

Departamento del Cuzco
Distrito de Quiquijana

LA MISKA

Waqarpay, potrero Tarachayoq,
16 de julio de 1970.

Luis Dalle ss.cc.

Miska, en quechua, es fruto tierno, primerizo.

Miska es también la primerísima siembra de maíz, cuyo fruto será consumido, so forma de **choclo tierno**, antes de que llegue a maduración. La siembra de la miska se hace en pequeña escala, para las necesidades de la despensa.

9 a.m. Cuando llegamos al potrero Tarachayoq, los hombres estaban arando y echando guano de corral.

10.30 a.m. El primer descanso.
Traen chicha.

CH'ALLASQA.

El mayordomo de la hacienda, Juan Yupanqui, entrega un jarro de chicha a la Señora Carmela, que actúa como si fuera propietaria de la siembra. La Señora se descubre. Lo hacemos todos y permanecemos con la cabeza descubierta. La señora da algunos pasos, potrero adentro; en voz alta invoca a Dios, al Sol, a la Pachamama, pidiendo que la cosecha sea buena y echa la chicha, en dirección de los Apus, haciéndole describir un gran círculo.

T'INKASQA

El mayordomo recibe otro jarro de chicha. Pide permiso a los presentes: "licenciaykichiswan", avanza campo adentro, toma un puñado de tierra, la besa, levanta la cabeza hacia los cerros, invoca a

los Apus: Intiwatana, Condortullu, Inca Quispé, musita una oración, sopla, rocía el campo con unas gotas de chicha, bebe lo que queda en el jarro.

Cada uno por turno repite el rito.

Quien no t'inka, paga multa.

Se reanuda el trabajo.

La Señora Carmela me explicó que, si hubiera venido el Paqo, estaríamos, en este momento, con él, preparando el despacho (despacho ajllay), en la casa hacienda.

El paqo empezaría por separar la coca en dos partes: la primera parte serviría para adivinar la suerte de los presentes, la otra se guardaría para que la gente masque.

Después hubiera procedido a componer el despacho. Nosotros hubiéramos formado nuestro k'intu de coca respectivo, para entregárselo.

El paqo, al componer el despacho, musita oraciones cuyo sentido general es que "la tierra dé frutos en abundancia".

Al medio día, el paqo hubiera llamado a dos hombres, a que llevasen el despacho a quemar, a un sitio secreto, no transitado. Generalmente, se escoge un "wayq'o: hendidura en la tierra, hecha por la acción de las lluvias fuertes, que viene a ser un receptáculo que brinda la misma Pachamama.

El despacho se incinera con bosta de caballo o de vaca, nunca con leña o con qoronta de maíz.

Los despachos son diferentes, según se hacen a la tierra, al ganado, para el entroje, para la cosecha o para la salud (1).

Llegadas las 12 del medio día, todos los trabajadores fueron a almorzar a su casa.

COCA HALLPAY

Antes de reanudar las labores, trajeron un poncho rojo que doblaron en cuatro. Encima, dispusieron una wachala, *unkhuña de color*, la wachala estaba llena de hojas de coca.

Todos nos descubrimos la cabeza.

La señora Carmela tomó unas hojas de coca, las presentó al mayordomo.

Este dirigió la mirada hacia los Apus, sopló y llevó la coca a la boca.

Dijo a la Señora:

—Hallpaykuy, mamitay, *masca, mamita.*

—Qankunapas hallpaykuychis, *Uds. también masquen,* contestó la Señora.

E intercambiamos k'intus de coca, invitándonos unos a otros. Era el chaccheo ritual antes de la siembra.

LA MANCERA

Volvieron a arar, limpiaron la maleza, la gramachina, echaron guano de corral y aparecieron dos hombres cargando el uno, charamusca, el otro, flores.

La charamusca: eran ramas de arbusto, deshojadas. Los aradores tomaron de ellas y formaron haces, despuntaron las ramas que no ofrecían resistencia y con un lazo de cuero amarraron las haces en el sitio donde la cama del arado se une con el dental. El atado de ramas, de cada lado, venía a ser como un juego de escobillas: su función era de recoger las hierbas que se atrapan en la charamusca, al arar. Esa era la mancera.

