preparan los mejores platos y bebidas de quinua y cañihua. Los hombres alistan el horno de terrones para hacer la *watia* y los niños se encargan de traer la leña; inclusive el pequeño rebaño de vacas y ovejas ese día también se queda en casa. Conforme salen los platos se disfrutan con alegría y bromas. Por la tarde, invitan e intercambian la comida con los compadres, tíos y familiares cercanos, y le ofrecen a los foráneos con mucha generosidad y alegría.

Las primeras cosechas de la papa, quinua, cañihua, habas y cebada se realizan con abundante comida y música autóctona. Las llamas, alpacas y ovejas también tienen sus fiestas. Por ejemplo, la festividad de Santa Bárbara el 04 de diciembre en Juli, Conima, Vilquechico, en el lado peruano es festejada por las comunidades con mucha alegría.

Las fiestas tienen la finalidad de asegurar sus deseos, concretar sus esperanzas y también son una hermosa oportunidad de agradecer y mostrar su devoción y fe a la madre tierra. Con las fiestas reafirman su pensamiento, cosmovisión, la relación directa con lo sobrenatural. En el pensamiento aimara los alimentos son semejantes a las personas, tienen espíritu, alma y necesitan ser tratados con respeto y cariño. Para ello realizan celebraciones con abundantes comidas, bebidas, coplas y canciones. En cada ocasión adornan las mejores semillas o productos que luego son venerados y paseados por las calles del pueblo, e inclusive reciben misas de agradecimiento antes de iniciar la siembra. Todo ello con mucha solemnidad y optimismo. Además, el propósito de estas fiestas y demás ritos propiciatorios contribuye a revelar y abrir los canales de comunicación con lo sagrado, las divinidades, con otras categorías particulares, reafirmando así la fe y devoción que garantizarán un buen año agrícola. Los siguientes testimonios nos dan una idea al respecto:

Vicente: *“En épocas de lluvia comemos bastante kispño, chuño, tostado, mazamorra de quinua, en cambio en épocas de secas comemos alimentos frescos habas, arvejas, papas, carne. Todos tienen turno”* (Vilquechico, Perú, 75 años, agricultor)

Rosendo: *“Cuando la papa es alferado -puede ser el 25 de julio o 01 de agosto-, una gran cantidad de rayos sabe hacer caer en una misma tarde. En cambio cuando la quinua es alferado hay más truenos y vientos”* (Charaña, Bolivia, 68 años, agricultor)

Tomasa: *“La pachamama y los achachilas conversan entre ellos y se ponen de acuerdo para alimentar a los hombres. Por eso algunos años hay poca producción de papa, porque no está en su turno, pero la quinua aumenta su producción, quiere decir que está de turno. Sabe cuándo es necesario para amamantar a sus hijos”* (Visviri, Chile, 53 años).

10.- LA COMIDA COMO FUENTE DE DIÁLOGO Y COMUNICACIÓN: “LOS ALIMENTOS CONVERSAN Y TE VAN DICIENDO”

En la cosmovisión aimara todos conversan, dialogan y son muy tolerantes con los defectos y limitaciones. En la misma lógica los alimentos están en permanente comunicación y diálogo con las personas. Los *uywiris* (dioses protectores de la naturaleza) son divinidades que escuchan los ruegos de los hombres previos pagos y ritos celebratorios. Estos ruegos y las permanentes solicitudes generan un diálogo armonioso entre los hombres y la naturaleza. La comida y su respectiva producción encierran expectativas, angustias, deseos y también esperanzas que se espera alcanzar, y mediante los ritos y pagos pueden establecer comunicaciones simbólicas, y de esta manera disminuir y equilibrar los deseos.

El diálogo y la comunicación entre los hombres y la comida, constituye un espectro de organicidad y religiosidad, la apertura a una dimensión simbólica que armoniza la vida cotidiana con los seres sagrados. Por ello la *watia* (horno para cocinar tubérculos), por ejemplo, permite dialogar con las almas benditas, con los muertos que se adelantaron a la vida sagrada y moran en las cumbres y *apus* cercanos a la comunidad.

Los aimaras manifiestan que “*los alimentos conversan, te van diciendo*”. En el imaginario aimara los alimentos anuncian acontecimientos y sucesos peligrosos, como también eventos agradables. Por ejemplo, el sabor del *quispiño* anticipa para los viajes acontecimientos y malos augurios. Igualmente, el sabor y abundancia de comida el día del matrimonio indica la prosperidad y holgura de la futura pareja. Cuando los aimaras van a brindar algún licor e iniciar un festín gastronómico, primeramente piden permiso a la madre Pachamama y *challan* a los cuatro vientos, en señal de humildad, protección y armonía entre los presentes. Todos estos indicadores nos permiten afirmar que la comida es una permanente fuente de diálogo y comunicación entre los hombres, e interactúa con gran eficiencia en un sistema complejo que sintoniza el orden cultural de los aimaras. Lo simbólico y los deseos se fusionan, garantizan la vida y la estabilidad de la sociedad.

11.- LA COMIDA FORMA EL CARÁCTER Y PERSONALIDAD

Al preparar las comidas los aimaras ponen especial interés en los aportes nutricionales y efectos que pueden ocasionar en el organismo, son conscientes de que los alimentos están destinados a activar el funcionamiento de los órganos, evitar los estados carenciales y prevenir enfermedades. Los alimentos no sólo nutren el cuerpo sino también sirven para controlar y equilibrar el comportamiento de las personas, sobre todo moldear la personalidad y hacer pensar desde muy niños. El control y privación de determinados alimentos ingresa a espacios y dimensiones especiales que se ajustan a las condiciones y formas de vida que la sociedad aimara ha estructurado.

