

Magdalena Machaca Mendieta

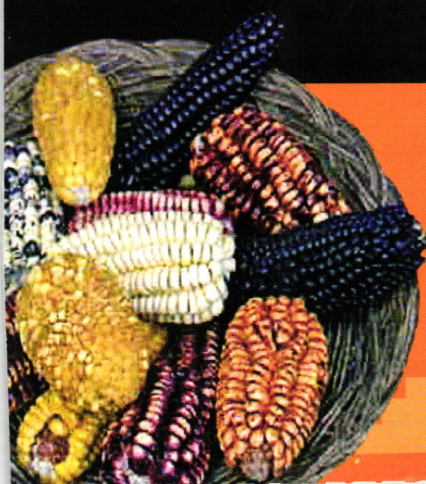


Mana Pisikuy

(que exista comida suficiente para todos)

y Allin Mikuy

(comer bien)



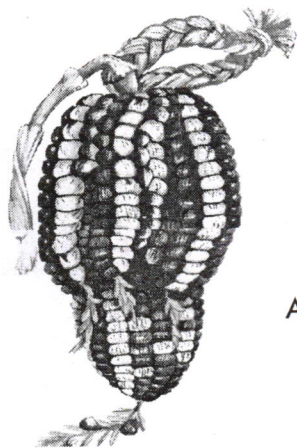
Asociación Bartolomé
Aripaylla
ABA - AYACUCHO



Maña Pisikuy ***(que exista comida suficiente para todos)*** ***y Allin Mikuy*** ***(comer bien)***

LA COSMOVISIÓN QUECHUA SOBRE LA COMIDA,
CASO DE LAS COMUNIDADES DE QUISPILLACCTA,
CHUSCHI, AYUTA, CONDORPACCHA Y HUARIPERCCA.
AYACUCHO

EXPERIENCIAS Y REFLEXIONES.



Magdalena Machaca Mendieta

Asociación Bartolomé
Aripaylla
ABA - AYACUCHO

Título : *MANA PISIKUY (que exista comida suficiente para todos)*
YALLINMIKUY ((comer bien))

Autora : Magdalena Machaca Mendieta

Editor : Asociación Bartolomé Aripaylla
Jr. Chorro N° 274

Primera edición : Noviembre, 2008

Tiraje : 500 ejemplares

Diseño de Carátula : Wilber Béjar Palomino

Diagramación : DSG Vargas S.R.L.
Portal Independencia N° 69 Huamanga - Ayacucho
Telefax: (066) 31-3969 / Teléfono: (066) 326618

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2008 - 14674

Impreso en el Perú

Prohibida la reproducción parcial o total del presente libro sin permiso previo del autor y de la editorial.

AGRADECIMIENTO

Nuestra profunda gratitud a todos los 'curiosos' (criadores de la agrobiodiversidad), autoridades y familias comuneras en general de las comunidades campesinas de Quispillaccta, Chuschi, Canchacancha (localidad de Choccoro), Condorpaccha, Huaripercca, Ayuta y Chuymay de los distritos de Chuschi, Vinchos y Totos; con quienes a lo largo de 17 años emprendemos esfuerzos en la recuperación de la cultura y agricultura campesina andina. Cuyas cosmovisiones y sabidurías compartimos en la presente publicación.

También, agradecemos al Ing. Julio Valladolid Rivera, de PRATEC, por su permanente acompañamiento y presentación de la presente publicación, asimismo hacemos extensivo nuestro reconocimiento a todos que han contribuido con sus sugerencias.

Finalmente, nuestra más sincera y profunda gratitud a Terre des hommes de Alemania por el apoyo financiero y acompañamiento permanente desde 1991, quienes nos permitieron apostar por la agricultura campesina andina y compartir el sueño de nuestras comunidades, el de fortalecer y recuperar lo suyo (saberes – haceres). Podemos afirmar, que los esfuerzos realizados han conllevado hacia el "vivir bien" de las familias comuneras y del Pacha, porque se ha asentado y consolidado bases para abordar la soberanía alimentaria, cambio climático y conservación in situ de las plantas cultivadas, que nos permite enfrentar las crisis globales en el contexto actual. Además, junto a otros NACAs se encaminó en la región y en el país nuevos "modelos" de bienestar basado en las formas de bienestar propias y ya no, en los modelos externos.

CONTENIDO

1. VISION COSMICA SOBRE LOS ALIMENTOS Y LA ALIMENTACION	17
1.1. LA COCINA Y LA COCINERA	17
1.2. LOS ALIMENTOS Y LA COMIDA COMO ENTE VIVO	20
1.3. TODOS COMEN	20
1.4. LA COMIDA SABE DE LAS DESARMONIAS	23
2. MANA PISIKUY (QUE NO FALTE LA COMIDA PARA TODOS)	24
2.1. ENTENDIMIENTOS CON EL 'MUCHUY' (HAMBRE)	26
2.2. LA MADRE DEL PRODUCTO ALMACENADO	29
2.3. LA DIVERSIDAD EN LA CHACRA Y EN EL PAISAJE	33
2.4. "WATA MIKUYCHAY" O TRANSFORMACION	36
3. COMER BIEN. LA CULTURA DE 'ALLIN MIKUY'	42
3.1. COMIDA PARA EL TEMPERAMENTO Y EL ESPIRITU	42
3.2. DIVERSIDAD DE PLATOS	50
1. Comidas cotidianas	50
2. Comida del viajero. Fiambres	61
3. Comidas rituales y festivas	61
4. Comidas que curan	66
3.3. SECRETOS PARA EL BUEN SABOR Y PREPARACION DE LA COMIDA	67

PRESENTACIÓN

Reducir el hambre y la pobreza a la mitad para el año 2015 es el primer objetivo de Desarrollo para el Milenio de las Naciones Unidas.

