



# THAKHI MUSEF

◆ CAMINOS DEL MUSEF ◆

Número 7  
Tomo 1



# THAKHI MUSEF

◆ Número 7 ◆  
Tomo 1

**Museo Nacional de Etnografía y Folklore**  
Fundación Cultural del Banco Central de Bolivia

La Paz, Bolivia. 2023

**THAKHI MUSEF. CAMINOS DEL MUSEF. AÑO 6. Número 7 (tomo 1). Diciembre de 2023.**  
La Paz: MUSEF, 2023

118 páginas, ilustraciones y fotografías, 21.6 x 28 cm.  
ISSN: 2791-0571 (Impreso) / 2791-058X (En línea)  
D. L.: 4-3-1-2023 P.O.

CIENCIAS SOCIALES / CIENCIAS NATURALES / FARMABOTÁNICA / MISIÓN  
JESUÍTICA / MITO INDOCUBANO / COCINA ANTICOLONIAL / ALIMENTACIÓN  
INCA / CULINARIA KALLAWAYA

## **THAKHI MUSEF. CAMINOS DEL MUSEF. AÑO 6. NÚMERO 7 (TOMO 1). DICIEMBRE 2023**

### **BANCO CENTRAL DE BOLIVIA**

**Roger Edwin Rojas Ulo:** Presidente a.i.  
**Diego Alejandro Pérez Cueto Eulert:** Director a.i.  
**Gabriel Herbas Camacho:** Director a.i.  
**Gumercindo Héctor Pino Guzmán:** Director a.i.  
**Oscar Ferrufino Morro:** Director a.i.

### **FUNDACIÓN CULTURAL DEL BANCO CENTRAL DE BOLIVIA**

**Luis Oporto Ordoñez:** Presidente del Consejo de Administración  
**Susana Bejarano Auad:** Consejera  
**Guido Pablo Arze Mantilla:** Consejero  
**Jhonny Quino Choque:** Consejero  
**José Antonio Rocha Torrico:** Consejero  
**Roberto Aguilar Quisbert:** Consejero  
**Manuel Monroy Chazarreta:** Consejero

**Derecho editorial:** © Musef Editores **La Paz:** Calle Ingavi N° 916, teléfonos: (591-2) 2408640,  
fax: (591-2) 2406642, casilla postal 5817 • **Sucre:** Calle España N° 74,  
teléfono y fax: (591-4) 6455293  
[www.musef.org.bo](http://www.musef.org.bo), [musef@musef.org.bo](mailto:musef@musef.org.bo)

**Directora del MUSEF:** Elvira Espejo Ayca

**Coordinación general:** Salvador Arano Romero

**Autores:** Leonardo Martín Anconatani, Nicolás Mariano Gárgano, Ernesto Caveda de la Guardia, Emiliana Quispe, Magdalena Callisaya, Sofía Callisaya Uchani y Ada Belén Álvarez Celis

**Comité Editorial:** Salvador Arano Romero y Wilmer Urrelo Zárate

**Corrección de estilo:** Wilmer Urrelo Zárate

**Edición de imágenes:** Ernesto Millán Peralta

**Diseño de portada:** Tania Prado

**Diseño gráfico y Diagramación:** Tania Prado

**Fotografía de la portada:** Musée d'ethnographie, Genève (1998), extractada del artículo (con autorización del autor) "De Métraux para Domínguez. Una materia médica aymara rescatada del armario", de Leonardo Martín Anconatani

**ISSN:** 2791-0571 (Impreso) / 2791-058X (En línea)

**Depósito Legal:** 4-3-1-2023 P.O.

Esta obra está protegida bajo la Ley 1322 de Derechos de Autor y está prohibida su reproducción bajo cualquier medio, sea digital, analógico, magnético u óptico, de cualquiera de sus páginas sin permiso del titular de los derechos. El contenido del presente texto, incluyendo las fotografías, cuadros, esquemas, etc., es absoluta responsabilidad del autor.

**Primera edición:** Diciembre 2023

# ÍNDICE

PRESENTACIÓN	
Salvador Arano Romero.....	5
DE MÉTRAUX PARA DOMÍNGUEZ. UNA MATERIA MÉDICA AYMARA RESCATADA DEL ARMARIO	
Leonardo Martín Anconatani .....	6
COSMOS Y MICROCOSMOS EN LA SELVA MISIONAL. PRÁCTICAS ANDINAS EN LA NUEVA REDUCCIÓN SAN JUAN BAUTISTA	
Nicolás Mariano Gárgano.....	64
IMAO Y YAYAEL: UNA APROXIMACIÓN MITOCRÍTICA AL MOTIVO ETIOLÓGICO DEL “ASESINATO DEL HIJO” EN EL MITO INDOCUBANO DE GUANAROCA Y SU COMPARACIÓN CON EL MITO ARAHUACO DEL “SURGIMIENTO DEL MAR” EN LA RELACIÓN DE FRAY RAMÓN PANÉ	
Ernesto Caveda de la Guardia.....	72
COCINA ANTICOLONIAL Y ANTICAPITALISTA CON NUESTROS PRODUCTOS PREHISPÁNICOS	
Emiliana Quispe.....	80
ALIMENTACIÓN MILENARIA EN TIEMPOS ANCESTRALES DE LOS INCAS, CON UN ENFOQUE QUÍMICO	
Magdalena Callisaya y Sofia Callisaya Uchani.....	87
EL PATRIMONIO ALIMENTICIO: APRECIACIONES ENTORNO A LA CULINARIA KALLAWAYA	
Ada Belén Álvarez Celis.....	101



# PRESENTACIÓN

**E**l Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF), dependiente de la Fundación Cultural del Banco Central de Bolivia (FC-BCB), en los últimos años ha logrado consolidar su revista institucional *Thakhi MUSEF*, la cual es de distribución digital y descarga libre. Luego de seis números que forjaron el nombre de la revista, llegamos al séptimo con una recepción positiva por parte de investigadores y lectores.

Gracias a esa confianza depositada en *Thakhi*, se ha logrado incorporar en este nuevo número 14 artículos inéditos correspondientes a investigaciones de diferentes países de Latinoamérica. Debido a la cantidad de trabajos, y para mantener un formato similar a las anteriores entregas, se decidió dividir el presente número en dos tomos. Esto por primera vez acentúa la importancia que comienza a generar nuestra revista.

De esta forma, para el presente tomo, se contemplan seis trabajos, los cuales se enmarcan en estudios etnológicos, históricos y sobre alimentación. En primera instancia se tiene el trabajo de Leonardo Martín Anconatani, quien nos abre un panorama hasta ahora inédito sobre el conocimiento etnobiológico dejado por Juan Aníbal Domínguez y Alfred Métraux acerca de muestras recolectadas en la década de 1930 en el Altiplano boliviano. Luego tenemos el aporte de Nicolás Mariano Gárgano, el cual nos adentra al mundo guaraní mediante un análisis sobre la fundación de San Juan Bautista (población ubicada entre Brasil y Argentina) en comparación con Marcapata (Perú), mostrando una posible circulación de saberes en sus formas organizativas espaciales. A continuación, Ernesto Caveda de la Guardia, a partir de un análisis mitocrítico, traza algunas correspondencias entre el mito indocubano de Guanaroca y el mito arahuaco sobre el surgimiento del mar. Emiliana Quispe, en el siguiente artículo, con una mirada crítica hacia los procesos coloniales, pasados y presentes, reflexiona sobre la alimentación en nuestro país, haciendo énfasis en la cocina y todos aquellos saberes ancestrales que la componen. Una propuesta sobre la importancia de los cereales andinos es realizada por Magdalena Callisaya y Sofia Callisaya, quienes basan su propuesta en un análisis químico para entender la alimentación en el período inca. Para finalizar este tomo, tenemos el trabajo de Ada Belén Álvarez Celis, donde la autora plantea la importancia del consumo de alimentos nativos en la cultura Kallawayá, esto desde la noción de crianza, enfocándose en el cuidado integral del territorio.

Con ello, queremos agradecer la confianza depositada por los autores para poder difundir y compartir sus investigaciones y acercar un poco más a la sociedad a tan rica información. Una retribución especial a Elvira Espejo, directora del MUSEF, quien continúa apoyando esta iniciativa que lleva seis años difundiendo conocimiento.

Por último, agradecer a los lectores, a quienes esperamos les sirvan estos aportes para dar continuidad con el proceso investigativo.

Salvador Arano Romero  
Jefe de la Unidad de Investigación del MUSEF

# DE MÉTRAUX PARA DOMÍNGUEZ. UNA MATERIA MÉDICA AYMARA RESCATADA DEL ARMARIO

*FROM MÉTRAUX TO DOMÍNGUEZ. AN AYMARA  
MATERIA MEDICA RESCUED FROM THE CABINET*

LEONARDO MARTÍN ANCONATANI<sup>1</sup>

## Resumen

Este artículo se ocupará de una materia médica boliviana que se logró identificar por medio del análisis de contenido epistolar entre el fundador del Museo de Farmacobotánica “Juan Aníbal Domínguez” de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad de Buenos Aires y el antropólogo suizo Alfred Métraux durante la década de 1930 depositada en el archivo histórico de este Museo. Esta colección consta de 72 ejemplares con etiquetas manuscritas que contienen información etnobiológica inédita. El material en cuestión y las informaciones asociadas fueron recopiladas en la altiplanicie boliviana durante 1930 y 1931. Se procedió a la identificación de los ejemplares. Los taxones<sup>2</sup> obtenidos fueron comparados con los publicados en el catálogo de colecciones del Museo. Por otro lado, se transcribieron los datos presentes en las etiquetas que individualizan cada una de las muestras y se procedió a la contextualización de aquellos en el plano socio-cultural y espacio-temporal en el que fueron recolectados. Se realizó, además, un análisis y discusión de los usos, las formas de aplicación, el lugar de procedencia de los nombres en aymara y qheshwa, con el fin de contribuir al conocimiento de la etnobiología médica y la etnomedicina de pueblos andinos.

**Palabras clave:** Métraux, materia médica, etnobiología, aymara, museo.

## Abstract

*We will study a Bolivian's materia medica that was identified through the analysis of the epistolary content between the founder of the Museo de Farmacobotanica “Juan Aníbal Domínguez” of the Faculty of Pharmacy and Biochemistry (University of Buenos Aires) and the Swiss anthropologist Alfred Métraux during the 1930s, which is deposited in the historical archive of this museum. This collection consists of 72 specimens with handwritten labels which contains unpublished ethnobiological information. These material and the associated information were collected in the Bolivian's highlands during the years 1930 and 1931. The specimens were identified. The taxa obtained were compared with those published in the Museum's catalog of collections. On the other hand, the data present in the labels that individualize each of the samples were transcribed and the data was contextualized in the socio-cultural and temporal space level in which they were collected. In addition, an analysis and discussion of the*

1 Doctor en Farmacia y Bioquímica por la Universidad de Buenos Aires (UBA), docente de la Cátedra de Farmacobotánica y del Museo de Farmacobotánica “Juan A. Domínguez”, de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad de Buenos Aires (UBA); Becarios Posdoctoral del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Correo electrónico: lmanconatani@gmail.com

2 En biología, es todo grupo sistemático –independientemente de su rango– que agrupa organismos según sus características comunes (Strasburger *et al.*, 2004).



**Figura 1:** Dr. Juan Aníbal Domínguez.  
**Fuente:** Archivo documental del Museo de Farmacobotánica “Juan A. Domínguez”.



**Figura 2:** Dr. Alfred Métraux.  
**Fuente:** UNESCO.

*uses, forms of application, place of origin and Aymara and Qheshwa names was carried out, in order to contribute to the knowledge of medical ethnobiology and ethnomedicine of Andean peoples.*

**Keywords:** Métraux, materia médica, ethnobiology, aymara, museum.

## Introducción

A finales de 2015 en el archivo histórico del Museo de Farmacobotánica “Juan A. Domínguez”, de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad de Buenos Aires, se halló correspondencia que documenta el intercambio epistolar entre el fundador del Museo, el profesor y doctor Juan Aníbal Domínguez (en su calidad de director del, en ese entonces, Instituto de Botánica y Farmacología, además de Presidente de la Comisión Honoraria de Reducciones de Indios) con el doctor y etnógrafo Alfred Métraux (en su calidad de director del Instituto de Etnología de la Universidad Nacional de Tucumán).

La lectura y el análisis de dichas cartas permitieron tomar conocimiento del envío, por parte de Métraux, de una “colección completa de farmacopea aymará”. A raíz de dicha información, 64 ejemplares pertenecientes a la mencionada farmacopea fueron hallados e identificados en el Museo, formando parte de la colección denominada “Materia Médica Popular Boliviana”<sup>3</sup> (Domínguez, 1944: 112-115).

3 Esta colección pertenece a la “Sección Materia Médica” del Museo de Farmacobotánica “Juan A. Domínguez”, la cual se halla compuesta por varias colecciones de drogas en frascos que reúnen muestras de vegetales, animales, minerales, entre otros materiales, de todo el mundo. Consta de alrededor de 4.500 ejemplares, en su mayoría vegetales.



**Figura 3:** Alfred Métraux, libreta en mano, en junio de 1931 con los uru del lago Titicaca (Bolivia). **Fuente:** Musée d'ethnographie, Genève (1998).

Por otro lado, en una colección particular<sup>4</sup> del Museo denominada “Materia Médica Callahuaya”, se hallaron también otros ocho materiales pertenecientes a la farmacopea enviada. Por alguna razón que desconocemos, han sido separados y constituidos como una colección aparte. Por lo tanto, la cantidad de muestras analizadas en este trabajo, correspondientes a la farmacopea aymara en cuestión, asciende a un total de 72.

Los materiales que nos atañen se encuentran relacionados y conforman una colección individual, diferenciados de la general (“Materia Médica de Bolivia”) con etiquetas de distintos tamaños, manuscritas en tinta negra, en algunos casos en español y en otros en francés, con variada información médica y etnobiológica de carácter inédito.

De las cartas mencionadas, se desprende que dichos materiales y datos, relativos a los aymaras, fueron recolectados por Métraux durante la expedición que realizó a Bolivia entre 1930 y 1931 con motivo de sus estudios con los uru-chipaya, originarios de la provincia Carangas (departamento de Oruro).

Métraux comenta en un artículo publicado en 1934 en el *Journal de la Société des Américanistes*, que esa expedición, además de darle la posibilidad de trabajar entre los uru-chipaya, le “dio la oportunidad de mantener muchas relaciones con los indios aymaras que son la mayoría en esas regiones...”<sup>5</sup> Este artículo denominado *Contribution au folk-lore andin* (“Contribución al folklore andino”) fue realizado, tal como indica su autor, “en base a notas dispersas, tomadas en diversos puntos del territorio aymara...”, guiado por quien fuera su principal informante e intérprete en esta expedición.<sup>6</sup> Tanto este artículo, como el capítulo IX del libro *Religión y magias indígenas de América del Sur* (Métraux, 1973), se constituyen como fuentes secundarias que posibilitan la contextualización socio-cultural y espacio-temporal de los datos y materiales

4 Esta colección se halla separada de la “Sección Materia Médica”, y se encuentra guardada en un cajón especial y en frascos de proporciones mucho más pequeñas que los de la materia médica descripta.

5 Traducción propia. De aquí vale para toda referencia realizada respecto a Métraux (1934).

6 Afirma Métraux (1934; 1935b) que su principal informante sobre la cultura aymara, además de intérprete entre los uru-chipaya (quienes hablaban fluido el aymara y desconocían el español), fue un originario aymara llamado Manuel Siles Mallku, nacido en la provincia Umala, quien además dominaba el runa simi (Métraux, 1934; 1935b). Es quizás por esta razón que los datos escritos en las etiquetas de las muestras no solo figuran en castellano sino también en aymara y runa simi (o quechua).

con los que aquí se trabajó. Ello debido a que estas publicaciones mencionadas reflejan gran parte de los estudios de Métraux sobre la cultura aymara de Bolivia.

En concordancia con lo planteado por Díez Astete y Riester (1996) nuestro trabajo se enmarca en el etnoconjunto andino que está constituido principalmente por las naciones aymara, qheshwa, uru y kallawaya, como así también por la población mestiza.

