

## Suma Qamaña ritualidad agrícola aimará\*

**Marcelo Arriola\*\***

marcelo.arriola@gmail.com

La presente muestra documental es parte de un registro fotográfico de Marcelo Arriola, sobre las actividades del proyecto SUMA KAWSAY KUME MOGEN.

El proyecto se desarrolla en San Miguel de Alpacollo Puno, Perú, a 3.850 metros sobre el nivel del mar, donde viven y trabajan 43 familias aymaras. El proyecto busca promover el diálogo de saberes, desde las chacras comunitarias donde es una invitación a escuchar al otro desde una cotidianidad marcada por el sentido profundo de lo comunitario que se refleja no solo en los cultivos sino también en la ritualidad y celebraciones que le acompañan. Se fortalecen saberes de crianza, que dan cuenta de un modo de vivir austero y de gran autonomía, caracterizado por el cariño, el afecto, la serenidad, la gratitud, la cordialidad hacia los demás lo cual se cultiva, articula y potencia, incrementando las posibilidades de soberanía y seguridad alimentaria de las familia y, en gran medida, el registro fotográfico realizado por Marcelo Arriola permite visibilizar esta realidad.

---

\* El proyecto “Suma Qamaña ritualidad agrícola aimará. Construyendo caminos de soberanía y seguridad alimentaria con identidad cultural” es acompañado por el antropólogo Eduardo Pino Neculqueo y financiado con el apoyo del Fondo Chile, una iniciativa conjunta del Gobierno de Chile -a través de la Agencia de Cooperación Internacional de Chile (AGCI)- y el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD).

\*\* Fotógrafo. Ha participado de distintos proyectos. Sus fotografías se exponen en diversos museos de Latinoamérica. Actualmente participó de la producción del libro de Cuentos Mapuche -EPEW- Proyecto para Conadi – Corporación Nacional de Desarrollo Indígena y JUNJI – Junta Nacional de Jardines Infantiles. Acompaña también a un equipo de arquitectos que trabaja la restauración patrimonial con identidad cultural en una iglesia de la isla de Caucahue en Chiloe.



La comunidad está reunida en círculo para dar inicio a la ceremonia de apertura de sembrío de Quinua. Comunidad Aymará de San Miguel de Alpacollo, Puno Perú.



Hojas sagradas de coca acompañan el ritual. Así, son entregadas a cada uno de los participantes y mientras cada persona humedece en vino sus hojas expresa su ofrenda a los Apus, las montañas sagradas y a la madre Pachamama. para que haya presencia de lluvia a su debido tiempo, que no haya heladas ni granizadas, sequías o plagas, y que traigan buena cosecha. Comunidad Aymará de San Miguel de Alpacollo, Puno Perú.



La misa está conformada de hojas de coca que cada participante de la comunidad remoja en vino y deposita junto a sus deseos de buena cosecha, estas hojas son puestas en dirección al este las cuales son cubiertas por trocitos de grasa y mezclados con hierbas para luego ser entregado al fuego junto a los deseos de cada participante de la comunidad.  
Comunidad Aymará de San Miguel de Alpacollo, Puno Perú.



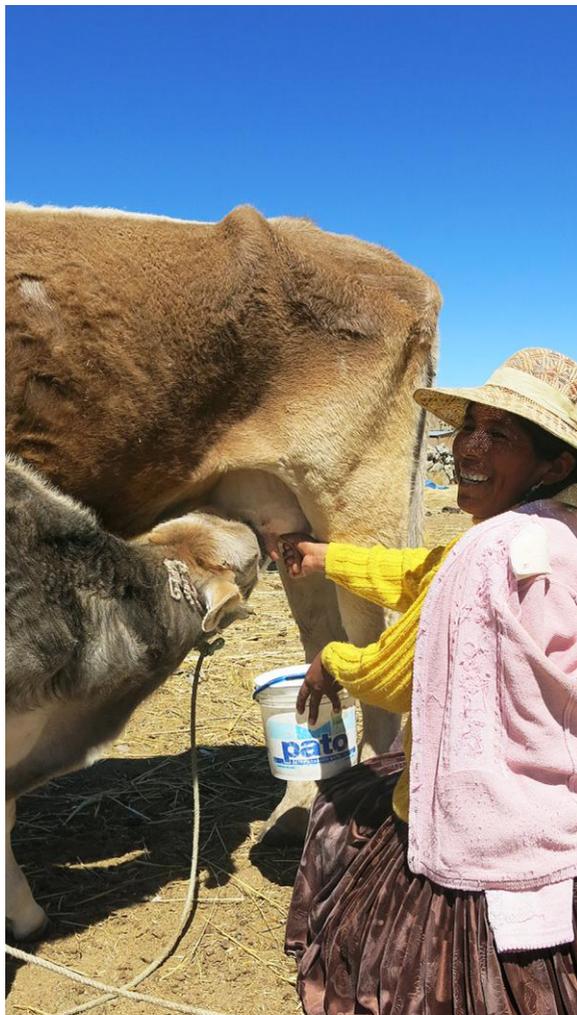
Los maestros oficiales preparan con bosta vacuna (phayaña en aymará) un hoyo donde con paja es encendido el fuego y donde entregaran la misa, la cual se hará ceniza en la tierra a sembrar. Terminado esto, la comunidad se saluda con un abrazo y se expresa uno a otro "que sea buena hora ". Comunidad Aymará de San Miguel de Alpacollo, Puno Perú.



