

SARA TARPUI

Siembra del maíz

Juan Antonio Manya

En la época del Incanato, el sembrío comenzaba con la fiesta del tarpuy raymi, en los primeros días de agosto. El Inca, frente a su pueblo, hacía una venia, para pedir permiso al Dios Sol; luego hacía el t'inkasqa con ñawin aqha y brindaba con una apetecible chicha. Entonces, con la chakitajlla, abría la tierra, tomaba un puñado de tierra que besaba con amor y respeto antes de entregarla a una ajlla. El Willaq Uma o sumo sacerdote le alcanzaba semilla escogida que el Inca introducía al hoyo junto con abono.

Terminado el rito, anunciaba el inicio de los sembríos, y se realizaba una fiesta, en augurio de una buena cosecha y de la prosperidad del Imperio.

Siguiendo los pasos de los antepasados, quienes legaron una serie de técnicas, los campesinos del Cuzco y de Puno vienen abriendo el corazón de la Pachamama para hacerla producir con abundancia: maíz, papas, cebada, trigo.

Me toca exponer el sara tarpuy, sembrío del maíz, pero quiero dejar constancia de que los ritos y trabajos son diferentes según lo que se siembra, e incluso, en la siembra del maíz, hay variantes de lugar a lugar.

NORMAS DE TRABAJO

Casi al igual que en los tiempos del Tawantinsuyo, se estilan tres maneras de cooperación laboral:

ayni: ayuda que se prestan los campesinos para un trabajo particular, quedando entendido que la faena será retribuída en las mismas condiciones;

mink'a: el trabajador recibe una cantidad mínima en forma de pago, pero es compensado con las atenciones que se le dan, en la mejor forma posible;

wayka: trabajo por turno, por grupo o por sector, que se realiza en las comunidades para construcción de acequias, de caminos, de puentes, para el cultivo de los terrenos de las viudas, de los ancianos sin retribución ni ayuda económica.

Actualmente, las actividades agrícolas se realizan en ayni y en mink'a. El número de braceros depende de la extensión de los terrenos de sembrío.

HERRAMIENTAS

Son muy rudimentarias.

la más importante es el arma, equipada a un arado, que jala una yunta;

la *ch'iukana*: es como un combo de madera y sirve para golpear los mogotes de tierra, para igualar y suavizar.

PREPARATIVOS DE LA SIEMBRA

El campesino que quiere sembrar, se preocupa de primera intención por la elaboración de la chicha. Un día antes, su esposa la va preparando, con la ayuda de las yernas y ahijadas, si es que las tiene, o de sus amistades.

Al hablar de la apetecible, chicha, se ha de precisar que existen varias clases: *P'ampay aqha*, *kulli aqha*, *kuti aqha*, *qaywi aqha*, según el producto con el cual se la elabora: maíz, cebada, trigo, *ch'uño*, yuca, cacao, capulí, betarraga, maní, caña, frutilla, molle... y según el grado de fermentación; si es para uso familiar o para negocio.

También se ha de proveer de licor, coca, cigarrillos para que los trabajos salgan con mayor éxito y sin percances.

En cuanto a las comidas, se preparan generalmente de los mismos productos de la chacra, raras veces se consumen productos de mistis.

La pareja campesina o misti-criolla que ha de realizar la labranza de la tierra, tiene que seguir las pautas de las costumbres, que la misma gente exige, además, donde se conservan mejor estos procesos, es allí donde se juntan más braceros a colaborar con interés y gusto.

Terreno: la tierra que se ha de sembrar, se riega unos 4 ó 5 días antes, para que "esté en su punto" como dicen los agricultores, es decir, suave.

Semilla: Dos días antes, en el curso de una ceremonia sencilla con coca, incienso y chicha, seleccionan la semilla, entre las variedades que existen: *Paraqay sara*, *maíz blanco*, *uwira sara*, *maíz amarillo*, *ch'ijchi sara*, *maíz aplomado*, *ch'ullpi sara*, *maíz especial para tostar*. Una vez, seleccionada la semilla, la ponen bajo la protección de un khuru, semilla de los valles que aleja las hechicerías de los malintencionados.