

Pacha T'inka o la T'inka a la Madre Tierra en el Apurímac

R. Valderrama
Carmen Escalante

LA COMUNIDAD DE WIRABAMBA (Cotabambas, Apurímac) está a 3,856 m. sobre el nivel del mar y sus habitantes practican una economía mixta agrícola y ganadera¹. Se dedican al cultivo de papa amarga para elaborar chuño y en menor cantidad moraya, productos que truecan por maíz, trigo, y cebada con los de la *qheshwa*; o para vender o trocar con los llameros por sal o ají. Este producto es básico para su economía pues siempre lo tienen a su disposición ya sea para venta, o trueque o para obtener otros productos básicos para su subsistencia. Siembran también para su autoconsumo: olluco, quinua y ocas.

Cada familia extensa posee rebaños de llamas, ovejas, caballos y vacas, por lo que celebran cuatro *t'inkas* importantes de propiciación al ganado: *llama t'inka*, *kawallu t'inka*, *uwiha t'inka* y *waka t'inka*.

La Comunidad está dividida en dos sectores: *Hatun Wirabamba* y *Huchu'uy Wirabamba*, a su vez éstos también se subdividen en *ayllus* que radican en estancias determinadas y cada *ayllu* está conformado por grupos de dos o más familias extensas que posee pastos y rebaños en común, siguiendo a dos o más líderes del grupo. Generalmente se conoce al *ayllu* con el

apellido del líder de más prestigio; así se les denomina los *Wamani*, los *Noa*, los *Wachaka*, etc. Al interior del *ayllu* cada familia nuclear y cada miembro de dicha familia tiene propiedad individual sobre parte del rebaño y puede disponer de él en cualquier momento previa consulta al jefe de la familia y la aprobación de los demás miembros. Estos rebaños son cuidados por todos los integrantes de la familia, siendo apacentados por los más jóvenes en turnos semanales rotativos. A estos rebaños se une también el ganado de los comuneros pobres, quienes no tienen más de tres llamas, seis ovejas, una vaca, etc. Prefieren unir sus animales a los rebaños grandes y, a cambio del mantenimiento de sus animales, suelen trabajar como pastores, durante tiempos convenidos al servicio de los dueños del rebaño. Los comuneros totalmente pobres trabajan al servicio de los ricos como pastores o tejedores recibiendo una o dos ovejas o llamas a cambio de su trabajo. El salario existe en las relaciones con los mistis de los pueblos cercanos o con los de las haciendas del lugar, siendo el jornal diario de diez soles más la comida y una porción de coca.

Además de conducir la actividad económica de su grupo, los líderes de las familias, también deciden sobre la vida ceremonial señalando las fechas propicias para realizar las ceremonias y actúan como *t'inkaq runa* (oficiantes) y *haywakuq* (el que alcanza la ofrenda).

Las familias extensas habitan la mayor parte del año en las *astanas*, junto a las canchas del ganado. Pero todos tienen la obligación de construir sus *tiyanas* en *Hatun* o en *Huch'uy Wirabamba*, de acuerdo al lugar al que pertenecen. De ahí que hay mucha más concentración de viviendas en estos dos sectores. Cada familia nuclear construye su *tiyana wasi* alrededor del patio y del altar pertenecientes a sus ancestros (ver gráfico N° 1). La *tiyana* consta de tres o más habitaciones: cocina, despensas y *t'inkana wasi* (habitación ceremonial) en caso del jefe de la familia; y de dos: cocina y despensa en el resto de la familia. Es en esta *t'inka wasi* y en el altar donde se realizan todas las *t'inkas* de importancia. Aquellos que han migrado a tres o más días de su *tiyana* regresan a hacer sus *t'inkas* al cuarto ceremonial y al altar que les corresponde, aunque de momento ya no vivan en la Comunidad. Los comuneros pobres que no tienen re-

cursos para construir una *t'inkana wasi*, habilitan un rincón de su despensa para dicha ceremonia.

Son los más ricos los que empiezan a hacer la *t'inka*, pues se necesita tiempo para dedicarse íntegramente durante esos días a dicha ceremonia. Además siendo los que tienen más animales y cultivan más chacras, los ricos tienen muchos *khuyaq* y es obligación de los *khuyaq* estar presentes en las *t'inkas* de los ricos, no sólo porque éstos les ayudan prestándoles sus animales, sino también porque es una ocasión para participar de la comida y bebida que se prepara.

El jefe de la familia extensa es quien dispone y ordena los preparativos. El suele oficiar como oferente y sigue los mismos pasos y la misma fecha en que su antecesor lo hacía, de ahí que las *t'inkas* varían en sus detalles según los diferentes *ayllus*.

I

PREPARACION DE LA CEREMONIA

1) El Ch'uyaq

Con anticipación de unos veinte días, se prepara el *wiñapu* de maíz, trigo, cebada y quinua; y se va comprando del mercado: incienso, *clavel t'ika*, coca y trago. Durante este período se empieza con el *ch'uyaq* (pureza) necesaria para que la ceremonia sea efectiva. El *Ch'uyaq* significa que toda la familia debe comer sin ninguna clase de condimentos (ají, ajos, cebolla); sobre todo el jefe y oficiante, debe privarse absolutamente no sólo de comida condimentada, sino incluso de la misma sal. Además no debe tocar kerosene ni otros elementos tales como aldrín, etc.; es más, durante este período de *Ch'uyaq* debe abstenerse de relaciones sexuales.

