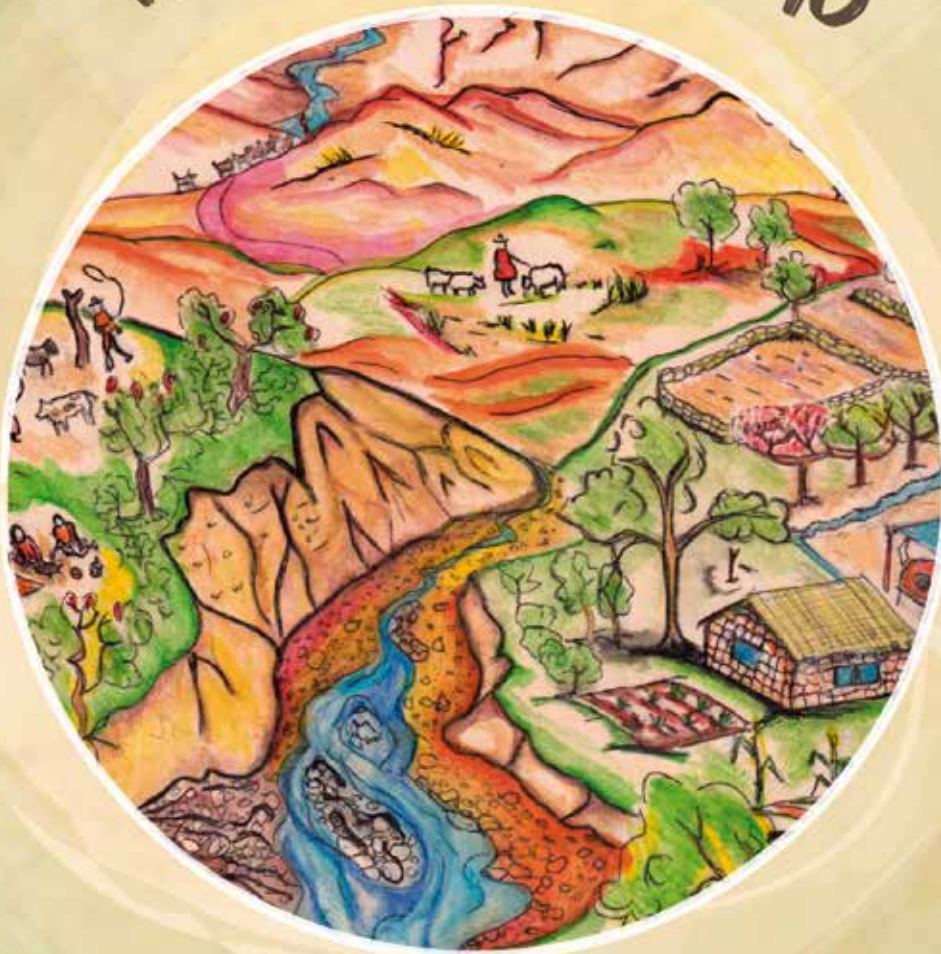
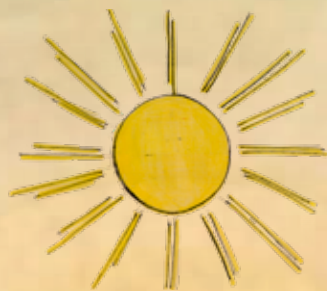


Nuestro Tiempo Redondo

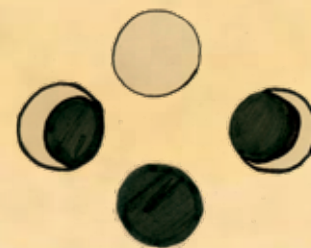


**Comunidad Kolla Kondorwaira
de Potrero de Castilla**

Salta - Argentina
2019



Nuestro Tiempo Redondo



**Comunidad Kolla Kondorwaira
de Potrero de Castilla**

Salta - Argentina
2019

Comunidad Kolla Kondorwaira de Potrero de Castilla

Nuestro Tiempo Redondo / compilado por Karla Pérez Domínguez; Silvina Belmonte - 1a ed. - Salta: Instituto de Investigación de Energía No Convencional - INENCO, 2019.

60 p.; 24 x 18 cm.

ISBN 978-987-20105-9-1

1. Cultura y Sociedad. 2. Manejo de Recursos Naturales. 3. Hábitat Rural. I. Pérez Domínguez, Karla, comp. II. Belmonte, Silvina, comp. III. Título.

CDD 307.1412

Esta obra contó con el apoyo del Fondo Ciudadano de Desarrollo Cultural. Proyecto "Nuestra sabiduría, nuestra vida. Patrimonio cultural inmaterial de la comunidad originaria Kolla Kondorwaira, Potrero de Castilla, Provincia de Salta." Año 2018. Ministerio de Cultura, Turismo y Deportes, Gobierno de la Provincia de Salta, Proyecto PUE "Innovaciones tecnológicas en energía y ambiente en concordancia con los objetivos de desarrollo sostenible y la agenda 2030". Instituto de Investigaciones en Energía No Convencional (INENCO). Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) y Fundación Somos Parte.

Todas las fotografías incluidas en esta publicación fueron aportadas por la comunidad y los participantes del proyecto.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA.
Ministerio de Cultura, Turismo y Deportes.
Entre todos



¿Quiénes participaron de este libro?

Aportaron sus conocimientos en talleres, entrevistas, fotografías y dibujos:

Anahí Marilyn Corimayo
Águeda Sarapura
Andrés Corimayo
Apolonia Corimayo
Belén Viveros
Elena Viveros
Eusebia Sumbay
Eustaquia Sarapura
Felipa Cayo
Fernando Gabriel Tolaba
Gabriela Viveros
Gastón García
Gimena Sarapura
Jacinta Sarapura
Josefa Sarapura
Josefina Abigail Vilca
Julia Sarapura
Juliana Mamani
Lidia Sumbay
Luciano Flores
Luis Alberto Sarapura
Lourdes Gutierrez

Sandra Flores
María Sarapura
Marta Araya
Martina Sumbay
Maximiana Viveros
Milagros Sarapura
Miriam Inés Tolaba
Modesta Cayo
Natalia Corimayo
Nicolás Viveros
Noelia Jaime
Noelia Keyla Alancay
Noelia Sarapura
Paulina Sarapura
Ramón Flores
Roque Sumbay
Rosa Sumbay
Sara Sumbay
Sergio Viveros
Teodora Sarapura
Teresa Sumbay
Yanina Maidana

Coordinación del proyecto:

Karla Maythé Pérez Domínguez
Silvina Belmonte
Teodora Sarapura

Compilación, redacción y edición del libro:

Karla Maythé Pérez Domínguez
Silvina Belmonte

Revisión comunitaria:

Teodora Sarapura
Miriam Inés Tolaba

Ilustraciones:

Mayra Halusch Escribas

Diseño gráfico:

Laura Tálamo
Luciana De Sarro

Colaboraron en los talleres y entrevistas:

Emanuel Cesar Fuentes
Florencia Fochi Crocco
Mayra Halusch Escribas
Natalia Moldes

Me encanta estar
arriba en la montaña,
será porque nací allá
arriba en el cerro.



Contenido

La Comunidad Kondorwaira	02
El Tiempo Redondo	03
La Siembra	07
Día de las Almas	12
La Hacienda	15
La Cosecha	19
Calendario	25
El Carnaval	28
Marcada y Señalada	31
Cambio de Puesto	35
Lana y Barro	39
La Pachamama	43
La Peregrinación	45
Empieza un nuevo ciclo	48
Coplas Potrereñas	50
Algunas de nuestras palabras	54
¿Cómo se hizo este libro?	56



La Comunidad Kondorwaira

Los originarios estamos volviendo las cosas a su lugar. Nuestros antepasados vivían aquí. **Nos sentimos del pueblo originario.** Antes éramos solamente Potrero de Castilla, ahora nos hicimos **comunidad** y la tierra así va pasando de generación en generación. Todos nos tenemos que ayudar, cuidar. Si queremos luchar, nos tenemos que acompañar. Van a venir tiempos feos, debemos ponernos firmes, acompañarnos. Hay que buscar unión. Nosotros no necesitamos un pedacito de tierra, **necesitamos nuestro territorio** para pastorear a los animales y sembrar nuestras semillas, por eso nos juntamos e hicimos comunidad.

En una comunidad entre todos nos ayudamos como vecinos. **"Allá vivían mis abuelos, acá mi mamá, más lejos el otro vecino. Todos teníamos sembrados y animales, nos cuidábamos mutuamente"**. Eso sería lindo que no se pierda, además de las marcadas, las señaladas, lo de las coplas y todo lo demás. **Que se mantenga el respeto, la dignidad.** Una vida sana, una vida de comunidad. Lo primero que tiene que hacer una comunidad es respetarse: respetar los lugares, enseñarles a los hijos a respetar a los demás. Después **solidaridad**, cuidarnos entre nosotros; hay gente por ahí que está sola, avisar si le pasa algo. Kondorwaira, la comunidad, es así, se cuida. Que no se pierda ese respeto. Somos la gente del campo, que quede esa riqueza, esa costumbre.

Somos una comunidad reconocida Kolla, de los cerros, de la cultura andina. **Kondorwaira** es un nombre quechua que significa **"cóndor al viento"**. El cóndor es el ave que más alto vuela, es como el rey de las aves. Cuando vas a Potrero, enseguida aparece el cóndor. Siempre aparece arriba, te mira, te da vueltas y se mantiene vigilante.

El territorio que habita la comunidad Kondorwaira se ubica al noroeste de Argentina, provincia de Salta, departamento La Caldera. Incluye diferentes pisos ecosistémicos que van desde bosques montañosos a pastizales de altura. Geográficamente pertenece a la alta cuenca del río Mojotoro y se ubica a escasos kilómetros de Salta Capital. La dinámica territorial incorpora las localidades urbanas de Vaqueros, La Caldera y barrios de la zona norte de la ciudad.

El Tiempo Redondo



En nuestra comunidad, las cosas que hacían nuestros abuelos y que también hacemos nosotros, las realizamos en un tiempo al que le llamamos redondo.

Con **el tiempo redondo** sabemos cuándo llegarán las lluvias y aumentarán los caudales de los ríos, cuándo llegarán los fríos y mermarán los pastos.

