

SOY JOSÉ MAMANI  
EL RELATO DE UN NIÑO AYMARA

© Consejo Regional de la Cultura y las Artes, Arica y Parinacota, 2012  
© de esta edición: Editorial Amanuta Limitada, 2012  
Santiago, Chile  
www.amanuta.cl  
e-mail: contacto@amanuta.cl

Edición general: Ana María Pavez, Constanza Recart y Josefina Marambio  
Ilustraciones: Maggie Maino  
Diseño: Leslie Soto

Primera edición: junio 2012  
N° Registro: 214.580  
ISBN: 978-956-8327-96-5  
Impreso en Chile

Editorial Amanuta  
Todos los derechos reservados



Patrimonio  
Cultura



SOY JOSÉ MAMANI

editorial amanuta



# SOY JOSÉ MAMANI

EL RELATO DE UN NIÑO AYMARA

Consejo Regional de la Cultura y las Artes, Arica y Parinacota



editorial  
amanuta

# SOY JOSÉ MAMANI

EL RELATO DE UN NIÑO AYMARA



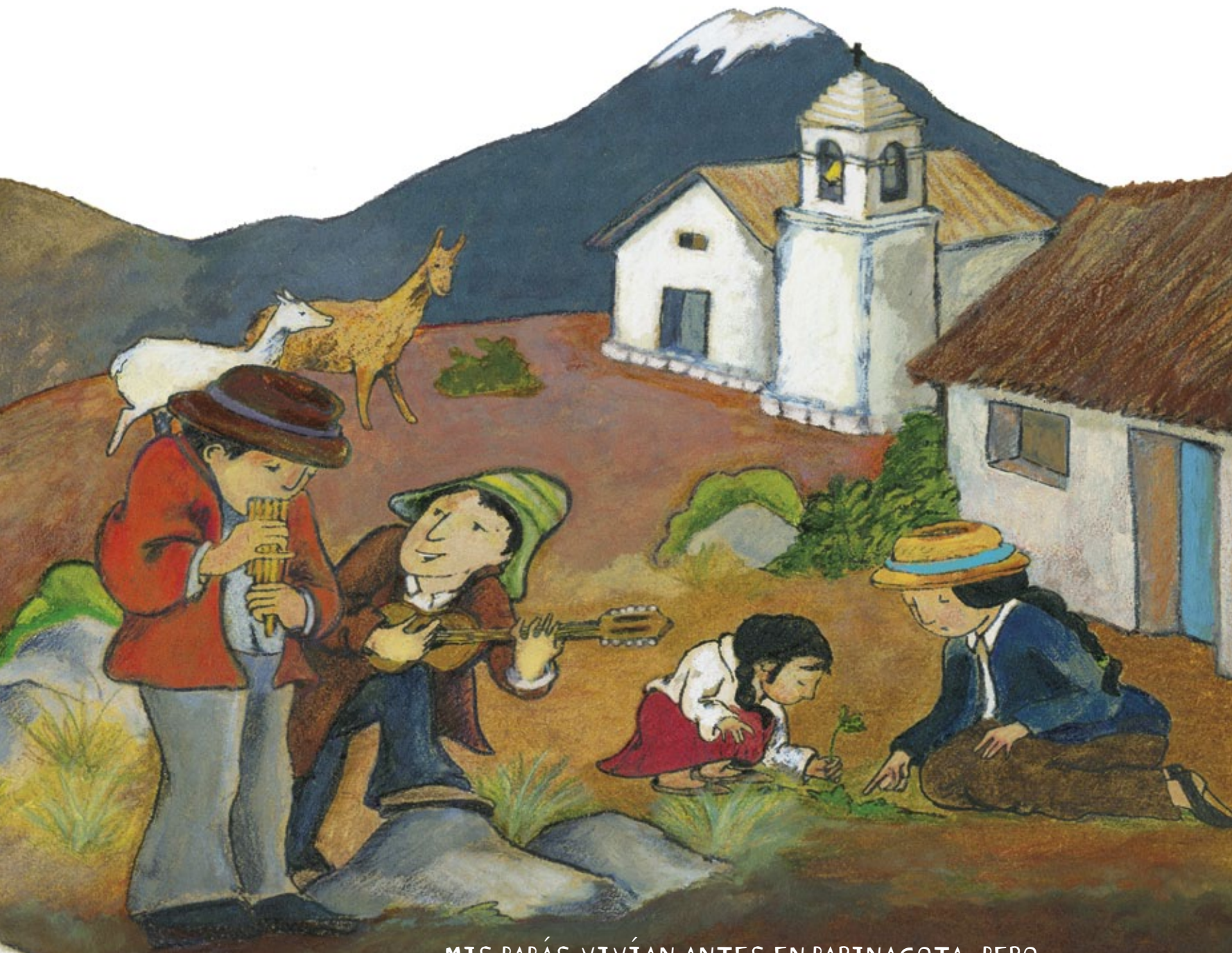
editorial amanuta

## SOY AYMARA

Hola, soy José Mamani. Soy aymara y vivo en Arica, en la región de Arica y Parinacota.