Una vez abonada la tierra con guano de isla y guano de corral, se procede a sembrar las quince variedades y ecotipos que se van a cultivar en la comunidad Aymará de San Miguel de Alpacollo, Puno Perú.



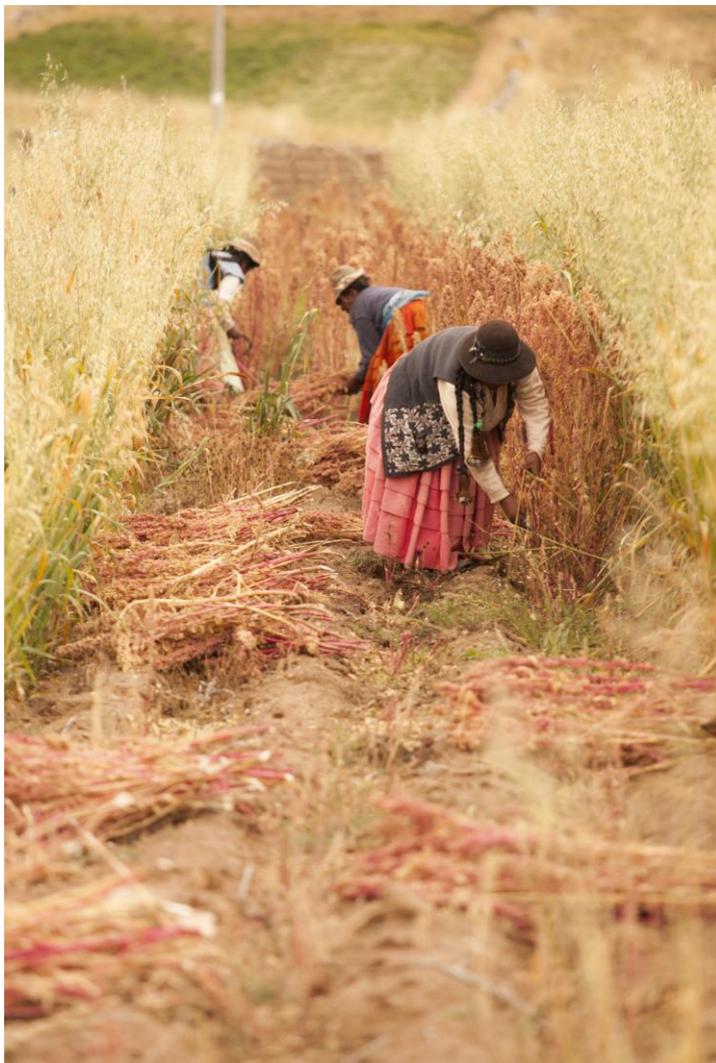
Angélica abonando la tierra comunitaria con guano de corral para que la cosecha de quinua sea buena y abundante en la comunidad Aymará de San Miguel de Alpacollo, Puno Perú ,



El ordeño es otra de las actividades que se desarrolla en el cotidiano de la comunidad, tener leche fresca garantiza una mejor alimentación y mayor autonomía pudiendo así hacer sus propios quesos caseros. Comunidad Aymará de San Miguel de Alpacollo. Puno Peru



Felipa es integrante de la comunidad Aymara de San miguel de Alpacollo, Puno Peru. Dedicar su tiempo al oficio que le enseñó su madre, el telar de dieciséis colores. Cuatro estacas clavadas a la tierra, cañas de bambú, un hueso de llama con punta y una piedra plana redonda y lisa, son los elementos con los que día a día ella trabaja.