El tiempo redondo nos permite organizarnos para cuidar a los animales de la hacienda, buscar los mejores pastos para que siempre estén bien alimentados, hacer quesos y venderlos, carnear y preparar el charqui; preparar la tierra, trabajar el rastrojo, levantar su cosecha y guardar las semillas para el siguiente año; recolectar los frutos y las hierbas que tenemos a nuestro alrededor, preparar diversas comidas y bebidas.

Este tiempo nos anuncia cuándo hay que esquilarse a las ovejas, tomar la *pushka* y ponernos a tejer; cuándo hay que salir a buscar el barro y la pirca para transformarlos en ollas o tinajas; cuándo hay que preparar el cuero y ponernos a trenzar. Con el tiempo redondo sabemos que llegó el momento de *corpachar* la tierra y agradecer por sus cosechas, frutos y todo lo que la Pachamama nos da.

“¿De qué vivimos? De eso, vos ya vas a ir viendo de qué vas viviendo”. De la siembra, de los trenzados, de levantar los chivitos, corderos y terneros, de hacer los quesos en verano y venderlos. Y ahí vuelves otra vez todo el invierno a hacer los telares. Entonces **ahí está la ronda de cómo vive la gente**, está la actividad redonda de todo el año. Nuestros abuelos así nos han enseñado, y nosotros así les hemos enseñado a nuestros hijos.

Ahora en el cerro ya no hay tanta gente. Antes sabían andar, pero un montón, de un lado y del otro lado llegaban todos a caballo. Donde vivimos ya no quedan muchos jóvenes, estamos grandes, viejos nomás, la juventud no. La juventud se ha ido toda a la ciudad y acá están los mayores. Pero los chicos tienen que trabajar en el campo, la siembra y la hacienda. Aquí se sabe todo. Por eso es importante contarles la vida, cómo vivía nuestra familia, cómo se trabaja. Si ellos no lo hacen, ¿cómo van a aprender?

Este libro es para que no se pierda lo que sabemos y nuestros hijos y nietos lo puedan saber. Este libro narra nuestros saberes y nuestra forma de convivir con la naturaleza. Con este libro queremos que nuestros hijos no se olviden de sus raíces y se animen de nuevo a vivir el tiempo redondo.

Señas de la naturaleza y nuestro calendario



En nuestra comunidad el tiempo redondo tiene dos temporadas: **la temporada de lluvias/pasto** (verano) y **la temporada de frío/poco pasto** (invierno). Dependiendo de la temporada en la que nos encontremos, son las actividades que vamos a realizar. El calendario presentado en este libro muestra las actividades hechas durante todo un año.



Nuestras vivencias y actividades cotidianas están en estrecha vinculación con **la luna y el sol; ellos nos dan siempre sus señas**. La luna siempre te guía para adelante, es como una guía de energía buena, por eso uno busca la luna en el momento que más energía tiene que es la luna llena. La luna va creciendo de chiquita hasta llenarse, así va creciendo en energía, es cuestión de energía lunar para la prosperidad y abundancia. Todo lo que hacés es según la luna, absolutamente todo según la luna: si es señalada, si es marcada, si es sembrada, si es cosecha.

La marcada y señalada se hace por el tiempo de la luna creciente, o podría ser luna nueva o llena, no se hacen sin la señal de la luna. Si vos haces en menguante, con la luna que pasó de llena y se va achicando, no es conveniente. Hay gente que no cree y hace la marcada en cualquier día, pero nosotros sí **nos manejamos con la luna**, y por eso lo hacemos así. En cambio, cuando se va a capar al animal, se tiene que hacer en luna chiquita porque puede sangrar menos. La luna nos ayuda a curar los animales.





En el tiempo de las siembras también se usa la luna. Se dice **"Ahora ya está la luna nueva o cuarto creciente, voy a sembrar"**. Se siembra entre nueva y creciente y también hasta la llena, pero siempre para creciente. Se usa para sembrar, para que la cosecha sea abundante.

Antes cuando no había reloj te orientabas con el sol, en la madrugada te guiabas con el lucero de la noche o las Tres Marías. El sol da la hora: cuando más oscuro se va serenando, la hora apenas va a empezar; cuando está más luminoso es la hora del día. Te orienta el sol. Dicen que cuando el rayo te pega, te deja con algún don.

El viento es impredecible. El viento viene en mayo, de mayo hasta noviembre. En la zona nuestra, se puede llegar a tener los cuatro climas en un solo día, como el otro día: llovió, nevó, corrió viento y salió el sol.

Sabemos cuándo va a cambiar el clima. Se entiende el nublado, las nubes, cuando corre viento, cuando va a granizar. Cuando en el cielo se ponen las nubes bien menuditas y blanquitas, eso es ya para que granice. Cuando está nublado bajito y empieza a ponerse amarillento en medio de la neblina, es porque va a continuar el tiempo feo. Cuando va a venir el viento, las nubes se ponen *chaska* y si ya se pone rojo, seguro es viento.

Además, hay otras creencias: Cuando hay un fuego lindo, hermoso en la noche, te anuncia que al otro día va a amanecer lindo. Cuando canta el gallo de tarde anuncia que al otro día va a estar feo. El cascarudo - como le decimos nosotros-, cuando en la tarde sale a volar y pasa, te avisa mal tiempo. Si el águila comienza a bailotear, viene mal tiempo. Si los toros empiezan a balar es porque va a llegar la tormenta.



La Siembra





En nuestra tierra lo que más se siembra es maíz y papa. También se siembra oca, yacón, habas, arvejas, zapallo y otras verduras. Antes, cuando éramos chicos, se sembraba más maíz, mucha papa andina, papa lisa, ocas y algunas verduras. **Así sembrábamos todos.** Algunas variedades de maíz y papa ya se están perdiendo. Al no conocerlas en el pueblo, eran difíciles de vender.

La papa criolla es igual a **la papa andina** que le dicen. Hay de todos colores: colorada, overa, carne amarilla, blanca criolla, cuarentona, overita colorada, tuni y otras. Se da linda la papa criolla. La papa blanca que del pueblo llevamos, es delicada. Apenas pasó la flor, al poco tiempo, la tenés que cosechar porque ya se pudre todo. La que tenemos arriba, la colorada, esa no se pudre tanto, cosechamos más allá de abril. La oca también se da linda. Así se dan las ocas: amarilla, rosa, roja y blanca.

El maíz fue, es y será nuestro principal alimento. Se siembra en los **rastrojos** cerca de noviembre. Es el maíz criollo, chiquito, de ocho rayas. Tiene mucho más grano, es amarillo y de varios colores. Es dulce, riquísimo. También tenemos maíz capia, blanco, colorado y al que le llamamos garrapata. El maíz es parte de **nuestra alma**. Siempre ha representado algo lindo para nosotros.

En algunas familias, toda **la verdura** se siembra al mismo tiempo que la papa. En la huerta, se siembra lechuga, acelga, zanahoria, zapallo, habas y arvejas. Todo esto lo sembramos en verano, porque en invierno las heladas no dejan.



Las semillas



Se elige la semilla de la papa y el maíz, para guardarla. Se busca la mejor mazorca con los mejores granos, bien maduros. Se saca de la parte de en medio de la mazorca, los mejores granos. La semilla de la papa hay que guardarla elegida. Cavas un pozo, primero pones paja, luego papa, otra vez paja y encima la tierra. Eso se llama "hoyos". Cuando llega su tiempo, hay que sembrarlas antes de que broten.

La variedad de semillas que quedan, ya son pocas, antes había más. Algunas variedades ya se perdieron, porque se siembra poco, y el tiempo está cambiante.

La semilla guardada tiene que ser de este año que cosechamos, es especial para sembrar. Si la tenés guardada mucho tiempo, después la siembra no da, es un trabajo perdido. **Es bueno sembrar con semilla nueva.** Entonces nace todo parejito, y se cosecha lindo también.

Las semillas se chayan para la siembra. Se les echa agua bendita, toda la bebida que lleva y después la coca. Para sembrar, **nosotros pagamos bien la tierra**, y recién empezamos a semillar. Todo se ofrenda. Hay que pagar bien al rastrojo; a la tierra hay que pedirle permiso: "**Voy a hacer este trabajo, voy a sembrar**". Al rastrojo se entra por la cabecera y ahí tenés que hacer el pocito para pagar la tierra. Si pagás bien, haces coquear la semilla y sembrás pidiendo a la Pachamama, tendrás una buena cosecha. Siempre se tiene que pagar.



Siempre estamos sembrando...

En septiembre-octubre ya estamos arando, porque son las últimas heladas y empiezan las primeras lluvias. Primero **se prepara la tierra** con mula y arado, después hay que dejar como una semana y recién se puede echar la semilla. Otros sembramos a pico, nada de arado. Nuestros abuelos araban con bueyes. Tenemos para arar, pero como en ese tiempo los animales están flacos porque escasea el pasto, lo hacemos todo a pico. Después se pone la semilla en la tierra y, a veces a pico o con el mismo arado, se va tapando.

Cuando la tierra ya no quiere dar le echamos abono, pero cuando la tierra es linda, se siembra así nomás. Se usa **abono de la hacienda** que se tiene en el corral. Le ponemos todo por encima a la semilla, eso le da más fuerza. Cuando piqueamos se pone el abono y después cuando estamos rayando se va tapando, y así se da hermoso. Nosotros no usamos fertilizante ni nada. Todo es natural, de los animales.

En la tierra nueva la siembra se da hermosa. La tierra aguanta más o menos 4 o 5 años, más no. Ahora donde sembramos es tierra nueva, ahí nunca nadie ha sembrado. Donde se sabía sembrar mucho, empezó a mermar y mermar. Nos hemos cambiado más arriba. Hay que dejar unos 4 o 5 años para que la tierra descanse. Cuando descansa se recupera y se la vuelve a sembrar.

Cuando la papa tiene la altura de 25 cm por ahí, la tenemos que **almear**. Entonces la planta se apura más porque está con tierra nueva y mejor. Apenas almear, tenés que tratar que no entre ningún animal. Todo bien asegurado, así crece hermoso. El alambre se pone para que no entre nada de hacienda. A demás se refuerza poniéndole un tejido de ramas. Ahí no entra nada, ni cabra, ni caballo, ni vaca.

Al sembrado, hay que cuidarlo.



En esta época del año **estamos todo el tiempo sembrando**. Aprendimos de nuestros padres a sembrar. Cuando teníamos 8 años ya ayudábamos a sembrar. Ellos hacían el sembrado con arado, y el arado lo tiraban los animales. Los niños ayudábamos a poner la semilla en la tierra para que ellos vayan terminando el trabajo. **"Mi mamá me enseñó a sembrar"**.

