

MUCHUY AVYU - DESPIDO DEL HAMBRE

La disponibilidad de alimentos en el almacén durante un año agrícola es variable. En los meses de maduración, cosecha, almacenamiento hasta el reinicio de la siguiente siembra (abril a octubre), hay abundante comida; mientras que al finalizar la siembra (diciembre) ya se cuenta con pocos alimentos.

En las Comunidades Alto Andinas el mes de enero es conocido como *muchuy killa* (mes de hambre) no sólo debido a que los productos alimenticios han disminuido en el almacén, sino porque todos ya son *wani kawsay o sea* están viejos, con vigor disminuido para criar al hombre. Por esta situación se incrementa el hambre en toda la colectividad (humanos, deidades, naturaleza), se dice que todos tenemos dos bocas tanto los cerros como los hombres tenemos hambre, por ello aunque se consuma igual que en otros meses, el hambre siempre es mayor, de allí que en este mes no se destapa del todo el fiambre que se carga para no ser ayudado por el cerro.

El hambre no proviene sólo de la carencia de productos alimenticios en el almacén, sino también de la pérdida de fuerza en los kawsay. Este cansancio es renovado haciendo un encuentro ritual entre *wani kawsay y llullu kawsay* (viejo y nuevo) durante el *muchuy avyu* (despido del hambre) donde se cocinan juntos, sobre todo las wanllas (papas más grandes, separadas en la cosecha) que fueron guardados para este día. Los alimentos que se cansan primero son los *yaku kawsay* (tubérculos) que se refuerzan con alimentos que provienen de la naturaleza, kipas y siembras michkas.

Pero el hambre también es vivenciado como otra persona, es por ello que se les da de comer en un día muy especial. Ese día se llama Muchuy Warakay o Muchuy Avyu (despido del hambre), que es celebrado en muchas comunidades quechuas al finalizar el mes de enero y en otras comunidades coincide con la fiesta de Mamacha Candelaria, celebrada el 2 de febrero. Aquel día al Hambre se le debe saciar con abundante comida, y con abundante fiambre se les hace la despedida. (ABA, 2001: pp. 228).

Conversar bien con el muchuy.

Tener alimentos en el marco de la crianza, implica también conversar bien con la *persona muchuy* (hambre), que se presenta debido a descuidos en las relaciones con los demás, desatenciones y menosprecio.

El hambre aparece en la casa a invitación de la misma familia, esto por descuido y adopción de conductas indebidas, ellos vienen cuando uno lo llama, llega cuando a la tostadora se le aguantas por mucho tiempo en el fuego y sin contenido o en todo caso haces sonar demasiado al tostar (*qaltinwachiy*). Cuando se guarda servicios (envases) nuevos y vacíos como ollas, urpus, chato, aswana, baldes, sentados y sin contenido. Estos envases se deben guardar de boca arriba. También se llama al hambre cuando el sombrero esta con copa hacia arriba, igual al moler en un batán vacío, al no recoger de inmediato los taqis vacíos al término de los productos, cuando se le antoja comer frutas silvestres teniendo qué comer (ABA 2000 d: 179).

Todos comen.

En un mundo donde todos son personas, también todos comen. El comer no es atributo exclusivo de las personas y de los animales, también es de los cerros, de los ríos, de las semillas, de las heladas, por lo que se les brinda incluso las mismas comidas de las personas, aunque algunos tienen sus preferencias por una determinada comida. Por ejemplo, hay cerros deidades que prefieren semilla de coca, flores, otros quieren frutas de la selva.

A la Pachamama se le da de comer, se le brinda chicha, también a los difuntos se les brinda comida. Es tradicional preparar comidas para los muertos en el Día de los Difuntos (2 de noviembre); ese día se comparte la comida, también se lleva y se deja comidas al cementerio para que los difuntos del Ayllu

compartan con otros difuntos que no tienen familia o son olvidados por sus familias, a ellos se les llama *sallqa o purun* (los que han muerto en desgracias o masacres).

Como todos comen, también todos son chacareros y pastores, porque la comida proviene de la chacra y de la cancha; no hay comida que no sea sembrada o criada. La comida y la chacra están entrelazadas, de allí que todos tienen chacras y crianzas, tanto los animales silvestres y deidades, pero también hay otras personas que dependen exclusivamente de la chacra de las personas como la helada y la granizada, quienes esperan cosechar algo de la chacra, en otros años se llevan en exceso. La comida tiene que ver con la cultura agrícola de cada pueblo, con la cocina, con los modos de comer, con la preparación de platos y la visión del mundo que nos es propia a cada cultura.