Los primeros trabajos abocados al estudio de las plantas medicinales relacionadas con este etnoconjunto tomaron impulso con las publicaciones realizadas por Bravo (1889), Iturralde y Guinault (1889) y Díaz Romero (1904) sobre una “farmacopea kallawaya” formada para ser remitida a la exposición Universal de París de 1889. Se inició entonces el estudio de la medicina herbolaria de los kallawaya, erróneamente considerados –en ese entonces– como “curanderos aymaras”. Posteriormente, Erland Nordeskiöld (1907) investigó tanto a campo como en los mercados de Perú y Bolivia, distintas “recetas médicas o mágicas” (preparaciones) y sus aplicaciones terapéuticas y ceremoniales. Brindó, este estudio pionero, algunas determinaciones botánicas, descripciones de algunos materiales de origen animal, además de amuletos de distintos materiales como piedra y metal, entre otros. Describió este autor brevemente a los kallawayas como “médicos y brujos”, quechuas ambulantes que rondaban por el mercado vendiendo sus productos, los cuales eran revendidos luego por “las viejas vendedoras de La Paz aymararas o *cholas* [...]”.

Por otra parte, estudios antropológicos y folklóricos generales como los de Kusch (1977) y Paredes (1936); y etnográficos como los de Métraux (1931; 1935a; 1935b; 1935c; 1936a; 1936b) y La Barre (1946) sobre la cultura uru-chipayaya; los de Tschopik (1946), La Barre (1948), Berg y Schiffers (1989) y Métraux (1934) sobre la cultura aymara; y los de Otero (1951) y Oblitas Poblete (1955; 1957; 1959; 1978) sobre la cultura kallawaya, entre otros, fueron engrosando los conocimientos etnográficos sobre este etnoconjunto. Para entonces, ya era posible discriminar con claridad entre los especialistas terapéuticos de cada etnoconjunto, es decir, los *yatiri* (aymara y uru), los *jampiri* (qheshwa) y los *kallawaya* (kallawaya), principalmente.

Respecto a la flora médica, y en estrecha relación con los estudios mencionados, los trabajos sobre plantas medicinales andinas en sentido amplio como los de Cárdenas (1966; 1989), Girault (1988), Oblitas Poblete (1992) y De Lucca y Zalles (1992) son de consulta obligada para conocer la flora médica andina y particularmente boliviana. En sentido más estricto, los trabajos sobre etnobotánica médica aymara como el de La Barre (1959), los de etnobotánica médica kallawaya como los de Girault (1966a; 1966b; 1987) y Bastien (1982; 1983; 1986; 1987) y los de etnobotánica qheshwa como el de Alba *et al.* (1993) completan la amplia bibliografía disponible sobre el empleo y significación de las plantas en la medicina de los distintos pueblos andinos. Lo mismo ocurre con aquellos trabajos de corte etnobiológico kallawaya como el de Oblitas Poblete (1971) y Girault (1975) o aymara como el de La Barre (1951).

En el mismo sentido, estudios etnológicos y etnomédicos, vinculados a las celebraciones y curaciones ceremoniales *kallawaya* como los de Rösing (1990; 1991; 1992; 1993; 1995; 2003; 2008a; 2008b) y aymara como los de Fernández Juárez (1994a; 1994b; 1995a;

*nuestro trabajo se enmarca en el etnoconjunto andino que está constituido principalmente por las naciones aymara, qheshwa, uru y kallawaya, como así también por la población mestiza.*

1995b; 1997; 1999; 2004, 2018), Ayala (2009) y Nava Cerball (2017), entre otros, completan esta extensa bibliografía sobre estos pueblos andinos.

Por último, es posible destacar trabajos etnobotánicos más recientes realizados en los mercados de La Paz y El Alto (Bolivia), principalmente los de Macía *et al.* (2005), Justo-Chipana y Moraes (2015) y Bussmann *et al.* (2016), publicados a casi 100 años o más de distancia temporal del trabajo pionero de Nordenskiöld (1907).

Por todo lo expuesto hasta aquí, el objetivo de este artículo es realizar un estudio etnobiológico médico pormenorizado de los datos y los materiales recolectados por Métraux en Bolivia, y de sus implicancias en la etnomedicina andina (haciendo hincapié en la etnomedicina aymara). Por otro lado, se intentará saldar una deuda histórica que el mismo Métraux manifestó al expresar sus esperanzas de que, algún día, estos materiales que obtuvo sean estudiados “por un farmacéutico ayudado por un botánico” (Métraux, 1973: 249). Quizás hoy esta deuda, aunque 90 años después, quede por fin abonada.

### Materiales y métodos

El material epistolar hallado en el archivo histórico del Museo de Farmacobotánica “Juan A. Domínguez” consta de dos cartas mecanografiadas y firmadas por Alfred Métraux, dirigidas a Juan A. Domínguez y fechada, la primera de ellas, el 14 de febrero de 1933 y la segunda el 31 de julio de 1933. La respuesta del doctor Domínguez a estas cartas data del 4 de agosto de 1933 y se halló en el libro copista 1933-1939, foliada con los números 70 y 71.

Las muestras correspondientes a la farmacopea aymara indicada en las cartas y enviada por Métraux, se hallaron formando parte de dos colecciones pertenecientes al Museo que se encuentran dentro de la “Sección Materia Médica”. Sesenta y cinco de los ejemplares forman parte de la colección que se denomina “Materia Médica Popular Boliviana”<sup>7</sup> (ver Fig. 4).



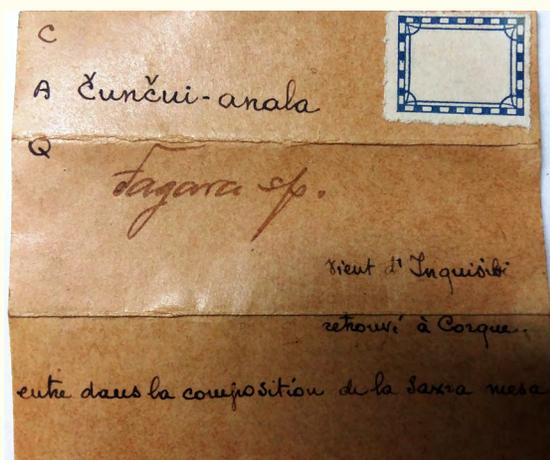
**Figura 4:** “Materia Médica” legada por Alfred Métraux.

**Fuente:** Fotografía del autor.

7 La “Materia Médica Popular Boliviana” consta de 104 muestras, de las cuales 69 fueron remitidas por Métraux desde la altiplanicie boliviana, 17 por el coronel T. V. Suñe desde la ciudad de Cochabamba, seis por el coronel L. Guglielmelli desde la zona de la ciudad de Santa Cruz de la Sierra y 12 por L. Steimbach



**Figura 5:** “Materia Médica Callahuaya”.  
**Fuente:** Fotografía del autor.



**Figura 6:** Etiqueta de las muestras de la “Materia Médica” legada por Alfred Métraux.  
**Fuente:** Fotografía del autor.



**Figura 7:** Frascos de vidrio con tapa esmerilada. Se observa la etiqueta original con datos, muestra médica aymara y el número de “Materia Médica”.  
**Fuente:** Fotografía del autor.

La otra constituía una colección particular denominada “Materia Médica Callaguaya” y consta de ocho muestras<sup>8</sup> (ver Fig. 5).

Los ejemplares consistieron en órganos vegetales, o derivados de ellos, partes de animales, o derivados de ellas, y otros materiales como minerales y metales, entre otros. En todos los casos conservados en frascos de vidrio y conteniendo, en su mayoría, una etiqueta con anotaciones manuscritas con sus nombres comunes en castellano, aymara y runa simi (quechua), sus aplicaciones y lugares de proveniencia, entre otros datos (ver Fig. 6 y 7).

Se procedió en primer término a la identificación botánica de las 57 muestras de origen vegetal. Los taxones obtenidos fueron entonces comparados con los publicados en el catálogo de colecciones del Instituto de Botánica y Farmacología (Domínguez, 1944: 112-115) de los que se desprendieron aciertos y divergencias, como así también nuevas identificaciones. En cuanto a los nueve ejemplares de origen animal y a los nueve de otro origen se respetaron las identificaciones publicadas en dicho catálogo. Por otro lado, se transcribieron los datos inéditos presentes en las etiquetas que individualizan cada una de las muestras y

<sup>8</sup> En este último caso consideramos a los “sebarios” como una unidad, es decir, como una muestra única a pesar de la existencia de varios recipientes conteniendo distintos de ellos e identificados con colores distintos y la etiqueta que indica: “sebario” y color.

se procedió a la contextualización de estos en el plano socio-cultural y en el espacio-tiempo en el que fueron recolectados, como así también se realizó un análisis y discusión de los usos, las formas de aplicación, el lugar de procedencia y los nombres comunes indicados teniendo en cuenta la bibliografía especializada.

## Resultados y discusión

### *Contextualización espacio-temporal*

#### *Origen y destino de la colección*

En una carta fechada el 31 de julio de 1933 y que Alfred Métraux envió desde Tucumán, le comenta al doctor Domínguez en una posdata: “Con el fin de manifestarle mi agradecimiento por su acción,<sup>9</sup> le haré entrega por medio del Sr. Rodolfo Schreiter de una colección completa de farmacopea aymara que junté en mi expedición del 31.” La respuesta a esta carta,<sup>10</sup> data del 4 de agosto de 1933 y versa en su ante penúltimo párrafo: “Gracias, gracias por la colección que me hará enviar por Schreiter de la Farmacopea Aymara.-”.

Este intercambio epistolar evidencia la relación existente entre estos dos personajes y también explicita cuándo y en qué circunstancias fue reunida la farmacopea aymara, además, como su nombre lo indica, el pueblo andino al que se adscribe.

Hasta la actualidad no se ha encontrado en el archivo histórico del Museo un registro que certifique cuándo llegó este envío, aunque innegablemente se hizo efectivo, tal y como lo evidencian las muestras ya depositadas. Esta colección, a su vez, se identificó como ex colección A. Métraux en la página 112 del *Catálogo de colecciones* del Instituto de Botánica y Farmacología “Julio A. Roca” (Domínguez, 1944; actual Museo de Farmacobotánica “Juan A. Domínguez” de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad de Buenos Aires).

Por otro lado, los datos presentes en las etiquetas que acompañan a cada una de las muestras médicas enviadas, como así también la recolección de estos materiales, se encuentran vinculados al trabajo etnográfico que realizó Métraux durante 1930 y 1931 en su viaje por la altiplanicie boliviana (Perrilli de Colombes Garmendia, 2006). En esta expedición, el antropólogo no solo se avocó al trabajo entre los uru-chipaya, sino que también aprovechó la circunstancia para recabar datos etnográficos acerca de sus vecinos, los aymaras (Métraux, 1934). El mismo autor comenta que las “[...] afinidades entre cipaya y aymaras, principalmente en el dominio religioso, son muy estrechas” y agrega que “a juzgar por su etnografía moderna, nada, a no ser la lengua, distingue a un aymara de un cipaya” (Métraux, 1973: 225). En el mismo sentido prosigue diciendo que “los indios cipayas de la región de Carangas están tan impregnados por la influencia de los indios aymarás, que es de presumir que en el terreno medicinal no se distinguen apenas de sus vecinos del altiplano” (Métraux, 1973: 249).

En ese contexto, Métraux fue guiado por su informante principal, Manuel Siles Mallku, y ambos recorrieron tanto los ayllus uru-chipaya como los aymara (Métraux, 1934, 1935b).

9 El doctor Juan A. Domínguez, en su condición de presidente de la Comisión de Reducciones de Indios, propuso al Ministerio de Interior designar al doctor Métraux como Inspector General de los Indios del Chaco y Formosa. (Bossert, 2016; Córdoba, 2015).

10 Libro de copista de la correspondencia de Juan A. Domínguez (1933-1939).

En cuanto a las formas y lugares de obtención de los materiales, Métraux (1934; 1973) señala que los originarios le han vendido materiales empleados en la terapéutica y que en otros casos no quisieron hacerlo. También hace una destacada alusión a los mercados de Bolivia y particularmente al sector de las “chifleras” (a quienes describe como vendedoras de plantas medicinales, animales y minerales), y agrega que se trata de un sector que es imprescindible recorrer para tener una impresión acerca de la complejidad que implica la terapéutica andina. En este mismo sentido, comenta Métraux (1973: 249) que ha comprado productos farmacéuticos en el mercado de Oruro. Esto se ve reflejado en los resultados relativos al origen del material recolectado: de las 72 muestras la proveniencia de la mitad está identificada, siendo el 33% de ellas del departamento de Oruro, 19% de Copacabana y 17% de Corque, entre los sitios mayoritarios.

### Contextualización socio-cultural

De acuerdo con la ecorregión en la cual habitan los pueblos originarios en Bolivia, Díez Astete y Riester (1996) dividen a Bolivia en cinco espacios territoriales tradicionales o etnoconjuntos. El etnoconjunto andino está constituido principalmente por los grupos aymara, qheshwa, uru y kallawayá, como así también por la población mestiza. El grupo que aquí nos atañe es el aymara, el cual habita mayoritariamente en el departamento de La Paz y en menor proporción en los departamentos de Oruro, Potosí y Cochabamba (Albó, 1998).

Los datos y materiales medicinales con los que aquí se trabajó, se enmarcan en la breve etnografía sobre las creencias y prácticas ceremoniales que realizó Métraux (1934) entre los aymaras. Tal y como indica, el ejercicio de estas prácticas y creencias que recopiló, no son exclusivas de los originarios aymaras, sino que alcanzan también a la población mestiza, en sus propias palabras: “[...] estos restos de paganismo antiguo están aún vivos en las ciudades como Oruro y La Paz, entre la población indígena y mestiza” (Métraux, 1934). El etnógrafo indica, a su vez, que son muy estrechas las afinidades cosmológicas entre uru-chipayas y aymaras, principalmente en el dominio religioso y medicinal (Métraux, 1973). Lo mismo ocurre en relación con los otros integrantes de este etnoconjunto (kallawayas y qheshwas).

### Cosmología aymara y etnomedicina

La cosmología andina comprende tres planos o espacios. Particularmente, el cosmos aymara se compone del “espacio cósmico” o *alax pacha*, el “espacio presente” o *akha pacha* y el “inframundo” o *manqha pacha*. Estos tres espacios se encuentran habitados por distintos seres tutelares (Fernando Juárez, 2002, 2004). El cosmos andino es un ámbito dinámico en el cual existe un intercambio armónico entre los tres espacios que lo conforman. Cuando esta armonía se quiebra, súbitamente aparece la enfermedad.

Las sociedades andinas realizan ceremonias para honrar, agradecer y solicitar ayuda a los distintos espacios y a los seres que los habitan, ya sean del *alax pacha* (San Santiago, el rayo, entre otros), del *akha pacha* (Pachamama, *achachilas*, *machulas*, entre otros) o del *manqha pacha* (*chullpas*, *gentilis*, entre otros). Estas ceremonias se realizan a manera de un banquete, donde sobre una manta denominada *histalla* o simplemente sobre un papel,

*El cosmos andino es un ámbito dinámico en el cual existe un intercambio armónico entre los tres espacios que lo conforman. Cuando esta armonía se quiebra, súbitamente aparece la enfermedad.*

se prepara lo que se conoce con el nombre de *mesa* o *waxt'a*. Esta se constituye en una ofrenda compleja formada por ingredientes de distinta naturaleza (animal, mineral y vegetal), los cuales se brindan a los diferentes seres tutelares para satisfacer sus gustos culinarios y de esta manera agradecer y honrar, como un acto de reciprocidad, su ayuda cotidiana (Fernández Juárez 1995a).

El descuido u omisión de esta práctica cultural produce un desequilibrio cósmico y cualquiera de estos seres, según la ocasión, pueden “robar” o “comer” el alma-sombra (o *ch'iwi*), de quien haya incumplido esta reciprocidad, ocasionándole, entonces, la enfermedad. En el mismo sentido, para los kallawayas, Ina Rösing (1992) habla de “deuda” o de “ser deudor”.