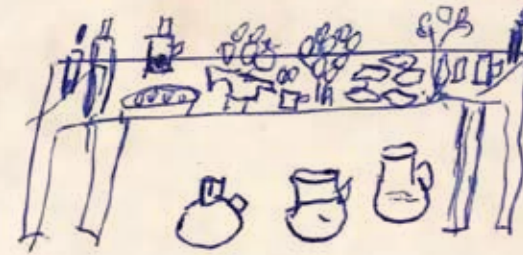
La mujer sabe arar, sembrar, desyuyar, recoger las cosechas. Pasa que la mujer del campo era, es y sigue siendo una mujer fuerte. Todas esas cosas, sabe hacer la mujer del campo, además de atender a su familia.

Si vos vivís en el campo, debes sembrar para tu sustento. La gente antes era guapa, todos sembraban. **La vida del campo es linda**. Nada más que hay que ser guapo para sembrar.

Yo he soñado que me he muerto antes de ir al cerro. Estaba yo aquí (en Vaqueros) y me he muerto. Buscaba a Dios en el cielo, mirá vos. Y he encontrado a San Pedro en mis sueños. San Pedro y San Pablo me han dicho: "Dios no está ahora aquí". Pero estaba la Virgen María con su traje celeste, brillando la corona, y con una piola me ha dejado arriba del cerro, donde he nacido. Ahí en la esquina donde me dejó, he sembrado este año. Y sembrando ahí, la papa se creció bonita...



Día de las Almas



La ofrenda de Todos los Santos se hace en nuestra comunidad. Todas las familias tenemos esta costumbre. Hay que prepararse con tiempo para hacer las ofrendas. Se prepara la chicha primero y uno o dos días antes se hacen las ofrendas de pan en el horno. Se pone mucha ofrenda. Hay familias que se juntan para preparar las ofrendas, y poner una sola mesa. Algunos que no pueden estar en el momento de hacerlas, colaboran con fruta, dulces, haciendo empanadas, preparando el asado, trayendo arropo, anchi, fardos de gaseosa, vino y coca.

Hacer la ofrenda no requiere mucho gasto, pero sí esfuerzo y tiempo. Hay que estar para armar todo. Hacer la ofrenda entre todos, es lindo. Si uno tiene fe, uno lo hace. Cuando estás sola te cuesta más, porque tenés que hacer sola la comida, preparar el pan, la fruta, poner de todo lo que les gustaba y no olvidarte de nada.

Algunas personas acostumbran poner en su mesa el 1 de noviembre bien temprano, mate cebado, yerbeado, azúcar, hojas de coca y agua, y más tarde continuar con el resto de las ofrendas. Otras personas esperan al medio día y ponen todas las ofrendas juntas. Hay quienes hasta ponen corderos y pollos enteros en la mesa.

El 1° de noviembre ya con todo listo y preparado, **tenés que poner la mesa para las almas.** Se ponen las ofrendas, no hay que olvidarse de la coca y la chicha. El día de los Santos, **les ponés las cosas que a ellos más les gustaban.** Dulzuras lleva mucho: dulce de batata, membrillo, pasas, higos, galletas, mucho caramelo, de todo. Se ponen cosas dulces y saladas, vino, coca, yerbeado, queso, fruta, gaseosa; toda la comida que comían. **"A mi papá le gustaba poner mucho, él decía va a venir mi abuela, mi finado tata, mi finado tío, tía, todos los vecinos finados"**.



También se ponen flores en medio de la mesa, en un florero alto, cualquier flor que uno pueda comprar. Arriba del cerro buscamos la charagua, la flor blanca, que le dicen **la flor del alma**. En Todos los Santos, las ofrendas que preparamos y ponemos en la mesa tienen toda clase de dibujitos: escalera, cruz, gaucho y gaucha, palomas, guanaquitos, ovejas, cabras, gallinas, vacas. Le decimos **Alma nueva**, cuando alguien que murió este año, va a tener su primera ofrenda. Aquí debés poner luto en la mesa, el mantel en lugar de blanco va a ser negro.

El día de las almas las familias acostumbramos a visitarnos. Durante la noche del día primero, o al medio día del día dos. Saludamos a los presentes y nombramos a las almas que también están presentes en ese día. Le ponemos agua bendita a las ofrendas, hacemos rezos y después nos hacemos compañía. Algunas veces nos quedamos hasta el amanecer, charlando nomás o copleando.

Al otro día, el 2 de noviembre al mediodía, tenés que **despachar a las almas**. Se comienza a levantar las ofrendas que se pusieron en la mesa. Primero tenés que **apartar todo lo que le querés ofrendar a la tierra**. Igual que el día de la Pachamama, nosotros ofrendamos. Se separa de todo, para la tierra va una cosa de todo lo que pusiste en la mesa. Y después el resto se reparte en partes iguales entre los presentes, el único que a veces puede llevar más, es el repartidor o rezador. Es una persona que no es de la familia, que nos visita el 2 de noviembre y reza por las almas que vinieron a visitarnos.



Esta persona al terminar el rezo, va repartiendo las ofrendas: hace montones de todo lo que hay. Entonces ahí uno se pone feliz dividiendo y compartiendo con los que vienen. Por ahí vienen 10 y la mesa que pusiste la tenés que dividir en 10, si son 5 en 5, depende de la cantidad de personas que tengas en casa. Tiene que ser exacta la ofrenda.

Luego de repartir las ofrendas, se cava un hoyo en la tierra, generalmente es el mismo donde se ofrendó a la tierra el día de las almas el año anterior. Ahí se va nombrando a todas las almas que nos visitaron. Toda la familia que está presente pasa y ofrenda a la tierra, se despide de sus almas. Al final se tapa el hoyo, se colocan flores y velas. Nos volvemos todos juntos a la casa sin mirar atrás. Así esperamos el siguiente año, para que de nuevo podamos compartir con las almas.

La Hacienda



A nosotros nos gusta vivir en el cerro, porque **ahí podemos tener hacienda**. Nuestras familias tienen ganado mayor (vacas) y ganado menor (cabras y ovejas). Cuando se tienen animales hay que levantarse a las 5 o 6 de la mañana. Se sale al campo y hay que caminar mucho. Las crías de los animales, se quedan en casa, los sacamos a pastorear aparte.

Las ovejas van a buscar pasto a donde está más parejo; **las cabras** se van lejísimo, se meten en la parte más fiera, que les decimos peñas, ahí les gusta comer. Las tropas de cabras y ovejas en invierno caminan más que en verano; podrían caminar y dar la vuelta entera. Se van arriba del cerro, es mucho la distancia para verlas. A media tarde hay que empezar a reunir las. Sí o sí hay que volverlas antes de que se vayan más al cerro, sino se quedan muy lejos. Cuando llegan al corral ya se quedan solas.

Las vacas pastorean en campo abierto, siempre hay que ir a campearlas, ver por donde andan. Cuando nacen los terneros, corderos y cabritos, no podés descuidar la casa, no te podés ir al pueblo. **Tenés que estar**. Hay que cuidarlos del zorro, del águila y del cuervo. Le decimos cuervo al cóndor. El cóndor es muy paciente cuando anda, le gusta andar donde hay terneros. Por eso, cuando hay terneros uno anda ahí vigilando. También hay pumas que se comen a los terneros, las ovejas y las cabras; si uno no los cuida, esos animales ganan. Para proteger a los terneros de los cóndores, se pone una figura, como si fuera un espanta pájaro, para que piense que hay gente.



Pastorear con la hacienda es estar en nuestro territorio. Desde hace años la gente sabe cuál es su lugar para pastorear a sus animales. Se sabe que cada uno es dueño de un espacio. Hay quienes ya no pueden estar en el campo y manejan la hacienda al "partir". Se le encarga los animales a un familiar o vecino, y se dividen. Si se tienen 10 corderitos, la mitad es para el dueño o dueña y la otra mitad para quien los cuida.

Las familias se mantienen de la cría de animales. En diciembre, y sobre todo en enero, se hacen los quesos. Y cada vez que bajan al pueblo con las cargas de queso, los venden y se llevan la mercadería para el mes. En esa temporada hay queso en abundancia y se venden también los cabritos y corderitos para las fiestas de fin de año. Con la ganancia de la venta, la gente compra mercadería, vestimenta y otras cosas para pasar el verano, que es cuando el río está más crecido.



Leche y queso



El ganado menor tiene crías dos veces al año. Están pariendo por primera vez en diciembre-enero y su segunda parición es para los meses de junio-julio. Cuando las ovejas están por tener corderitos, no se les puede sacar la leche; recién pasando unos días de la parición se las puede ordeñar.

La ordeña la hacen tanto las mujeres como los hombres. A veces lleva tres o más horas. Los que tienen más práctica ordeñando, se tardan menos. Cuando hay más pasto y el frío se fue, todos los días se ordeña la hacienda chica, mientras que la hacienda grande, se lo hace día por medio. Se prepara un tacho u olla de barro, se higieniza, se le pone una coladera de tela, se saca la leche de los animales en un balde chico y la vamos vaciando al tacho.

Para hacer los quesos de cabra o de oveja, terminando de sacar la leche, nos higienizamos bien las manos y ahí es cuando le ponemos **el cuajo**. Una vez cuajada la leche, queda listo como si fuera un flan. Después lo mezclamos y dejamos un ratito. De ahí con la mano se saca la cuajada que parece una pelota. Del suero que queda, se pone a hervir y sale el requesón. Lo que más hacemos es **queso de cabra**. Si nos encargan, hacemos **queso de oveja** sola, pero ya a partir de febrero lo hacemos entreverado con cabra, porque la oveja tiene poca leche. Salen mantecosos estos quesos.

La cuajada la ponemos en una bandeja y la llevamos al quesero, es decir al lugar donde vamos a asentar los quesos. Para esto se usan **cinchones trenzados**. Se pone la cuajada con un poco de sal y luego se aprieta, como prensando. Cuando sale el suero vas poniendo más capas de cuajada, una parte de sal y más cuajada, así hasta que se llega a llenar el cinchón. Lo tapas con una tela y luego le ponemos una piedra pesada para que apriete y salga todo el suero. Así queda hasta el día siguiente que ya tenés un queso.