2) El rito de "pedir licencia"

Antes de fijar definitivamente el día de la *t'inka*, se realiza una consulta ceremonial a los *Apus*, al *Taytacha Hanaq Pacha Inti Tayta*, a *Inkarrí*, a todos los Santiagos (deidades personificadas en el rayo, que son consideradas como soldados o peones de *Inkarrí*), a todos los *llaqtayoq* (espíritus de los hombres del pueblo

de *Inkarri*, que actualmente habitan en el *Ukhu pacha*, en cada lugar donde antes vivían, son espíritus propietarios de lugares). Para pedir la licencia se prepara chicha de *chuño* (que es la única que se elabora en esta zona), trago, coca y el *alcanzo*. Se escoge un día propicio —lunes, miércoles, jueves o domingo— para subir al cerro acompañado del *yanapaq runa* (ayudante) y del sirviente (generalmente su hijo), su *qatay* (yerno) o el hijo de su hermano. De acuerdo a lo practicado por su antecesor sube a la cima del *Apu Pukara*, *Qaleta*, *Qhephra paña*, *Llallawa* o *Tumoqo* en cuyas cimas hay altares ceremoniales para depositar y quemar ofrendas. Al llegar al lugar, el oferente lo purifica limpiándolo, extiende su *unkhuña* para servir la mesa en dirección al *Apu*. Mientras coloca los platos va llamando al *Apu* frente al cual está el oferente, luego se llama a todas las deidades en el orden siguiente: a *Taytacha Hanaq Pacha Inti Tayta*, a *Sawasiray Pitusiray* (Apus del culto regional), a *Inkarri*, a todos los Santiagos: *Quepa*, *Ppaña*, *Chawpi*, *Lloqe*, *Wak'a Santiago*, a los *Llaqtayoq* y finalmente a la *Pacha*. A cada uno se le sirve platos completos. El oferente sirve dos *q'eruchas* de trago y los asperja en dirección al *Apu*, dos en dirección a *Sawasiray Pitusiray*, dos a *Inkarri*, y también *iskay q'eruchakuna* a cada uno de los Santiagos y dos a los *Llaqtayoq* en general; para la *Pacha*, dos de trago y cuatro *q'eros* de chicha de *chuño* que se derraman en la tierra bajo el altar. Hecho esto, el oferente, invoca nuevamente a todas las deidades y toma *iskay q'eruchakuna* de trago y dos *q'eros* de chicha. Después sirve igual cantidad al *yanapaq runa*, e igual al sirviente, recomendándoles a ambos mirar bien, aprender, para que ellos, cuando él ya no exista, puedan servir por sí solos, con satisfacción, a las deidades. De ello dependerá su bienestar económico y su felicidad en este mundo. Se dirigen al altar de piedra en donde el sirviente ha preparado el carbón de *k'awa* para que el oferente deposite los platos (*coca k'intu*, *pecho wira*, *iskay sara*, *iskay t'ika*) previamente rociados con harina de maíz, polvo de conchas marinas, óxidos ferruginosos, *quesqa* y *winchu rumi*, trago y chicha; a ello se agrega el incienso. La ofrenda debe consumirse sin arder, haciendo bastante humo y sin que el maíz al reventar disperse la ceniza de la ofrenda; si es así, significa que la ofrenda ha sido bien recibida. El oferente llama nuevamente al *Apu*, a *Taytacha Hanaq Pacha Inti Tayta*, a *Inkarri*, a los Santiagos y *Llaqtayoq*; escoge tres hojas buenas de coca para pedir mediante éstas que las deidades respondan; mira la coca para

saber si los dioses han aceptado o no la fecha que uno ha propuesto; si no aceptan la fecha propuesta se vuelve a hacer la ofrenda proponiendo otra y así hasta que la fecha propuesta sea del agrado de los dioses. Así se fija la fecha.

3) El pachamaman huntay

a) Chuño aqha (chicha de chuño)

Dos días antes de la *Pacha T'inka*, se prepara la chicha de chuño, durante el primer día las mujeres de la familia muelen unas cuatro arrobas de chuño hasta obtener una harina muy fina; mientras tanto las otras mujeres (*khuyaq warmikuna*) van construyendo en el patio grandes fogones en los cuales se ponen las ollas para chicha, una vez lista la harina de chuño la disuelven en agua y la ponen a hervir en las ollas, se repite este proceso hasta terminar la harina de chuño. Otras mujeres muelen porciones de 2 a 3 libras de jora de maíz, trigo, cebada y quinua; cuando obtienen la harina compacta la humedecen con agua para estrujarla formando bolos regulares que se hacen cocer en las brasas de fogón, estos bolos se llaman *peqa*; una vez cocida la *peqa* se la va desmenuzando en una de las ollas donde está hirviendo la harina de chuño. Luego, todas las mujeres cogen el resto de la harina de chuño (dos kilos más o menos) y hacen el *muk'u*: se sientan alrededor de dos vasijas: una con harina de chuño y la otra vacía, primero circula la vasija con la harina de chuño que cada mujer, después de tomar una porción de ésta en la boca, pasa a su vecina, luego se hace pasar la vasija vacía en que cada mujer escupe la harina de chuño ya totalmente disuelta en saliva; realizan este proceso hasta terminar la harina. La harina de chuño que ha hervido en las ollas se va trasladando a los *rakis* (dentro de la cocina), en éstos se vacía igualmente la olla en que ha hervido la *peqa*, todo el conjunto se llama *Upi*, al *Upi* se agrega el *muk'u* que se ha hecho fermentar una noche y un día, así es como se obtiene la chicha de chuño.

b) El qheme y el urphu

Durante el día que fermenta la chicha las mujeres elaboran el *qheme*, para lo cual muelen maíz *paraqay* en gránulos regulares, esta harina la humedecen con agua y la amasan hasta

tener una masa compacta de la cual forman bolos semejantes a papas, estos bolos los sancochan en una olla que contiene agua limpia, al primer hervor se sacan los bolos y exprimiéndolos se los coloca en dos vasijas planas. El agua que ha quedado en la olla se llama *urphu*, y la *ch'uuyaq aqha* (chicha pura). Ambos elementos son trasladados a la *T'inkana wasi*.

En los días en que las mujeres hacen la chicha y el *qheme*; los hombres van a la cima de *Tomoko moqo* a recoger tallos (los más gruesos y altos) de ichhu; con parte de ellos se desempolva y barre la *T'inkana wasi*, después desatan el *alcanzo q'epe* y limpian las vasijas ceremoniales.