Los encargados en la realización de estas ceremonias, como también del diagnóstico de la enfermedad, son denominados *yatiris*. Estos especialistas aymaras tienen la sabiduría para “curar el alma” y las enfermedades del cuerpo, siempre con la intención de devolver a la persona su equilibrio o estado de buena salud (Ayala, 2009). Estos sabios aymaras diagnostican y predicen, mediante la lectura de la hoja de coca, no solo el origen de la enfermedad, sino también cualquier aspecto de la realidad que sea susceptible de consulta, como el futuro, el pasado, la suerte, entre otras inquietudes (Fernández Juárez, 2004). Los *yatiris* emplean como herramientas terapéuticas –además de la palabra– las plantas, los animales y los minerales (o parte de ellos), conjuntamente o conformando las anteriormente mencionadas *mesas* ceremoniales. Estas últimas adquieren importancia en aquellos casos en los cuales la enfermedad es causada por los seres tutelares del mundo aymara. La *mesa* también es empleada en aquellas ocasiones en las cuales es necesario realizar una ceremonia de tipo preventiva de la enfermedad o, en caso de emprender un viaje, entre otras situaciones cotidianas.

Los *yatiris* tienen que saber perfectamente “pagar”<sup>11</sup> al conjunto de seres tutelares que pueblan el cosmos aymara. Para ello, necesitan discernir con claridad las apetencias culinarias de unos y otros seres de los distintos espacios y conocer las prácticas pertinentes para la configuración de los diferentes tipos de *mesas* ceremoniales (Fernández Juárez, 2004).

Se mencionarán a continuación, de forma breve y apoyándonos en datos bibliográficos, aquellas dolencias y/o enfermedades que menciona Métraux en relación con los usos de los materiales recolectados.

### ***Dolencias y enfermedades relacionadas con el robo o la pérdida del alma-sombra***

#### ***Ch'iwi o “alma-sombra” y enfermedad***

Las entidades anímicas que poseen los seres humanos, para los aymaras del Altiplano, reciben la denominación genérica de *ch'iwi* o “sombra”, y son tres (*kimsa ch'iwi*): *ajayu* (tal vez la de mayor relevancia y protagonismo), *animo* y *coraje*. La delimitación entre estas últimas *ch'iwi* no suele ser muy clara, incluso muchas veces es recurrente hablar solamente de “espíritu” (Fernández Juárez, 2004).<sup>12</sup> En este sentido, cuando se descuida la reciprocidad ritual entre los humanos y los seres tutelares, los aymaras adquieren una “deuda” y el alma-sombra es anhelada por los distintos seres tutelares. Estos pueden causar entonces la enfermedad debido a que “agarran” o “roban” el alma, como es el caso de los *anchanchu*, las antiguas

11 “Pago”, “despacho”, “alcanzo” y “recado” son términos diversos empleados en la región andina en relación con las orientaciones del sentido que la ofrenda adquiere: aviso, mensaje, encomienda, ofertorio, encargo, etc. (Fernández Juárez, 2004).

12 Fernández Juárez (2004) indica que no hay muchos estudios abocados al “alma” en el Altiplano andino a pesar de que tiene vital importancia en el sistema etnomédico aymara.

*chullpas* y los *saxras* del Altiplano, como así también los *achachilas*<sup>13</sup> o la Pachamama, entre otros (Fernández Juárez, 2004). Por otro lado, la “pérdida” o “huida” del alma ocasionada por distintos acontecimientos genera otra enfermedad muy común en los andes, conocida como “susto”.

#### El robo del alma y los seres del *manqha pacha*

Los *anchanchu*, las *chullpas* y los *saxras*, son considerados entidades con connotaciones malignas que habitan en el *manqha pacha*. Suelen ser muchas veces difícil de diferenciar unos de otros, ya que en algunos casos son agrupados bajo una única denominación genérica de “diablos”, “demonios” o *gintilis*. Métraux (1934) describe a los *anchanchu* como “espíritus malignos que se manifiestan a veces bajo la apariencia de demonios”. Fernández Juárez (1998), por su lado, los describe como “personajes malignos que habitan en las cárcavas, cavernas y torrenteras del Altiplano y que engañan a los seres humanos cambiando de aspecto con extrema facilidad”.

Por otro lado, las *chullpas* son los sitios o “tumbas” donde se depositaban los restos de los antepasados andinos y datan de épocas precolombinas. A los habitantes de estos lugares se los denomina también con el nombre de *chullpas* y se los suele relacionar con otros seres, los *gentilis*, es decir, “la gente de antes” (Métraux, 1934). Los *gintilis* o *jintilis* son seres que habitaron en el tiempo de antes o “época oscura” y que ahora residen en el *manqha pacha* o “mundo de abajo” (Fernández Juárez, 2004; Ayala, 2009).

Por último, los *saxra*, llamados también *ñanqha* (“maligno”, “maldito” en aymara), son descriptos como seres impertinentes y muy curiosos y que siempre observan con detenimiento el quehacer de los aymaras. En este sentido, aquellos animales silvestres de hábitos nocturnos y colores oscuros que se acercan demasiado a las casas, son frecuentemente considerados también como *saxras* (Fernández Juárez, 2004). Por su parte, Métraux (1934) indica que los *naccac* (*ñaqha* en runa simi) y *khari khari* (en aymara) son ancianos, hombres malos, deformes o extranjeros sospechosos que causan un tipo de enfermedad que ocasiona un padecimiento que lentamente terminan por consumir físicamente a los individuos e incluso los lleva a la muerte.

#### La pérdida o extravío del alma (susto)

Dice Métraux (1934) que “cualquiera que haya sentido un miedo repentino, cae enfermo, porque su alma está asustada y ha partido lejos y no se atreve a regresar [...]”. El susto es ocasionado por un sobresalto, la aparición de un animal salvaje, por una caída o por una acción repentina (Oblitas Poblete, 1971). Este suceso puede darse en un sinnúmero de lugares por distintos tipos de acontecimientos y en cualquier momento del día. El cuerpo despojado del “alma” se enferma, ya sea porque esta huye o porque se queda atrapada en algún lugar determinado. Los síntomas más comunes son el insomnio, los malos sueños, intranquilidad, aburrimiento, apatía, entre otros (Rösing, 1993).

Ante tal acontecimiento, es necesario la inminente recuperación del afectado por el “susto” y el especialista aymara en la recuperación del *ch'iwi* es el *ch'amakani*, también denominado como “espiritista” o “maestro”, quien se diferencia del *yatiri*, ya que su dominio distintivo es la noche y la oscuridad (Fernández Juárez, 2004).

13 Por otro lado, a los *achachilas* Métraux (1934) los denomina como “antepasados” y los relaciona con los picos nevados e indica que los aymaras les conceden esta denominación a los lugares elevados de mucha importancia. Los relaciona también a los *machulla* qheshwa (“ancianos”, “abuelos” en runa simi). El término *achachila* es un apelativo cariñoso de “abuelo” y se refiere a los personajes tutelares que habitan las cumbres de cerros y montañas (Paredes, 1966; Fernández Juárez, 2004). Equivalen a los *apu*, *wamani*, *awki* y *machula* (Oblitas Poblete, 1978).

### *Enfermedades relacionadas con el wayra o aire*

El aire, viento o *wayra*, desde una perspectiva etnomédica andina, se constituye como una exhalación producida por distintos tipos de emisores particulares como son las *chullpas*, los animales muertos, por solamente citar algunos. De acuerdo al origen de estas emanaciones, existen diversas manifestaciones del “aire”, las cuales pueden causar distintas dolencias o enfermedades. Oblitas Poblete (1971) indica a estas distintas manifestaciones (*cf.* también Cabieses, 1993) como:

- *sullu wayra* (“viento del feto”), aire saturado con la descomposición de un feto animal que ocasiona enfermedades como la urticaria y otras afecciones cutáneas.
- *usnu wayra* (“viento del *usnu*”), aire que provoca un eczema, el exantema crónico y pústulas en la piel.
- *kechu waira*, que origina el lumbago, el tétano, la parálisis del cuerpo y otras afecciones nerviosas.
- *aya waira* (“viento del muerto”), el cual es el responsable de la epilepsia, enfermedades del encéfalo y de las médulas.
- *sojo wayra*<sup>14</sup> (“mal viento” o “viento malvado”), viento producido por la emanación de los *chullparios*, el cual puede penetrar al cuerpo y provocar afecciones pulmonares, especialmente la tuberculosis y otras enfermedades como la anemia.

Estas emisiones patológicas, entonces, son consideradas como “aire”, que al tomar contacto o “golpear” al individuo, puede provocar distintas dolencias o enfermedades con sintomatología diversa de acuerdo al origen del cual haya manado. Estas enfermedades atribuidas a “aires malignos”, “mal aire”, *saxra wayra* están ampliamente extendidas y documentadas en diversos pueblos a lo largo de los andes (Fernández Juárez, 2004; Pérez De Nucci, 1988).

### *Urija o irijua u “oreja”*

La *urija*, *irijua*, *amaychura* (en runa simi) o *larpha* (en aymara) es, según el *Diccionario enciclopédico*, de Ángel Herbas Sandoval (1998: 548), una “enfermedad que contraen los niños por una intoxicación cadavérica durante la gestación debido a que la madre pudo haber respirado aires malsanos propiamente procedentes de los cadáveres”. Por su parte, Vellard (1981: 189) afirma que esta enfermedad es conocida como *larpatha* y ocurre cuando “el niño nace raquítrico, se desarrolla mal, con diarrea y muere al finalizar el primer mes o más tarde, entre los dos y los cinco años”. Oblitas Poblete (1971: 300-301) describe, entre los principales síntomas de este padecimiento, la irritabilidad, el sollozo constante, pérdida de apetito y el insomnio. Agrega además que

la memoria y sus facultades intelectuales se obnubilan, semejándose a la neurastenia del adulto. Por último, sus fuerzas decaen, el enflaquecimiento es muy grande, su cuerpo reducido presenta una piel arrugada, seca, la fisonomía es de viejo, la mirada vaga y la boca seca [...].”

14 Ina Rösing (1992) indica que *sojo chullpa* hace alusión a los antepasados. Por otro lado, *sojo* o *soq'a*, en runa simi, es un adjetivo calificativo que hace alusión a lo “maligno”, “maléfico” o dañino (Sandoval, 1998).

Estima este autor, además, que muchos de estos síntomas coinciden con un cuadro que en biomedicina se denomina como atrepsia infantil. Por otro lado, agrega que es “[...] un estado psíquico particular que ataca a los niños cuando se hallan expuestos a ciertas enfermedades graves, sobre todo si son de carácter crónico o cuando se les encontraría en determinados vicios o estados de ánimo”. Además, dice que algunas enfermedades como la gastroenteritis crónica o la ictericia pueden degenerar en *irijua* (Oblitas Poblete, 1971: 300).

Al respecto, Métraux en la etiqueta correspondiente a la muestra de *Aya muña* (*Satureja* sp., Lamiaceae) que es empleada para la “oreja” e indica que “por la fetidez de un animal muerto u olor de llagas, la huahua se vuelve demacrada”. En este caso, la *iruja*, devenida en “oreja”, es considerada como una complicación de la enfermedad denominada como *sullu wayra*.

### **Enfermedades y dolencias orgánicas**

Se mencionan aquí brevemente aquellas dolencias y/o enfermedades que inciden en los distintos órganos del cuerpo o que se refieren a ellos. Se hará lugar a aquellas que aparecen mencionadas en las etiquetas analizadas. Estas han sido divididas en distintas categorías:

- Dolencias debidas al traumatismos o injurias de la piel, como son los golpes, lastimaduras, hinchaduras y maltrataduras.
- Enfermedades relacionadas con el sistema urinario:
  - “Mal de orinas”: descrito también como “dificultad para orinar” y que se refiere a las patologías asociadas a la anuria o disuria, por ejemplo, inflamación de la vejiga o prostatitis, entre las más comunes (Oblitas Poblete, 1971).
- Enfermedades relacionadas con el sistema respiratorio, como:
  - “Pinzados en los costados”: llamado también “costado” o “dolor de costado” (punzadas), denominación que está relacionada con la pleuritis o la pleuresía seca (Oblitas Poblete, 1971).
  - Pulmonía o neumonía: engloba, en un sentido amplio, tanto las infecciones del tejido pulmonar como también las inflamaciones del árbol bronquial (la bronquitis, entre otras).
- Enfermedades relacionadas con el sistema cardiovascular:
  - “Enfermedades del corazón”: agrupa complicaciones vasculares como el aneurisma o síntomas como las palpitaciones e hipertensión, entre otras.
  - “Calidad de la sangre”: indica, bajo los preceptos de la medicina humoral (hipocrático-galénica), que la sangre está “viciada” o “alterada”, por lo cual

*la iruja, devenida en “oreja”, es considerada como una complicación de la enfermedad denominada como sullu wayra.*

es necesario “limpiar la sangre” o “corregir la sangre”, para lo que se emplean hematínicos (agentes que mejoran la calidad de la sangre) o depurativos, que estimulan la eliminación de desechos del organismo por cualquiera de las vías de evacuación.

- Enfermedades relacionadas a la matriz: agrupa aquellas patologías asociadas al útero, las cuales se relacionan con la dificultad para la expulsión de la placenta o patologías que cursan con síntomas como la amenorrea, dismenorrea o metrorragia.
- Enfermedades venéreas: como sífilis y gonorrea.
- Dolencias de tipo miálgicas o neurálgicas, como:
  - “Mal de riñones”: denominación asociada generalmente al dolor miálgico o neurálgico en la zona baja de la espalda (zona lumbar). Se denomina también como lumbago o lumbalgia.
  - “Dolor de cabeza” o cefalea, dolor de tipo neurálgico a la altura de los nervios craneales.
- Reumatismo: término genérico, el cual está asociado a una amplia variedad de trastornos de tipo crónicos, como son la artritis, artrosis, entre otros.
- Enfermedades relacionadas con la temperatura corporal con síntomas como febrículas, o fiebres persistentes, como el paludismo.

#### **Datos generales de las muestras analizadas**

Se analizaron un total de 72 muestras de distinta naturaleza (vegetal, animal y de otra índole) y se obtuvieron 112 datos novedosos a partir de los ejemplares y de las informaciones inéditas recabadas por Métraux (ver Tabla 2). Se tornó necesaria –para una mejor comprensión del estudio realizado– la confección del Anexo I, el cual se encuentra final de este artículo. En este se detallan ordenadamente los datos y análisis organizados primariamente según su origen, es decir, ya sea vegetal, animal o de otro origen. En el caso particular de las muestras de origen vegetal, se utilizó el patrón estructural empleando en Scarpa y Anconatani (2017). Se ordenaron las muestras según grandes grupos botánicos: Pteridophytas y Fanerógamas y dentro de esta última en Dycotileoneae y Monocotyledoneae. Los taxones fueron ordenados por familia, de manera alfabética y después según su nombre científico. Para cada ejemplar se incluyó su nomenclatura botánica actualizada y los nombres vernácula en castellano (c), en runa simi (rs) y en aymara (a), dependiendo de la existencia de estos en las etiquetas. Además, se discutió brevemente en relación a estos fitónimos (son los nombres que emplea un pueblo para denominar a las plantas en un espacio y tiempo determinado). Aquellos casos en los cuales los ejemplares vegetales no han podido ser identificados, se incorporaron bajo el subtítulo “indeterminados” y fueron ordenados alfabéticamente según su nombre vernáculo. A continuación, se detallaron y describieron los datos etnobotánicos, el órgano vegetal o sustancia derivada utilizada, las formas de preparación y

*Se analizaron un total de 72 muestras de distinta naturaleza (vegetal, animal y de otra índole) y se obtuvieron 112 datos novedosos a partir de los ejemplares y de las informaciones inéditas recabadas por Métraux*

administración en los casos en que existió el dato. Se indicó, en algunos casos, el proceso de identificación botánica, caracterización del material estudiado y correspondencia de la identidad botánica referida según la base de datos [www.tropicos.org](http://www.tropicos.org) en relación al proyecto de plantas vasculares de Bolivia, así como la correspondencia entre los distintos nombres vulgares y nombres científicos de las principales fuentes botánicas publicadas. Por último, se citan los datos del material vegetal estudiado, incluido su número de orden en la sección “Materia Médica” del Museo de Farmacobotánica “Juan A. Domínguez”.

En el caso de aquellos ejemplares de origen animal u otro han sido ordenados alfabéticamente según su nombre vernáculo siguiendo el mismo patrón arriba comentado. Se ha incluido una discusión respecto a sus denominaciones con los que son denominados, con la excepción de las identificaciones zoológicas, las cuales fueron respetadas tal cual fueron publicadas en Domínguez (1944).