Te voy a contar muchas cosas de mi región y de mi pueblo. Se lo enseñaron mis abuelos a mis padres y mis padres me lo han enseñado a mí. Es lo que me hace sentir que pertenezco a este lugar, que también fue el lugar de mis abuelos. ¡Son tantas cosas!





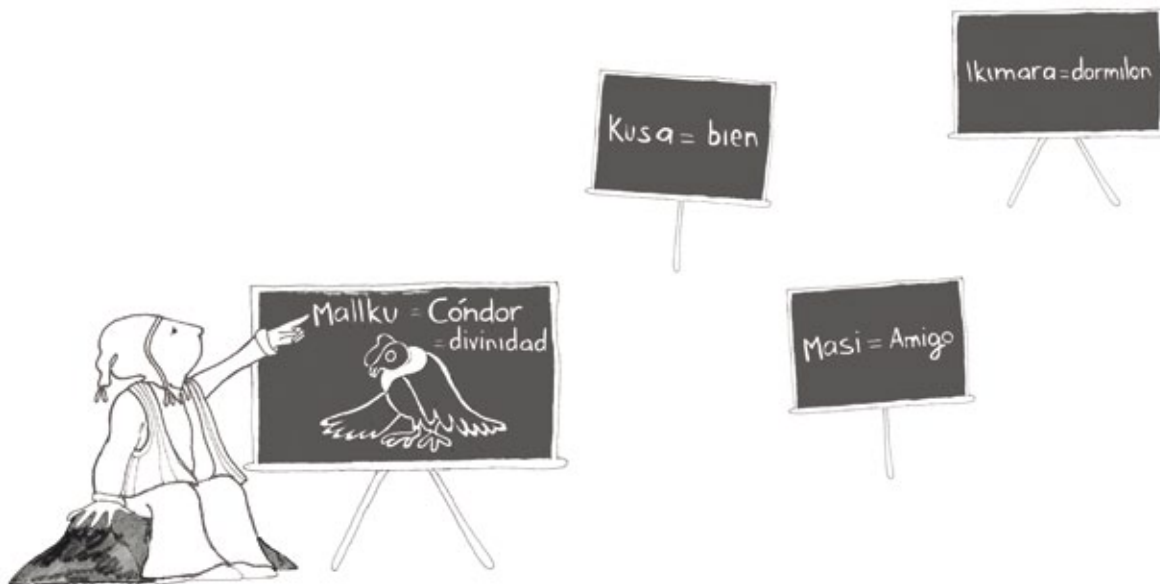
MIS PAPÁS VIVÍAN ANTES EN PARINACOTA, PERO  
BAJARON A ESTUDIAR A LA CIUDAD CUANDO JÓVENES.  
MIS ABUELOS TODAVÍA VIVEN AHÍ.

# LOS AYMARA EN LA REGIÓN DE ARICA Y PARINACOTA

Nosotros, los aymara somos un pueblo originario que desde hace mucho, mucho tiempo vive entre Bolivia, el sur de Perú y el norte de Chile y Argentina.

Nuestra lengua nativa es el aymara, idioma que se mantiene hasta hoy. Yo, por ejemplo, soy bilingüe. Hablo castellano y aymara. Te enseño algunas palabras: *amanu* o *amanuta*, en castellano significa intencional; *anataña*, en castellano es jugar; *amaru* es serpiente; *warawara* es estrella; *ullaña* es leer; *kusa* es bien; *kusisita* es alegre, *masi* es amigo, *kamisaraki* es una forma de saludo.

Nosotros creemos que toda la vida es importante, por eso respetamos la naturaleza que es nuestra protectora. Le decimos Pachamama y al Sol lo llamamos Tata Inti y le dedicamos nuestros respetos y agradecimientos con ceremonias, donde todos participamos contribuyendo a la alegría y armonía del pueblo.





# LA MÚSICA ANDINA

En nuestro mundo andino, la música es algo que une al ser humano y la naturaleza, y se relaciona con la religión y otras creencias. Por esto, los cantos y sonidos instrumentales nos acompañan desde el nacimiento hasta la muerte. Siempre hay buena música en las fiestas religiosas, en los rituales y también en las labores cotidianas.