La cocina es también un lugar de crianza a donde concurren las deidades, los difuntos, por eso cuando los alimentos no se cocinan bien, se avinagran, se dice que le ha dado *qayqa* por la presencia de difuntos, lo que ocurre mayormente en matrimonios, velorios, donde se prepara abundante comida para los concurrentes. A la comida le da *qayqa* porque estuvieron por allí los difuntos, los antepasados, cocinando y comiendo junto a nosotros. Pero muchas veces ellos llegan de mal ánimo, molestos y otros por traviesos malogran la comida. Igual ocurre cuando se dice que le ha dado *qayqa* a la *watya* (pachamanca) que es muy tradicional en la cosecha, porque estuvo presente un difunto quien han metido la mano o le ha dado su aliento por lo que no se ha cocido del todo.

La cocina es un espacio donde concurren diversas colectividades, un lugar de conversación, donde el alimento se toma en colectivo y en conversación con todos. Aquí todos avisan, por ejemplo cuando un cuchillo se cae al suelo y se queda de espaldas es porque está pidiendo carne. Cuando el maíz que se tuesta para el fiambre del viajero revienta una vez retirado de la *latostadora*, nos está avisando que el viaje probablemente no va a ser bueno, no vale la pena salir de viaje. La comida misma avisa, por ejemplo cuando uno se olvida una porción de comida durante el almuerzo, se dice: algún familiar ausente debe estar con hambre. La relación con la comida es en el marco de una fina conversación.

También en nuestra visión todos cocinan, por ejemplo para el zorrino se le coloca un fogón en el medio de la chacra, con olla, leña, bosta, paja, incluso fósforo, para que cuando venga prenda fuego y cocine su alimento; aunque éste por perezoso prefiera retirarse de la chacra. Igual a la helada se le hace esperar en la chacra con un fogón, olla, leña o bosta, para que se cocine y no se lleve en exceso la cosecha. No hay una persona que viva sin comer.

Hasta la enfermedad y el hambre son vivenciados como otras personas, también comen, se les ofrece comida hasta saciarlos y con abundante fiambre se les hace la despedida cuando pretenden establecerse en el pueblo, por más tiempo. Esta fiesta llamada *muchuy warakay o muchuy avyu* (despido de; hambre) es celebrada en muchas comunidades al finalizar el mes de enero y en otras comunidades coincide con la fiesta de Mamacha Candelaria, celebrada el 2 de febrero.

La armonía no es el estar bien' de una sola persona, sino del colectivo. En otras palabras, mientras siga hambriento el cerro deidad siempre habrá hambre. Y cuando no se comparte la comida con otras colectividades surgen desarmonías que se expresan con la ocurrencia de sismos, presencia de enfermedades, granizadas sorprendidas; es decir, son advertencias por obviarlos, olvidarlos, en las conversaciones, por no atender como es debido a los niños, ancianas y visitantes del pueblo. De allí que son también vivenciados como *hucha*.

La armonía es el acto de compartir la comida; comida que es fuente y sustento de la regeneración de la vida. En cambio, con la mezquindad, el menosprecio, la poquedad (los que dicen no tener, aunque tienen) se forja la desarmonía.

Mana pisikuy: vivir en suficiencia.

El vivir en suficiencia, mana pisikuy, equivale a tener alimentos en el marco de la crianza entre hombres, naturaleza y deidades, pero también es estar acorde al entorno. La armonía es la satisfacción plena, que no supone abundancia sino suficiencia, lo que se logra conversando y compartiendo entre todas las formas de vida. En tal sentido, no caben excesos ni desperdicios, porque lastiman la vida.

En cambio, para la concepción del mundo moderno, la seguridad alimentaría es el acto de satisfacer las necesidades humanas. Muy claro, por ejemplo, para la FAO: *todos los países necesitan recursos fitogenéticos si quieren aumentar su suministro de alimentos y la producción agrícola de manera sostenible* (FAO, 1996); es decir, lo que vale es el hombre no el bienestar de la naturaleza ni mucho menos de las deidades.

