

Departamento de Puno
Distrito de Wakullani

J A T A K A T U

Informante: Jorge Choquehuanca
Catequista

Se hace en Carnavales.

Antes de la salida del Sol, a las 3 ó 4 de la mañana, algún miembro de la familia va al campo de papas, llevando una mezcla de vino, con agua, kañiwa, maíz molido y dulces que llaman dulce ch'ua.

A la una de la tarde, todos los miembros de la familia (v. g. de la familia Choquehuanca) salen juntos: padres, tíos, primos, hijos..., se dirigen a la chacra al son del pinkillo y del tambor, enarbolando una bandera peruana.

Llegados a la chacra descansan, chacchan coca, toman aguardiente.

Se hace la t'inka.

El propietario de la primera parcela invita a 2 ó 3 más, para que le acompañen y van a sacar las papas más grandes que pueda haber en una mata. Estas papas escogidas se llaman mamata papa. Sacan también un puñado de kañiwa o de quinua. Traen lo que han escogido a donde espera el resto de familiares, lo depositan en una unkuña colorada y añaden flores del campo. Besan las papas que han traído, derraman sobre ellas unas gotas de vino, y con hojas de coca esparcen sobre las mismas dulce ch'ua. Invocan a la Pachamama, a los Achachilas, a Dios, rezando el Padre Nuestro y el Ave María.

El dueño de otra parcela (v. g. el primo de Don Jorge Choquehuanca) invita a 2 ó 3 acompañantes, van a su propio sembrío y... se repite el acto.

Cuando todos los propietarios han cumplido en igual forma, bajan al son de la música a la casa de quien preparó comida para todo el grupo.

En la casa, ponen las mantas sobre una mesa, añadiendo serpentinatas, misturas, vino, flores de cantuta. Se hace veneración a las mamatas: "*adoran a las mamatas, bailan en su honor*". Se pone una sogá de lana, al rededor de las mamatas, "*para que estén siempre con ellos*", es decir para que siempre haya buenas papas en abundancia.

Después, comen, toman, bailan la **pandilla** hasta la hora de retirarse a dormir.