La mayoría de los hombres aymara sabemos tocar un instrumento, mientras que las mujeres cantan y bailan. Prácticamente todos los instrumentos utilizados durante las fiestas los hace gente del pueblo. A mí, el que más me gusta es la quena. Dicen que toco muy bien.







En mi escuela formamos una banda, con múltiples instrumentos. Te los muestro:



### QUENA

Flauta típica del mundo andino. Es un instrumento de viento.

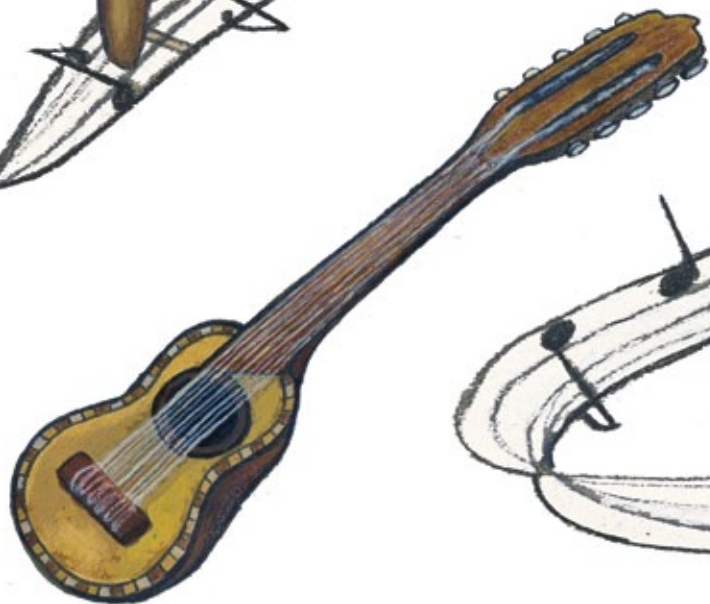


### MATRACA

Es un instrumento de percusión. Para tocar la matraca, se la toma del mango y se la hace girar en el aire. Al parecer, la matraca no es un instrumento autóctono, sin embargo las cofradías lo utilizan mucho.

### CHARANGO

Es similar a la guitarra europea, con un mástil de madera; la parte delantera o tapa tiene forma de ocho, como la guitarra. Tiene diez cuerdas afinadas en cinco órdenes.

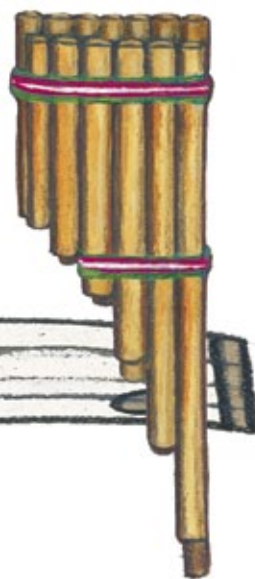


**LAS BANDAS DE BRONCES** EXISTEN EN TODA LA ZONA ANDINA (ES DECIR, TAMBIÉN EN PAÍSES COMO PERÚ Y BOLIVIA), Y SE COMPONEN DE TROMPETAS, TROMBONES, PLATILLOS, BOMBOS, ENTRE OTROS INSTRUMENTOS. GENERALMENTE ESTÁN INTEGRADAS POR HOMBRES. ESTÁN PRESENTES EN NUESTRAS FIESTAS PATRONALES Y CARNAVALES.



## BOMBO NORTINO

Instrumento musical de percusión, que tiene una gran caja de resonancia hecha de madera o latón, la cual se hace vibrar con un mazo. Es el instrumento principal en las bandas de las cofradías danzantes, durante las celebraciones.



## PUSA O SIKU

Más conocida por su nombre europeo, "zampoña". Está hecha con doce cañas huecas, amarradas en dos hileras de menor a mayor. Para tocarla se debe soplar.



**COMPARSAS DE LAKITAS** (TAMBIÉN LLAMADAS *LAKA O SIKU*) SON GRUPOS MUSICALES FORMADOS HASTA POR 15 PERSONAS. EL DIRECTOR DE ELLAS SE LLAMA CAPORAL. GRACIAS A LAS COMPARSAS, LAS LAKITAS AUN SIGUEN VIGENTES Y SONANDO EN NUESTRA REGIÓN. ESTE INSTRUMENTO DE VIENTO ES UNO DE LOS MÁS IMPORTANTES PARA NOSOTROS, PUES FUE CREADO HACE MILES DE AÑOS POR NUESTROS ANTEPASADOS.