Cuando los quesos están listos los ponemos en **el zarzo**. Ahí se conservan. Cuando se hace bastante queso se baja cada 15 días, y cuando se hace menos queso se baja por mes. **Los abuelos acostumbraban a guardar los quesos larga temporada**. Algunos duraban desde marzo hasta los primeros días de noviembre, que es la fiesta de Todos los Santos. Los teníamos al aire libre, pero en el zarzo. Cuando se los quiere comer, se les lava y están listos para comerlos. Al tenerlos así guardados largo tiempo, no toman ningún gusto, nada, están conservados muy bien.

También hacemos **queso de vaca**. Las vacas se ordeñan temprano a la mañana, terminas cerca del medio día dependiendo la cantidad de animales que tengas. Terminando de lechar a las vacas, se ordeñan las ovejas y las cabras. Siempre se empieza por las vacas, porque a los terneros nosotros los encerramos el día anterior.

La leche de vaca se la cuaja en el corral. Una vez que se corta la leche, tenemos que mezclarla muy suavemente. Dejamos que la cuajada se separe del suero, asentándola con las manos, sacando de a poco el suero. El suero también se aprovecha para hacer requesón. Algunas personas cuelgan la cuajada en una tela, para que se le salga todo el suero. Otras personas lo asientan directo en el cinchón. **Cada familia tiene su forma de trabajar los quesos**.

Para hacer los quesillos, se deja la cuajada de un día para el otro. Se pone a calentar en una olla, agua caliente con sal. Se le larga la cuajada cortada en pedacitos, lo sacas y le vas dando la forma. El quesillo se puede comer caliente en el plato o se lo cuelga en el zarzo para que se seque.



Tengo una vaca lechera,
castaña, overa, bragada.
Saco leche y hago queso,
Todavía me sobra cuajada.

La Cosecha





Desde los meses de febrero hasta abril se comienza a madurar la papa, el maíz y el zapallo. Tenemos dos momentos para cosechar: uno cuando la siembra está tierna y otro cuando está madura. A **la primera cosecha** de papa le llamamos *mishka*, es **la papa nueva**.

Cosechamos **los primeros choclos** para los meses de febrero - marzo. Se tienen varios rastrojos sembrados. Dependiendo del tiempo de sembrado, maduran de forma escalonada. Cuando está amarillo decimos que está lindo el maíz. **La segunda cosecha** se hace cuando se ve que la caña está seca y **el maíz está maduro**.

El yacón lo venimos cosechando casi para el mes de junio, también algunas frutas y verduras como las arvejas y las habas. Cuando cosechamos papa, maíz, zapallo, oca, u otras cosas, siempre **seleccionamos** lo más lindo, lo separamos, y eso queda como semilla **para ser sembrado en el siguiente año**.

Cuando éramos chicos siempre estábamos entretenidos, no teníamos tiempo de aburrirnos. Nos levantábamos a tomar el mate, después buscar las cabras, luego la hora de la comida, ir al rastrojo, la cosecha, juntar y desgranar el maíz, seleccionar la papa.

Una vez cosechado el maíz, lo colocamos en **trojas o trojeros** para que se seque con el viento. Después lo guardamos en bolsas, algunos lo dejan en el marlo y otros desgranado. Lo que queda es para darle de comer a los animales en tiempo de invierno.

Cuentan los abuelos que antes cosechaban el maíz, alistaban los cargueros y se iban a los molinos de la ciudad para hacer moler. También en las casas se tienen "*maranas*", son parecidas a una mesita de piedra, eso se usaba y se sigue usando para moler el maíz.



Frutos y yuyos medicinales

Para el cerro hay muchas frutas que nosotros juntamos y llevamos en baldes o bolsas. Son **frutas de estación**, no las vas a encontrar en cualquier tiempo, **hay que esperarlas si querés cosecharlas**. Para el tiempo de febrero-marzo-abril, estamos cosechando *durazno, manzana, ciruela, pera, piquillín, sachapera*.

El piquillín es de color morado. Es una fruta parecida a un arándano, un poco más pequeño. También se las llama *uvitas del campo*, son riquísimas. Esta fruta es difícil para bajarla, porque si se golpea se pone marrón.

La sachapera o quitapera tiene una flor azul y su fruto es amarillo. Tiene un sabor muy dulce, son nuestros caramelos. Sus flores son llamativas con forma de campanita y se le ve florecer a la distancia. Así como *el piquillín*, es delicada para bajarla.

Hay otra fruta que le llamamos *culima*, da una flor morada, es como una enredadera, sabe estar en los canales. Vos cavas y te encontrás como oquitas, parecidas al yacón. Hay otra que le decimos *oca de yuto*, es como una martineta. Este yuyito lo cavas y te comes su papita. Es parecido a la *culima*. A los abuelos les gustaba comer esas papitas; se dan en los sayales, en la parte de altura, hay un montón. La papita madura en la tierra, medio cristalina, es blanca como un diente de ajo, bien dulce para comerla, es rica.

También tenemos *los cuaresmillos* que florecen en septiembre-octubre, su maduración es más larga y se cosecha en tiempo de pascua. Tiene un sabor muy rico, no como las frutas que se consiguen en la ciudad.



La *quirusilla* es una planta que recolectamos y con la que hemos crecido toda la vida. Es una planta de hojas grandes. Se da en las vertientes, donde hay mucha agua. La cosechás desde noviembre hasta enero, ya después cuando llueve mucho se empieza a poner dura, hebrosa y pierde el sabor. Se come como una fruta, en cualquier hora del día. A veces, se la prepara como refresco: se muele y si es posible se pica finita, se prepara con agua y azúcar y se deja reposar. Para cosecharla, no hay que quebrarla con cuchillo. Es blanda, se debe quebrar con la mano, si la cortamos con cuchillo se seca y ya no se da. Es rica, bien sabrosa.

En el cerro se dan varios *yuyos* que recolectamos. *Arca yuyo, muña muña, verbena, quimpe, llantén, salvia guiadora, suico de vaca, pupusa, amor de gringo*, entre otras. Todos los yuyos son medicinales, tienen distintas propiedades y los usamos como remedio. Estos yuyos también tienen su tiempo para cosecharlos: en semana santa es tiempo de juntarlos.

Se tiene la *muña muña*, que usamos como remedio para el estómago o el frío; el suico de vaca usado para tomar en el mate o junto con el café. Tenemos la pupusa como remedio para el frío de los huesos, podés tomarlo por dentro o darte un baño. Tenemos un yuyito que le llamamos la chachacoma, es un yuyito que usamos como remedio para el camino, es bueno para la puna, cuando vas al cerro y te sentís muy mareado, la coqueas y como que te tranquiliza, te alivia, se te va el cansancio.

El *llantén* se usa para mal del estómago y fiebre, se hace infusión y se toma como agua o como té. Otro yuyo que usamos para bajar la fiebre es el ñusco. El *ñusco* también se ocupa para lavarse el cabello. El té de *paico* se usa para empacho. Hay una planta que le llamamos *baje*, es una raíz que sale en la tierra como lanudita, y abajo tiene una papita, sabíamos comerla mucho cuando salíamos con las cabras. Es energética, te da fuerza, valor, es dulzona y acuosa.

“ Mi abuela no sabía ni leer ni escribir, no tenía ni libreta de documento, nada, pero ella sabía todo. Ella era partera, curaba a las señoras cuando estaban mal del parto y curaba a los chicos del susto. Si un chico estaba enfermo, sabía si estaba empachada y sabía qué darle de remedio. Ella sabía qué yuyito te iba a curar, sabía todo. Nosotros no íbamos por remedio para nada a la farmacia. Todo era ella. Si no te veía bien, te daba un yuyo o cambiaba por otro, y con ese estabas bien. Y así, todo era remedio del campo, nada de ir a la ciudad y llevar de allá. Toda la gente del cerro sabe con qué y cómo curarse. ”



Nuestras comidas

La vida en los cerros es más sana que en la ciudad. Acá criamos a las gallinas a maíz, las vacas y las ovejas a fuerza de pasto puro. **La gente del cerro vive con todo lo natural**, es lindo el campo porque se tiene de todo, no se está comprando todos los días, se tiene agua limpia y comida sana.

Los mayores se han criado comiendo mucho maíz. Tantos años comiendo maíz, se puede haber cansado o relajado uno, pero no, **el maíz** no te relaja nunca, **te cría fuerte.** Del maíz se pueden preparar muchas comidas: el mote, el tostado, la harina para hacer polenta, el frangollo, maíz para el locro, chilcán, la ulpada, la chicha, la mazamorra y los tamales.

Para moler el maíz se tiene un tronquito con un agujero en medio, a eso le llamamos *el mortero*. Con el mortero se maja el maíz, luego lo sacas y sale molido. Para pelar el maíz se desgrana, se hace hervir agua con ceniza en una olla y se le agrega el maíz. Se deja hervir unos minutos, hasta que comienza a desprender su chalita (piel). Se lava bien, le sacas toda la ceniza y queda limpito, listo para usarlo.



El tostado se hace cuando está el maíz seco, desgranado. Tiene que estar bien sequito para tostarlo. Esto se hace en un tiesto de barro. Hay quienes lo ponen a tostar en arena de río en el tiesto o grasa en la sartén. También se sabe tostar a las habas cuando están bien secas. Las hacés tostar en una olla de hierro o en una olla de barro y después se tiene que moler, así queda la harina de habas.

Ahora ya en el mercado de la ciudad, venden harina para el *chilcán*. Para preparar el chilcán se pone a tostar maíz amarillo y después se muele. Una vez que se tiene tostado y molido el maíz, se pone agua hervida mezclándolo a fuego lento o en las brasas. Hay quienes le ponen queso. Eso empieza a espesar; si te gusta dulce, lo haces dulce, sino salado. Lo comes con cuchara.

Así como el chilcán, hay otra forma de comer el maíz que se llama *ulpada*. Se hace con el maíz tostado y molido, un poco de azúcar y agua. La gente lo utiliza cada vez que va al campo, o de viaje. En una talega (bolsa pequeña) se pone el azúcar y en otra la harina. Es una bebida que te quita el hambre y te refresca.

Para hacer los *tamales* existen dos formas de preparar la masa, de mote hervido o de harina seca de maíz pelado, molidos en la marana. La pasta para hacer el tamal, se hace con el *charqui* o cabeza de vaca. La carne hay que hacerla cocer, machucarla y tizarla con la mano. Otros ingredientes son: cebolla, papa, huevo duro, comino, pimentón, sal. Se arma una tortilla en la mano, se pone el relleno, se cierra en forma circular, se coloca en la chala y se ponen a hervir. Salen muy ricos los tamales.