Las flores: Tomás Layme pidió permiso: "licenciaykichiswan", y procedió a adornar la cabeza de los bueyes.

EL PATAN

La mancera armada y los bueyes floreados, procedieron a abrir el patán: un surco de unos 15 mts. de largo, en medio del potrero. Esta forma de surco en pleno campo sugería el sexo de la mujer. "Eso mismo, confirmó la señora Carmela, representa el sexo de la Pachamama". Cuando lo hubo abierto, el arador dijo con cierta satisfacción:

—Allpa ch'uya, q'oñiña, *la tierra es limpia, caliente.*

Simón tomó un poncho de color rojo, en el cual recibió semilla de maíz. Era semilla hermosa, escogida.

Todos nos descubrimos la cabeza.

En un vaso de plástico vertieron alcohol. La señora Carmela tomó el vaso, se dirigió hacia el patán, dio la cara al sol y diciendo:

—Que esta siembra sea provechosa, derramó el alcohol en el patán.

Cada uno por turno, recibimos el vaso lleno de alcohol, y, cabeza descubierta, pidiendo permiso: "Licenciaykichiswan" o "Gracias, mamá" (la señora Carmela y yo hacíamos un poco de propietarios de la siembra y habíamos ofrecido el alcohol), fuimos al patán, donde derramábamos unas gotas de alcohol, antes de beber.

Terminado el rito de la ch'uya todos se reunieron alrededor de la señora Carmela. Por turno, todos la abrazaron y el abrazo fue general.

Al abrazar a la señora, cada uno expresó sus votos, a su manera:
—San Isidropaq kachun, chaymanta, kay cristiano makiwan, allpa sumaq q'oñi kashan, *que sea en homenaje a San Isidro (patrón de la hacienda), pues con estas manos de cristiano, la Tierra ha quedado bien caliente.*

—Kaynachá allpa mikhuyta qowasunchis, *que la Tierra nos dé de comer.*

—Ñoqayku kunan qhawasayku ima q'omer sumaq chajrata, *desde ahora miraremos cuán verde se pone la chacra.*

La Señora Carmela tomó un puñado de maíz y "En nombre de Dios..." echó las primicias de la siembra al patán.

LA SIEMBRA

Entonces, los hombres dijeron:

—Licenciaykiwan, mamitay, tarpuyta qallarisunchis, *con tu permiso, mamita, empezaremos a sembrar.*

A las 2 p.m., llegaron las mujeres con la merienda. Se sentaron en la sombra, entre ollas y se pusieron a charlar.

Noté cómo no eran las mujeres, las que echaban la semilla al surco, así lo suelen hacer en otras partes como Ccorao, Cotabambas. Aquí, la siembre estaba organizada de esta manera:

1er. equipo: Arador: Francisco Yupanqui
Gañán: José Quispe
Husk'ador: Roberto Castañeda.
Ayudante de husk'ador: Pedro Chalco.

2do. equipo: Arador: Tomás Layme.
Gañán: Antonio Quispe.

Este segundo equipo tapaba la semilla (cheqtapeo).

El ayudante husk'ador echaba fertilizante sobre la semilla, los ch'apchidores arrancaban la gramachina rebelde, el mayordomo vigilaba la faena y separaba las malas hierbas.

Husk'ay es echar la semilla.

Husk'ador: el que echa la semilla.

El husk'ar es un gesto que merece una explicación: la mano saca un puñado de semilla, en la punta del poncho. Al derramar la semilla, el pulgar impide que todo el maíz caiga de una vez; el meñique, el anular, el mayor hacen que el maíz se deslice suavemente en la mano, el índice, con un movimiento rápido de abajo hacia arriba, hace que los granos caigan distanciados, con regularidad. Los últimos granos se tiran al voleo, en dirección del surco.