## LOS TEJIDOS

Mi mamá teje con lana de alpaca. Ella me contó que aprendió a tejer cuando era niña. La mandaban a cuidar el ganado al bofedal, y mientras tanto ella hilaba.



Yo no entendía de qué me estaba hablando, hasta que ella me mostró cómo se hilaba. Tomó la *puska* (huso) y comenzó a hilar los vellones que fueron rápidamente transformándose en lana. Ella me dijo que existen tejidos aymara que son muy, pero muy antiguos, y que como esta región es muy seca, se han conservado en perfectas condiciones. Fuimos al museo a verlos. Están tejidos en telar, con lana de camélidos, muy finas, y con colores muy bonitos. Vimos muchas prendas como ponchos, chuspas, gorros, mantas, taris.

Mi mamá también teje muchas de estas prendas, pero ya no usa los mismos colores. Antes usaban vegetales y minerales para teñir. Ahora no tiene tiempo, dice mi mamá. Por eso va al mercado y compra tinturas sintéticas. Pero igual sus tejidos le quedan muy bonitos.

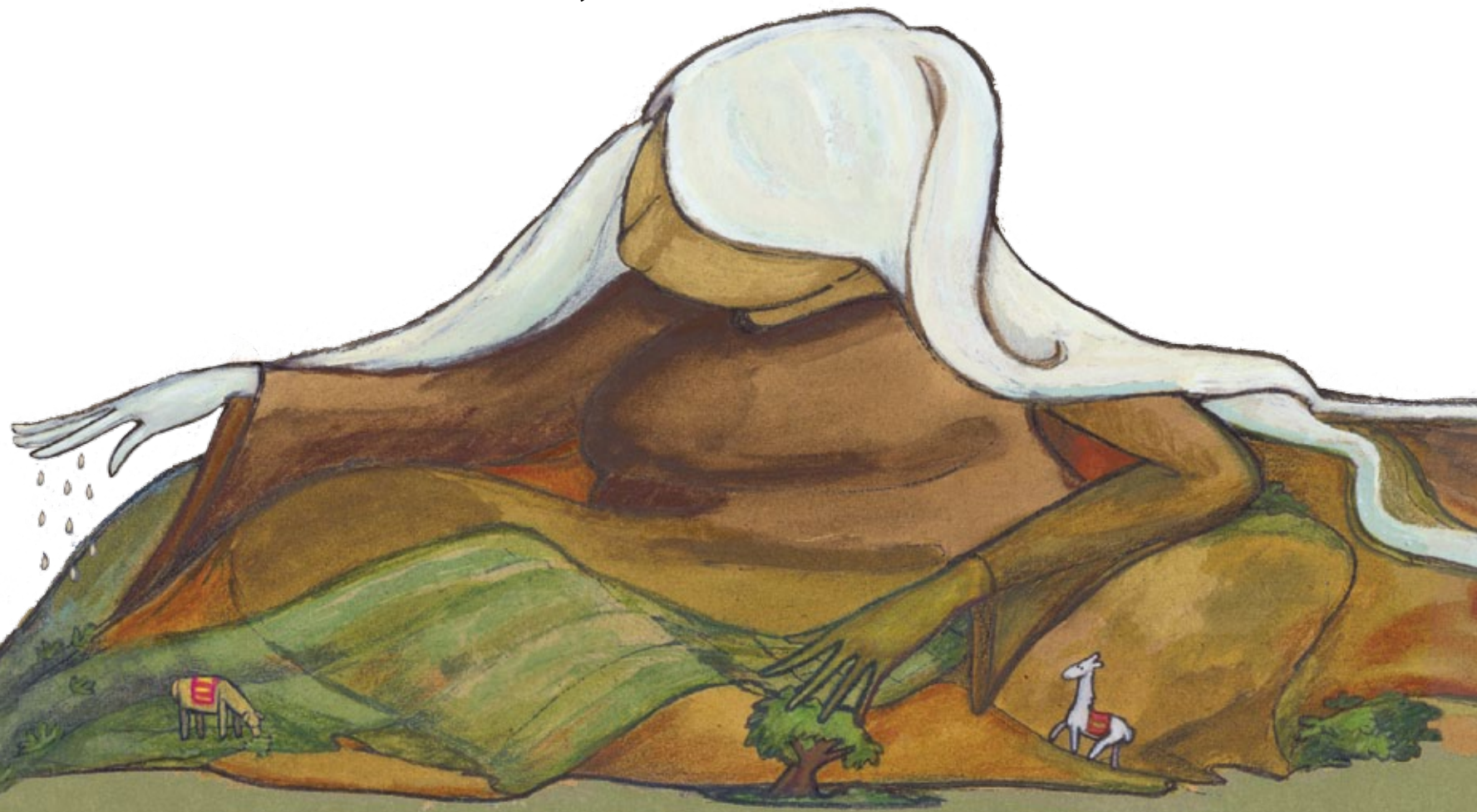
Algunas de las vestimentas las usamos solo cuando vamos a las fiestas.