Con base en lo expuesto, se analizaron un total de 72 muestras de las cuales 57 (79%) de ellas se correspondieron con órganos de origen vegetal o algún derivado de ellos. Por otro lado, 7 (10%) de las muestras se correspondieron con restos de animales como la estrella de mar, *chinichuru*, *kuliku luru* y la grasa de *uthurunku* o de alguna sustancia proveniente de animales, ya sean de tipo orgánico, como en el caso del *chakeri* y la *mathaga*, como así también de origen inorgánico, como es el caso de la piedra bezoar. Por último, 8 (11%) de las muestras se correspondieron con materiales de distinto origen como son los casos del *wawa wigua*, el *axa iunka*, el *cascajo*, los sebarios, el *thak'u*, los *chywchy*, los misterios y el *qulliqi t'antr'a*.

De la correlación entre la información brindada por las etiquetas y las muestras analizadas se derivaron un total de 104 datos médicos, alimenticios y tintóreos inéditos, de los cuales 86 (82,7%) son de origen vegetal y 78 de ellos datos etnobotánicos, 9 (8,65%) de origen animal, siendo 4 de ellos de datos etnozoológicos y los restantes 9 (8,65%) de otro origen.

Las formas de empleo más utilizadas, preparadas a partir de los materiales de esta farmacopea, resultaron ser las decocciones (36,7%), seguidas por las infusiones (22,8%) y, en tercer lugar, los polvos o materiales molidos (21,5%). Se destacan también la utilización de los materiales secos, es decir, sin ningún tratamiento (16,6%), y en forma de sahumero (6,3%), entre las principales preparaciones.

De las 57 muestras de origen vegetal analizadas, fue posible identificar 51 taxones, ya sea hasta nivel de género (15) o hasta el nivel de especie (36). Del análisis de estos ejemplares se obtuvieron 21 taxones novedosos, 18 de ellos hasta el nivel de especie y tres hasta el nivel de género. Los restantes (30) taxones fueron contrastados con los que se hallaban publicados en el catálogo de colecciones del instituto de botánica y farmacología (Domínguez, 1944:112-115) y corroborados en los casos en que fue posible, según si el estado de la muestra permitió su análisis taxonómico o no.

La familia Asteraceae resultó ser la de mayor representatividad dentro de los ejemplares vegetales identificados de esta farmacopea aymara, con un número de 11 taxa (21,6%), de los cuales resultaron 16 datos etnobotánicos novedosos. Seguida por la familia Fabaceae, con un total de ocho taxones (15,7%), los cuales aportaron 11 datos etnobotánicos novedosos. Por último, las familias Arecaceae, Caprifoliaceae, Lamiaceae, Poaceae, Polemoniaceae y Sapindaceae, con dos taxones cada una (3,9%), aportaron equitativamente una suma total de 15 datos etnobotánicos y el resto de las familias mencionadas en el Anexo I con un solo taxones (2,0%) aportaron los restantes 36 datos etnobotánicos novedosos. Aquellos ejemplares de origen vegetal que no han podido ser identificados redundan en ocho datos medicinales.

En cuanto a los órganos vegetales más empleados, resultaron ser las partes aéreas, principalmente hojas y tallos, seguido por la utilización de semillas y de los frutos en tercer lugar.

### **Categorías de usos principales**

De acuerdo al análisis de los materiales medicinales pertenecientes a la farmacopea aymara enviada por Métraux, se obtuvieron, como se ha mencionado, 104 datos novedosos. De estos, 102 son de carácter medicinal y los dos restantes de índole alimenticio y tintóreo. Los datos fueron clasificados sistemáticamente (según fuera su empleo medicinal) en distintas categorías de uso. Los materiales vinculados a las curaciones ceremoniales fueron los más numerosos (16 datos, 15%), al igual que las aplicaciones medicinales contra el “aire” (15 datos, 14%). En menor proporción se registraron empleos medicinales contra trastornos los dermatológicos, golpes y lastimaduras (10 datos, 10%) en relación con el sistema digestivo (9 datos, 9%) y al sistema respiratorio (9 datos, 9%). Con aún menor representación se encontraron aplicaciones medicinales relacionadas al aparato reproductor femenino (7 datos, 7%), al sistema urinario (6 datos, 6%), al sistema osteo-artro-muscular (6 datos, 6%), al sistema circulatorio (5 datos, 5%), empleos medicinales relacionados a trastornos de la temperatura corporal (4 datos, 4%) y a la enfermedad del “susto” (4 datos, 4%), entre otros, que engrosan la lista de usos terapéuticos más numerosos (Tabla 1).

Categoría	Usos	% del total
Ceremonial	16	15%
Aire	15	14%
Piel	10	10%
Sistema digestivo	9	9%
Sistema respiratorio	9	9%
Sistema reproductor femenino.	7	7%
Sistema urinario	6	6%
Osteo-artro-muscular.	6	6%
Sistema circulatorio.	5	5%
Trastornos de la temperatura corporal	4	4%
Susto	4	4%
Boca	3	3%
Maldad	3	3%
Sistema Neuro-endocrino	1	1%
Oído	1	1%
Sistema neurológico	1	1%
Vaho	1	1%
Alimento	1	1%
Textil	1	1%

**Tabla 1:** Número de usos por categoría medicinal.

**Fuente:** Elaboración propia.

## Conclusiones

Los ejemplares que conforman la farmacopea aymara estudiada y los datos médicos y etnobiológicos a ella asociados provinieron principalmente del mercado de Oruro, como ha podido demostrarse mediante las cartas personales halladas y analizadas, además de la bibliografía publicada por Métraux y de la campaña realizada por este antropólogo a fines de 1930 y principios de 1931 en distintas poblaciones aymaras y mercados locales de Bolivia. Como explica Métraux (1944), los datos han sido cotejados y ampliados en su trabajo de campo no solamente con los originarios aymaras, sino también con los chipayas. El etnógrafo indica que las afinidades entre ambos grupos, principalmente en el dominio religioso y médico, están estrechamente emparentadas, incluso comenta sobre la fuerte influencia o “aymarización” que observó en estos últimos. Además, deja entrever que los datos aquí presentados fueron recolectados en compañía de un originario aymara, quien fuera su interlocutor principal y traductor durante su estadía y trabajo en Bolivia.

Fueron en total 72 las muestras de la farmacopea aymara enviadas por el doctor Alfred Métraux al doctor Juan A. Domínguez, logrando localizarlas en su totalidad para pasar a formar parte de dos colecciones de la sección “Materia Médica” del Museo de Farmacobotánica, obteniéndose de estas muestras analizadas 21 taxones de vegetales novedosos. La sistematización de la información contenida en sus etiquetas y su correlación con los ejemplares estudiados, la catalogación y categorización de esta información, permitieron la puesta en valor de un total de 102 datos médicos, uno alimenticio y otro tintóreo inéditos. De estos datos se han caracterizado 80 de ellos como datos etnobiológicos médicos (76 etnobotánicos y 4 etnozoológicos).

En cuanto a las aplicaciones medicinales más relevantes, podemos destacar, en primer lugar, que un 15% de los materiales de la farmacopea aymara estudiada se asocian a las prácticas ceremoniales, vinculadas principalmente a la composición de la *chywchy mesa* (Figuras 8 y 9), la *saxra mesa* (Figura 10) y la *muxsa mesa*, preparadas por los yatiris y *ch'amakanis*, con el fin de tratar aquellas enfermedades relacionadas con el robo o extravío del alma-sombra (*ch'iwi*). En el mismo sentido y para el tratamiento de este tipo de enfermedades, un 14% de los ejemplares analizados son empleados como terapéutica contra el “aire”.

Por otro lado, para el tratamiento de enfermedades de etiología naturalística, un 10% de los materiales estudiados son empleados como terapéutica en relación a las dolencias debidas a traumatismos o injurias



**Figura 8:** *Chywchy mesa* constituida por *chywchys*, *wayruru*, *wilka*, entre otros materiales.

**Fuente:** Fotografía del autor.



**Figura 9:** *Chywchy mesa*.

**Fuente:** Fotografía del autor



**Figura 10:** *Saxra mesa*, constituida por castilla mostaza, *kuti xawil'a*, negro cabeza, margarita, *chunchui anala* (*chunchui anala*), *toxololo*, *wilka*, *xakekuri* y estrella de mar.

**Fuente:** Fotografía del autor.

de la piel, un 9 % para enfermedades relacionadas al sistema digestivo y un 9% para enfermedades relacionadas al sistema respiratorio.

Por último, consideramos que, además de la razón explicitada en la carta enviada al doctor Domínguez, otra fue también la intención que movió al doctor Métraux a obsequiarle estas muestras médicas. Esta queda claramente explicitada en su libro *Religión y magias indígenas de América del Sur* (1973: 249), en el cual comenta que “el Instituto de etnología de la Universidad de Tucumán posee una colección muy completa de estos productos (Farmacopea aymara) y esperamos que su estudio sea realizado algún día por un farmacéutico ayudado por un botánico”. Por tanto, además del aporte de estos datos etnobiológicos médicos e históricos aymaras aquí plasmados, que como el mismo Métraux (1973) indicó: “[...] solamente precedidos por el estudio pionero de Nordenskiöld (1907)”, este trabajo ha puesto fin a esta solicitud. Por otro lado, el esfuerzo empeñado en este artículo se espera haya cumplido con ese deber postergado hace largo tiempo por el Museo de Farmacobotánica y con las expectativas del colector de esta valiosa farmacopea que durmió durante 90 años en los estantes del Museo y hoy se da por fin a conocer.

### Agradecimientos

Nada hubiera sido posible sin la compañía y el cariño que supo brindarme Tayta Ullpu, Aysiri, maestro qheshwa y amigo que me enseñó tanto sobre la cultura andina, con paciencia y amor. A él *pachis, pachis, pachis*. A Kusi Ñawi y a Suyana, que me han ayudado tanto, tanto en este trabajo, también. Al amauta Faustino de la Isla del Sol y a muchas de las mujeres de los distintos mercados de la ciudad de La Paz y del mercado de Copabana que me guiaron, escucharon y enseñaron sobre muchas medicinas. Al doctor Marcelo L. Wagner, director del Museo de Farmacobotánica y a la doctora Celeste Medrano por el incentivo constante a la curiosidad y el trabajo. Por último, al apoyo de la Universidad de Buenos Aires y al Consejo

Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas por la financiación de mis tareas. A la doctora Mónica Graciela Moraes Ramirez, por su amable ayuda con las Arecaceas y a la bióloga Elizabeth Melgarejo Estrada, por compartir largos ratos de charlas y facilitarme bibliografía.

### Bibliografía

ACADEMIA MAYOR DE LENGUA QUECHUA (AMLQ).

2005. *Diccionario quechua-castellano. Qheswa-español-qheswa. Simi Taqe*. Gobierno Regional de Cusco. Cusco, Perú.

ALBA, Juan José, TARIFA, Lila y los *jampiris* de Raqaypampa.

1993. *Los jampiris de Raqaypampa*. CENDA. Cochabamba, Bolivia.

ALBÓ, Xavier.

1998. *Pueblos indígenas y originarios de Bolivia: quechuas y aymaras*. Ministerio de Desarrollo Sostenible. La Paz, Bolivia.

BERG, Hans Van den y Norbert SCHIFFERS

1989. *La cosmovisión aymara*. UCB/HISBOL. La Paz, Bolivia.

ALDUNATE, Carlos, Carolina VILLAGRÁN, Juan ARMESTO y Victoria CASTRO.

1983. "Ethnobotany of pre-altiplanic community in the Andes of northern Chile". En: *Economic Botany*, vol. 37, núm. 1: 120-135.

ALDUNATE, Carlos, Juan ARMESTO, Victoria CASTRO y Carolina VILLAGRÁN.

1981. "Estudio etnobotánico en una comunidad precordillerana de Antofagasta: Toconce". En: *Boletín del Museo Nacional de Historia Natural*, núm. 38: 183-223.

ARAUJO-MURAKAMI, Alejandro y Freddy ZENTENO RUIZ.

2006. "Bosques de los Andes orientales de Bolivia y sus especies útiles". En *Botánica Económica de los Andes Centrales* (editado por Moraes R., B. Øllgaard, L. P. Kvist, F. Borchsenius y H. Balslev): 146-161. UMSA, La Paz, Bolivia.

AYALA, José Luis.

2009. *Yatiris. Adivinos andinos*. Editorial Universitaria. Lima, Perú.

BACH, Hernan Geronimo.

2014. *Estudio anatómico, fitoquímico y actividad antioxidante de dos especies del género Valeriana conocidas con el nombre de "ñancolahuen"*. Tesis de Doctorado. Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires. Buenos Aires, Argentina.

BACH, Hernan Geronimo, Beatriz VARELA, René FORTUNATO y MARCELO Wagner.

2020. "Morfología y anatomía de 'valerianas' utilizadas en medicina tradicional Argentina". En: *Plataformas tecnológicas y comerciales para aromáticas cultivadas, nativas y medicinales* (editado por Ignacio Paunero y Viviana Spotorno): 75-82. INTA. Buenos Aires, Argentina.

BASTIEN, Joseph William.

1987. *Healers of the Andes: Kallaway Herbalists and Their Medicinal Plants*. University of Utah Press, Salt Lake City. Estados Unidos.

1986. *Plantas medicinales de los kallawayas*. Proyecto CONCERN. Bolivia

1983. "Pharmacopeia of Qollahuaya Andeans". En: *Journal of Ethnopharmacology*, vol. 8: 97-111.

1982. "Herbal curing by Qollahuaya Andeans". En: *Journal of Ethnopharmacology*, vol. 6, núm. 1: 13-28.

BELLIDO, José Huidobro.

1986. *Medicina del hombre andino*. Editora Alcegraf. La Paz, Bolivia.

BOSSERT, Federico

2016. "Alfred Métraux y la utopía del Gran Chaco". En: *Journal de la Société des Américanistes*, vol. 102, núm. 2: 1-18.

BRAVO, Carlos.

1889. "Al lector". En: *Clasificación de las plantas usadas en la farmacopea Callahuaya. O sea de los indios curanderos aymaras que el comité departamental de la paz remite a la exposición universal de París* (editado por Nicanor Iturralde y Eugenio Guinault): 1-5. La Paz, Bolivia.

BUSSMANN, Rainer, Narel PANIAGUA ZAMBRANA, Laura Araseli MOYA HUANCA y Robbie HART.

2016. "Changing markets-Medicinal plants in the markets of La Paz and El Alto, Bolivia". En: *Journal of ethnopharmacology*, vol. 193: 76-95.

CABIESES, Fernando.

1993. *Apuntes de medicina tradicional. La racionalización de lo irracional*. Tomo I. Diselpesa. Lima, Perú.

CÁRDENAS, Martín.

1989. *Manual de plantas económicas de Bolivia*. Editorial Los Amigos del Libro. La Paz, Bolivia.

1966. *Notas preliminares sobre la materia médica boliviana. Trabajo presentado por el primer congreso nacional de Farmacia y Química*. Imprenta Universitaria. Cochabamba, Bolivia.

CASTILLO, Elena y CEPROSI.

2017. *Saramama. Sagrada semilla del maíz*. CEPROSI-Pakarina. Cusco, Perú.

CÓRDOBA, Lorena.

2015. "Etnógrafo-misionero, misionero etnógrafo: Alfred Métraux y John Arnott". En: *Boletín americanista*, vol. 55, núm. 1: 95-112.

CRISCI, José Víctor.

1976. "Revisión del género *Leucheria* (Compositae: Mutisieae)". En: *Darwiniana*, vol. 20, núms. 1-2: 9-126.

DAWSON, Genoveva.

1960. "Los alimentos vegetales que América dio al mundo". En: *Revista de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo. Serie Técnica y Didáctica*, vol. 8: 5-68.

DE LUCCA, Manuel y Jaime ZALLES.

1992. *Flora medicinal boliviana. Diccionario enciclopédico*. SEAPAS/Los Amigos del Libro. La Paz, Bolivia.

DÍEZ-ASTETE, Álvaro y Jürgen RIESTER.

1996. "Etnias y territorios indígenas". En: *Comunidades, Territorios Indígenas y Biodiversidad en Bolivia* (editado por Kathy Mihotek): 19-150. Universidad Autónoma Gabriel René Moreno, Centro de Investigación y Manejo de Recursos Naturales Renovables. Santa Cruz, Bolivia.

DÍAZ ROMERO, Belisario.

1904. *Farmacopea callaguaya. Enumeración de la plantas medicinales y productos naturales que emplean los "Callaguayas" ó indios curanderos aymaras del departamento de La Paz (Bolivia)*. Sociedad Geográfica de La Paz. La Paz, Bolivia.