II

LA PACHA T'INKA

1) Introducción

En mitad de la noche precedente al día de la *t'inka*, se alista la llama que será sacrificada en la habitación ceremonial de la *tiyana*, para lo cual se le vendan los ojos con un atado de coca y al primer canto del gallo se inicia el sacrificio de la llama. La mujer del oferente sujeta la boca de la llama, el ayudante sostiene las cuatro patas (de la llama) y el oferente introduce el cuchillo, especial para esta ceremonia, por el lado derecho de la llama hasta hacer un orificio por el que introduce su mano derecha y arranca el corazón de la llama depositándolo en la vasija que sostiene el sirviente. Se procede a despellejar y trocear la llama cuidando no derramar ni una gota de sangre ni romper un solo hueso, las vísceras son puestas en la vasija junto al corazón, y en otra semejante se recoge toda la sangre; ambas vasijas (sin que los rayos del sol las toquen) son aseguradas en la habitación ceremonial, y la carne de llama troceada se pone a sancochar sin ningún condimento.

Otras familias en lugar de sacrificar una llama, sacrifican seis cuyes, procediendo en la misma forma que con las llamas y depositan las vísceras de cada cuye en una hoja de mazorca de maíz: (*phanqa*), los seis platos (*phanqas* con vísceras de cuye) conjuntamente con la sangre de éstos son utilizados en la *t'inka*.

2) El primer día

Al amanecer, el oferente y sus dos ayudantes abren el cuarto ceremonial y proceden a barrer por segunda vez el rincón que da hacia el sol naciente; en este lugar se van colocando en forma paralela los tallos de *ichhu*, encima de los cuales, y en parte céntrica, se coloca un *coca k'intu*, luego se cubre esto cuidadosamente con un costal de llama. Apoyados en la pared que da hacia el este se colocan 24 tallos de *ichhu*; hacia el lado izquierdo (ver Gráfico N° 2) doce vasijas llenas de chicha de chuño y una con la sangre del animal sacrificado; al lado derecho: las doce vasijas llenas de *urphu* y la piedra ceremonial con carbón de *k'awa*. Luego sobre la mesa se colocan en dos filas paralelas seis *orqo rumi* (piedras del cerro) y seis *mayu rumi* (piedras del río) sobre las que van sirviendo los platos:

- a) *coca k'intu* (tres hojas selectas de coca)
- b) *coca moqllu* (semilla de coca) equivale a una arroba de coca.
- c) *kinsa sara* (tres gramos de maíz de distinta variedad, simbolizan también una arroba de maíz).
- d) *kinsa t'ika* (tres claveles de distinto color).
- e) *pecho wira*, que equivale a un animal entero.

Servidos los platos se les asperja con harina de maíz *paraqay*, óxidos ferruginosos, polvo de conchas marinas e incienso.

Se colocan las dos *llikllas* que contienen las vasijas de *qheme*, al cual se le asperja con gotas de sangre de la ofrenda, en otras *llikllas* y sobre *phanqas* se colocan las vísceras de la llama, o si no seis *phanqas* con vísceras de cuye. Se coloca seis *sawasiray* (papa nueva íntegra, con raíces, tubérculos, tallo y hojas, escarbada de la chacra la noche precedente); granos de maíz de tres variedades: *kulli* (maíz negro), *uwina* (maíz amarillo) y *paraqay* (maíz blanco).

El oferente a medida que sirve la mesa va llamando a los dioses a cada uno por su nombre y categoría les hace libaciones. Coloca una *unkuña* con coca y dos *llikllas* que contienen cada una seis *inkhuñas* blancas, las que servirán como servilletas para comer el *qheme*. Finalmente, coloca el trago y la *gocha*.

Se prepara la primera ofrenda: consiste en seis platos (seméjantes a los que se han colocado en la mesa). Para esta ofrenda deben estar presentes todas las mujeres de la familia tomando el lugar que les corresponde (ver Gráfico N° 3).

Para comenzar, el oferente llama a *Taytacha hanaq pacha Inti Tayta*, a la *Pacha*, a *Inkarrí*, *Sawasiray Pitusiray*, a los *Santiagos* y *llaqtayoq*. Les solicita que escuchen. Coloca los platos sobre el carbón ardiendo; mientras éstos humean, el oferente derrama dos copas de trago en dirección al sol naciente, después se sirve trago en dos copas y chicha en tres *q'eros* que él toma en nombre de las divinidades; en la misma forma sirve al ayudante y al sirviente; este último siguiendo los pasos del oferente y empezando por la mujer del oferente y en el orden en que están sentados sirve a todos los presentes, cada uno antes de beber invoca a las deidades en la misma forma que el oferente lo hizo y derraman parte de cada *q'ero* en dirección al sol naciente.

Mientras, el oferente deposita en una piedra para quemar ceremoniales toda la *uspha* (ceniza) que se ha juntado de todas las ofrendas que se han hecho el año anterior. En otros dos aríbalos el *ñawin aqha* (de la chicha que se prepara para todas las ofrendas que se hacen en un año siempre se separan dos *q'eros*, y se los guarda a uno en cada aríbalo), el *ñawin aqha* siempre lo saca la mujer del oferente después que la chicha haya fermentado y antes que otra persona la toque.

Coloca el pelo de caballo, lana de vicuña, alpaca, llama y oveja, pedazos de cueros, todo entremezclado con hojas de coca, dos sogas: una de lana de llama y otra de crin de caballo, una tinya, otras *wayaqas* que contienen objetos ceremoniales como rocas y metales diversos, conchas marinas, semillas de plantas, coca, incienso, *t'inkas*, polvo de minerales, harina de maíz *paraqay*

Desde la primera ofrenda hasta la puesta del sol, nadie sale de la habitación ceremonial y se realiza el *samay*: petición al espíritu del ganado de otras canchas para que venga a la del oferente. El texto del *samay* es el mismo para un hombre que para una mujer, lo que varía son los apellidos de aquellos (*uywayoq*) que tienen bastante ganado y de quienes uno desea que el espíritu de su ganado venga a la cancha del oferente. El ritual es el siguiente: el sirviente llena dos *q'eros* de chicha y llama a una

persona, le entrega los dos *q'eros*; el que recibe se para en el centro de la habitación ceremonial de cara a la mesa, el sirviente le dice:

S. *Samakuy, samakuy; pipaqpaaq samanki.*

R. *Noqa samasaq, Noqaqpaaqta: castaño, castilla, sartata.*

S. *Hamuchun, hamuchun* (que venga, que venga).

R. *Wachakaqmanta...*

S. *Hamuchun, hamuchun*

R. *Awkimarka Tarapakeqmanta.*

S. *Hampullachun, hampullachun.*

Luego escoge a su *masiy* (compañero) para que beba uno de los *q'eros* que le han dado; ambos de pie, asperjan parte de la chicha en dirección a la mesa, beben de un solo golpe; al terminar se inclinan sobre la mesa y colocan boca abajo los *q'eros* sobre la coca ritual, si al alzarlo se ha impregnado bastante coca, es indicio de que se ha cumplido con satisfacción el propósito del *samay*; mastican la coca y vuelven a su lugar.