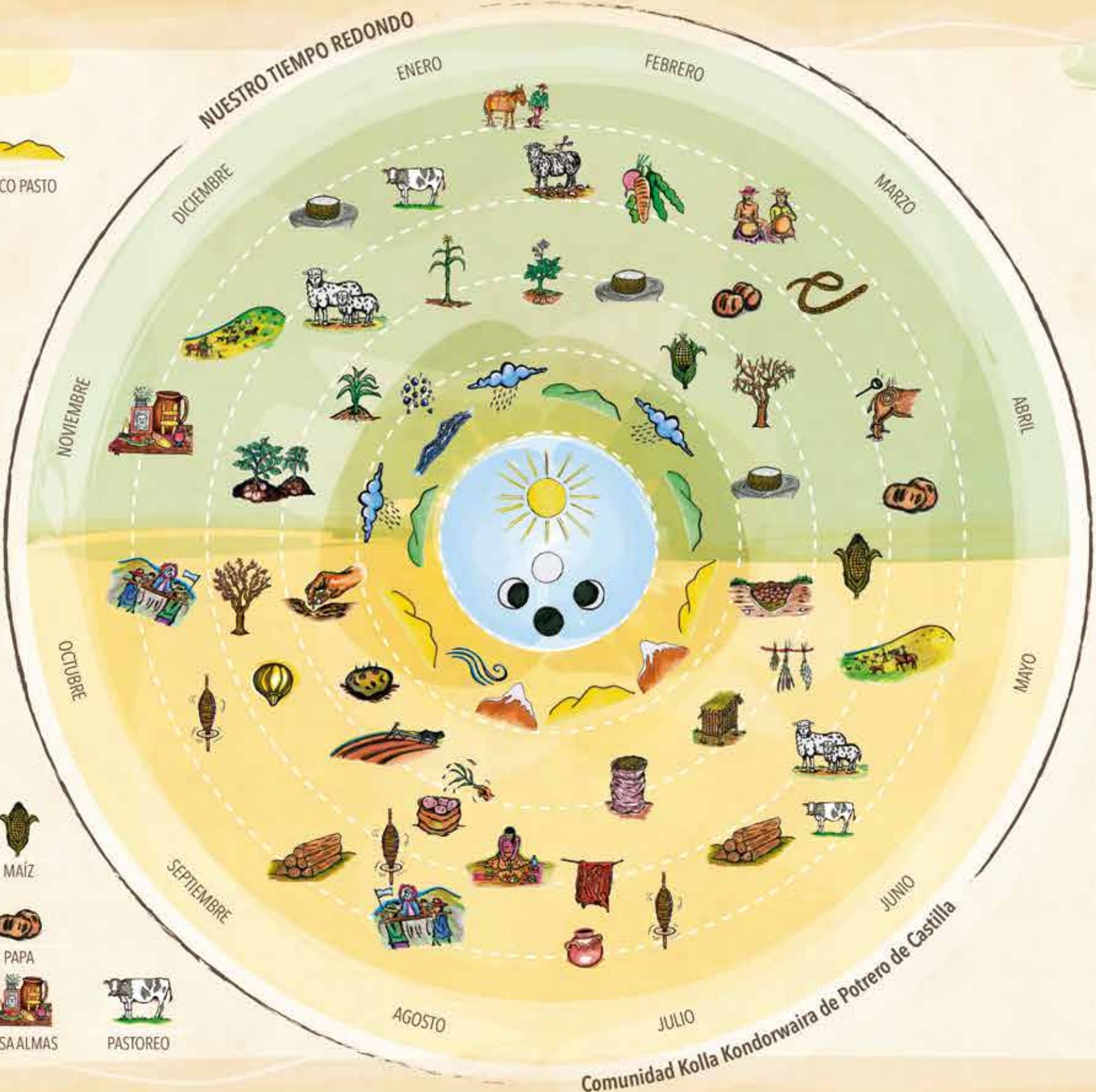
Antes también en el cerro se sabía hacer el *chuño*. Se cosechaba la papa y en invierno cuando llegaba la nevada y hacía mucho frío, se ponía afuera en un plástico o arriba del techo. Ahí se helaba y deshidratava todo. Cuando sale el sol, se quita la piel y se la pone a secar. Estando seco se muele y queda la harina de chuño. De la papa más chiquitita se hacía el chuño, porque la grande no alcanza a helarse. Al chuño lo llevábamos para vender.

Calendario



Referencias

- SOL
- INVIerno
- POCO PASTO
- VIENTO
- CHARQUI
- HILADO
- BARRO
- FRUTOS EN FLOR
- PEREGRINACIÓN
- OFRENDA A LA PACHAMAMA
- CAMBIO PUESTO INVIERNO
- CHAYADA DE SEMILLAS
- LEÑA
- ARADO
- SIEMBRA
- SEMILLA MAÍZ
- SEMILLA PAPA
- HOYADA
- TROJA
- MAÍZ GRANO
- MESA ALMAS
- PASTOREO



Referencias

- LUNA
- LLUVIAS
- PASTO
- RÍO CRECIDO
- GRANIZO
- ALMEO PAPA
- CAMBIO PUESTO VERANO
- VENTA QUESO
- ALMEO MAÍZ
- PARICIÓN
- QUESO
- FLOREO MAÍZ
- FLOREO PAPA
- ESQUILA
- COSECHA
- PAPA MISHKA
- CARNAVAL
- FRUTAS
- CHOCLO
- TRENZADO
- MARCADA

Comunidad Kolla Kondorwaira de Potrero de Castilla

El Carnaval



El carnaval principalmente *hay que esperarlo con buena fe*. Se prepara de todo: la chicha, los quesos, los quesillos, el choclo, la carne. Se lo espera con todo. Se recibe al carnaval lo mejor que se puede. Y hay que pagarlo, así uno sigue teniendo todo lo que quiere.

El carnaval en nuestra cultura empieza con el día del compadre y la comadre. Es lo primero. Se preparan todas las cosas para recibir el compadre, para las comadres igual. Y después venga el carnaval, ya con todo. *Antes todo tenía nombre* y duraba toda una semana: primera semana jueves de compadre, segunda semana jueves de comadre, sábado de carnaval, domingo de carnaval, lunes carnaval, martes carnaval, miércoles de ceniza, jueves y viernes de cuaresma, sábado de tentación. En esas festividades antes se hacían y se siguen haciendo muchas marcadas.

“
Ayer salí de mi casa,
diciendo he de volver mañana,
como soy moza soltera,
volveré de una semana.”

En el día de la comadre *se hacen convidados*. Por ejemplo, ustedes llegan: “*Vengo a saludarte comadre, te traje un queso, un zapallito, una verdurita. Te convidó comadre*”. En este momento se hace *el intercambio de chuspa* (coquera) entre todas las comadres. Siempre se van *visitando llevando un presente* de regalo. La dueña de casa recibe a las comadres con yerbeado, chicha y algunas comidas ricas.

Para el carnaval, salimos de fiesta, nos vamos de marcadas. Llevamos nuestras mejores ropas, el más lindo caballo, con sus monturas chapadas y la caja en la mano. Las mujeres llegaban con su guagua en la espalda. Siempre fue **una fiesta muy importante.**

"Cuando llegan al patio, la mama sale con los quesillos que se ponen en el cuello y la chicha en esa jarra grande pa' que se sirvan".

En época de carnaval todos enfloran sus sombreros y salen con los quesillos en el cuello. Se van a visitar al vecino, de ahí pasan al otro vecino, de ahí al otro, y así no se vuelve hasta dentro de una semana más o menos. Para enflorar los quesillos y sombreros se usa una florcita rosa que sale justamente para esa época, que se llama charagua.

Y así, como dicen... *"No me he cansado de andar de fiesta en fiesta".*



*Potrereña soy señores,
no tengo por qué negar.
Con la cajita en la mano,
mi destino es cantar.*

Esta es la época también de hacer los trenzados para los lazos, las riendas. Yo soy artesano, yo sé trabajar con cuero. Yo sé hacer riendas. El trenzado de 5 tientos se llama simbao. Hay de 6 también. El cuero se pela al agua y se saca la piel, cuesta mucho trabajo hacerlo. Ahora compro el cuero, cuero de vaca tambera, peladito ya. Pero siempre le pego una sahumada al cuero, antes de trabajar. Con todo listo, yo agarro 10 juegos de rienda, y me voy a Potrero de Chañi y El Rosal. Todos me conocen, voy cantando, voy con mi corazón cantando, y llego a las casas... y dicen "Mira quién ha llegado. Ha traído riendas, ha traído bocales, ha traído un poco de lacitos". Me conocen todos, por eso me quiere la gente. En el camino está la gente esperando, llevando queso, requesón, de todo.

Marcada y Señalada





Cuando se tiene hacienda y hay terneros, es necesario marcarlos y señalarlos para que no se pierdan o se entreveren con otra hacienda. Marcamos los terneros que nacieron el año anterior. Señalamos los terneros que nacieron en la última temporada. **Cada uno tiene su propia marca y señal.**

Las marcadas anteriormente se hacían para los tiempos del carnaval y hasta las pascuas, algunas llegan hasta el día de la Cruz. Desde entonces es así, porque está un poco más calmada la lluvia. Cada familia tiene su fecha para hacer sus marcadas, para que no coincida justo que la está haciendo otra familia, al mismo tiempo que uno. La hacemos en distintos tiempos, sino está uno solo, y las marcadas son para que gente de otros parajes venga. **Las marcadas son lindas. Va mucha gente, se llena de gente arriba.** Hay quienes saben ir a todas.

Para la marcada hay mucho trabajo que hacer. Cualquiera persona que lleve a la marcada, se suma y colabora. Los hombres de la familia o cualquiera que haya ido, ayudan a juntar a las vacas que andan en el campo. Se juntan a los animales desde temprano, se sale un día antes de la marcada. La marcada se hace los sábados, ya viene de tradición, se cree que si se hace una marcada un martes o viernes es mal día. El viernes tampoco se puede carnear, sería un día antes, un jueves; ese día se reserva para juntar a los animales que están cerca y se los encierra en el corral. Las mujeres colaboran con la preparación de la comida y haciendo las flores, zarcillos y vinchitas de lana que serán utilizadas para adornar a la hacienda. **Es bonita toda la preparación.**



El día de la marcada, a la mañana bien temprano, se corpacha con coca y bebida. **La corpacha es una ofrenda que se le da a la Pachamama.** Antes de ofrendar se pone la tola y el incienso en los sahumeros y se sahúma todo. Los dueños de la casa donde se hará la marcada, son los primeros que corpachan; los abuelos ya están bien acostumbrados, se levantan cuando escuchan el gallo cantar. Hasta en eso hay que tener fe, es el momento de pedir que todo salga bien, que tengamos un lindo día y se pueda juntar toda la hacienda.