DOMÍNGUEZ, Juan Aníbal.

1944. *Catálogo de colecciones 1898-1944*. Instituto de Botánica y Farmacología, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad de Buenos Aires. Buenos Aires, Argentina.

FERNÁNDEZ JUÁREZ, Gerardo.

2018. *Humo, barro y cuero. Recorridos de la memoria en los Andes del Sur (ofrendas y plegarias)*. Abya Yala. Quito, Ecuador.

2004. *Yatiris y ch'amakanis del Altiplano aymara. Sueños, testimonios y prácticas ceremoniales*. Abya Yala. Quito, Ecuador.

1999. *Médicos y yatiris. Salud e interculturalidad en el Altiplano aymara*. OPS/OMS/Ministerio de Salud y Previsión Social/CIPCA. La Paz, Bolivia.

1998. "Iqiqu y Anchanchu: Enanos, demonios y metales en el Altiplano aymara". En: *Journal de la Société des Américanistes*, vol. 84, núm. 1: 147-166.

1997. *Entre la repugnancia y la seducción. Ofrendas complejas en los Andes del Sur*. Centro de Estudios Regionales Andinos "Bartolomé de las Casas". Cusco, Perú.

1995a. *El banquete aymara: Mesas y yatiris*. HISBOL. La Paz, Bolivia

1995b. "Ofrenda, ritual y terapia: Las mesas aymaras". En: *Revista Española de Antropología Americana*, vol. 25: 153-180.

1994a. "El banquete aymara. Aspectos simbólicos de las mesas rituales aymaras". En: *Revista andina*, vol. 12, núm. 1: 155-189.

1994b. "Las illas de San Juan. Fuego, agua, ch'amaka y mesa en una comunidad aymara". En: *Cuadernos prehispanicos*, vol. 15: 85-106.

GIBERTI, Gustavo Carlos.

1985. "Nota sobre la identidad del 'Marancel' (*Perezia* spp.), planta de la medicina popular del Noroeste argentino". En: *Parodiana*, vol. 3, núm. 2: 239-247.

GIRAULT, Louis.

1988. *Rituales en las regiones andinas de Bolivia y Perú*. CERES/MUSEF/QUIPUS. La Paz, Bolivia.

1987. *Kallawaya, Curanderos Itinerantes de los Andes*. UNICEF/OPS/OMS. La Paz, Bolivia.

1975. "Les foetus animaux dans le rituel des indiens andins (Bolivie)". En: *L'homme et l'animal: Premier colloque d'ethnozoologie (1973)*: 217-226. Institut international d'ethnoscience. París, Francia.

1966a. "Classification vernaculaire des plantes médicinales chez les Callawaya, médecins empiriques (Bolivie)". En: *Journal de la Société des Américanistes*, vol. 55, núm. 2: 155-200.

1966b. "Un groupe de médecins empiriques boliviens: Les Callaway". En: *Journal de la Société des Américanistes*, vol. 55, núm. 2: 673-675.

ITURRALDE, Nicanor y Eugenio GUINAULT.

1889. "Clasificación de las plantas medicinales usadas en la farmacopea Callahuaya, ó sea, De los Indios curanderos aymaras que el Comité Departamental de la Paz remite a la Exposición Universal de París". Imprenta de La Paz. La Paz: 6-12.

JØRGENSEN, Peter Møller, Michael NEE y Stephan BECK.

2014. “Catálogo de las plantas vasculares de Bolivia”. En: *Monographs in systematic botany from the Missouri Botanical Garden*, vol. 127, núms. 1-2: i-viii, 1-1744.

JUSTO-CHIPANA, Maida y Mónica R. MORAES.

2015. “Plantas medicinales comercializadas por las chifleras de La Paz y El Alto (Bolivia)”. En: *Ecología en Bolivia*, vol. 50, núm. 2: 66-90.

KUSCH, Rodolfo.

1977 (1970). *El pensamiento indígena y popular en América*. Hachette. Buenos Aires, Argentina.

LA BARRE, Weston.

1959. “Materia Medica of the aymara. Lake Titicaca Plateau, Bolivia”. En: *Webbia*, vol. 15, núm. 1: 47-95.

1951. “Aymara biologicals and other medicines”. En: *The journal of American folklore*, vol. 64, núm. 152: 171-178.

1948. “The Aymara Indians of the Lake Titicaca Plateau, Bolivia”. En: *Memoirs, American Anthropological Association*, vol. 50, núm. 68: 1-250.

1946. “The Uru-Chipaya”. En: *Handbook of South American Indians*, vol. 2 (editado por Julian Steward): 575-585. Bureau of American Ethnology, Smithsonian Institution. Washington. Estados Unidos.

LAIME AJACOPA, Teófilo, Efraín CAZAZOLA, Feliz LAYME PAIRUMANI y Pedro PLAZA MARTÍNEZ.

2007. *Iskay simipi yuyayk'ancha: quechua-castellano, castellano-quechua*. Segunda edición. La Paz, Bolivia.

LINARES PEREA, Eliana.

2000. “Etnobotánica del transecto Yura-Chivay, Departamento de Arequipa, Perú”. En: *Chloris Chilensis. Revista chilena de flora y vegetación* vol. 3, núm. 1: 31-102.

LÓPEZ LAPHITZ, Rita, Cecilia EZCURRA y Romina VIDAL-RUSSELL.

2015. “Revisión taxonómica del género sudamericano *Quinchamalium* (Schoepfiaceae)”. En: *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*, vol. 50, núm. 2: 235-246.

MACÍA, Manuel Juan, Emilia GARCÍA y Prem Jai VIDAURRE.

2005. “An ethnobotanical survey of medicinal plants commercialized in the markets of La Paz and El Alto, Bolivia”. En: *Journal of ethnopharmacology*, vol. 97: 337-350.

MÉTRAUX, Alfred.

1973. *Religión y magias indígenas de América del Sur*. Aguilar. Madrid, España.

1936a. “Les Indiens Uro-Čipaya de Carangas (suite)”. En: *Journal de la Société des Américanistes*, vol. 28, núm. 1: 155-208.

1936b. “Les Indiens Uro-Čipaya de Carangas (suite)”. En: *Journal de la Société des Américanistes*, vol. 28, núm. 2: 337-394.

1935a. “Contribution à l'ethnographie et à la linguistique des Indiens Uro d'Ancoqui (Bolivie)”. En: *Journal de la Société des Américanistes*, vol. 27, núm. 1: 75-110.

1935b. “Les Indiens Uro-Čipaya de Carangas (suite)”. En: *Journal de la Société des Américanistes*, vol. 27, núm. 1: 111-128.

1935c. “Les Indiens Uro-Čipaya de Carangas (suite)”. En: *Journal de la Société des Américanistes*, vol. 27, núm. 2: 325-416.

1934. “Contribution au folk-lore andin”. En: *Journal de la Société des Américanistes*, vol. 26, núm. 1: 67-102.

1931. “Un Mundo Perdido. La Tribu de los Chipayas de Carangas. En: *Sur*, vol. 1, núm. 3: 98-131.

NAVA CERBALL, Raquel.

2017. *Estudio antropológico en espacios ceremoniales de las ciudades de La Paz y El Alto*. Abya Yala. Quito, Ecuador.

NORDENSKIÖLD, Erland.

1907. “Recettes magiques et médicales du Pérou et de la Bolivie”. En: *Journal de la Société des Americanistes de Paris, nouvelle série*, vol. 4, núm. 2: 153-174.

OBLITAS POBLETE, Enrique.

1992 (1961). *Plantas medicinales en Bolivia: farmacopea Callaway*. Los Amigos del Libro. Cochabamba-La Paz, Bolivia.

1978. *Cultura callaway*. Ediciones Camarlinghi. La Paz, Bolivia.

1971. *Magia, hechicería y medicina popular boliviana*. Ediciones ISLA. La Paz, Bolivia.

1959. “Leyendas y mitos Callawayas”. En: *Revista Municipal Khana*, vol. 6, núms. 33-34: 314-318. La Paz, Bolivia.

1957. “La doctrina Callaway de los contrapuestos”. En: *Revista Municipal Khana*, núms. 21-24: 131-139.

1955. “El machchaj-juyai o idioma Callaway. En: *Revista Municipal Khana*, núms. 9-10: 122-129.

OTERO, Gustavo Adolfo

1951. *La piedra mágica. Vida y costumbres de los indios callahuayas de Bolivia*. Instituto Indigenista Interamericano. México

PANIAGUA-ZAMBRANA, Narel, Rainer BUSSMANN, Javier ECHEVERRÍA y Carolina ROMERO.

2020. “*Valeriana convallarioides* (Schmale) B.B. Larsen, *Valeriana decussata* Ruiz y Pav., *Valeriana microphylla* Kunth, *Valeriana micropterina* Wedd., *Valeriana nivalis* Wedd., *Valeriana officinalis* L., *Valeriana pilosa* Ruiz & Pav., *Valeriana plantaginea* Kunth, *Valeriana rigida* Ruiz & Pav., *Valeriana scandens* L., *Valeriana urbanii* Phil., Caprifoliaceae”. En *Ethnobotany of the Andes, Ethnobotany of Mountain Regions* (editado por Narel Paniagua-Zambrana y Rainer Bussmann): 1875-1890. Springer Nature. Berna, Suiza.

PAREDES, Manuel Rigoberto.

1936. *Mitos, supersticiones y supervivencias populares de Bolivia*. Segunda edición. Atenea. La Paz, Bolivia.

PÉREZ DE NUCCI, Armando

1988. *La medicina tradicional del noreste Argentino. Historia y presente*. Ediciones del Sol. Buenos Aires, Argentina.

PERRILLI DE COLOMBRES GARMENDIA, Elena.

2006. “Alfred Métraux y la Universidad Nacional de Tucumán”. En: *Actas del primer congreso sobre historia de la Universidad Nacional de Tucumán (2006)*: 145-153. Secretaría General, Universidad Nacional de Tucumán. San Miguel del Tucumán. Argentina.

PLOWMAN, Timothy Charles.

1984. “The ethnobotany of coca (*Erythroxylum* spp., Erythroxylaceae)”. En: *Advances in Economic Botany*, núm. 1: 62-111.

RÖSING, Ina.

2008a. *Defensa y pérdida: la curación negra. Rituales nocturnos de curación en los andes bolivianos* (Mundo Ankarí 3). Iberoamericana/Vervuert, Madrid, España/Frankfurt, Alemania.

2008b. *Cerrar el círculo: la curación gris como tránsito entre la negra y la blanca. Rituales nocturnos de curación en los andes bolivianos* (Mundo Ankarí 4). Iberoamericana/Vervuert, Madrid, España/Frankfurt, Alemania.

1995. *La mesa blanca callawaya. Libro III: Contribución al análisis: Observaciones intraculturales y transculturales*. Estudios Kallawayas 5 (3<sup>er</sup> volumen de Mundo Ankari 2). Los Amigos del Libro. Cochabamba, La Paz, Bolivia.

1993. *La mesa blanca callawaya. Libro II: Variaciones locales y curación del susto*. Serie Estudios Kallawayas 4 (2<sup>do</sup> volumen de Mundo Ankari 2). Los Amigos del Libro. Cochabamba, La Paz, Bolivia.

1991. *Las almas nuevas del mundo Callawaya. Análisis de la curación ritual Callawaya para vencer penas y tristezas. Tomo II: Datos y análisis*. Serie Estudios Kallawayas 2 (2<sup>do</sup> volumen de Mundo Ankari 1) Los Amigos del Libro. Cochabamba, La Paz, Bolivia.

1990. *Introducción al mundo callawaya: curación ritual para vencer penas y tristezas. Tomo I: Introducción y documentación*. Serie Estudios Kallawayas 1 (1<sup>er</sup> volumen de Mundo Ankari 1). Los Amigos del Libro. Cochabamba, La Paz, Bolivia.

ROSSO NEUENSCHWANDER, César y Miguel CHUVIRU GARCÍA.

2021. *Etnomedicina del pueblo chiquitano. El poder curativo de las plantas. Nikusiu yupakuraka sue*. Duplikar. Sucre, Bolivia.

SCARPA, Gustavo Fabian y Leonardo Martín ANCONATANI.

2017. “Etnobotánica histórica de las misiones franciscanas del este de Formosa II: Identificación y análisis de datos inéditos y reelaboración integral de fuentes ya publicadas a partir de hallazgos documentales”. En: *Dominguezia*, vol. 33, núm. 22: 37-79.

STRASBURGER, Eduard, Fritz NOLL, Heinrich SCHENCK, Andreas SCHIMPER, Peter SITTE, Elmar WILER, Joachim KADEREIT, Andreas BRESINKY y Christian KÖMER.

2004. *Tratado de botánica*. Ediciones Omega. Barcelona, España.

TSCHOPIK, Harry.

1946. “The Aymara”. En: *Handbook of South American Indians*, vol. 2 (editado por Julian Steward): 501-573. Bureau of American Ethnology, Smithsonian Institution. Washington, Estados Unidos.

VELLARD, Jehan Albert.

1981. *El hombre y los andes*. Ediciones Culturales Argentinas, Secretaría de Estado de Cultura. Ministerio de Cultura y Educación. Buenos Aires, Argentina.

VIDAURRE DE LA RIVA, Prem Jai.

2006. “Plantas medicinales en los Andes de Bolivia”. En: *Botánica Económica de los Andes Centrales* (editado por Mónica Moraes, Benjamin Øllgaard, Lars Peter Kvist, Finn Borchsenius y Henrik Balslev): 268-284. UMSA, La Paz, Bolivia.

ZULOAGA, Fernando, Osvaldo MORRONE, Manuel BELGRANO, Clodomiro MARTICORENA y Eduardo MARCHESI.

2008. “Catálogo de las plantas vasculares del Cono Sur”. En: *Monographs in Systematic Botany from the Missouri Botanical Garden*, vol. 107: 1-3348.

**Datos de la farmacopea aymara\***

Frasco	Nombre castellano	Nombre aymara	Nombre runa simi	Nombre científico	Familia	Lugar de origen	Uso	Parte	Forma
<b>PLANTAE</b>									
<b>EQUISETACEAE</b>									
2299	Cola de caballo		<i>Pinko Pinko</i> (?)	<i>Equisetum giganteum</i> L.	Equisetaceae		Diurético	Partes aéreas	Infusión
<b>POLYPODIACEAE</b>									
2361		<i>Kalawala</i>		<i>Polypodium</i> sp.	Polypodiaceae	Oruro	Emenagogo (“sirve para las mujeres”)	Rizoma	Decocción
							Purgante	Raíz	Decocción junto a <i>soltalki solta</i> , <sup>15</sup> marancela <sup>16</sup> y raíz de lechina <sup>17</sup>
<b>PHANEROGAMAE</b>									
<b>DYCOTYLEDONEAE</b>									
2249	Molle			<i>Schinus molle</i> L.	Anacardiaceae	Cochabamba	Antireumático, dolores en general	Flores y frutos	Decocción Infusión-baños
2248	Cardo Santo			<i>Argemone mexicana</i> L.	Asteraceae	Copacabana	Cicatrizante (para las heridas) Neumonía	Hojas Flores	Remojadas Infusión en leche
2234	Tres esquinas <i>Kimsa čata</i> o <i>kimsa uču</i>			<i>Baccharis genistelloides</i> (Lam.) Pers.			Antigonorreico Diurético (para el “mal de orinas” o cistitis) Hematínico (para “corregir la sangre”)	Tallos alados	Decocción
2285			<i>Khoa-koa</i>	<i>Diplostephium cinereum</i> Cuatrec.			Sahumado	Rama Foliar	Sahumado

\* Nota aclaratoria: A lo largo de la tabla (como en el Anexo I) se respetó la escritura original empleada por Métraux en las etiquetas estudiadas para los nombres en castellano, aymara y runa simi.

15 *Quinchamalium* sp.

16 *Valeriana officinalis* L.