Todos deben hacer el *samay*, y entre cada *samay* beben de la *qocha* que siempre está llena y nadie debe tomar hasta acabarla, pues significaría que las lagunas se sequen y que habría carencia de lluvias.

Tanto el oferente como su ayudante cuidan de servir a los dioses, de no olvidarse de algo o de no equivocarse en las invocaciones; de vez en cuando la mujer del oferente que también sigue minuciosamente el ritual, le hace indicaciones de que falta tal o cual cosa, o de que ya es hora de aspejar, etc. En cambio el sirviente cuida de llenar la *qocha*, esa es su misión principal: servir chicha en la *qocha* y en los *q'eros*, y vigilar para que todos los presentes sigan los pasos del oferente.

Ese día al ponerse el sol salen de la habitación ceremonial y se dispersan; en el altar se pone la vasija de chicha y el trago y los que quieren continúan bebiendo. El oferente y su mujer, el ayudante y el sirviente no deben probar alimento alguno; el resto de la familia y los *khuyaaq* pueden comer si quieren, pero siempre sin sal.

3) El segundo día

Continúa la ceremonia, desde la salida del sol, y en forma similar al día anterior, se quema una ofrenda de seis platos, luego todos realizan el *sumay*; después de lo cual la mujer del oferente se acerca a la mesa y coge las dos *llikllas* que contienen las *unkhuñas* blancas, sirve la comida sagrada, empieza alcanzando a su madre seis *qhemes* y un pedazo de carne envueltos en una de las *unkhuñas*, la anciana los recibe con ambas manos. Así va sirviendo al resto de las mujeres y finalmente a los hombres, todos reciben con ambas manos y deben comer sin dejar caer ni un pedazo de *qheme* y sin perder ni un hueso de la carne, tanto las migajas del *qheme* como los huesos de la carne se guardan en la misma *unkhuña*; después que todos han terminado de comer en el mismo orden en que han recibido devuelven las *unkhuñas* siempre alcanzando con ambas manos; la mujer del oferente reúne en una sola *lliklla* todas las migajas y huesos y cuidadosamente la envuelve. Siempre en el mismo orden reparte las doce vasijas de *urphu*, y las de chicha, todos los presentes deben tomar una vasija de *urphu* y otra de chicha sin derramar ni una gota. Al final se hace el *sumay*, cada uno toma dos *gochas* (sin agotarlas totalmente, se bebe casi hasta el final y se vuelve a llenar). Cada persona hace el *sumay* para una cosa diferente: animales domésticos, empezando por las llamas, alpacas, ovejas, caballos, vacas, cuyes; y por plantas comestibles. Se llama a las mujeres representativas de cada familia, si uno no sabe su nombre se dice simplemente *Noqaq warmin*, etc.

Cuando todos concluyen el oferente comienza a levantar la mesa con sumo cuidado, guarda la vasija en su lugar. Separa la *lliklla* con *qhemi* y huesos del animal ofrendado, las vísceras de éste, las seis papas *sawdsiray*, en otra *unkhuña* reúnen los doce platos, *llampu qhipu*, *coca moqllu*, incienso, el maíz en sus tres variedades, los pedazos de lana y de cueros de animales, las sogas, el *pecho wira* y los envuelve en el alcanzo *qhepe*. Alzan el costal de llama, que doblan y guardan. Alzan el *coca k'intu*, y todo el *ichhu* que había en el piso y sin quebrarlos lo guardan en el alcanzo *qhepe*.

Salen de la habitación ceremonial, afuera los espera el hijo menor del oferente con tres caballos listos. El oferente carga el alcanzo *qhepe*, su ayudante coge la vasija de sangre y la de

urphu, el sirviente carga en un solo *aríbal* la chicha ceremonial de todas las ofrendas del año anterior, el trago y la *uspha*. Los tres montan a caballo y se dirigen al *Qhephra paña*, a depositar en su cima toda la ofrenda.