Con las vacas en el corral, se invita a pasar a los presentes a campear. **Las hojas de coca** tienen un papel importante en la marcada, con ellas se campea. Los abuelos sabían hacer así, es una manera de hacer de los abuelos. La campeada es buscar la suerte. Es lo mismo que decir **"Mira ahora me voy a campear mis vacas a ver si están todas, juntarlas, verlas"**. **Campear es buscar y compartir la suerte** para que siga linda la hacienda. Entonces lo mismo se hace con las hojas de coca.

Los dueños de casa que hacen la marcada, cavan un pozo en el corral, ponen bebida y en un pañuelo grande o poncho echan hojas de coca y dicen **"Pasen a campear señores"**. Entonces le ponen fe ahí también. La gente que ha ido a la marcada y pasa a campear, va buscando y juntando las hojitas enteritas, las cuenta y después las ponen en el pozo o las entrega al dueño y le dice **"Yo te traigo un novillo", "te traigo dos vacas", "tres terneras", "una yunta de tamberitas blanquitas y overitas"**. El dueño del ganado trae una chuspa floreada, ahí va guardada la coca campeada.

En la campeada se va nombrando lo que se ofrece. El invitado le va pidiendo a la Pachamama y así tiene que ofrecer, conectado con su corazón y con la Pacha. La coca bien sanita se tiene que ir juntando, siempre con la mano derecha. En el dedo más chiquitito se ponen las hojas que serán los terneros, en los más grandes las vacas y los toros. Es como si se le estuviera regalando al dueño tanta hacienda que se ha traído. **Hay algunas personas que dan suerte** y así aparece al otro año, lo que ellos dicen.



Ya que se terminó de campear, comienza la pialada eligiendo a la tampera más linda y al mejor toro y se les hace **un casamiento**. Se los voltea, se monta al toro sobre la tampera, con sus cabezas mirando al naciente. Los tapan con un poncho y se les pone vinchas, flores, serpentinas, papel picado, coca y bebida. Se dice que el casamiento se hace en **símbolo de que se multiplique la hacienda**. Hecho el casamiento, se inicia la pialada.

Marcamos a los animales grandes primero, y luego señalamos los terneros. Cada familia y cada persona tiene su señal y su propia marca. La señal se hace en la oreja de los animales, algunos le sacan un pedacito de arriba o de abajo o de la punta de la orejita, esa es una señal. La marca se hace con un hierro para identificar a los animales de cada uno, puede ser las iniciales, números o diferentes dibujos. Después de marcar y señalar, se enflora las orejas de los animales.

Al final de la marcada, se acostumbra a darle tres vueltas al corral con toda la hacienda. ¿Por qué se les hace dar la vuelta? Se debe hacer en señal de unión. Todos los presentes van por detrás, **agradeciendo a la Pachamama**, rezando que a los animalitos les vaya bien, que no les agarre ninguna peste. Se agradece por lo que la Pachamama nos ha dado todo el año, los terneros nuevos, bien lindos que han salido. Se da gracias en las tres vueltas. Algunas personas van rezando y otras bagualeando. También



se va brindando con la chulla, que es una bebida, que sale de la preparación de la chicha. En la última vuelta, se abre la puerta y tienen que salir todos. Queda el corral vacío y cerrado. De ahí se va uno en dirección al nacimiento del sol.

Una vez despachadas las vacas, rezamos de rodillas, besamos el suelo, levantamos pastito y lo tiramos por donde han salido las vacas. Luego, **camino al mojón**, cada uno levanta una o dos piedras, que representa al animal que se brindará a los dueños. Será una yunta de vaca, dos terneros, dos novillos, lo que quieras ofrendar. Al pie del mojón se hace un pozo donde se entierran las señales de los animales y **se paga** con diferentes bebidas, papel picado, serpentina y coca. Ahí se alegra el mojón cantando y se da las gracias a los presentes por haber venido. Al final se invita a pasar a la casa, se ofrece comida, se canta y baila hasta el amanecer. Se coplea con caja y sin caja. Cuando es la marcada, toda la familia que vive en el pueblo o la ciudad va. A pie o a caballo, cruzando los ríos, como sea llegan.



Cambio de Puesto





En nuestro territorio la gente está en movimiento. En verano estamos en la casa de toda la vida y en invierno, en el puesto. Le decimos puesto, a la casa donde pasamos el invierno. Algunos se cambian entre mayo y junio, con el tiempo de seca, antes de que nazcan las crías de los animales. Pasa que en el campo hay mucho pasto, pero muchas veces el invierno viene fiero, también para la hacienda, y escasea el pasto. Cuando comienza a hacer frío, **el viento anuncia que hay que cambiarse.** Con la llegada del invierno hay que irse a donde está entero el pasto que creció en verano. Ahí los animales no adelgazan. Al cambiar se deja descansar ese pastaje que se usó en verano, y se aprovecha ese pasto que ha estado resguardado. Se trata de que los animales no sufran de pastura. De esa forma las crías son mejores y no adelgazan tanto las madres. Noviembre o diciembre, ya se está volviendo a la casa.

Las familias que no hacen cambio, tienen otro sistema. Por ejemplo, como en Potrero son lomadas bastante extensivas, en verano se manda a pastar toda la hacienda para un solo lado y en invierno pastorean en otro lado distinto. Es como si estuviera dividido el campo, imaginariamente, ya sabemos. Eso se usa sin cambiarse de casa.

A la luna se le ve el buen día para cambiarse. Entonces hay que preparar los animales, encorralar las cabras y ovejas. Se sale a las 7 u 8 de la mañana y se está llegando al puesto a las 6 de la tarde. Un día casi de caminata para llegar. Hay que llevar el *avío*, que es la comida que se prepara un día antes, para poder descansar en algún lugar y comer. También una tarde antes se hacen bollos para llevar. Esos bollos duran unos tres días, hasta que uno se acomoda en el puesto para poder tener leña seca y preparar las tortillas a la parrilla.

La familia entera colabora en el cambio. A veces se suman otros familiares, sobrinos y amigos. Especialmente los varones son los que traen los animales. Los hombres van arriando por detrás a las ovejas y las cabras para que no vayan desparramadas o se queden. Otros van a caballo por delante. Las mujeres se ocupan de la limpieza y cambio de las cosas. Antes de irse, la casa debe quedar limpia.

En el cambio de puesto, **de todo se lleva:** ovejas, cabras, gallinas, gatos, perros, algunas veces pasan vacas y otras veces no, van unas cuantas nomás. Hay que preparar mercadería, ropa, camas, colchas, colchones, cosas de cocina, todo lo que se tiene. Todo eso se lleva en cargueros. Algunas personas tienen sus cosas en el puesto y solo llevan mercadería. **Hay que preparar todo en caballo;** no tenemos vehículo, es todo a caballo. Se dedica un día para ir a dejar todo, al otro día se aprovecha para limpiar la casa, porque varios meses estuvo sola, y también hay que sahumar. Hay que dejar y volver después de un día o dos días ya con las cabras, con todos los animales.

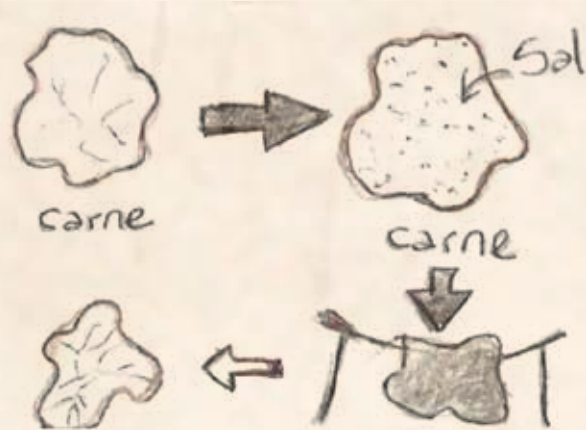
La vuelta a la casa es antes de que crezcan los ríos, **cuando los pastos de allá se ponen buenos.** Es una vida linda la del campo, pero es complicada cuando llueve. No podés salir por los ríos. Cuando bajamos por cualquier motivo al pueblo, **no vemos las horas de volver.**





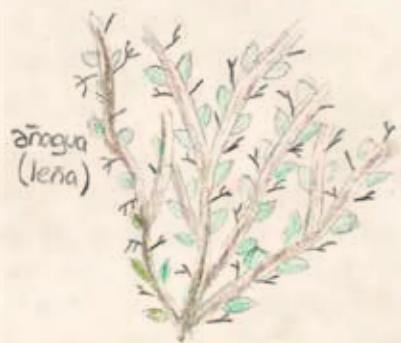
El charqui

El charqui es una reserva que se hace para el invierno. Es la carne seca que no se echa a perder. Al principio del invierno todos los años, se carnea una vaca gorda o un novillo grande. Como en invierno los animales están delgados no sirven para carnear. Ya estando el animal muerto, se despieza, se separan los blandos de los huesos y se hacen como unos bifés grandes. Se le agrega mucha sal, después se lo pone en una sogá o alambre y se cuelga al sol. Ahí hay que esperar hasta que se seque bien. Esto se hace en invierno porque ya no llueve, no hay moscas y el viento lo seca rápido. La carne seca de oveja se llama **chalo-na** y se hace secar con los huesos.



El charqui te dura para toda la temporada. Un poco se manda para la familia que está en el pueblo o se comparte con los vecinos. Se usa para hacer guiso, locro, frangollo, sopa, tamales y empanadas. Para los viajes de invierno, se usa el avío de charqui *majao* con mote o tostado.

La leña



Arriba en el cerro no te hace falta nada. En la parte baja del cerro, tenemos leña de *aliso*, *perita*, *suncho* y *piquillín*. **Hay mucha leña**, pero nada como la *añagua*, es una plantita similar a la *tusca*, no muy grande ni pequeña, pero es más fuerte su leña, echa brasa. Esta leña te da más calor, con dos o tres palitos se puede cocinar. En cambio, la brasa y la llama del *aliso* es más débil. De algunas casas, a veces se tiene que bajar hasta el volcán por leña porque arriba todo es campo y no hay mucha. En las partes más altas hay que usar la *yareta*, una planta resinosa pegada contra el suelo que se usa como leña.