17 Métraux indica en las etiquetas que esta planta es denominada “lechina” o “leche” o con un nombre similar, “leche leche”. Nombre científico: *Sapium glandulosum* (L.) Morong –Euphorbiaceae– (Girault, 1987: 394). Por otro lado, *Sonchus oleraceus* L. –Asteraceae– (Justo-Chipaa y Moraes, 2005). “He consultado en el mercado de la calle Linares en la ciudad de La Paz, Bolivia (conocido como Mercado de las Brujas) y las 3 muestras obtenidas, comercializadas en los locales como ‘leche’ o ‘leche leche’, se corresponden con hojas de esta última especie mencionada. Ante la consulta sobre si tenía otra denominación esta planta, una de las vendedoras indicó que también se la llama ‘diente de león’. Ante la misma consulta realizada en el mercado, Faustino, un yatiri de la Isla del Sol, Bolivia, indicó que a la ‘leche’ se la conoce en aymara como *q’anapaqho*”.

Frasco	Nombre castellano	Nombre aymara	Nombre runa simi	Nombre científico	Familia	Lugar de origen	Uso	Parte	Forma
2235			<i>Manka paki</i>	<i>Encelia canescens</i> Lam.	Asteraceae		Diurético (“mal de riñones”)	Hojas	Decocción
2256 - 2258		<i>Sasawi, sasawi</i>		<i>Cf. Leucheria daucifolia</i> (D. Don) Crisci.			Antipalúdico (para el “cucho”)	Flores	Decocción
2241		<i>Kili kxoa</i>		<i>Loricaria thuyoides</i> (Lam.) Sch. Bip			Sahumado	Ramas floríferas	Sahumado
2262	Flor de puna			<i>Mutisia ledifolia</i> Decne.ex Wedd.		Oruro	Enfermedades del corazón	Flores y hojas	Infusión
2232		<i>Činčerkoma</i>	<i>Chinchircoma</i>	<i>Mutisia acuminata</i> Ruiz & Pav.		Oruro	Pulmonía	Flores	Decocción
2295		Kančalagua, xaiax-pičana		Schkuhria pinnata var. octoaristata (DC.) Cabrera		Oruro	Antineurálgico	Partes aéreas	Infusión
							Digestivo (“para el estómago”)		
2269	Yerba de Santa María			<i>Chrysanthemum parthenium</i> (L.) Bernh.		Oruro	Antiespasmódico (“para la matriz”)	Partes aéreas - ramas floríferas	Decocción
2250			Pupusa	<i>Xenophyllum digitatum</i> (Wedd.) V.A. Funk			Antirreumático	Partes aéreas	Decocción y baños
							Desinflamante (“hinchaduras”)		
2233	Nabo		Castilla mostaza	<i>Brassica rapa</i> subsp. <i>Oleifera</i> (DC.) Metzg.	Brassicaceae	Para tratar el “aire”	Semillas	Molido- tópico	
						Desinflamante			
						<i>Saxra</i> mesa			
s/n	Copal			<i>Protium altsonii</i> Sandwith	Burseraceae	M.M.C.	Para tratar el “aire”	Resina	Sahumado
2267	Maskáko		<i>Kxausil’o</i>	<i>Siphocampylus tupaeformis</i> Zahlbr	Campanulaceae	Copacabana	Para mascar	Resina	Mascado
2240, 2286	Marancela			<i>Valeriana officinalis</i> L.	Caprifoliaceae	Lago Sajama	Desinflamante (para “lastimaduras y golpes”)	Raíces	Molida en parches
							Antiespasmódico (“para la matriz”)		
						Corque	Purgante		Decocción junto a <i>soltalki solta</i> , <i>kalawala</i> y raíz de lechina
2257			<i>Kata</i>	<i>Valeriana</i> sp.	Caprifoliaceae			Rizoma	
2260		<i>Čurku kuti</i> (Oruro) o <i>kuti</i>  <i>xawil’a</i> (Corque)		<i>Caryocar amygdaliforme</i> Ruiz & Pav. ex G. Don	Caryocaraceae	Santiago de Huari	Para tratar el “aire”	Fruto	Infusión junto a lakan <i>xawila</i> <sup>18</sup> y <i>xarma</i> . <sup>19</sup> Se usa como baño
							<i>Saxra</i> mesa		

18 *Mucuna rostrata* Benth.

19 No identificada, sin datos bibliográficos al respecto.

Frasco	Nombre castellano	Nombre aymara	Nombre runa simi	Nombre científico	Familia	Lugar de origen	Uso	Parte	Forma
2243	Zalzaparrilla	<i>Čoke kxawil'a</i>		<i>Adesmia</i> sp.	Fabaceae		Béquico (“pulmonía” o “tos”)	Partes aéreas	Infusión
s/n		<i>Wilka, wilkachipa</i>		<i>Anadenanthera colubrina</i> var. <i>cebil</i> (Griseb.) Altschul			Para tratar “el aire” Contra la maldición <i>Saxra</i> mesa	Semillas	Mezclado con flores de retortuño
2292	Tara			<i>Tara spinosa</i> (Molina) Britton & Rose			Tintura	Fruto	Tintura
s/n			<i>Wayruru</i>	<i>Erythrina</i> sp.		M.M.C.	<i>Chiwichi</i> mesa	Semilla	
2259	Añil, índigo			<i>Indigofera suffruticosa</i> Mill		Corque	Febrífugo	Resina	Bebido
2275		<i>Lakama xawil'a</i>		<i>Mucuna rostrata</i> Benth.		Corque	Para tratar “el aire”	Semillas	Infusión junto a <i>kuti xawil'a</i> y <i>xarma</i> y se usa en baños
2294			Negro <i>tako</i>	<i>Prosopis kuntzei</i> Ham.		Oruro	Antidiarreico (“en diarrea de sangre”)	Frutos y semillas	Infusión
s/n	Retortuño	<i>Kuntiwainito</i>		<i>Prosopis strobilifera</i> (Lam.) Benth.			Para tratar “el aire” Contra la maldición	Fruto	Mezclado con semillas de <i>wilka</i>
2276	Reloj - reloj		<i>Ausca- ausca. Auja-auja</i>	<i>Erodium</i> sp.	Geraniaceae	Oruro	Emenagogo	Planta entera	Infusión
2236	<i>Muña</i> (aia) qué significa?			<i>Satureja</i> sp.	Lamiaceae		Contra la “oreja”	Partes aéreas - Rama foliar	Baños
2237	<i>Muña</i> de comer			<i>Clinopodium gilliesii</i> (Benth.) Kuntze			Oxitóxico (facilita el parto)	Partes aéreas - Rama foliar	Infusión
2230	Palta			<i>Persea americana</i> Mill.	Lauraceae	Yungas	Antidiarreico Antidisentérico	Semillas	Decocción
2263	Ortiga		<i>Itapal'u</i>	<i>Caiophora</i> sp.	Loasaceae		Hematínico (para “corregir la sangre”)	Flores	Infusión
2297	Jamillo			<i>Tripodanthus acutifolius</i> (Ruiz & Pav.) Tiegh	Loranthaceae	Oruro	Torceduras y luxaciones	Frutos	Tópico (parches)
2246			Sápirar	<i>Dorstenia</i> sp.	Moraceae	Yungas (Inqisivi)	Antineurálgico (para “dolores de cabeza”) Cicatrizante (“contra lastimaduras”)	Raíz	Decocción Molido en cataplasma o parche
2238	Arrayán			<i>Eugenia</i> sp.	Myrtaceae	Oruro	Odontálgico (“para la dentadura”) Para el “vaho”	Hojas-foliolos	Decocción

Frasco	Nombre castellano	Nombre aymara	Nombre runa simi	Nombre científico	Familia	Lugar de origen	Uso	Parte	Forma
2251		Kantuta		<i>Cantua buxifolia</i> Juss. ex Lam.	Polemoniaceae	Copacabana	Béquico (contra la pulmonía)	Flores	Decocción
2255		Kantuta		<i>Cantua bicolor</i> Lam.		Copacabana	Béquico (contra la pulmonía)	Flores	Decocción
2302	Pinpinela			<i>Sanguisorba minor</i> Scop.	Rosaceae		Antiarrítmico (contra “aneurisma o palpitations del corazón”)	Hojas y tallos	Infusión
2270	Quina			<i>Cinchona</i> sp.	Rubiaceae	Corque	Para tratar la viruela	Corteza	Decocción
				Febrífugo					
				Para lavar heridas			Infusión		
2272				Odontálgico (contra el “dolor de muelas”)			Semilla	Tópico	
	Contra el “dolor de oídos”	Semilla	Sahumado						
2242, 2284		<i>Čiručici-amala, čunčui-anala</i>		<i>Fagara</i> sp.	Rutaceae	Inquisivi	Para tratar “el aire”	Frutos y semillas	Decocción <sup>20</sup>
				<i>Saxra</i> mesa					
2254			<i>Čakate</i>	<i>Dodonaea viscosa</i> Jacq.	Sapindaceae	Oruro	Desinflamante (“maltratadura”)	Hojas y tallos	Parches (típico)
2252	Negro cabeza			<i>Sapindus saponaria</i> L.		Corque	Para tratar “el aire”	Semilla	Decocción
				<i>Saxra</i> mesa					
2298		<i>Saltaki-solta, činča-mali</i>		<i>Quinchamalium</i> sp.	Schoepfiaceae	Oruro	Cicatrizante (lastimaduras)	Tallos	Tópico (parches)
				Emenagogo (“para la matriz”)			Decocción		
				Odontálgico (“para lavar la dentadura” y para la gingivitis)			Raíz	Tópico	
				Purgante			Tallos	Decocción <sup>21</sup>	
2244		<i>Kiswara, quishuara</i>		<i>Buddleja</i> sp.	Scrophulariaceae	Copacabana	Béquico	Hojas	Infusión
2253			<i>Ulupijka</i>	<i>Capsicum</i> sp.	Solanaceae	Tupiza	Alimento	Frutos	Crudo
2231	Hizaño [isaño]			<i>Tropaeolum tuberosum</i> Ruiz & Pav.	Tropaeolaceae	Oruro	Antigonorreico	Tubérculo	Decocción
				Diurético (para el “mal de orinas” o cistitis)					

20 Ver formas en *toxlo*, “calavera”.

21 Ver forma en “kalawala”.

Frasco	Nombre castellano	Nombre aymara	Nombre runa simi	Nombre científico	Familia	Lugar de origen	Uso	Parte	Forma
<b>MONOCOTYLEDONEAE</b>									
2278	Calavera	<i>Toxlolo</i>	<i>T'ujlulu</i>	<i>Iriartea deltoidea</i> Ruiz & Pav.	Arecaceae	Corque	Para tratar “el aire”	Fruto (epicarpio)	Decocción-baños <sup>22</sup>
							<i>Saxra</i> mesa		
2283	Margarita			<i>Oenocarpus bataua</i> Mart.			Para tratar “el aire”	Fruto (epicarpio)	Decocción - baños <sup>23</sup>
						<i>Saxra</i> mesa			
2266		<i>Čankaka</i>		<i>Arundo donax</i> L.	Poaceae				
2288	Pan de San Nicolás			<i>Triticum</i> sp.	Poaceae	Copacabana	Para el “susto”	Frutos (harina)	Molido
<b>INDETERMINADAS</b>									
2293	Altea						Antidiarreico	Raíces	Infusión
							Antidisentérico		
							Béquico (para la “pulmonía”)	Raíz	Decocción en leche o agua
2245		<i>Inticururú</i>						Raíz	Decocción
2296		<i>Kičita</i>				Corque			
2290		<i>Ñiuču</i>					Laxante (“anti-vientre seco”)	Hojas y tallos	En agua
							Refrescante		
2287		<i>Urpax apaskexan</i>			Usneaceae	Santiago de Huari	Béquico		
2271			<i>Xakekuri, sachche ckuri</i>				Para tratar los “golpes de aire en los ojos”	¿Raíz?	Tópico
							Para tratar “el aire”		Decocción - baños <sup>24</sup>
							<i>Saxra</i> mesa		
<b>ANIMALIA</b>									
2279		<i>Čaker</i>		Excremento de <i>Cavia porcellus</i>		Huachacalla y Sabaya	Para tratar la pleuritis (“pinzados en los costados”)	Excremento	Infusión

22 Se mezcla con “*churku kuti*” y con “margarita”, para luego incorporarse a la mezcla de “*čunču* *anala*”, “mostaza”, “cebadilla”, “*kxuru* negro”, “*kolke* *ni’o*”, “*wilka-čipé*”, los tres “contras”, “estrella de mar”, “*xake*” y “negro cabeza”. Todos estos componentes se muelen y a partir de los elementos en trozos se prepara un cocimiento.

23 Ver formas en *toxlolo*, “calavera”.

24 Ver formas en *toxlolo*, “calavera”.

Frasco	Nombre castellano	Nombre aymara	Nombre runa simi	Nombre científico	Familia	Lugar de origen	Uso	Parte	Forma
s/n	Estrella de mar					M.M.C.	Para tratar “el aire”		Decocción-baños <sup>25</sup>
							<i>Saxra</i> mesa		
							Para tratar las “hemorragias nasales”		Polvo - tópico
2282		<i>Činičuru</i>				Sajama	Para tratar el “susto”	Concha	
							Cicatrizante		Molido -tópico
2264	Paloma	<i>Kuliku Luru</i>		<i>Urpila</i> sp.				“Corazón de paloma”	
s/n	Mataca				Pteropodidae	M.M.C.		Excremento	
s/n	Piedra bezoar			Cálculo de <i>Lama glama</i> L.	Camelidae		Para tratar el “susto”	Cálculo	Infusión
2386	Grasa de <i>uturuncu</i>			<i>Panthera onca</i> L.	Felidae		Para trata “el reumatismo”	Grasa animal	Tópico
							Para tratar los “dolores musculares o golpes”		
<b>OTRO ORIGEN</b>									
2305			<i>Wawa wigna</i>			Potosí	Amuleto	Capullo de mariposa	Amuleto
2303	<i>Iunka</i> blanco		<i>Axa iunka</i>			Sajama	-		Pomada <sup>26</sup>
2291	Cascajo						Se emplea para tratar la “oreja”, para lavar a las “huahuas”		Baños
s/n	Cebarios					M.M.C.	Para tratar “la maldad” <sup>27</sup>		
2280			<i>Tśáxku</i>				Dismenorrea		
							Contra la hemorragia post parto		
s/n	<i>Čyučy</i>					M.M.C.	<i>Čyučy</i> mesa		
2274	Misterios						<i>Muxsa</i> mesa		
s/n	Pan de plata	<i>Qullqi t’ant’a</i>				M.M.C.			Se incorpora en las mesas ceremoniale

**Tabla 2:** Datos de la farmacopea aymara.

**Fuente:** Elaboración propia.

25 Ver formas en *toxlo*, “calavera”.

26 Es uno de los componentes de una pomada constituida por “*axa iunka*”, “*untu* de llama” (grasa de llama), “*mataka*” y “maíz *kuti*” (*Zea* maíz L. –Poaceae–). Ver Anexo I.

27 Llevan unas pequeñas etiquetas, las cuales indican que se usan con “*mataca*”.

## ANEXO I\*

## DE ORIGEN VEGETAL

## EQUISETACEAE

1. Cola de caballo (c); *pinko pinko* (a)Nombre científico: *Equisetum giganteum* L.

El material vegetal analizado permite determinar que se trata de la especie mencionada.

Con excepción a Alba *et al.*, (1993), quien llama *pinku pinku* (rs) a la especie *Equisetum giganteum* L., en la bibliografía consultada la denominación “*pinko pinko*” se asocia a la especie *Ephedra americana* Humb. & Bonpl. ex Willd. -Ephedraceae- (Bastein, 1986; Oblitas Poblete, 1992) y relaciona a esta misma especie, tanto Macía *et al.* (2005) como Justo-Chipana y Moraes (2015), quienes indican que su nombre vernáculo es “cola de caballo hembra”.

Por otro lado, La Barre (1959), Girault (1987),<sup>28</sup> Macía *et al.* (2005), Justo-Chipana y Moraes (2015); y Bussmann *et al.* (2016) indican con el nombre “cola de caballo macho” o “cola de caballo” a la especie *Equisetum giganteum* L. -Equisetaceae-.

**Usos:** La infusión de sus partes aéreas se emplea como diurético.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2299.

## POLYPODIACEAE

2. *Kalawala* (a)Nombre científico: *Polypodium* sp.

El nombre vernáculo *kalawala* (c) es empleado para varias especies de *Polypodium*, es así que Díaz Romero (1904) y La Barre (1959) lo asocian a la especie *Polypodium calaguala* -Polipodiaceae-, Oblitas Poblete (1992) a *Polypodium angustifolium* Polipodiaceae- y Girault (1987)<sup>29</sup> a *Pleopeltis pycnocarpa* (C. Chr.) A.R. Sm. -Polipodiaceae-. La primera de las especies mencionadas no se encuentra citada para Bolivia (Jørgensen *et al.*, 2014). El material analizado es pobre y solo consta de partes estériles, por lo cual se hace muy difícil llegar más allá del género publicado en el *Catálogo de Colecciones del Museo*<sup>30</sup> (CCM).