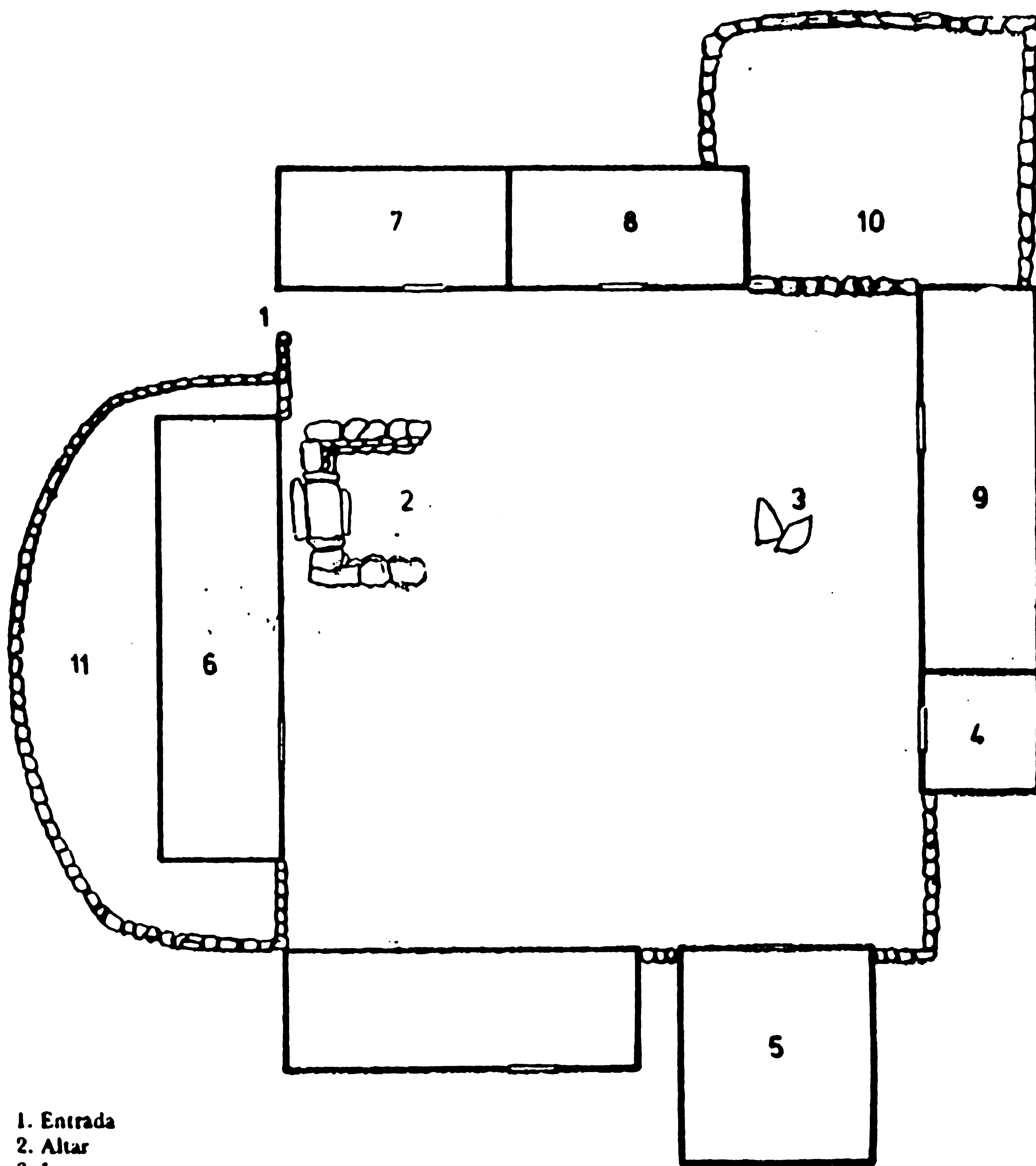
En la cima del *Qhephra paña* se construye un pequeño altar, construcción de piedras menudas a semejanza de un cerro, en sus entrañas se coloca todo lo llevado, mientras queman *pecho wira* e incienso. Se hace las libaciones con trago y se llama siempre en orden a todas las deidades para que reciban con agrado el *alcanzu* que uno pone con todo el corazón. El oferente se despide hasta el próximo año solicitando la protección de la *Pacha* y les pregunta, mediante la coca, si la ofrenda está completa o no; en caso de que no lo esté, tiene que completarla a los ocho días, poniendo las cosas que le faltan. Finalmente los tres toman dos copas de trago cada uno, se abrazan y regresan a la *tiyana*, esto es el *Altoy*. Beben chicha hasta el día siguiente.

4) Tercer día: la Chakipa

Se prepara abundante comida con sal: papa, chuño, moraya y carne sancochada, caldo de carne de oveja que se ha matado especialmente para esta ocasión y se invita a todos los *khuyaq* que estuvieron presentes esos tres días y también se envía, tanto comida como chicha, a todos los vecinos en reciprocidad. El *Altar* se sirve ese día (ver Gráfico N° 4) y durante todo el día está el *alcanzu qhepe*, la *qocha*, y los *q'eros* con la *mak'a*. El sirviente se pone más alegre y jocoso, hace bromas a los presentes y atiende cordialmente a todos. Todos beben la chicha hasta terminarla, las mujeres forman un grupo en la puerta de la cocina, pues nunca una mujer puede sentarse en el *altar*.

GRÁFICO 1:

GRUPO RESIDENCIAL DE LA FAMILIA WAMANI.



1. Entrada
2. Altar
3. Lamara
4. T'inkana wasi (habitación ceremonial)
5. Casa de la madre del jefe de la familia
6. Casa del jefe de la familia y a la vez cocina compartida por todos
7. Casa del hijo y su mujer
8. Despensa del hijo
9. Despensa del jefe de la familia
- 10 y 11. Huertas

GRAFICO 2:

MESA DE LA TINKA A LA PACHA

- 1.- 24 tallos de ichhu
- 2.- 12 vasijas con chicha de chuño
- 3.- 12 vasijas con urphu
- 4.- Piedra ceremonial para quemar la ofrenda
- 5.- Vasija que contiene sangre
- 6.- 12 platos servidos sobre seis (superior) orqo rumi (piedras de cerro) y sobre seis (inferior) mayu rumi (piedras de río). Contiene cada uno 3 hojas de coca, un grano de maíz, una flor de clavel, un pedaxo de llama, un grano de incienso
- 7.- Vasijas de qheme
- 8.- 8 coca K'intu, pecho wira, coca moqllu y cikas
- 9.- 6 pañuqas con vísceras de cuye
- 10.- 6 Sawariray papa
- 11.- Pelo de caballo, lana de vicuña, alpaca, llama, oveja y pedazos de cuero de distintos animales, todos entremezclados con coca
- 12.- 6 cuyes qowe kanka suusal
- 13.- 1.a coca ritual
- 14.- Irigo, llamp'u wayaqa (bolsa que contiene conchas marinas, óxidos ferruginosos, pedruzcos de roca de distintas variedades y monedas antiguas) e incienso wayaqa
- 15.- Uspha (La ceniza de todas las ofrendas que se han hecho durante el año anterior)
- 16.- Q'rrros
- 17.- Q'eruchakuira
- 18.- Qocha (Vasija de arcilla cocida en cuya parte interior y céntrica hay adhiendo, en alto relieve, un toro)
- 19.- Anzales con figuras zoo y fitomorfas en alto relieve, conteniendo la chica ceremonial de todas las ofrendas que se han hecho el año anterior
- 20.- Bokirza que contienen incienso