Momento de la cosecha de quinua en la chacra comunitaria. Comunidad Aymará de San Miguel de Alpacollo, Puno Perú



Diferentes variedades de ecotipos de quinua que se cosechan. Se organizó que la cosecha sea de a dos o más personas por surco para poder ayudarse con las panojas, ya que se cargan en la espalda y tienen mucho peso.  
Comunidad Ayará de San Miguel de Alpacollo, Puno Perú



La organización social de la comunidad Aymará de San Miguel de Alpacollo está formada por un presidente, un teniente, secretario, tesorero, vocal, fiscal y remato. Este último supervisa la función que día a día cumple cada integrante elegido por la comunidad por su orden de empadronamiento, desempeñando la función de vigilante o rondero, el cual es el encargado de vigilar junto a su casco amarillo y un silbato, la extensión de la comunidad,



A partir de las nueve de las mañana Berta comienza a sacar los animales de los establos para pastorearlos en los cerros. Se pueden observar los pastores junto a sus ganados los cuales llevan sus chacuros sujetos a una cuerda y que son clavados en la tierra, de esta forma los animales no se escapan y comen en un solo sitio, donde esta el mejor pasto.

Comunidad Aymará de San Miguel de Alpacollo, Puno Perú.



Mario continúa con la cosecha de papa en la comunidad. Todos escarban en búsqueda de su cultivo. Al término de la cosecha, y utilizando la rotación de cultivos, nuevamente se sembrarán aquellos cultivos que sean determinados por su tiempo. Comunidad Aymará de San Miguel de Alpacollo, Puno Perú.



Felipa y Berta trasladando la cosecha de quinua al lugar donde se agrupará con el resto para su secado. Con el fin de iniciar una vez seco, el golpeo de la quinua. Comunidad Aymará de San Miguel de Alpacollo, Puno Perú.



Vestidas con sus polleras, mantas de alpaca y su sombrero bombín, las mujeres bailan. Segundo aniversario de la comunidad Aymará de San miguel de Alpacollo, Puno, Peru.



T'antawawas, que en aymará t'anta significa pan y wawas bebés. Son panes que preparan con harina de trigo, levadura, huevos y normalmente adornados con pasas, anís, caretas de yeso o glacé. Las comunidades andinas del Perú, los entregan como obsequio durante estos días de los festejos de los difuntos lo cual permite consolidar las relaciones de reciprocidad y de compromiso mutuo.

Comunidad Aymará de San Miguel de Alpacollo, Puno Perú.



La cosecha de quinua agrupada por color y puesta ara secar. Así quedara por unas semanas hasta que esté a punto para su golpeo. Comunidad Aymará de San Miguel de Alpacollo, Puno Perú



Participante del proyecto "SUMAK KAWSA Y" "KUME MONGEN"  
Construyendo Caminos de Soberanía y Seguridad Alimentaria con Identidad  
Cultural. Comunidad Aymará de San Miguel de Alpacollo, Puno Perú.



En el momento del golpeo de la quinua toda la comunidad colabora, los hombres golpean y las mujeres seleccionan los granos. Comunidad Aymará de San Miguel de Alpacollo, Puno Perú



Golpeo de quinua, acumulada sobre cuero de vaca, con unos palos (jaokaña) que tienen en su extremo un cuero de llama. Comunidad Aymará de San Mguel de Alpacollo, Puno Perú



La Huatia es una típica preparación que es costumbre en el altiplano peruano y se prepara haciendo un pozo y construyendo con terrones de tierra un horno en el cual se colocan cuando está bien caliente, papas que serán acompañadas con queso y una salsa típica de la zona, el chaco, una arcilla comestible. Comunidad Aymará de San Miguel de Alpacollo, Puno Perú.



Una vez cocinada la Huatia, todos son bienvenidos a compartir esta típica preparación. Es un cierre de festejo de la cosecha de quinua. Comunidad Aymará de San Miguel de Alpacollo, Puno Perú



Elena realiza la selección de sus granos sagrados, es productora de Quinoa e integrante de la comunidad aymará de San Miguel de Alpacollo , Puno Peru.

UNA MIRADA HACIA EL BUEN VIVIR Marcelo Arriola



Los niños en la comunidad Aymará de San Miguel de Alpacollo, Puno Perú