## MIS FIESTAS

Nosotros creemos que existe un ciclo anual de la naturaleza que rige el curso de las vidas. Por eso pedimos, ofrecemos y agradecemos a la Pachamama, Madre Tierra, y al Tata Inti, Padre Sol.

Cuando llegaron los españoles a este territorio, nuestra religión se mezcló con la católica. Actualmente nuestra religión es una mezcla entre las tradiciones religiosas aymara con otras de origen español. Las celebraciones religiosas más importantes son las Fiestas Patronales, la celebración de la Semana Santa, la de los Fieles Difuntos, la Fiesta de las Cruces y Carnaval.



Nuestras ceremonias y rituales más importantes están relacionados con los cambios climáticos y los momentos de descanso de la tierra: la cosecha. Por eso, dividimos el año en tres períodos, los cuales están directamente relacionados con el trabajo agrícola: la época seca (siembra), la lluviosa (crecimiento) y la fría (cosecha). Así, las fiestas, a través del culto a nuestras deidades y antepasados, celebran la fertilidad y desean bienestar y abundancia para todos.

Hemos aprendido de nuestros abuelos que hay fiestas muy importantes, como por ejemplo, *Pachallampi*, Floreo de Ganado, *Machaq Mara*; y otras celebraciones con la Iglesia Católica, como las Fiestas Patronales o Conmemoración a los Fieles Difuntos.





## MACHAQ MARA O MARA T'AQA (AÑO NUEVO)

Esta fiesta es celebrada el 21 de junio. Al amanecer, los aymara subimos a la cumbre de los cerros ceremoniales o *malkus* llevando los elementos para celebrar el año nuevo. Sobre la tierra se deja el aguayo o centro ceremonial, donde depositamos las ofrendas que pueden ser vino, alcohol de caña, chaya, serpentinas, hojas de coca, frutos y dulces. Los colocamos alrededor del aguayo, mirando hacia el Este a la espera de la salida del Tata Inti (el sol). Festejamos su regreso y el inicio de un nuevo ciclo agrícola, tal como lo hicieron nuestros antepasados.

El *yatiri* o sabio es quien dirige la ceremonia, invocando al Tata Inti y a la Pachamama para que reciban las ofrendas rituales. El objetivo es dar fuerzas a la Pachamama para aumentar su producción y bondades, ya sean alimentos, metales o dinero.

En esta fiesta también se realiza otra ceremonia llamada *Wilancha*. Su nombre significa "sangre ritual", pues en ella la comunidad sacrifica animales, por ejemplo, llamas, para agradecer a nuestros antepasados. La *Wilancha* también se realiza en agosto de manera independiente del *Machaq Mara*.





## FLOREO O UYWANAK CHIMPUÑA

Este es un rito milenario, en el cual la familia que posee camélidos se reúne a marcar a estos animales. En esta ceremonia pedimos para que haya prosperidad en el nuevo año. Se llama Floreo porque las alpacas y las llamas (a veces también corderos y cabritas) se adornan con flores de lana y serpentina. En algunas ocasiones, se les tiñe la cabeza y el pecho de color rojo, simbolizando la unión. De esta forma les deseamos prosperidad en la tarea de procrear, ya que de ello también depende la supervivencia de los poblados del interior de nuestra región.





## PACHALLAMPI (CONTACTO CON LA TIERRA)

Es la ceremonia ritual de la siembra comunitaria de la papa, celebrada en noviembre. Días antes los hombres preparan sus chontas con que abrirán la tierra para sembrar y las mujeres fabrican los *pillos* o coronas de flores para los sombreros de los participantes.

Se realiza un ritual con elementos andinos, como hojas de coca, aguayos y chuspas, con las semillas de papas y se le pide a la Pachamama que la siembra sea buena y la cosecha abundante.

Todos bailamos con entusiasmo, es una siembra alegre en que toda la comunidad participa.

También existen ritos que reúnen la cultura aymara con la religión católica. Algunos de ellos son:

## CONMEMORACIÓN DE LOS FIELES DIFUNTOS

Este rito también es conocido como el Día de los Muertos. En él conmemoramos el regreso de los ancestros y recordamos especialmente a aquellos que murieron en los últimos tres años. El festejo se lleva a cabo en el hogar de cada familia y posteriormente en el cementerio, donde el sacristán suele cantar y rezar oraciones. Asisten amigos y familiares y comen y beben lo que más le gustaba al difunto. La celebración más conocida es la que se realiza en el Cementerio de San Miguel de Azapa, durante la noche del 31 de octubre y todo el día del 1 de noviembre.