El vivir en suficiencia dista mucho de la noción de la seguridad alimentaría que la FAO formula para la conservación y utilización sostenible de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura, que se basa en la disposición de variedades de buen rendimiento que aventajan a los demás. Sin embargo, en la visión de las familias comuneras, los altos rendimientos y los de tamaños grandes son vivenciados como seña para. Algún desequilibrio, son anuncios de la proximidad de años de hambre, accidentes o muertes.

Es decir, la manera de vivir en suficiencia va más allá de la noción productivista, porque el tener comida no deviene del obtener altos rendimientos, sino de saber almacenar los kawsay con su maman, de conversar bien con el hambre, saber criar la diversidad en la chacra y en el paisaje natural. Es vivir en sintonía con todos.

Los alimentos y la comida.

A los productos alimenticios en quechua se les dice kawsay, cuyo significado es vida, ser vivo, quien da vida; pero en momentos de mucho cariño es Kawsaymama, la madre semilla que alimenta, persona que sabe criar y, al mismo tiempo se deja criar. Pero como se dijo, vida es atributo de todos, la comida es persona, incluso la cáscara de papa ya cocida sigue siendo viva, por lo mismo, no se debe botar al río, pues llorarían en el agua. Los alimentos son personas con sentimientos y ánimo, de allí que los tubérculos para ser sancochados no deben ser lavados bruscamente con agua fría porque se asustan, con el susto se va su ánimo, entonces la oca o cualquier producto 'asustado' ya no alimenta, sólo llena. Lo que interesa de los alimentos es su estado de ánimo, pues va a influir en las aptitudes de las personas que los consumen.

En cambio, si echamos una mirada a la concepción occidental moderna, el alimento es la comida o bebida que el hombre y los animales ingieren para subsistir. Pero, en el trasfondo de esta concepción, el organismo toma la forma de una máquina y alimentar es suministrarlo necesario para su funcionamiento, de allí que es usual hablar de proporciones, raciones, que son establecidas universalmente. A los alimentos se les valora por la cuantía de proteínas, calorías, minerales, grasas, así son clasificados en alimentos energéticos, de crecimiento y complementarios.

Otra diferencia cualitativa con la alimentación convencional es que en las comunidades todo es comida, hasta el hombre en determinadas situaciones es comida de otras colectividades, de las deidades: del Urqu, de la Pachamama, de las papas. Por ejemplo, se dice: 'Urqu mikurun (le ha comido el cerro) por la muerte de personas con enfermedades y muertes atribuidas al cerro; asimismo se dice: ¡Mikuruwasunchá papaqa! (esta papa nos va a comer), cuando en la cosecha abundan más los de tamaños extraordinarios. Pero también se dice: mikurun taytanta o 'mikurun mamanta (le ha comido a su padre o madre) cuando algún carácter del padre o de la madre se expresa en el de su hijo o hija. Es que el comer o mikuy en quechua, no es sino vivir interpenetrados, empatados con la comida, se come para hacer aflorar o develar el ánimo del otro.

Por otro lado, al igual que la comida, los utensilios, el fogón, son personas, incluso a las cuatro piedras que conforman el fogón se les hace probar la comida cuando se hizo pasar con sal; las piedras logran quitar la sal, armonizar la comida para que no haya riñas en la familia.

Comer bien, como corresponde.

Para las familias comuneras la alimentación es una manera de estar en sintonía con el entorno. La relación entre el hombre y comida es de conversación, se come para hacer aflorar el ánimo del otro, los alimentos se sumergen para develar aptitudes particulares de cada persona como también el hombre se sumerge en el alimento para adoptar esa forma de ser o el ánimo de; alimento. Hay alimentos para ser buen chacarero, para ser buen jinete, para enlazar mejor, cantar bien, para no ser miedoso.

La comida no se come por comer, no es para llenar el estómago es más para hacer brotar con cariño las aptitudes que se hallan en el otro. La comida y los comensales deben de estar de buen ánimo. Se come para armonizarse. Y la armonía es estar bien entre humanos, con la naturaleza y con las deidades. Entre la persona que consume y el alimento consumido hay una fina conversación, hasta el estado de ánimo del alimento se refleja en la persona que la consume, se adquiere el modo de ser del otro. Por ejemplo quien come carne de venado es ágil y no se cansa, pero es canoso desde joven. Los que comen carne de zorrino no son preferidos por las enfermedades (son inmunes'); los que comen asista *papa* (papa sancochada, reventada) van a tener los talones cuarteados.