Siempre tenemos que tener leña, hay que andar juntando para que no te falte nunca. Hay quienes tienen leña cerca, la cosechan verde y esperan a que se seque. Otros la traen de lejos con mula.

En invierno tenemos que juntar leña para pasar el verano. La juntamos de los árboles que tienen sus ramas secas. Hay que guardarla, amontonarla y recién usarla en verano. A la leña para iniciar el fuego le decimos *chilca*.

Lana y Barro



Nosotros hemos trabajado desde siempre la lana y el barro. La lana para hacer pellones, pejeros, alforjas, tejido de frazadas, colchas, fajas, ponchos, medias, gorros y guantes. El barro para hacer ollas *wir-khi* (grandes), *yuros*, tinajas y hasta platos.

El trabajo en lana tiene que hacerse en invierno, en verano no podemos hilar porque se llena de guata el sembrado. La guata es una plantita medio amarilla que se va pegando a la planta y es difícil de sacar. Trabajar el pellón es una actividad que se puede hacer durante todo el año. Las ollas en cambio, tienen distintas épocas: el barro y la pirca los juntamos en verano y en invierno las tortas con las que se van a cocer las ollas, porque ya están sequitas.



Tejidos y pellón

Antes todas las mujeres sabían tejer. "Aprendimos solas viendo a la mamita tejer, era una diosa hilando. Mi abuela tejía ponchos. Sabíamos ver cómo ella hacía todo y de ahí aprendimos. Una lo tiene todo acá en la mente, nos acordamos que ella sabía tejer ahí en el piso, poniendo 4 estacas. Lo hacemos de la misma forma, lo tenemos todo clarito, como si hubiera pasado ayer. Por eso pienso que mi mamita nos enseñó a tejer. La abuela le enseñó a mi mamá y ella me enseñó a mí."

Para hacer el hilo primero hay que esquila la oveja. La lana se tiene que desmotar, luego se escarmina de forma pareja y después se hacen pequeños vellones. Ahí recién se empieza a **hilar con la pushka**, haciéndola girar. Una vez hilada una cierta cantidad, se arma una madeja, se lava y se puede teñir a gusto. **La lana se tiñe de colores naturales:** *piquillín* que es amarillo, *romaza* o *lampazo* que se hace color naranja, *cáscara de cebolla* y de *nogal* que hacen color marrón.

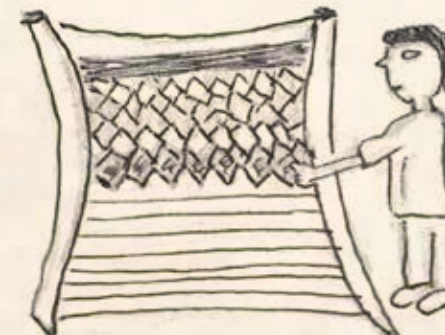
La lana se puede trabajar en dos tipos de telares; uno bien grandote y otro chiquito. "La abuelita tenía un telar grande, era tan lindo". Para hacerlo funcionar se usaba agua. El agua daba vuelta a una piedra que tenía, venía el chorro, se metía y hacia mover el pedal. Cuando le aumentabas el agua, se movía más rápido y se cortaba el hilo, tenía que bajar despacio nomás. Como este telar que se mueve con el agua, ya nadie tiene.

Para trabajar en el telar chiquito y hacer alforjas, fajas o peleros, se plantan cuatro estacas. Al ir tejiendo, se lo va arrollando para que siga avanzando el tejido. Las figuras que se

hacen son rombos, ojos de perdiz, ojos chicos, una figura en zigzag que le decimos *qenqo*, otra figura que es ojo doble. Hay quienes le ponen las iniciales de sus nombres en las alforjas. Las que son buenas tejedoras, ven un pelero y enseguida ya le sacan la figura, cuánto hilo se necesita y cuántas vueltas lleva.

En invierno hay quienes pueden pasar todo el día tejiendo. Los tejidos siempre se han hecho por encargo para la venta, para la casa o para la familia. Ahora son pocas las mujeres tejedoras.

Hay un tope en la hilada y es cuando se empieza a sembrar. Dejas de hilar, porque se dice que se llena de maleza el sembrado. Entonces no se puede hilar más. Tampoco se puede hilar cuando estás embarazada, porque se dice que el ombligo del bebé se ata.



Hilando



El pellón por otro lado, es un trabajo que se puede hacer en cualquier momento del año. El pellón es un tipo de asiento que usamos para la montura del caballo. No se lo puede hacer continuamente, uno avanza de poquito en poquito, cuando está desocupado. Se trabaja una o dos horas. A veces no se puede avanzar mucho, porque anda uno ocupado con la siembra o con la hacienda. Como somos pocos los que hacemos, tenemos un montón de encargos.

Muchos hemos aprendido solos, viendo cómo lo hacían nuestros padres y animándonos a hacer. El pellón se hace del cuero de la oveja. Hay que lavarlo y luego rociarlo con alumbre y sal. Mientras se va secando, se va sobando, eso es curtirlo. Cuando está bien blandito el cuero, se corta con el molde.

En verano el tiempo no deja secar rápido, se pudre mucho. Por ahí lo tenés mucho tiempo mojado y se sale la lana, se pela todo. En invierno, ahí es más rápido porque seca rápido el cuero.

Hay figuras que se hacen en el frente del pellón y que gustan mucho, como los rombos cruzados y la "X". El pellón es un trabajo que hacen mayormente los hombres.



Ollas y tinajas

Antes se hacía cerámica y **se cocinaba todo en ollas de barro**. Ahora no; ya no están las olleras. **“Mi mamita me enseñó a hacer ollas de barro”**. Se necesita barro y pirca. El barro es la arcilla. La pirca es una laja finita que si tocas se desarma. Cada ollera tenía su propia veta y sabía dónde buscar lo bueno. Para hacer ollas o tinajas, se muele la pirca con una piedra grande y después se mezcla con el barro. A la masa se le va dando forma, siempre desde abajo para arriba.

Atrás de las casas, se cavaban pozos grandes para hornear las ollas. Dentro de los pozos se van apilando las ollas y se cubren con tortas de vaca, se tapa el agujero y se le prende fuego. Debe quedar prendido toda la noche, hasta el otro día. La gente de antes ya sabía bien la medida que hay que poner de tortas de vaca, para que dure toda la noche y termine de fundirse bien todo. No hay que meter nada adentro de la olla, porque sale manchada. Al día siguiente tendrás las ollas listas.

Se hacían muchos encargos: ollas para chicha, tinajas, ollas grandes, ollas chicas. Los encargos se vendían o se hacían trueque entre la misma gente de la comunidad. Eran unas ollas y tinajas bien gruesas, que no se rompían fácilmente.



El 1° de agosto es un día muy esperado, porque **celebramos a la Pachamama, la Madre Tierra**, gracias ella tenemos todo lo que necesitamos para vivir.

La noche anterior en una olla grande ponemos a hervir la **tistincha**, que es la comida principal que se le brinda a la Pacha. Lleva maíz en mazorca y desgranado. A todas las mazorcas se le saca granos al medio, como una rayita en forma de **qenqo**. También lleva carne de la cabeza de vaca, las patas y la panza. Con la primera luz del día, se coloca en una fuente y **se ofrece su aroma** a los cerros, a las vertientes, a los vientos, a los corrales, a los rastrojos. Hay quienes acostumbran a mirar en las mazorcas el caminito, si se cerró es señal de que será un buen año. Ahí se ve la suerte de uno.

Llegando a las 12 del mediodía, hacemos un pozo en la cabecera del rastrojo, adornamos con lanas de colores, sahumamos y recién **damos de comer a la tierra**. Se ofrenda la comida y bebida preparada, frutas y dulzuras, coca y cigarrillos, chicha y vino, yerbeado y aguardiente. Se va nombrando para que en tu casa no falte nada y tengas abundancia, para que tengamos una buena cosecha, que crezcan buenos pastos, que las vertientes no se sequen **y nos de buena salud para trabajar**.

Ese día si levantas una piedra y está húmeda, se dice que será un año próspero. Tiene que ser una piedra que esté plantada, que esté bien en contacto con la tierra. También se puede hacer la chayada de las semillas que serán sembradas en noviembre.

El 1° de agosto espero a la Pacha bien. Si no tengo cabeza de vaca, compro una y llevo. Y pongo mi tistincha. Hago un yerbeado y me saco el sombrero. Pago a todos los cerros. Arriba donde estoy es lejos, ahí pago yo y me va bien. El año pasado he llegado arriba, he llegado y rezado y le he dicho a la piedra que me cure. He cavado hondo en el manantial, he pagado bien ahí, he entregado todo, cigarrillos, manzana, todo eché. La Pacha se acuerda de nosotros... Me ha hablado la Pacha, tengo suerte. Me ha dado una casa aquí en el campo.

La Peregrinación





Churita Mamita Virgen,
churita llena de amor

A la Virgen del Rosario de San Nicolás, patrona de la comunidad de Potrero de Castilla, se la va a traer en agosto y después se la lleva en octubre. Va mucha gente.

La peregrinación comenzó hace 27 años. En la escuela antigua había una gruta que tenía una imagen de la Virgen del Valle, pero no sabemos que se hizo. En un momento de aquella época, viendo que la gruta estaba vacía se propuso buscar una imagen. Entonces trajeron a una virgen donada de Buenos Aires, la virgen del Rosario, la llevaron y le hicieron misa. Pero al otro año no se podía hacer misa porque no había padre que vaya. Entonces nos animamos a ir a traerla en **misachico**, para hacerle pasar misa.

Todas las familias antes tenían un santo y en su época de santo iban con el misachico al pueblo. Era una costumbre. Algunos lo siguen haciendo, de irse caminando a Vaqueros y volverse otra vez para acá caminando con los santitos. Cada quien tiene sus misachicos, todas las familias tienen sus santos.

La primera vez fuimos 6 o 7 personas que bajamos a la Virgen en andas, hicimos pasar misa y había que volver. Elegimos volver en septiembre, porque ya no hace tanto frío y todavía no están crecidos los ríos. Como el tiempo entre agosto y septiembre era corto para volver y había que organizarse de nuevo y todo eso, entonces decidimos volver más adelante en octubre, y así fue.



Año con año la peregrinación fue creciendo. Fue difícil los primeros años porque no teníamos nada, pero siempre estuvimos dispuestos a ir. Ahora es mucha más gente, tenemos más cosas, estamos organizados. Ahora tenemos un albergue. Con sacrificio logramos por lo menos ponerle techo, puertas y así tener para albergar a los peregrinos.