Las privaciones y valoraciones mediante analogías y mitos tienen la finalidad de atemorizar y satanizar con defectos físicos a conductas pre-establecidas que son rechazadas por los aimaras. Estas analogías tienen una relación directa con el modelo que la sociedad prefiere, conducen a que el individuo desde niño respete las normas sociales, los valores de la cultura, con el fin de mantener la armonía y equilibrio social. De esta manera las moralejas, analogías nutritivas de los alimentos, satanizaciones de las conductas y ‘aparentes’ violaciones culinarias, conducen a que los individuos desde se socialicen con los alimentos y comidas. Las prohibiciones y exaltaciones en torno a la dieta alimentaria contribuyen a adquirir cualidades y valores, y permitirán obtener beneficios como sobresalientes hombres o mujeres dignos de respeto para la familia y la comunidad.

CONCLUSIONES

1.- Los aimaras agradecen y ofrecen ritos a la tierra, al lago, a los manantiales, y le rinden culto a los cerros, al padre sol, la luna y las estrellas. Han establecido una armoniosa convivencia, una sintonía con la biodiversidad, piden permiso a los *apus*, conviven con las plantas, semillas, animales y aguas. Dialogan con la lluvia, el granizo, las heladas y los astros. Piden licencia para cultivar y cosechar, y a cambio les ofrecen abundantes obsequios de comida y música. Han incorporado en su mundo religioso la cosmovisión del *alaxpacha*, *akapacha* y *manqapacha*, donde el hombre es parte del cosmos y debe convivir armoniosamente con todos los seres del *pacha*, de tal manera que los aimaras sienten que son hermanos de las plantas, animales y del cosmos. Por lo tanto, tienen derechos, están obligados a respetar la naturaleza, la vida, y asumir una conciencia de gratitud y responsabilidad frente a la biodiversidad. El diálogo con la naturaleza son celebrados con abundante comida y licor que permite generar abundancia, y prosperidad, y son conscientes que deben dar para recibir en la misma proporción.

2.- La cocina aimara es una de las pocas cocinas del mundo que tiene como dios al *apu* o cerro tutelar y a las *ispallas* como las diosas de los alimentos y semillas. Es una cocina altamente ritualizada, donde la comida tiene vida, sentimientos, es sagrada y permite dialogar con la naturaleza, los cerros, la lluvia y las heladas. Tiene una dimensión simbólica, un imaginario lleno de metáforas, analogías y metonimia, donde el alimento es la *quepa* (tejido) que forma y da vida a los seres humanos. Esta simbología en torno a la comida permite una armonía con los seres sagrados de la madre naturaleza y en la vida cotidiana de las personas.

3.- Los aimaras son una civilización que se adelantó al tiempo, a la ingeniería genética y a la seguridad alimentaria. Han logrado vencer a las heladas, sequías y múltiples amenazas meteorológicas con sofisticadas técnicas de deshidratación y conservación de alimentos. Han logrado cultivar eficientemente papa, quinua, izaño, mashua, cañihua, kiwicha, tauri, y criar alpacas, llamas, guanacos y vicuñas. Esta extraordinaria sabiduría se sustenta en la cosmovisión y fuerte simbolismo que le ha dado a los alimentos y su comida. Estos conocimientos pueden servir a la seguridad alimentaria mundial y ser alternativas de producción frente al calentamiento global.

Bibliografía

- ASOCIACIÓN CHUYMA DE APOYO RURAL. CHUYMA ARU
2006 *Volver a la vida alegre y sabia de nuestros abuelos*. Ed. Bellido Impresiones, Lima.
- BARRAZA, DAVID
2009 *La sazón y el gusto*
Ed. DuocUC, Santiago, Chile.
- BERG, Hans van den
1989 *La tierra no da así nomás: Los ritos agrícolas en la religión de los aymara-cristianos*. Ed. CEDLA, Ámsterdam.
- CALLO TICONA, Saturnino
2009 *Kamisaraki. Diccionario aymara-castellano*. Ed. Caja Municipal Tacna, Tacna.
- CORNEJO, Hernán
2006a “El simbolismo de la comida arequipeña”. En: *Revista del Instituto de Investigaciones Histórico sociales*, N° 17, UNMSM, Lima
2006b “Etnohistoria de la picantería arequipeña”. En: *Revista de Antropología*, N° 4, Diciembre, UNMSM, Lima.
2010 “La cocina aymara: Técnicas ancestrales”. En: *Cocina Regionales Andinas*. Julio Pazos Barrera (Editor), Memorias IV Congreso, Quito, Ecuador.
- CUTIPA AÑAMURA, Guillermo
2004 *La pesca de Ispis y sus secretos*. Tesis de Magister en Antropología, UNMSM, Lima.
- FERNÁNDEZ JUÁREZ, Gerardo
1994 “El banquete aymara: Aspectos simbólicos de las mesas rituales aymaras”. En: *Revista Andina*, Año 12, N° 1, julio, Cusco.
- MONTECINO AGUIRRE, Sonia
2004 *Cocinas mestizas de Chile*. Ed. Museo Chileno de Arte Precolombino, Santiago de Chile.
- PRATEC
2001 *De la chacra al fogón. Tecnologías campesinas tradicionales*. Ed. Pratec, Proyecto de Tecnologías Campesinas, Lima.
- VOCKRAL, Edita Vera
1990 *Qoñi-Chiri. La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el Altiplano del Perú*. Ediciones Abya-Yala. COTESU, Ecuador.

Lima, Octubre del 2012.