La carne de los animales silvestres no se come por comer, su consumo es restringido; quien consume más de lo debido adquiere el carácter de los animales silvestres, incluso su forma de vida, ya es venado, perdiz, cóndor o sea el animal de cuya carne ha consumido. Las personas que consumen dichas carnes tendrán una agonía prolongada; para ayudar a morir se recurre a la ceremonia del chaqu: se rodea la casa del agonizante tal como se hace con el chaqu de animales silvestres, para que dicho animal se 'separe' y retire' en esos momentos.

También hay alimento o producto que sin ser consumido transfiere su forma de ser a quienes los tienen; esta propiedad se conoce como uriwa. De ahí que a las gestantes no se les permite entrar en contacto con algunas comidas para que no haya uriwa en su niño. Se dice 'calabaza uriwa' (uriwa de calabaza) a los que se resbalan al caminar, *runtu uriwa'* (uriwa de huevo) a los que amanecen siempre lagañosos. A los niños y niñas no se les permite jugar con la pepa de lúcuma porque haría uriwa, le aparecerían tumores en las manos o en cualquier parte del cuerpo. También se cubre el sombrero de la niña con *llika* (membrana que cubre a la panza) para que los vestidos conjuguen bien con la persona.

El comer bien proviene de la sintonía del alimento con la persona desde la infancia. Por ello es que se pone mucha atención a la alimentación de los niños y niñas hasta los 10 u 11 años de edad, periodo en el que desarrollan aptitudes chacareras o ganaderas, según se trate de niño o niña. En atención a lo cual se les debe dar comidas que hagan aflorar dichas aptitudes y cualidades que cada persona lleva adentro, pero también para llevar una vida armoniosa en el futuro.

Además de estar en sintonía con el alimento se debe tener cuidado con los utensilios de cocina, con la comida misma, se puede adquirir el carácter o la manera de ser de la comida.

La empatía y la sintonía con la naturaleza son componentes del comer como corresponde, lo que implica conocer bien a cada uno de los alimentos. Se distingue dos clases de alimentos: *chaki kawsay* (alimentos secos) y *yaku kawsay* (alimentos de agua). Además, dentro de cada clase de alimentos es necesario conocer cuáles son cálidos y cuáles son frescos. Conociendo estas cualidades de los alimentos se toman precauciones. Por ejemplo, cuando una persona enferma con *aburrikuy* (colerina) y los que tienen *chiri* (enfermedades que provienen de frío), se abstienen de ciertas comidas.

Pero también hay comidas que 'llaman más hambre' y otras 'que agarran',

Las comidas que provocan hambre son las sopas de: maíz, trigo y chuño. Por eso en la mañana no se debe cocinar chuño, trigo, maíz tiene que ser por la tarde eso no agarra. Mientras las comidas que agarran son la cebada, papa, haba, mote con puspu tostados, carne con mote o cancha y otras. (ABA 2000 d: 174).

Hay diferentes criterios para combinar los alimentos, según el momento o la circunstancia. Por ejemplo, hay una combinación para armonizar el cuerpo de una persona alterado.

Comer como corresponde es consumir alimentos en su momento para estar en sintonía con la circunstancia. Y estar en sintonía con la naturaleza es comer acorde con los ritmos del clima, las temporadas, ciclos de la naturaleza y deidades, cuando hay muchuy (hambre) todos estamos con muchuy. Cuando hay momentos de suficiencia, por ejemplo en la fiesta del agua, Yarqa Aspiy, se come abundante hasta el cuello, hasta hartarse. Se trata de disfrutar en todo momento, pero ello no significa que cuando se nos presente abundante kallampa (champiñones) se deben comer sólo las kallampas o cuando existan altas poblaciones de venado se deba carnear. Tanto las kallampas como los venados se consumen para estar en sintonía con la naturaleza.