La Conmemoración de los Fieles Difuntos reúne las distintas creencias locales acerca de la vida después de la muerte. Llevamos ofrendas tales como comidas, bebidas, hojas de coca y otros para nuestros seres queridos. También les rendimos homenaje con bandas de bronces y *lakas*. Nuestra gente pasa dos días compartiendo con los difuntos, siguiendo nuestra creencia de que la vida continúa tras la muerte.



## LAS FIESTAS PATRONALES

Esta es la celebración que realizamos en honor al santo patrón titular de cada templo o parroquia, quien protege a las familias de la comunidad. La fiesta patronal es la fiesta del pueblo: asisten los que viven allí en ese momento, pero también todos aquellos que alguna vez vivieron en ese lugar. Pueden durar varios días, se hacen vigiliias, procesiones, bailes, cantos, ceremonias, una *phawa* y comidas que compartimos entre todos.

En estas fiestas existen cargos relacionados con el culto a las imágenes de los santos y las vírgenes:



### ALFÉREZ

Tiene la responsabilidad de ayudar a organizar y financiar la fiesta de un santo o una virgen y su cargo dura solamente los días de la celebración. Al término de cada festividad el mayordomo consulta y busca entre los asistentes al alférez para el próximo año.



## FABRIQUERO

Sus tareas son mantener en buen estado el templo, administrar los recursos (tanto los dineros como las tierras de la iglesia) y supervisar las actividades del mayordomo. Su autoridad nace de su función eclesiástica, lo que se simboliza mediante la posesión de las llaves de las puertas del templo.

## MAYORDOMO

Es el encargado de la devoción a un santo o virgen. Su cargo dura tres años, y puede renovarse tantas veces como la comunidad desee. Sin embargo, se acostumbra dejar el cargo después de un período para asumir otros cargos o para dar oportunidad a otros miembros de la comunidad.



## LA MEDICINA AYMARA

Para nosotros, las enfermedades se generan por tres causas: los seres sobrenaturales de la cosmovisión aymara, las acciones de espíritus malignos o debido a problemas físicos. Para curar estos males, tenemos especialistas relacionados con lo ritual y medicinal, llamados *yatiris*. Ellos y los *qolliris* son los encargados de curar las enfermedades físicas y espirituales.



El *yatiri* es el sabio de la comunidad. Él realiza las ceremonias rituales y tiene conocimiento de lectura de coca (para hacer predicciones), sana las enfermedades del espíritu, tiene habilidades de yerbatero, partero y compositor de huesos. Diagnostica los males y, a través de los sacrificios y ofrendas que realiza, cura a las personas y el ganado. Lo que hace el *yatiri* es restaurar el equilibrio espiritual y ético que se ha desbalanceado y que causó el mal.

## LOS REMEDIOS ANDINOS

Además de los *yatiris*, nosotros también curamos nuestros males usando remedios para los problemas del sistema respiratorio, digestivo, óseo, circulatorio, reproductor y nervioso. Además, nuestros remedios también cubren una amplia gama de malestares asociados a enfriamientos, mal de aire, fiebre, alergias, afecciones cutáneas y heridas, hemorragias, dolores de cabeza, oídos y muelas, entre otros. También se utilizan para mejorar el bienestar general, como la falta de ánimo, el insomnio, el mal de puna, el mal de ojo y los empachos.



Nuestros tratamientos se basan en el principio de los opuestos complementarios. Un ejemplo claro es las especies frías y calientes: las hierbas frescas (alfalfa, kañacho, llantén) se utilizan para bajar la fiebre y aliviar las afecciones cutáneas y lastimaduras; en cambio, las hierbas cálidas (ajenjo, ruda, menta) se usan para calmar dolencias como aires y enfriamientos.



# PAISAJES ANDINOS



## ALTIPLANO

El altiplano es la zona que se encuentra en los 3.800 y 4.500 metros sobre el nivel del mar, es decir, las cumbres de la cordillera de Los Andes. En estos hermosos paisajes se destacan grandes pampas altiánicas, bofedales, lagos, salares, entre otros. La fauna característica del altiplano son las vicuñas, cóndores, *parinas* (flamencos), pumas, entre otros animales. Según nuestras creencias, aquí, en los grandes *malkus* o cordilleras, residen los *achachilas*, espíritus tutelares de nuestros antepasados.