14.30. Hubo un corto descanso. Los hombres reciben un jarro de chicha que brindan a las mujeres.

15.15. La siembra ha terminado, nos reunimos para merendar.

MERIENDA RITUAL

El menú que se acostumbra en la miska es el siguiente: maíz tostado (hank'a), asado de cuy, ají de lisas, torrijas de maíz, arroz graneado en salsa amarilla, estofado de carne de vaca, tallarín, sancochado de repollo con papas y queso (hauch'a de repollo), soltero de habas verdes, chicha.

Una de las cocineras dispone una unkhuña en el suelo para recibir el maíz tostado. Al rededor, nos sentamos todos.

La señora Carmela procede a llenar un plato. Lo hace con cuanto elemento hay del menú, cuidando poner una cabeza de cuy que tenga los zorritos (2) perfectamente en relieve. Da este plato al mayordomo; Juan Yupanqui lo recibe, y se dirige hacia el campo sembrado. Lo acompañan tres ayudantes: uno que lleva un vaso de chicha, otro un vaso de alcohol, un tercero, k'intu de coca. El que lleva el vaso de chicha toma un puñado de tierra que besa por tres veces. Están al rededor de un hoyo que han cavado en el potrero. En este hoyo derraman la chicha, enseguida vacían el plato de comida, finalmente echan el alcohol y ponen la coca. Tápanlo todo con tierra y regresan a merendar.

Así la Pachamama recibía la primera porción de la merienda.

Podemos cubrirnos la cabeza.

Nos sirven la merienda, con todos sus aderezos. Abundante.

Durante la merienda, la Sra. Carmela me cuenta:

Cuando ella y su esposo trabajaban en la Hda. Waraypata, en ocasión de la primera siembra, solían invitar

a los hacendados vecinos, quienes retribuían en igual forma. Pues la primera siembra es una fiesta. Cuando acaba la siembra de la hacienda, los colonos proceden a la siembra de sus parcelas; ellos invitan a los patronos a merendar y si éstos no pueden ir a la merienda, los colonos llevan la merienda a la casa hacienda. La primera siembra ha de ser fiesta para todos. Los colonos hacen sus propias siembras en ayni, trabajan todos juntos, retribuyéndose amigablemente el jornal.

La merienda acaba con un brindis de licor, augurio de buen año.

Los hombres se levantaron para hacer la rastra: aplanar lo sembrado con un tronco atravesado que jalan las yuntas; un hombre va sentado encima del tronco para dar mayor peso.

Acabadas las faenas del día, los hombres habían de seguir la fiesta en el ayllu o en sus casas. El día tenía que ser celebrado. Además, los colonos de Waraypata eran los primeros de toda la comarca en sembrar. En su opinión, eran los más trabajadores. Eso también merecía ser celebrado.

Durante la siembra, la Sra. Carmela me hizo notar cómo todos los trabajadores eran de cierta edad, no había ni un solo joven. Me explicaba que estos hombres habían nacido para la tierra, sin otras oportunidades. Habían pasado su vida al servicio de la tierra. Eran orgullosos de trabajar la tierra.

Pero, ninguno había querido que sus hijos siguieran en la dependencia que ellos habían conocido, trabajando una tierra que no era de ellos. Mandaron a sus hijos a las escuelas, los orientaron hacia otros oficios: comerciantes, maestros, sastres... Trabajar la tierra, nones. A veces, faltaba personal para los trabajos de la hacienda y el hacendado llamaba a uno que otro de los mocetones, para que entrara a trabajar. Los padres se oponían tenazmente:

—Patroncito, yo trabajaré, aunque sea de noche, para avanzar más, pero este mi hijo ha estudiado, él no puede trabajar.

NOTAS.

- (1) Juvenal Casaverde, en "Allpanchis Phuturinga" N° 2 explica las diferentes clases de despachos. Ver pág. 225 y sig.
- (2) "zorritos": huesecitos cobijados en el alvéolo de un hueso mayor, situado junto al cerebelo del cuy.