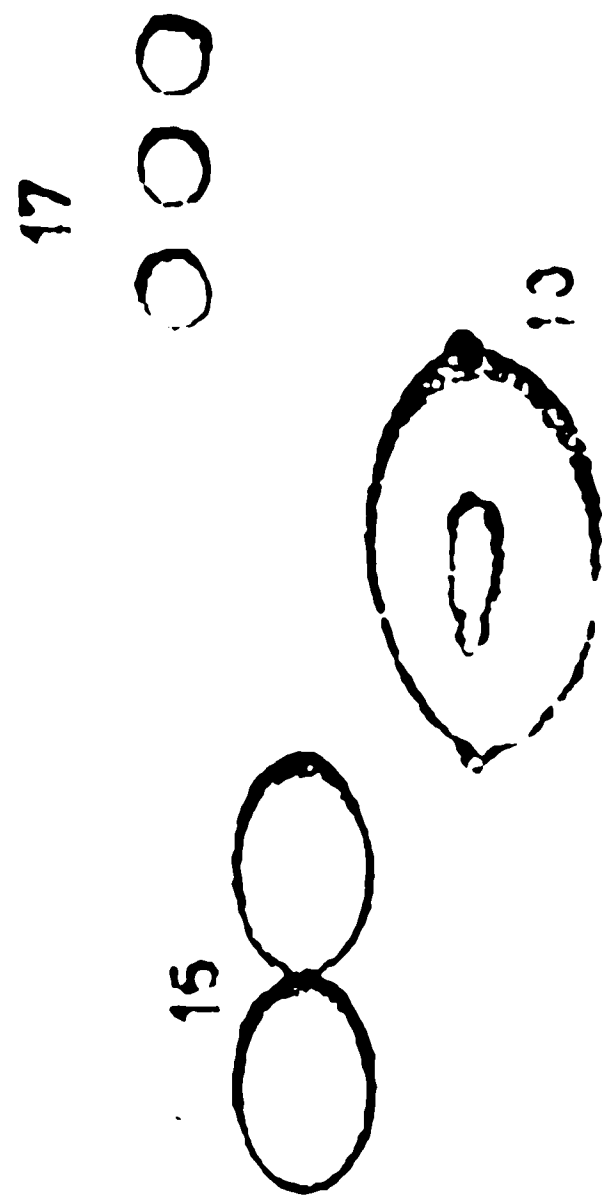
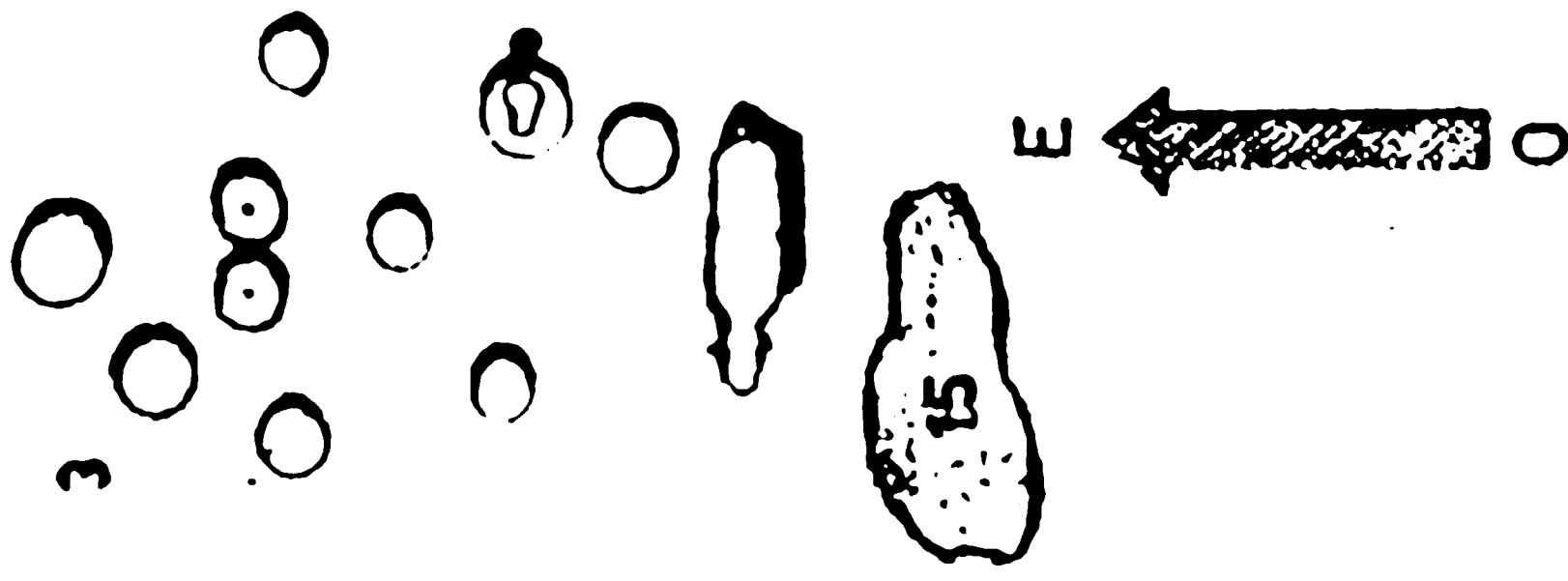
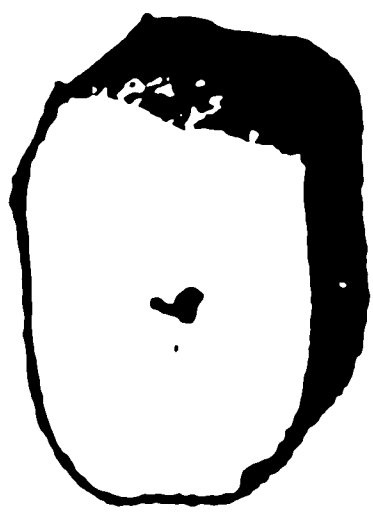