## PRECORDILLERA

La precordillera tiene agua permanentemente gracias a las vertientes que nacen al pie de la cordillera. Gracias a esto, existen todas las condiciones para la existencia de mucha y variada vegetación y fauna, permitiendo la ganadería y la agricultura. Los animales característicos de la precordillera son los guanacos, *tarucas* (huemul andino), zorros, entre otros. La vegetación de esta zona se compone de plantas como la rica rica, la queñoa, la cola de zorro, entre otros.



## VALLE

Con esta palabra española se designan lugares como Azapa, Lluta, Chaca, Camarones y Codpa. Hoy vemos en ellos una gran cantidad de animales que introdujeron los españoles para su crianza: cabritas, ovejas, vacas, caballos y burros. Allí crecen hierbas cerca de la ribera del río o en los terrenos no agrícolas. Al ser valles, existe una amplia diversidad ecológica.

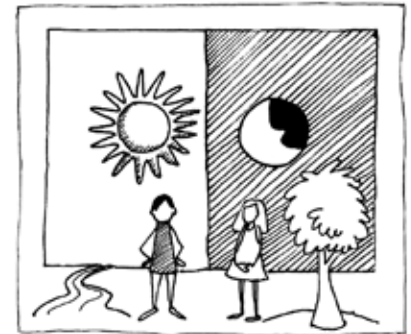


El otro día mientras mi mamá tejía me contó que las *Ilijllas* o aguayos y las alfombras antiguas eran como un mapa, que mostraban lo que nosotros los aymara vemos del medio natural que nos rodea. Me mostró que en estas prendas tejidas podemos distinguir los cerros, pampas, aguas, flores y animales.

En Arica y Parinacota, la flora está compuesta por especies autóctonas y también plantas introducidas de otros continentes (Europa). Por esta razón, algunas plantas del norte de nuestro país llevan nombres de origen español, y otras, nombres en quechua-aymara.

En cada uno de nuestros paisajes encontramos plantas y animales. Para clasificarlos utilizamos el principio de opuestos complementarios, tanto en la distinción de especies (macho o hembra), como en el uso medicinal de la flora (frío o caliente), lo cual da cuenta de la importancia de la dualidad y reciprocidad en nuestras tradiciones.

Otra característica de nuestros paisajes (altiplano, precordillera o valle), es que éstos no solo son un espacio ecológico, sino también un espacio cultural, que se relaciona con determinadas actividades humanas.



# PLANTAS MEDICINALES



## COLA DE ZORRO

Crece a orillas del río y su nombre se debe a que se parece al animal. Esta planta se utiliza para la tos, el resfrío, la gripe, la fiebre, fricciones para el dolor de espalda y cadera.



## HOJA DE COCA

Es la hoja sagrada de Los Andes, por lo que la usamos para todas nuestras ceremonias. Tiene propiedades estomáticas y calmantes, por lo que muchas veces la masticamos para resistir la fatiga y el sueño.

## CHACHACOMA

La infusión de la raíz de esta planta, se bebe para aliviar la puna y el asma. Si se le agrega jugo de limón a esta bebida, sirve como remedio para combatir y curar la tos. Además es desinfectante y alivia el dolor estomacal. Se bebe una taza, tres veces al día, bien caliente y endulzado con miel de abejas.



## MOLLE

Árbol característico de los valles y las quebradas de la precordillera de Arica y Parinacota. En castellano, su nombre es Pimiento. Medicinalmente se usa para aliviar el dolor de estómago, el mal de aire, la fiebre, la tos, el resfrío, la indigestión, los cólicos, el mal de ojo, entre otros.



## LLARETA



Es una pequeña planta que crece muy similar al césped. Se da en abundancia en la cordillera de la zona norte y altiplano. La resina que segrega esta planta es aromática y balsámica. Se usa para aliviar el catarro pulmonar.

## RICA RICA



Es una hierba muy aromática con hermosas flores color violeta. También se la conoce como la hierba milagrosa, pues existe la creencia de que cura todo. Se utiliza como infusión para aliviar malestares generales como los dolores de estómago.



## QUEÑO A

Es un árbol pequeño, que desde septiembre a diciembre tiene flores y frutos. Generalmente se utiliza como combustible o para construcción y artesanías, pero también se usa medicinalmente para curar el asma y problemas urinarios al ser bebida como infusión. Es el árbol chileno que crece a mayor altura.