En abril del 2005, la plataforma de Chennai (India) para la acción, congrega a más de cien expertos del mundo para una consulta internacional, sobre el papel de la diversidad y variabilidad de las plantas alimenticias nativas en la erradicación, de manera sostenible, del hambre y la pobreza. Ellos concluyen que “la **agrobiodiversidad** ofrece oportunidades únicas para desarrollar sistemas comunitarios de seguridad alimentaria descentralizadas y específicas” y además dicen que “ésta es la vía más sostenible y asequible para lograr el primer objetivo del milenio de eliminar el hambre y la pobreza”. Además dicen: “la agrobiodiversidad ofrece la materia prima decisiva para mejorar de manera duradera, la productividad y la calidad de los cultivos...”

Dentro de este marco, también resaltan el papel de los llamados “**conocimientos tradicionales**” de los pueblos originarios, que han hecho posible que hasta hoy, luego de 8,000 años a mas de domesticación de plantas, sigamos contando, por ejemplo, en nuestro país, con 3,500 variedades de papas nativas cultivadas (Huaman, 1991), y con 50 razas de maíces nativos, (Manrique, 1997), que convierte al Perú, en uno de los países con mayor variabilidad de maíz en el mundo. Tenemos además una amplia variabilidad en las demás especies nativas cultivadas, tanto en aquellas que producen tubérculos, raíces como granos y frutos andinos. Los expertos reunidos en Chennai, además concluyen que “se necesita urgentemente reavivar saberes (conocimientos tradicionales) que tienden a olvidarse y adoptar medidas para salvar cultivos que están desapareciendo”.

Por otra parte, ya no es sorpresa para nadie, incluidos los decidores de políticas a nivel de los Estados del mundo, que como consecuencia del **Cambio Climático**,

debido al calentamiento de la atmósfera ocasionado por los “deseos desbocados”, de los individuos principalmente de los países del primer mundo para tener cada vez mayores ganancias monetarias, tenemos que enfrentar años cada vez más difíciles, sobre todo para producir los alimentos que requieren las actuales y futuras generaciones.

La ansiada “Seguridad y Soberanía Alimentaria” será cada vez más difícil de alcanzar en un futuro cercano.

Frente a todas estas conclusiones y reflexiones, los aportes que los integrantes de la Asociación Bartolomé Aripaylla – Ayacucho, nos alcanzan en la presente publicación; constituyen una fuente de valiosos testimonios de los campesinos de las comunidades alto andinas de Quispillaccta, Chuschi, Ayuta, Condorpaccha y Huaripercca, situadas al sur de la ciudad de Huamanga (Ayacucho). Estos testimonios, constituyen evidencia viva, de que en los campesinos andinos existe otra manera de percibir la comida, sus usos, su preparación y lo más resaltante es que aún esta vigente y vigorosa.

Estos son pues los “conocimientos tradicionales” a que se refieren los expertos del mundo que concurrieron a Chenai (India). Estos saberes constituyen la esperanza para fortalecer sistemas agroalimentarios propios que permitan lograr la seguridad y soberanía alimentaria para las mayorías poblacionales de nuestro país.

También, encontramos en la presente publicación, reflexiones a cerca de las limitaciones de los conceptos, seguridad y soberanía alimentaria, que por su enfoque antropocéntrico, descuidan el cuidado de la naturaleza.

Nos alcanzan, una interesante reflexión sobre el término **Suficiencia Alimentaria**, asociada a la frase quechua **mana pisikuy**, que da la idea de que en las chacras se debe criar de todo para hacer alcanzar para todos, es decir, no solo para los humanos, sino también para las comunidades de la naturaleza y de las deidades andinas: **Pachamama** (madre tierra), **Apus** (cerros protectores), **Kawsay mama** (madre semilla), etc.

No olvidemos, lo que nos vuelven a remarcar los expertos: “La agrobiodiversidad y la diversidad cultural se influyen mutuamente”, es decir que no sólo se debe conservar la diversidad y variabilidad de las plantas nativas cultivadas y sus parientes

silvestres, sino también hay que conservar los saberes de crianza, en este caso los saberes asociados al uso alimenticio de la diversidad y variabilidad de las plantas andinas, que hicieron posible, la conservación de esta rica agrobiodiversidad.

Se trata pues, de conservar y fortalecer la cosmovisión andina de los campesinos criadores de diversidad a partir del cultivo de la chacra, fortaleciendo su cosmovisión andina.

Ing. Julio Valladolid Rivera
Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas

Noviembre, 2007



 **terre des
hommes**
Apoyo a la Niñez