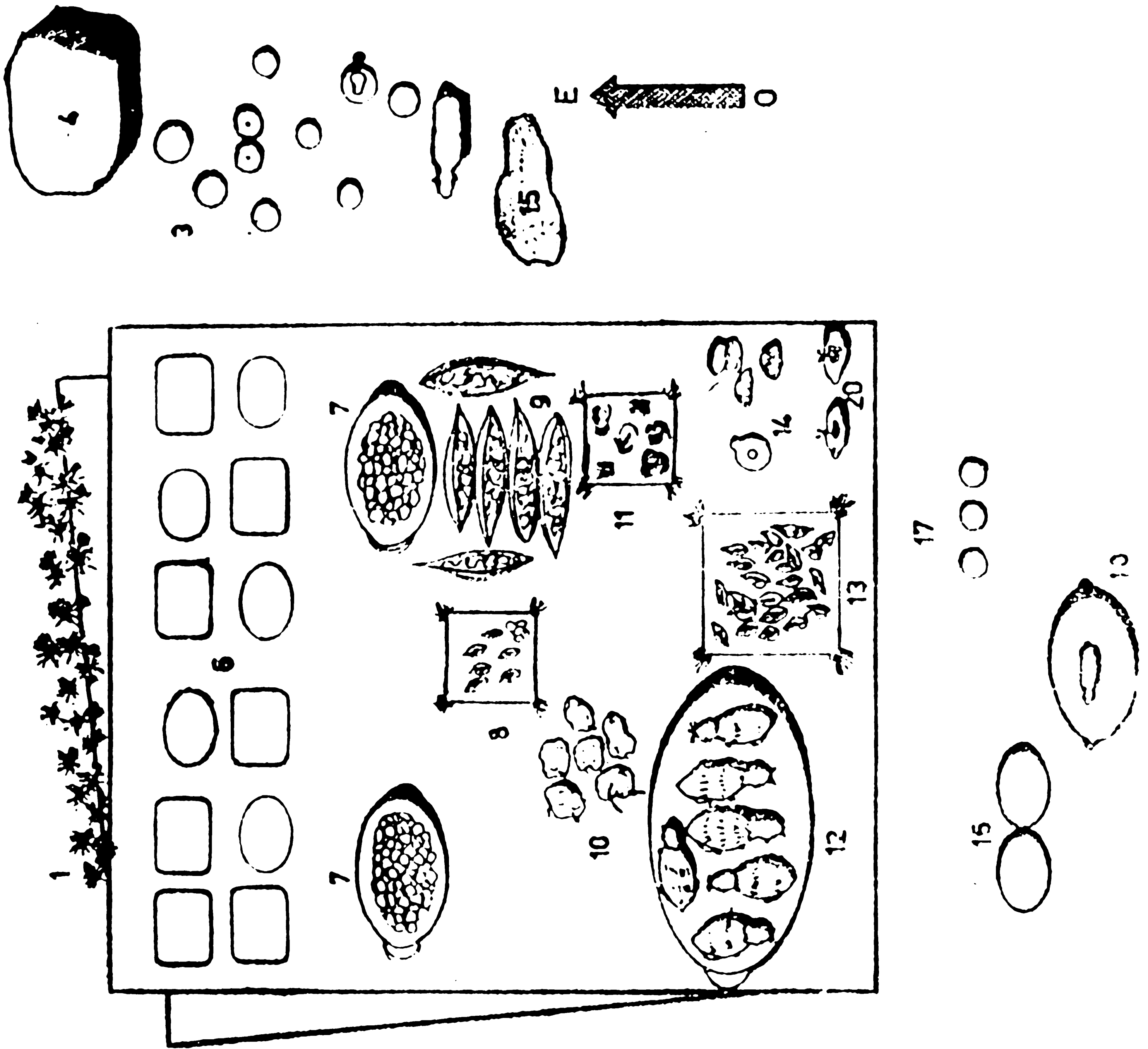
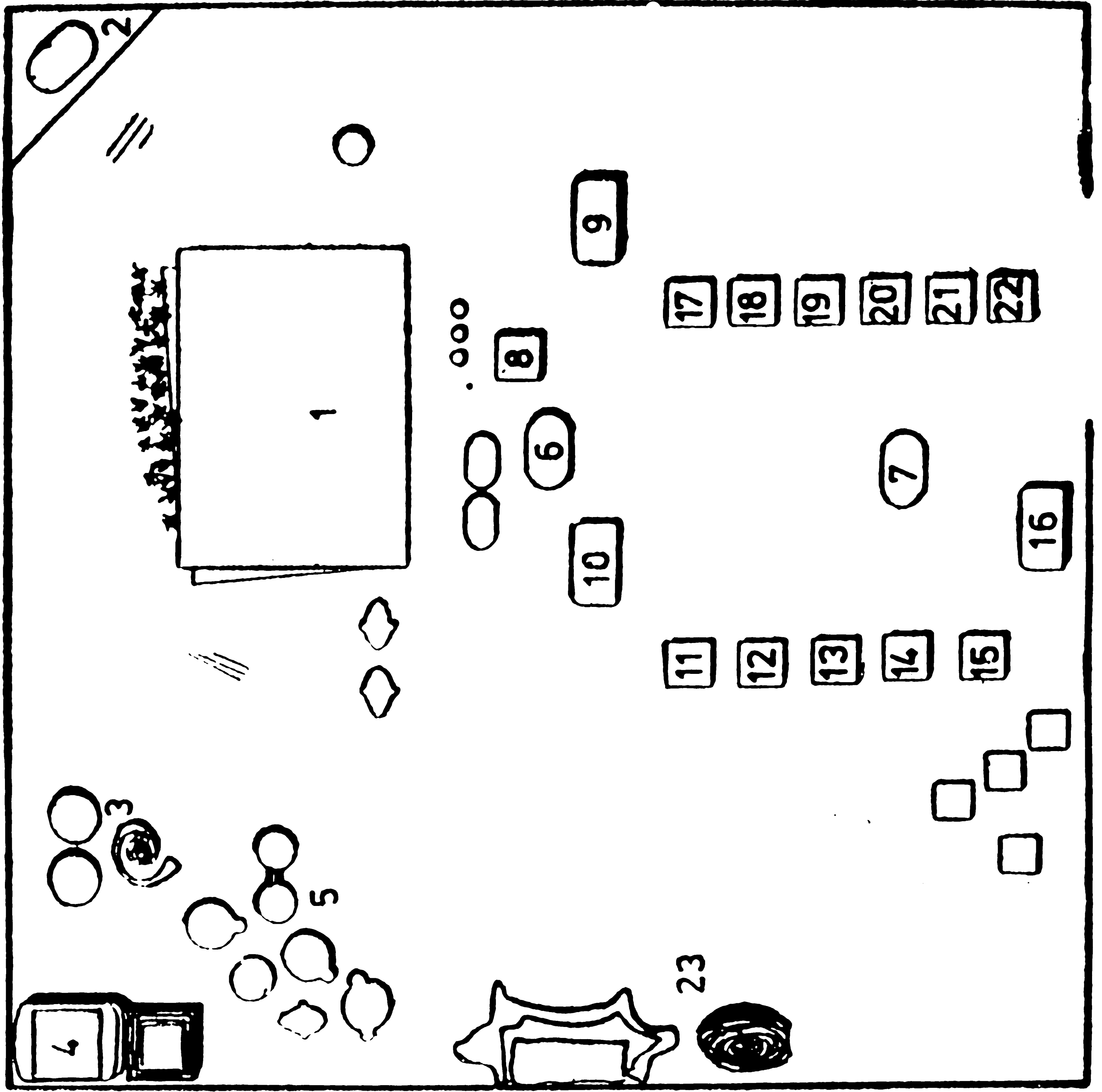