\* En este anexo se respetó la escritura original empleada por Métraux en las etiquetas estudiadas para los nombres en castellano, aymara y runa simi. Se colocó entre corchetes, en los casos en que fue posible, las denominaciones según el alfabeto oficial aymara y según el alfabeto oficial quechua.

28 En el libro figura como *Equisetum xylochaetum*, sinónimo del indicado.

29 En el libro figura como *Polypodium pycnocarpum*, sinónimo del indicado.

30 De aquí en adelante el *Catálogo de Colecciones del Museo* (1944) será mencionado como CCM.

**Usos:** Se hierven los rizomas de *kalawala* con las raíces de lechina hasta que la decocción tome color vino tinto. Se emplea este preparado en forma de bebida como emenagogo. Por otro lado, la decocción de la raíz de *kalawula*, mezclada con *soltalki solta*,<sup>31</sup> marancela<sup>32</sup> y raíz de lechina<sup>33</sup> se emplea como purgante.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2361.

**PHANEROGAMAE**

**DYCOTILEDONEAE**

**ANACARDIACEAE**

**3. Molle (c y rs); molli (a)**

**Nombre científico:** *Schinus molle* L.

Su identificación concuerda con la publicada en el CCM y con la indicada en la bibliografía (Alba *et al.*, 1993; Bussmann *et al.*, 2016; De Lucca y Zalles, 1992; Díaz Romero, 1904; Girault, 1987; Justo-Chipana y Moraes, 2015; La Barre, 1959; Macía *et al.*, 2005; Oblitas Poblete, 1992).

**Usos:** El cocimiento de sus frutos (bebido) se emplea como antirreumático. Por otro lado, el agua obtenida de la infusión de sus frutos se emplea contra dolores en general en forma de baños.

Este material proviene de Copacabana.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2249.

**ASTERACEAE**

**4. Cardo santo (c)**

**Nombre científico:** *Argemone mexicana* L.

Distintas especies se citan en la bibliografía con el de vernáculo “cardo santo” (c). Díaz Romero (1904) y Oblitas Poblete (1992) indican que se trata de *Cnicus benedictus* L., especie originaria de Europa, de la zona del Mediterráneo y no citada para Bolivia (Jørgensen *et al.*, 2014). En este caso, discrepando con lo mencionado en la bibliografía, este ejemplar se ha identificado hasta el nivel de especie, coincidiendo con el CCM.

31 *Quinchamalium* sp. (ver Nº 44). De aquí en adelante, cuando se haga alusión a Número (Nº), se está haciendo referencia a las especies listadas en el presente anexo. En este caso, a la especie listada con el número 44.

32 *Valeriana officinalis* (ver Nº 19).

33 Métraux indica en las etiquetas que esta planta es denominada “lechina” o “leche”. Con un nombre similar, “leche leche”, Girault (1987: 394) la asocia a la especie *Sapium salicifolium* Kunth, sinónimo desactualizado de *Sapium glandulosum* (L.) Morong –Euphorbiaceae–, aunque indica como droga vegetal empleada, el látex de su tallo. Por otro lado, Rosso Neuenschwander y Chuviru García (2021: 85) indican con este nombre y como “busorosa” en besiro (idioma del pueblo chiquitano) a la *Thevetia peruviana* (Pers.) K. Schum. –Apocynaceae–. Como “leche leche”, Justo-Chipana y Moraes (2005: 85), indican a otra especie, *Sonchus oleraceus* L. –Asteraceae–. He consultado en el mercado de la calle Linares en la ciudad de La Paz, Bolivia (conocido como Mercado de las Brujas) y las tres muestras obtenidas, comercializadas en los locales como “leche” o “leche leche”, se corresponden con hojas de esta última especie mencionada. Ante la consulta sobre si tenía otra denominación esta planta, una de las vendedoras indicó que también se la llama “diente de león”. Ante la misma consulta realizada en el mercado, Faustino, un yatiri de la Isla del Sol, Bolivia, indicó que a la “leche” se la conoce en aymara como “q’anapaqho”.

**Usos:** Se prepara una infusión de las flores de esta planta en leche, puede ser utilizada para tratar la neumonía.

Las hojas de cardo santo remojadas en agua se emplean de forma tópica como cicatrizante sobre las heridas.

Este material proviene de Copacabana.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2248.

### 5. Tres esquinas (c); *kimsa čata* (a) [*kimsa chata*]; *kimsa uču* (a) [*kimsa uchu*]

**Nombre científico:** *Baccharis genistelloides* (Lam.) Pers

En idioma aymara el número 3 es *kimsa* y en runa simi *kimsa*, por otro lado, del término *chata* y *uchú* no se ha encontrado traducción en lengua aymara. En cambio, en runa simi *ch'ata* significa “unión” o “ligadura” y *k'uchu* esquina (AMLQ, 2005) tanto, *kimsa ch'ata* (“tres uniones” o “tres ligaduras”) y *kimsa k'uchu* (“tres esquinas”). Por tanto, el nombre vernáculo indicado está en idioma runa simi y no en aymara.

En cuanto a la información respecto a este nombre vernáculo, es amplia. La especie *Baccharis genistelloides* (Lam.) Pers. –Asteraceae– es denominada con el nombre *kimsa k'uchu* (rs) por Alba *et al.*, (1993); como *kimsa k'uchu* (rs y a) por La Barre (1959), De Lucca y Zalles (1992), Justo-Chipana y Moraes (2015) y Bussmann *et al.*, (2016); como *kimsa kuchu*, por Girault (1987); como *kimsa kkuchu*, por Macía *et al.*, (2005); como *Quimsa cuchu*, por Cárdenas (1989); como *quimsa kkuchu*, por Oblitas Poblete (1992) y como *kimsa kotyua* (a), por Nordenskiöld (1907).

Por otro lado, Bastien (1986) indica que como *kimsa k'uchu* (rs) se conoce a la especie *Baccharis trimera* (Less) DC. –Asteraceae–.

Dicha especie ha sido identificada como *Baccharis genistelloides* (Lam.) Pers. por sus características taxonómicas. En este mismo sentido, la distribución de *B. trimera* no incluye a Bolivia, sino que se distribuye por el norte de Argentina y el sur de Brasil (Zuloaga *et al.*, 2008).

**Usos:** La decocción obtenida de sus tallos alados es empleada como antigonorreico, también es empleado como diurético en caso de cistitis (“mal de orinas”) y como hematínico (para “corregir la sangre”).

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2234.

### 6. *Khoa* (rs y a) *koa* (rs y a)

**Nombre científico:** *Diplostephium cinereum* Cuatrec.

En el CCM, no se le asigna ninguna identificación botánica. En la bibliografía se indica como *k'oa* (a y rs) o *muña* (c) a la especie *Clinopodium bolivianum* (Benth.) Kuntze (Bussmann *et al.*, 2016; Girault, 1987;<sup>34</sup> Justo-Chipana y Moraes, 2015) y como “*huira-koa*” (rs) a especies del género *Diplostephium* sp. (Cárdenas, 1989).

34 En el libro figura como *Satureja boliviana* (Benth) Briq, sinónimo del mencionado.

A pesar de lo escaso de la muestra se podido estudiar desde el punto de vista macro y microscópica y dichos estudios permiten identificar la muestra como *Diplostephium cinereum*, especie que se encuentra citada para Bolivia (Jørgensen *et al.*, 2014).

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2285.

#### **7. Manka paki [Manka p’akī] (rs)**

**Nombre científico:** *Encelia canescens* Lam.

No se consigna denominación en castellano ni en aymara en las etiquetas.

La determinación científica consignada en el CCM coincide con la publicada por Oblitas Poblete (1992). Por su lado, con el mismo nombre vulgar, Bussmann *et al.* (2016), Justo-Chipana y Moraes (2015) y Macía *et al.* (2005), lo identifican como *Eupatorium azangaroense* Sch. Bip. ex Wedd. –Asteraceae–. De acuerdo con la determinación realizada pudimos descartar que se trate de este último taxón y coincidimos con el propuesto en el CCM.

**Usos:** Se realiza un cocimiento de sus hojas, el cual es empleado como diurético para el “mal de riñones”.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2235.

#### **8. Sasawi (a); sasauí (a)**

**Nombre científico:** Cf. *Leucheria daucifolia* (D. Don) Crisci.

En cuanto a su identidad botánica, no se hace referencia en el CCM, simplemente se consigna el nombre vernáculo *sasani* y *sasawa*. Debido a la escasa cantidad de material, no es posible realizar la determinación botánica precisa. En este sentido, y en relación con la bibliografía consultada, Díaz Romero (1904) y Oblitas Poblete (1992) mencionan distintos usos referidos al *sasawi* (a), pero no consignan ninguna especie botánica. Girault (1987), en cambio, identifica a *sasawi* (a) como *Leucheria pteropogon* Griseb. Cabrera –Asteraceae–.<sup>35</sup> Por otro lado, para el departamento de Arequipa (Perú), Linares Perea (2000) menciona, con el mismo nombre vernáculo, a la especie *Leucheria daucifolia* (D. Don) Crisci. –Asteraceae–. De acuerdo a su distribución *L. pteropogon* no se encuentra citada para Bolivia (Jørgensen *et al.*, 2014), a diferencia de *L. daucifolia* (Crisci, 1976; Jørgensen *et al.*, 2014). Por tanto, debido a su gran similitud morfológica observada en la muestra analizada, concluimos que el taxón más probable se correspondería con el último indicado.

**Usos:** La decocción de flores de *sasauí* o *sasawi* (a) es empleada como antipalúdica. (Contra la “fiebre terciana, malaria o chucho”).

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2256 y 2258.

<sup>35</sup> Girault (1987) cita un sinónimo desactualizado: *Senecio pteropogon* Griseb.

### 9. Kili Kxoa (a) [kili k'oa]

**Nombre científico:** *Loricaria thuyoides* (Lam.) Sch. Bip

En la etiqueta solo se le atribuye el nombre *kili kxoa* (a) y no se hace mención de su empleo. En el CCM se indica con duda *Artemisia* sp. (?) –Asteraceae–. Por otro lado, Girault (1987) y La Barre (1959) indican con dicha denominación a la especie *Dodonaea viscosa* Jacq. –Sapindaceae–. Sin embargo, Girault (1988) la señala con el nombre aymara *jewkke kxoa* y como *tupu tupu* (rs) a una planta con las mismas características que presenta esta muestra correspondiente a la especie *Loricaria graveolens*. Descartando la primera posibilidad mencionada y coincidiendo con este último género mencionado por las características macros y microscópicas de dicha muestra vegetal, identificamos este material como *Loricaria thuyoides* (Lam.) Sch. Bip –Asteraceae–. Esta concuerda con la propuesta por Macía *et al.* (2005) y Bussmann *et al.* (2016).

Respecto a sus usos, no se indica nada en la etiqueta que acompaña la muestra.<sup>36</sup>

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2241.

### 10. Flor de puna (c)

**Nombre científico:** *Mustisia ledifolia* Decne. ex Wedd.

Su identidad botánica fue corroborada y concuerda con la publicada en el CCM.

**Usos:** Sus hojas y sus flores son empleadas en forma de infusión contra las enfermedades del corazón.

Proviene de los arreadores de Oruro.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2262.

### 11. Činčerkoma (a) [chincherkoma] y chinchircoma (rs)

**Nombre científico:** *Mutisia acuminata* Ruiz & Pav.

En el CCM solo se halla determinada hasta el nivel de género. Bussmann *et al.* (2016) y Macía *et al.* (2005) indican que la *chinchirkoma* comercializada en los mercados se corresponde con la especie *Mutisia acuminata* Ruiz & Pav. –Asteraceae–. Lo mismo indica J. Alba *et al.* (1993) para los qheshwa de Raqaypampa, Girault (1987)<sup>37</sup> para los kallawayas y La Barre (1959) para los aymara del Titicaca. Por otro lado, De Lucca y Zalles (1992) señalan que podría tratarse de la misma especie y también de *Mutisia lanata* Ruiz & Pav. –Asteraceae–.<sup>38</sup> En relación con esta muestra médica, pudimos identificarla como *Mutisia acuminata* Ruiz & Pav. –Asteraceae–, coincidiendo con los autores arriba citados.

36 Respecto a sus usos, si bien no se menciona ninguno en su etiqueta, dejo anotados aquellos que hemos relevado a través de especialistas. El *aysiri qheshwa*, Carmelo “Tayta” Sardinas Ullpu, me ha referido que esta planta se denomina también como *q'owa hembra* (rs) y se emplea de manera complementaria a la *q'owa* (rs) o *q'owa macho* (*Diplostegium cinereum*; ver Nº 6) en algunas mesas ceremoniales. Se emplea en forma de sahúmo protector contra la “maldad”. Estos mismo usos y formas de empleo ha referido el yatiri aymara Faustino de la Isla del Sol, Bolivia.

37 Indica: *Mutisia viciaefolia* Cav., especie que está mal escrita, lo correcto sería: *Mutisia viciifolia* Cav. Es un sinónimo válido de *Mutisia acuminata* Ruiz & Pav.

38 Chinchircoma (e), *chinchirkuma* (rs y a), *Mutisia vipontina* Cav. (*M. bipontina* Mandon ex Rusby), sinónimo de la actual *Mutisia lanata* Ruiz & Pav. Dice el texto que es sinónimo de *M. viciaefolia* (*M. viciifolia* Cav.) (Syn de *M. acuminata*).

**Usos:** El cocimiento de sus flores es utilizado contra la pulmonía.

Esta muestra proviene de la región de Oruro.

**Nº frasco de “Materia Médica”:** 2232.

### 12. *Xaiax pichana* (a) y *kančalagua* [*kanchalagua*] (a)

**Nombre científico:** *Schkuhria pinnata* var. *octoaristata* (DC.) Cabrera

En la bibliografía se identifica a la *kanchalagua* como *Centaurium erythraea* Rafn. –Gentianaceae– (Díaz Romero, 1904;<sup>39</sup> Oblitas Poblete, 1992<sup>40</sup>). Por otro lado, De Lucca y Zalles (1992) y Nordenskiöld (1907) indican con este nombre a la especie *Schkuhria pinnata* (Lam.) Kuntze ex Thell<sup>41</sup> –Asteraceae–. Finalmente, en el CCM se identificó este ejemplar como *Schkuhria* sp. Luego del estudio de la muestra médica podemos descartar el taxón propuesto en primer término por la bibliografía e indicar que se trata de *Schkuhria pinnata* var. *octoaristata* (DC.) Cabrera. –Asteraceae–, lo cual coincide con Girault (1987).

**Usos:** La infusión de sus partes aéreas se emplea como digestivo y como antineurálgico.

Proviene de la ciudad de Oruro.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2295.

### 13. Yerba de Santa María (c)

**Nombre científico:** *Chrysanthemum parthenium* (L.) Bernh.

En el CCM no se le consigna identidad botánica. De acuerdo con el análisis del material botánico fértil, aunque escaso, se identificó la muestra como *Chrysanthemum parthenium* (L.) Bernh. –Asteraceae–. Por otro lado, la bibliografía consultada identifica con este mismo nombre vernáculo, a las especies *Matricaria chamomilla* L. –Asteraceae– (Díaz Romero, 1904; Oblitas Poblete, 1992), *Chrysanthemum coronarium* L. –Asteraceae– (Justo-Chipana y Moraes, 2015), *Chrysanthemum* sp. –Asteraceae– (Bussmann *et al.*, 2016) y *Chrysanthemum parthenium* (L.) Bernh –Asteraceae (Bastien, 1986;<sup>42</sup> Girault, 1987). Estos dos últimos casos refuerzan la identidad del taxón arribado.

**Usos:** Se prepara una decocción a partir de sus partes aéreas y se emplea como antiespasmódico (para la matriz).

La muestra proviene de Oruro.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2269.