**TODOS ESTOS CONOCIMIENTOS SE HAN TRANSMITIDO DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN, FORMANDO PARTE DE LA CULTURA VIVA DE LOS PUEBLOS AYMARA.**

## MIS COMIDAS

Dicen que lo mejor se deja para el final. Yo he dejado mis comidas preferidas para el final. Hay tantas cosas ricas, por ejemplo la quinoa, el maíz, el ají, el *locoto* (rocoto), la caygua, entre otros. Lo increíble es que hace miles de años los habitantes de esta región cultivan y cocinan los mismos productos. ¡Y nunca se cansan de comerlos!

### KALA PURKA (PIEDRA CALIENTE)

Plato tradicional aymara, con cuatro tipos de carne (alpaca, cordero, pollo y cerdo), papa fresca apuñada, maíz pelado, ají de vaina, cebolla de rama, pimienta, orégano, aceite y mucho cilantro. Al momento de servir se le agrega una piedra caliente (de ahí surge su nombre) del tamaño de una nuez, para mantener la temperatura y finalizar la cocción de la verdura verde que se incluye al final. Se come en el desayuno del día más importante de una fiesta patronal, después de la traspasada de la víspera. Este plato, también conocido como “caldo de piedras”, reanima el espíritu y el cuerpo.





## EL PICANTE DE GUATA CON PATA

Plato típico de la zona norte, compartido por los afrodescendientes y los aymara. La papa cocida y luego molida con la mano se acompaña con trozos pequeños de guata y pata. Se adereza con cebolla, *locoto*, ají de color y comino. Se acompaña con arroz graneado. El ingrediente especial es la *llaita*, microalga altiplánica de agua dulce.



## LA QUINOA

Es un cereal usado como acompañamiento en varios platos típicos andinos. Se puede comer graneada con carnes o en sopas, y también en galletas y confites, acompañada de yogurt o helado.



## LA GUATIA

Este plato es parecido al curanto chilote y se cocina para las grandes ocasiones, ya que requiere de trabajo comunitario. Se prepara realizando un hoyo en la tierra en donde se mezclan los diferentes ingredientes: carne (de alpaca, conejo o cordero), choclo, camote y papas. Todo esto se cuece gracias al calor de las piedras calientes que bordean el hoyo. Toda esta mezcla va cubierta de alfalfa, luego de sacos, a lo que finalmente se le agrega tierra para tapanla. Esperamos una hora ¡y a comer!



## PAPA CHUÑO

El chuño es el resultado de la deshidratación de la papa al frío. Usamos este método tradicional para conservar y almacenar las papas durante largas temporadas ¡incluso años! Este es uno de los elementos centrales de la gastronomía de nuestra región. El chuño se consume en otros países como Perú y Bolivia. En Chile solo comemos el chuño negro, que se obtiene directamente de la congelación (sin uso de agua como en el caso del chuño blanco). Luego se pisa y se seca al sol. Con el aire, adquiere su característico color oscuro. El chuño en general es muy cotizado por sus vitaminas y rico sabor.

En mi familia somos grandes cocineros, tenemos platos deliciosos para todos los días y otros especiales para las fiestas y ceremonias. Aquí comparto con ustedes uno de mis platos favoritos:

## DESAYUNO DE QUINOA

Los ingredientes que necesitas son:

1 kilo de quinoa

1 litro de leche

½ kilo de azúcar

Canela

Clavo de olor



Antes de cocinar la quinoa, es importante revisarla en una superficie plana para verificar que no tenga piedritas. Después de esto debes lavarla muy bien. Pon a hervir dos litros de agua con los clavos de olor y/o una ramita de canela ¡Elige la que más te guste! Agrega la quinoa ya lavada en el agua y deja cocinar hasta que el cereal este bien cocido. Con un colador retira el exceso de agua, agrega el azúcar, la leche caliente y deja espesar a tu gusto. ¡Ahora estás listo para disfrutar un desayuno como los de la familia Mamani!

**SI COMES ESTOS PLATOS EN EL NORTE SU SABOR ES AÚN MÁS EXQUISITO.**



Creo que con esto les he mostrado algunas de las cosas que yo considero importantes y bonitas de mi región. Algunos lo llaman el Patrimonio Cultural Inmaterial de la región de Arica y Parinacota, pero para mí son las cosas que me han dejado y enseñado mis antepasados.

Me gustaría que compartas este libro con tus amigos y familia, y que así, ellos también puedan conocer las características y cultura de nuestra región. Es importante que entre todos valoremos y conservemos lo que nuestros antepasados nos han guardado: sus enseñanzas, sus conocimientos, esta tierra y todo lo que hay en ella.

Yo me siento muy orgulloso de todo lo que sé y todo lo que tengo. Espero que te haya gustado.

Me despido *yaqäwinakampi* (con respeto),  
**JOSÉ MAMANI.**