Los municipios y la comunidad aportan para que el camino se abra. Lo bueno cuando la gente viene acá es que **se aprende a ser solidario**. Con el camino, con su caballo, con la comida. Eso no se ve muchas veces en los pueblos ni en las ciudades. Es muy difícil la palabra solidaridad y acá se da. Lo logramos muchas veces. Ver al que necesita. El que viene se enamora y el que puede aportar, aporta. Los grandes van trayendo a sus hijos y van sembrando futuros peregrinos. Eso es muy importante y no se tiene que perder. Los amigos han colaborado mucho en la peregrinación con la Virgen de Potrero, amigos originarios de la zona, conocidos desde los abuelos.

Virgencita de Potrero,
amparo del peregrino,
cubríme con tu protección,
cuando vengo por el camino.

Playa arriba y entre cerros,
entonando una oración,
virgencita del Rosario,
pedimos tu bendición.

Empieza
un nuevo
ciclo



Entonces *ahí está la ronda de cómo vivimos en nuestro territorio*, está la actividad redonda de todo el año. Empezamos de nuevo, algunos arriando la hacienda hacia donde se quedaron resguardados los pastos, otros chayando las semillas y preparando la tierra para sembrar, otros corpachando y agradeciendo a la Pachamama por lo que nos dio y nos dará.

Voy a echar mi despedida,
lamento con tanto dolor,
porque mi voz es pedida,
llévame en el corazón.

Coplas Potrereñas



Cuando oigo sonar la caja,
no como, ni ceno nada.
Me acuesto con las coplas,
y me levanto con la tonaca.

Los gallos cantan al alba,
yo canto al amanecer.
Ellos cantan porque saben,
yo canto por aprender.

Soy nacida al pie del cerro nevado,
por eso soy potrereña.
Acá me encuentro cantando,
también quiero ser vaquereña.



Como quisiera que conozcan,
el lugar donde vivo.
Allá maduran los pastos,
con el vapor del rocío.
Soy agüita cristalina,
bajada de la serranía.
Conozco mi naturaleza,
no conozco soberanía.
Tardesito voy llegando,
porque temprano no puedo.
Tengo que rodear mis cabras,
y dar de comer mi cabrero.

Ya no quedan campos verdes,
se han ido con el verano.
Arbolito deshojado,
con el desoyó del invierno.

Cuando estoy con mis hermanos,
siento que nada me falta.
No soy capaz de cambiarlos,
ni por oro, ni por plata.



Algunas de nuestras palabras

- **Bagulear:** canto proveniente del género musical baguala.
- **Campear:** salir al campo en busca del ganado vacuno. También se usa para buscar hojas de coca y compartir la suerte con quien ofrece una marcada/señalada.
- **Charqui:** carne deshidratada al sol con sal.
- **Chaska:** enmarañado, enredado.
- **Chalona:** carne deshidratada de cordero preparada con todo y huesos.
- **Chayar:** ofrendar a la tierra.
- **Chilca:** arbusto de hojas pegajosas.
- **Chilcán:** preparado a base de maíz molido.
- **Chuño:** papa deshidratada.
- **Chuspa:** pequeña bolsa de lana, tela o cuero, usada para guardar y transportar cosas pequeñas.
- **Cinchón:** molde redondo trenzado hecho de pasto (cortadera o siringuilla).

- **Corpachar:** ofrenda a la tierra, generalmente se hace con hojas de coca, comida y bebida.
- **Escarmina:** limpiar y arreglar el pelo o la lana.
- **Mama:** madre.
- **Mamita:** abuela.
- **Marana:** piedra grande y plana sobre la que se muele.
- **Mishka:** cosecha temprana de papa.
- **Pachamama:** madre tierra.
- **Pellón:** base o asiento que se usa para la montura del caballo. Se lo hace de cuero y lana.
- **Pirca:** laja que se muele para hacer las ollas de barro. También se le dice pica al cercado hecho de piedra.
- **Pushka:** rueca pequeña para hilar.
- **Qenqo:** zigzag, laberinto.
- **Rastrojo:** espacio de tierra que se ocupa para sembrar, protegido con pircados y/o alambrado.
- **Tistincha:** comida ceremonial que se ofrenda a la Pachamama.
- **Tostado:** granos de maíz tostados. Se usa para acompañar en la comida o cualquier momento.
- **Trojas:** jaulas con una altura de dos metros, están hechas de palos entrecruzados. Utilizado para reguardar y secar el maíz.
- **Ulpada:** bebida a base de harina de maíz tostado y molido.
- **Vellón:** lana de oveja que se junta al esquila.
- **Wirkhi:** cántaro de gran tamaño de boca muy ancha.
- **Yerbeado:** bebida caliente a base de yerba mate con alcohol.
- **Yuros:** ollas de barro pequeñas o medianas de boca pequeña.
- **Zarzo:** tejido hecho con cañas, varas o mimbre prensado. Se coloca sobre los techos para dejar madurar los quesos.

¿Cómo se hizo este libro?



“Los originarios estamos volviendo las cosas a su lugar”. Esta frase cargada de un sentimiento profundo, nos permite vislumbrar el proceso de **revaloración étnica** presente en los cerros de Salta. Este libro surge movido por las ganas de compartir a través de las vivencias, las creencias y los saberes de la gente, **el orgullo de pertenecer a un pueblo originario**. Los destinatarios principales: niños y jóvenes de la comunidad Kondorwaira.

La comunidad Kolla Kondorwaira de Potrero de Castilla habita en la zona alta de la cuenca del Río Las Nieves, departamento La Caldera, provincia de Salta, Argentina. Es un territorio con una gran **riqueza biocultural**. Acuna tesoros que se pueden ver y tocar, como sus paisajes, las papas y los maíces, las ovejas y las cabras, el agua que corre, los árboles y los pastizales. Y otros intangibles, como la cosmovisión andina y las prácticas culturales de su gente. Cuenta con una fuerte base agrícola-ganadera, una **relación recíproca con la naturaleza** y un manejo de los bienes comunes realizado desde una temporalidad que es vivida en forma cíclica.

El tiempo redondo es uno de esos tesoros. Y nos acerca a una forma de habitar los cerros: espacio y tiempo en movimiento. La comunidad Kondorwaira en conjunto con un equipo de investigación que se posiciona desde una forma de hacer ciencia, promovida a través del **diálogo de saberes** y la construcción colectiva del

conocimiento, generaron un espacio para reconstruir la memoria e identidad presente en este territorio.

Desde este espacio ideamos un proyecto. Luego, el proyecto se convirtió en acción. Y, por último, la acción se convirtió en palabra caminada y memoria compartida. **“Nuestra sabiduría, nuestra vida. Patrimonio cultural inmaterial de la comunidad originaria Kolla Kondorwaira, Potrero de Castilla, Provincia de Salta”** fue el nombre del proyecto que guio el camino. Bajo sus alas se convocaron a reuniones y talleres, se realizaron entrevistas y se sistematizó la información.

Se realizaron 4 reuniones y 6 talleres comunitarios donde se construyó el calendario agrícola festivo de la comunidad. En estos, se contó con la participación de **niños, niñas, jóvenes, adultos y personas mayores** que compartieron sus vivencias, sus creencias, **sus conocimientos**. Una vez identificadas las actividades que realizan, se ordenaron por temática, se conformó un equipo de investigación integrado por personas de la comunidad y gente que venía de la universidad. Este equipo realizó un total de 22 entrevistas, las cuales contribuyeron en la profundización de diversos conocimientos. Esta primera etapa, se realizó entre marzo y octubre de 2019. Y fue entre mates dulces, charlas y dibujos que se fueron compartiendo los conocimientos, los recuerdos y los anhelos.

En una segunda etapa fue el tiempo de sentarse a escribir. Juntar todo y unirlo. Entrelazar las palabras dichas y guardadas. Ponernos de acuerdo sobre qué y cómo lo íbamos a mostrar. Buscar imágenes para que otros pudieran comprender e imaginar. Se sistematizó la información y se le fue dando forma a un primer borrador del texto. Se eligió una comisión comunitaria encargada de revisar cómo quedaría el texto final. Porque existen muchas formas de compartir, este libro es la que elegimos e hicimos de manera colectiva.

Como integrantes de este espacio, nos tocó participar a modo de facilitadoras. Tuvimos la oportunidad de compartir el camino, sorprendernos y aprender en cada recodo. Reafirmar nuestras convicciones, porque sólo es posible construir nuevos conocimientos, dialogando y valorando las raíces de la tierra. Vivir una experiencia de *investigación-acción*, como le llamamos en la academia; o de *vida*, como le llamamos desde el corazón. Consideramos que este espacio puede llegar a sentar las bases para dibujar un futuro posible, donde el reconocimiento y los derechos de las comunidades originarias que habitan los cerros de Salta, sean valorados y respetados.

Karla y Silvina.



Karla Maythé Pérez Domínguez. Antropóloga de la Universidad Veracruzana, México. Máster en Investigación Social Aplicada al Medio Ambiente, Universidad Pablo de Olive, España. Becaria doctoral CONICET con países Latinoamericanos (2017-2022).

Silvina Belmonte. Licenciada e ingeniera en Recursos Naturales y Medio Ambiente, Doctora en Ciencias, área Energías Renovables, Universidad Nacional de Salta. Investigadora adjunta CONICET.

Ambas integrantes del grupo de investigación Planificación Energética y Gestión Territorial del Instituto de Investigaciones en Energías No Convencional, Universidad Nacional de Salta.

Entre montañas y ríos,
está mi pago querido
Potrerito de Castilla,
orgulloso de haber ahí nacido.

Soy de los cerros de Potrero de Castilla,
cerquita del cerro nevado.
Soy negrita porque el frío me ha quemado
y el viento de la puna que levanta
polvadera de los arenales.
De allí soy yo.
Donde la paja se vuelve techo de mi casa
y el ñaqua es leña pa mi fueguero.
Donde no hay un sol radiante, ni una dulce primavera.
Donde solo se espera la cosecha de las ocas
y de las papas overas.
De allí soy yo.
Kollita de Potrero, de poncho y sombrero.



Mujer sembrando en la tierra. Simboliza el ciclo de la vida. Las manos con las semillas y el hijo en la espalda. La vida se renueva como se renueva el tiempo. Síntesis de la forma de vida en estos territorios.


KONDORWAIRA

ISBN 978-987-20105-9-1



9 789872 010591