GRAFICO 3:

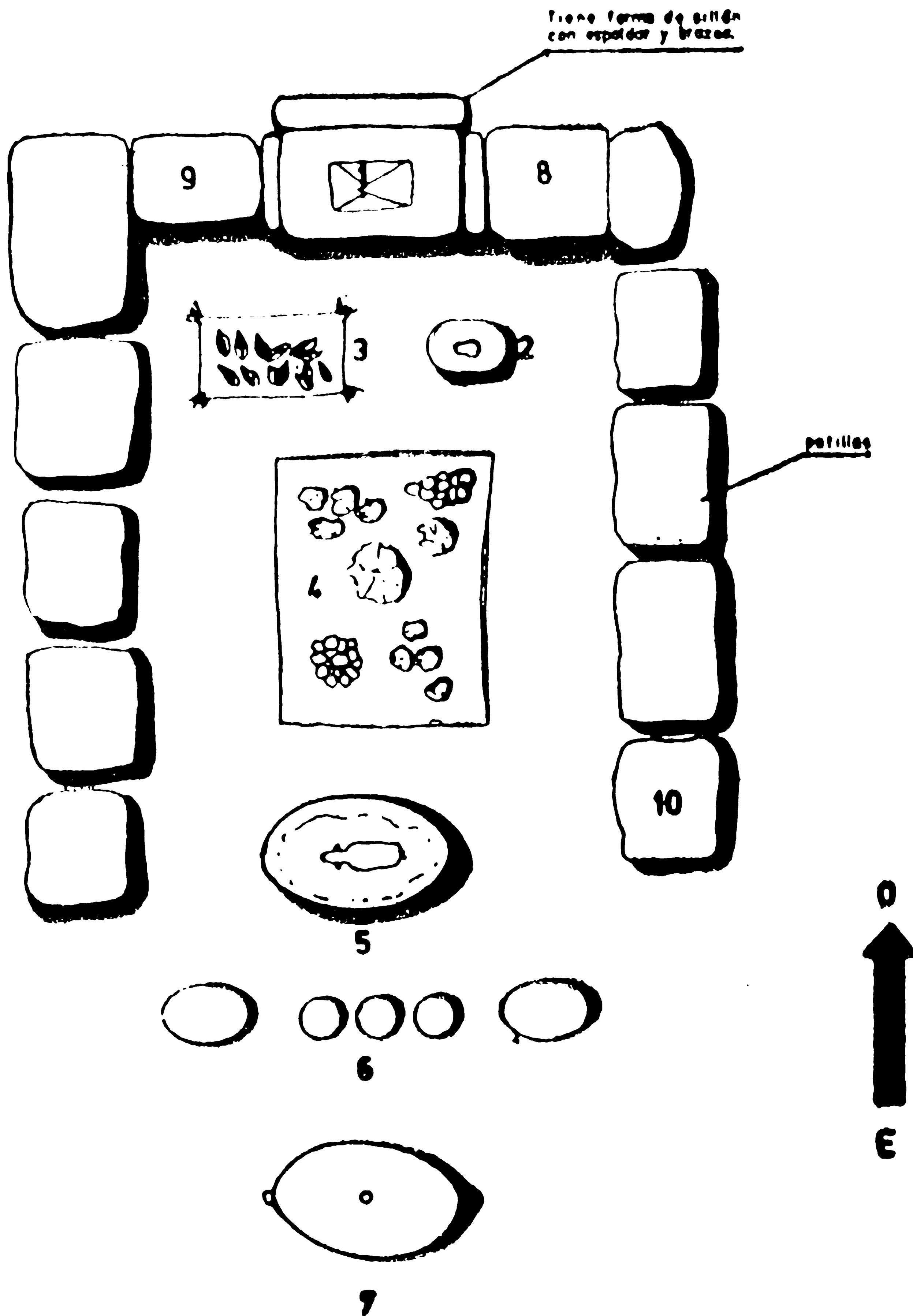
T'INKANA WASI (Habitación ceremonial).



- 1.- Mesa
- 2.- Altar
- 3.- Tinyas y wakawaqra
- 4.- Llikllas de todo porte y color que se utilizan en distintas ceremonias
- 5.- Vajijas de distintos tamaños y formas
- 6.- Qocha
- 7.- Mak'as (vasija para chicha)
- 8.- T'inka runa (El oferente). Jefe de familia
- 9.- Yanapaq (El que ayuda). El hijo mayor del oferente)
- 10.- Servicio (Sirviente). El yerno del oferente
- 11.- La mujer del oferente
- 12.- La madre del oferente
- 13.- La hija mayor del oferente
- 14.- La hija mediana del oferente
- 15.- La última hija
- 16.- La esposa del hermano del oferente
- 17.- Hijo del oferente
- 18.- Hermano del oferente
- 19.- Esposo de la hermana del oferente
- 20.- 21.- 22.- Khuyaq (Utilizan siempre el ganado del oferente).
- 23.- Cueros, sogas, costales que sirven para otros rituales

GRAFICO 4:

ALTAR servido para la Ch'akipa.



1.- Alcanso q'epc

2.- Trago

3.- Coca

4.- Lliklla que contiene merienda: papa, chuño y moraya sancochadas

5.- Qocha

6.- Q'erokuna

7.- Mak'a

8.- El T'inkaq runa (el oferente)

9.- Yanapaq (sirviente)

10.- Servicio: a los costados se sientan loskhuyaq