

Departamento del Cuzco  
Distrito de Quiquijana

## **LA VELADA DEL GANADO EN LA NOCHE DE SAN JUAN (24 de Junio)**

Sra. Carmela Cuba de Nordt  
Ex-alumna del Programa de Ciencias  
Económicas de la PUC de Lima.

Esta ceremonia tiene lugar en la noche del 23 al 24 de Junio. Todo lo necesario se prepara con mucha anticipación.

El vaquero Eulogio Orcón, el ovejero Carlos Cruz, Roberto Castañeda, encargado del ordeño de las vacas y de la fabricación del queso, son los maestros de ceremonia.

En el establo mayor se prepara el sitio de la velada. Se amontonan troncos de leña para el qonoy, hoguera que servirá para calentar el ambiente. La noche de San Juan es muy fría; dicen que en esta noche cae la helada más fuerte.

Se pone una mesa cubierta con una unkuña de colores, se coloca encima la figura de un torito de esos fabricados en Pucará, que representa al enqaychu (1), las figuras de unas ovejas, la figura de una yunta. Se hace un corral con pequeñas piedras blancas traídas del río y que se guardan para los años siguientes. El torito, las yuntas y las ovejas se adornan con flores en las hastas. En el suelo, delante de la mesa, se colocan las chombas de chicha.

Se colocan unos asientos para los patrones, sus familiares e invitados. Es necesaria la presencia de la familia en pleno. Solamente, las personas más íntimas. Todo el ganado debe estar dentro del corral.

Después de la comida, a las 8 p.m., se hace presente el paqo. De primera intención, adivina con coca la suerte de los presentes.

Los invitados intercambian k'intus de coca. Lo que invitan hay que picchar. También comienzan a servir el licor que se bebe en conchitas de mar.

Las primeras personas a quienes se sirve el licor son los patrones. Ellos, muy reverentes, quitándose el sombrero y dirigiendo

la mirada hacia el lado por donde sale el Sol, hacen la t'inka; el patrón la ha de hacer con la mano derecha. La patrona t'inka a la Pachamama. Después de t'inkar, se vacía la concha de mar sin que quede en ella ni una gota.

## OFRENDA A LA PACHAMAMA

El paqo procede a preparar el despacho para el ganado. Cuando llega el momento los presentes forman sus propios k'intus de coca y los alcanzan al Paqo. El paqo termina de preparar el despacho, entonces lo dobla, lo amarra en un pañuelo de seda y pone una flor encima para indicar la cabeza. Llama a tres jóvenes, para que lleven el despacho a un lugar secreto. El mayor de los jóvenes recibe la ofrenda; se les da un poco de licor para que tengan valor, el paqo invoca a los Apus, a los aukis musitando sus oraciones y salen los hombres hacia el lugar prefijado. El despacho puede también ser incinerado en otro corral, con tal de que no haya curiosos. Para incinerar el despacho, se ha de usar bosta de vaca.

## OFRENDA AL ESPIRITU FECUNDADOR DEL REBAÑO

Enseguida se prepara la ofrenda para el enqaychu: seis tachos de barro, de los cuales tres se llenan con vino dulce, chicha, licor, y los otros tres con granos de maíz, trigo, habas, cebada, arverjas, garbanzos, frejoles, pallares, azúcar, confites de colores y algunas figuritas de plomo en forma de ganado (seis ovejas, vaquitas, etc.). Se preparan k'intus de coca, el paqo derrama sobre todo aquello mucho licor y mucha chicha. Esta ofrenda se coloca en un sitio especial del corral, la pukara que es como una caja tapada con una loza y que debe estar en un sitio muy seguro, a fin de que ningún chico ni grande vaya a abrir por curiosidad. El paqo y dos ayudantes colocan la ofrenda en la pukara.

## COMIDA RITUAL

La hoguera prendida desde el comienzo va haciendo bastante brasa. A media noche, comienzan a cocinar la q'aspa. Para la q'aspa se ha degollado un carnero tierno, no muy maduro. La q'aspa tiene que estar bien condimentada, para que tenga un olor a la vez fuerte y agradable:

—Allpa muskhinan, *la Tierra debe percibir el olor*, dicen.

Una vez que la carne esté bien cocida, se comienza a servir en trozos, acompañados con papas y ají molido (uchu kutaq). No debe quedar ni un pedazo de carne, ha de ser consumida toda. Los huesos se botan a las brasas para que se calcinen. En los intermedios, se toma abundante chicha y se hacen los mejores augurios, para

la prosperidad del ganado.

Así va amaneciendo el nuevo día.

Dicen que el Sol sale bailando, con sus rayos refulgentes.

Se toma el hank'ayllu: chicha calentada con licor, azúcar y arayán.

## **FIESTA PARA EL GANADO**

Se sacan los animales a los pastales, y cuando salen del corral, se les echan flores y misturas. Si, durante la noche, hubo parición de vacas o de ovejas (casi siempre las hay), se adornan las crías con aretes hechos de antemano con cintas de color que se ensartan en las orejas con una aguja regular.

Es un día de fiesta: el ganado retoza, se pone alegre y contento, como si supiera de lo que se trata.

Mientras tanto, se va apagando el qonoy, a cuya luz y calor se pasó la inolvidable noche de San Juan.

Estas costumbres no serán abolidas por la poca comprensión de los mistis, que desprecian el culto a la Pachamama, al ganado y a otros que nuestros campesinos realizan con la sencillez de su alma. Ellos ofrendarán hasta su vida a esa Pachamama, a quién tanto amaron y que los vio nacer, entregando día a día los alientos de su fuerza, en la infancia, juventud y vejez.