Criar la diversidad en la chacra para vivir en suficiencia

El vivir en suficiencia deviene también de criar todo, diversificar las crianzas, mantener la diversidad en el paisaje natural y estar enlazados con otros Ayllus en amplias zonas. Saber criar de todo es enriquecer la diversidad tanto en plantas y animales, sembrar en mezcla en las diferentes zonas agroecológicas, y dentro de ellas en diferentes lugares y alturas y en diferentes momentos, en conversación con la lluvia, la helada, el granizo, pues una sola chacra no garantiza la cosecha especialmente cuando se trata de un año de sequía o de helada.

Pero los alimentos no provienen exclusivamente de la chacra agrícola ni la alimentación depende sólo de los productos cultivados, sino también del paisaje, de la recolección de una diversidad de frutos, semillas, hojas, raíces y caza de animales silvestres. Se cosecha de toda chacra. Se recolecta diversas plantas, tanto para la alimentación, medicina y semilla. Por ejemplo, kita olluco se recolecta para la alimentación y para bajar la fiebre en los enfermos, para fiebre aftosa en vacunos. Se consumen las hojas de kullkupa ñawin (cañiwa silvestre), ayala (quinua silvestre), se usan como verduras frescas a la que se llichka. Otras plantas que se cosechan para la preparación de alimentos: maraysera, hojas y flores de yuyu, rábanos, hojas de calabaza, ataqu, qucha yuyu, llullucha, lachuq, linli, atajo, kallampa, berros, uqururo, izqaña, inflorescencia de achupa, hojas de ortiga, cactus, tuna, flores de retama, savia de maguey. Unas plantas son medicinales; otras nutritivas, pero también hay una diversidad de hierbas aromáticas como: wawillay, wallwi, chíkchimpay, salvia, rayan, muñas, qiwincha, paico.

La alimentación se halla en sintonía con los ciclos de la naturaleza, cuando se nos presenta situaciones de reducida cosecha, años de sequía, granizada y helada, se consume más del paisaje. El uso de las verduras y hierbas silvestres se intensifica en años difíciles.

Aunque en primer lugar la alimentación depende de la diversidad de alimentos que se produce en la chacra y en el paisaje natural de cada lugar, siempre se acude a otras regiones para enriquecer la alimentación. Mediante el trueque se busca productos complementarios a la producción local no sólo cuando se trata de años difíciles, sino de manera permanente. Hay familias y Ayllus que dependen del trueque.

La alimentación es diversa y variable, proporcional a la diversidad de semillas y recursos locales. La mayor diversidad de platos se consume en los días festivos, en ceremonias rituales, matrimonios y actividades agrícolas de mayor trascendencia como son wasi ruway, kancha astay, señalakuy. Y por las oscilaciones del clima la alimentación es también variable. Por ejemplo, durante el año de papa la alimentación es más en base a papa, nuestra cultura y agricultura andina tiene mucho más para alimentarnos, para vivir en suficiencia, para hacer brotar la vida, para regenerarse al ritmo y en

sintonía con la naturaleza en su conjunto y con las deidades; aun en los momentos de extrema dificultad, tenemos vitalidad suficiente para ser nosotros mismos.

Almacenar bien y tener secretos para vivir en suficiencia.

El tener comida suficiente en casa implica convivir en armonía con la persona kawsay y almacenar bien implica conservar al kawsay con su ánimo, con su maman y su Ayllu. Es decir, mantener saludable a los kawsay, por eso el almacenamiento no puede darse fríamente sino con cariño, ceremoniosamente. La salud de las personas depende de la salud de los demás, del kawsay, de las deidades, y viceversa.

De ahí que las familias almacenan sus cosechas con mucho cuidado, cariño y voluntad bajo la protección de su maman pudiendo ser, por ejemplo, una piedra redonda que se te coloca al centro del almacén, junto a la coca y otros elementos rituales para que la proteja y cuide (agarre al kawsay) al producto almacenado, entonces no se acaba así nomás ni le da aire al taqi (almacén). Así hay una diversidad de sabidurías y prácticas de almacenamiento.

Tener comida depositada en el almacén es saber encaminar a los kawsay, cuidar para que 'no se vaya de casa, mantener muchos secretos. Uno de ellos: para que los visitantes no se 'lleven el ánimo del taqi' se debe sacar una papita al momento de regalar. También siempre se debe sobrar un poco de comida cuando nos convidan porque al consumir todo lo que nos ofrecen podemos estar llevándonos todo su producto. (Extraído ABA, 2001 pp: 217-234).