39 Figura como *Erythraea centaurium*, syn actual del indicado.

40 Figura como *Gentiana centaurium* L., syn del indicado.

41 En el texto original se indica como *Schkuhria abrotanoides*, syn actual del indicado.

42 Figura como *Tanacetum parthenium* (L.) Sch. Bip., sinónimo del indicado.

**14. Pupusa (rs)****Nombre científico:** *Xenophyllum digitatum* (Wedd.) V.A. Funk

Se ha identificado hasta el nivel de especie coincidiendo con la incluida en el CCM. Oblitas Poblete (1992) y Bastien (1986) indican también que se trata de esta especie. Con el mismo nombre vulgar Bussmann, *et al.* (2016), De Lucca y Zalles (1992) y Girault (1987) indican que se corresponde con la especie *Xenophyllum poposum* (Phil.) V.A. Funk –Asteraceae–.

**Usos:** El cocimiento de las partes aéreas de la *pupusa* (rs) se emplean en formas de baños como anti-reumático, también es empleado como desinflamante, para tratar “hinchaduras”.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2250.

**BRASSICACEAE****15. Nabo (c); castilla mostaza (c)****Nombre científico:** *Brassica rapa* subsp. *Oleífera* (DC.) Metzg.

A partir de la muestra se pudo confirmar la identidad botánica publicada en el CCM, coincidiendo con lo indicado por Bussmann, *et al.* (2016), Justo-Chipana y Moraes (2015) y Macía *et al.* (2005) y, por otro lado, Girault (1987) indica con el nombre “mostasa” (e) y *amkiria* (rs y a) a la especie *Brassica nigra* L. –Brassicaceae–.

**Usos:** Sus semillas son molidas hasta obtener una pasta, la cual se aplica de forma tópica, como emplasto para los golpes y lastimaduras. Es, además, un ingrediente de la *saxra mesa* y también el cocimiento de las semillas junto a otros materiales<sup>43</sup> es empleado en forma de baños, para tratar el “aire”.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2233.

**BURSERACEAE****16. Copal (c)****Nombre científico:** *Protium altsonii* Sandwith

Se trata de una resina comercializada, entre otras, en los distintos mercados de Bolivia. Se trataría, según indican Araujo-Murakami y Zenteno Ruiz (2006) en su estudio sobre algunas especies útiles de los bosques de los Andes orientales de Bolivia, de *Protium altsonii* Sandwith –Burseraceae–. Sin embargo, Jørgensen *et al.* (2014) lo califica de taxón dudoso para Bolivia, ya que no ha sido documentada con certeza. Algo que también hace notar Macía *et al.* (2005) respecto al copal comercializado en La Paz y en El Alto.

**Usos:** Indica Métraux (1934) que el “copal” pulverizado y mezclado con vino u “orujo” se toma contra el aire. También se indica en su etiqueta que puede ser empleado en forma de sahumero.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** Sin número.

<sup>43</sup> Ver Nº 48 (*toxlolo*, “calavera”).

## CAMPANULACEAE

17. *Maskakó* (c); *kxausil'o* (rs) [*k'awsillo*]Nombre científico: *Siphocampylus tupaeformis* Zahlbr.

Esta sustancia médica, proveniente de Copacabana, consta de un material resinoso de coloración amarillenta y se encuentra envuelto en gasa y atado por sus extremos, formando un pequeño paquete.

No se menciona ningún uso terapéutico, solamente dice “para mascar”. Por otro lado, en el CCM se indica que es un masticatorio constituido por caucho y resinas de *Siphocampylus tupaeformis* Zahlbr. –Campanulaceae–. Girault (1987), en el mismo sentido, indica que esta especie es conocida por los kallawayas con el nombre *kausillu* (rs). Por otro lado, es mencionado por Cárdenas (1989) y definido como “un masticatorio inocuo a manera de chicle sin ninguna otra finalidad más que el mascado”. Indica, además, que este masticatorio se genera a partir del látex que se obtiene principalmente de los tallos de la especie antes mencionada. Aunque este autor no descarta que pueda ser obtenido de otras fuentes vegetales del género *Hypochaeris* –Asteraceae–, afirma también que el doctor José M. Bozo, quien escribió sobre las plantas medicinales de la meseta del Titicaca en 1822 describe “una planta llamada *causillo* y en aymara *kaakaya*, de cuya leche se hace el *mascajo*”.

Por último, es importante destacar que el término *k'awsillo* (rs) se traduce como goma o sustancia viscosa, la cual fluye de algunos vegetales (Laimé Ajacopa *et al.*, 2007).

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2267.

## CAPRIFOLIACEAE

18. *Kata* (rs)Nombre científico: *Valeriana* sp.

El material analizado se corresponde con rizomas, en la etiqueta simplemente se lee: “Raíz de *kata*” y, por debajo, la identificación anotada en tinta negra, con letra de J. F. Molfino que dice “*Valeriana* sp”. No tiene datos de usos, ni formas de empleo.

Debido a su condición de estéril dejamos asentada la identificación original, tal cual figura en el CCM. En este mismo sentido, en relación con su identidad botánica, con el mismo nombre común, en la bibliografía, Bastien (1986), Bellido (1986), Díaz Romero (1904) y De Lucca y Zalles (1992) coinciden en que se trata de *Valeriana coarctata* Ruiz et Pav. –Caprifoliaceae–. Con el nombre “valeriana” (c), Girault (1987) indica a la especie antes mencionada, y como “*kbata*” (a) a la especie *Valeriana micropterina*<sup>44</sup>–Caprifoliaceae–. Por otro lado, La Barre (1959) indica con el nombre “*q'ata*” (a) a la *Valeriana officinalis* L. –Caprifoliaceae–; y Cárdenas (1989), por su parte, con el nombre común “*catacata*”, menciona a la especie *Valeriana nivalis* Wedd. –Caprifoliaceae–.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2257.

44 En el libro se indica como *Valeriana thalictroides* Graeb. (Syn).

### 19. Marancela (c)

**Nombre científico:** *Valeriana officinalis* L.

En cuanto a su identidad botánica, no se consigna nada en el CCM. Giberti (1985) plantea que en el noroeste argentino la denominación “marancel” es un fitónimo ampliamente extendido y atribuido a una gran variedad de especies, algo similar a lo ocurrido en Bolivia.

Por su parte, Oblitas Poblete (1992: 240), con este mismo nombre vernáculo, le atribuye el mismo empleo, como desinflamante, aunque no indica de qué especie se trata. En cambio, en Bastien (1968) indica a la “marancela silvestre” (c) como *Oenothera punae* kuntze –Onagraceae–, atribuyéndole usos análogos.

También son consignadas con el nombre vulgar de “marancel” o “marancela” para la zona andina de Bolivia las siguientes especies: *Werneria glaberrima* Phil. –Asteraceae– y *Conyza deserticola* Phil. –Asteraceae– (Aldunate *et al.*, 1981; Aldunate *et al.*, 1983) y *Werneria heteroloba* Wedd. –Asteraceae– (Bussmann *et al.*, 2016). Paniagua-Zambrana *et al.* (2020: 1924 y 1929) mencionan, con el mismo nombre vernáculo, estas últimas dos especies e indican usos similares a los ya citados en la etiqueta de esta muestra médica (trastornos del útero y para aliviar golpes y dolores). Por otro lado, los mismos autores anotan que con la denominación “maransel”, “maransela”, “maransel macho”, “cursunera”, “*wji*”, “*kjata*”, “lechuguilla” se conoce en los andes chilenos a la especie *Valeriana nivalis* Wedd. –Caprifoliaceae– y como “maransela hembra”, “maransela del cerro”, “*waje*” y “*waji*” a la especie *Valeriana urbanii* Phil. –Caprifoliaceae–. Esta última especie se halla ausente en Bolivia, a diferencia de *V. Nivalis*, la cual está presente –entre otros sitios–, en el departamento de Oruro, zona de la cual, señala Métraux en la etiqueta, es de donde proviene la muestra.

Desde el punto de vista anatómico, las dos muestras aportadas por Métraux se conciben con raíces de *Valeriana officinalis*. Sumado a ello, la muestra presenta aún el aroma característico de su aceite esencial debido al ácido isoaléxico. En este sentido, la observación microscópica –a través del estudio de sus gránulos de almidón–, arrojó una gran similitud estructural con los de esta especie, tal y como son descriptos por Bach (2014) y Bach *et al.* (2020). Por todo lo mencionado y con el estudio de las muestras se puede descartar que se trate de especies correspondientes a las familias Asteraceae u Onagraceae. A pesar de la localización ofrecida por Métraux, se deja consignada la muestra estudiada como *V. officinalis*, aún sabiendo que se trata de una especie cultivada y por ello ajena a la zona de distribución. Los estudios anatómicos y microscópicos permiten avalar dicha decisión.

**Usos:** Sus raíces molidas y en forma de parches se emplean como desinflamante en casos de lastimaduras y golpes.

Por otro lado, el cocimiento obtenido de sus raíces es empleado también en casos de enfermedades del útero (“para la matriz”). Además, se agrega en la etiqueta que en Corque (departamento de Oruro, ciudad de Carangas), la decocción de la raíz de “marancela”, mezclada con “*soltalki solta*”,<sup>45</sup> “*kalawala*”<sup>46</sup> y raíz de lechina,<sup>47</sup> se emplean como purgante.

Proviene de la zona del lago Sajama (departamento de Oruro).

45 *Quinchamalium* sp. (ver N° 44).

46 *Polipodium* sp. (ver N° 2).

47 Ver N° 2 (en los usos de *kalawala*).

Nº de frasco de “Materia Médica”: 2240 y 2286.

#### CARYOCARACEAE

##### 20. *Churku kuti* (a); *kuti xawil'a* (a)

Nombre científico: *Caryocar amygdaliforme* Ruiz & Pav. ex G. Don

Este material no se identificó en el CCM. A partir de dicha muestra se pudo identificar el taxón hasta el nivel de especie como *Caryocar amygdaliforme* Ruiz & Pav. ex G. Don., esto arrancando del estudio de la anatomía del endocarpio leñoso y tuberculado típico de esta especie.

**Usos:** En la etiqueta se puede leer que en la ciudad de Oruro, se denomina a este endocarpio leñoso con el nombre vernáculo “*churku kuti*” y que es uno de los componentes de la *saxra mesa*.

Se indica también que en el municipio de Corque (departamento de Oruro) se lo denomina “*kuti xawil'a*” y que junto a “*lakan xawila*”<sup>48</sup> y “*xarma*”<sup>49</sup> se muelen juntos, se colocan en agua caliente y se emplea, esté preparado, en forma de baños como terapéutica para tratar el “aire”.

Este material proviene del municipio de Santiago de Huari (departamento de Oruro).

Nº de frasco de “Materia Médica”: 2260.

#### FABACEAE

##### 21. *Salsaparrilla* (c); *çoke kxawil'a* (a) [*choke k'awila*]

Nombre científico: *Adesmia* sp.

Solo se ha podido corroborar su identidad hasta el nivel de género, coincidiendo con la publicada en el CCM.

**Usos:** La infusión de las partes aéreas de la “salsaparrilla” (c) se emplea como béquico en casos de “tos o pulmonía”.

Nº de frasco de “Materia Médica”: 2243.

##### 22. *Wilka* (rs y a)

Nombre científico: *Anadenanthera colubrina* var. *cebil* (Griseb.) Altschul

Este ejemplar no presenta etiqueta. En el CCM aparece con el nombre común “vilca” y su identidad botánica se corresponde con *Anadenanthera colubrina* var. *cebil* (Griseb.) Altschul. Dicha determinación ha sido corroborada.

**Usos:** Métraux (1934), al igual que para el caso del “*kutiwainito*”,<sup>50</sup> afirmaa que se toma las semillas de esta planta, a la cual se la denomina “*wilka*” o “*wilkachipa*”, usadas contra la maldición y el aire. Es un ingrediente de la *saxra mesa*.

48 *Mucuna rostrata* (ver N° 26).

49 No identificada, sin datos bibliográficos al respecto.

50 *Prosopis strobilifera* (ver N° 28).

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** Sin número.

### 23. Tara (a)

**Nombre científico:** *Tara spinosa* (Molina) Britton & Rose

La identificación arribada coincide con la publicada en el CCM. Con el mismo nombre vernáculo, Cárdenas (1989) y De Lucca y Zalles (1992) indican también a esta especie.

**Usos:** Los frutos de esta planta se emplean como tintura de telas, principalmente de vestidos.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2292.

### 24. Wayruru (rs y a)

**Nombre científico:** *Erythrina* sp.

Coincidimos con Girault (1987; 1988), quien indica que con el nombre de “china *wairuru*” (rs), “*kkachu wairuru*” (a), “china *kampruchchu*” (ka) se denomina a las semillas del género *Erythrina* sp., las cuales son rojo escarlata.

**Usos:** El *wayruru* (rs) forma parte de la *chiwichi mesa*.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** Sin números.

### 25. Añil o índigo (c)

**Nombre científico:** *Indigofera suffruticosa* Mill

La muestra médica se presenta como un sólido azul y se conserva la determinación indicada en la CCM.

**Usos:** Sirve esencialmente de tintura para los tejidos. Por otro lado, se utiliza disuelto en agua, en forma de bebida, como febrífugo.

Proviene del municipio de Corque.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2258.

### 26. Lakama xawil'a (a) [llama ñawi]

**Nombre científico:** *Mucuna rostrata* Benth.

El nombre vernáculo con el cual figura en la etiqueta es “*lakama xawil'a*” (a). El taxón está determinado hasta el nivel de género en el CCM como *Mucuna* sp. –Fabaceae–. La muestra consta de semillas, con las cuales, y dada su particularidad morfológica, ha sido posible completar la determinación taxonómica hasta el nivel de especie, siendo la misma *Mucuna rostrata* Benth. –Fabaceae–. Por otro lado, el cotejo con la bibliografía permitió constatar que dicha especie es conocida con el nombre vernáculo, en runa simi, de “*lamac ñawi*” y con el nombre castellano de “catagua” o “jabilla”, según afirma Bastien (1986). En el mismo sentido, Girault (1988: 189) identifica esta especie como “ojo de llama” (c), “*khaurapa naira*” (a) y “*llamapa ñawi*” (rs). En cambio, Oblitas Poblete (1992) denomina a la especie *Hura crepitans* L.

– Euphorbiaceae–, en castellano, como “catawa” o “habillas” y en runa simi “llama *ñawi*”. En este caso en particular, nada tiene que ver esta especie mencionada con la muestra examinada. Por último, coincidiendo en el género, La Barre (1959) identifica, por un lado, como “llama *ñawi*” a la especie *Mucuna elliptica* (Ruiz & Pav.) DC. –Fabaceae–. y, por otro lado, como “*hawil’u*” a la especie *Mucuna pruriens* (L.) DC. –Fabaceae–.

En relación con la nomenclatura vernácula, partiendo del original legado por Métraux, podría ocurrir que “*lakama*” sea una deformación, al igual que con el propuesto por Bastien (“*lamac*”), de la palabra “llama”, como lo indican Oblitas Poblete (1992) y La Barre (1959). Por otro lado, del nombre original legado se podrían plantear dos cuestiones respecto a “*xabil’a*”:

- Como una deformación de la palabra “*ñawi*” (“ojo”) o quizás como un modismo común que se suele emplear en idioma runa simi, tal como “*ñawilla*” (“ojos, pues”).
- Como una deformación de la palabra “habillia” (Oblitas Poblete, 1992) es referida también como “jabilla” por Bastien (1968) debido a que su fruto recuerda, en su arquitectura, al de las “habas” (*Vicia faba* L. –Fabaceae–).

**Usos:** Sus semillas se emplean junto a “*kuti xawil’a*”<sup>51</sup> y a “*xarma*”;<sup>52</sup> se muelen juntos y se colocan en agua caliente. Este preparado se emplea en forma de baños como terapéutica para el “aire”.

Dicha muestra proviene de Corque (departamento de Oruro).

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2275.

### 27. Negro tako (rs) [negro thako]

**Nombre científico:** *Prosopis kuntzei* Harms ex Kuntze

Figura en la etiqueta con el nombre “negro tako” (c). Este fitónimo castellano da idea de que se trata de un binomio híbrido castellano-aymara o castellano-runá simi. “Tako” es un castellanismo proveniente de la palabra “*thako*” (rs) o “*thaxo*” (a), el cual es el vocablo con el que se denomina a varias especies de *Prosopis*, sobre todo, a los que en castellano se los conoce como “algarrobos”.

La identidad botánica de este material ya analizada concuerda con la publicada en el CCM.

**Usos:** Sus frutos y semillas son tostadas y posteriormente molidas. Son empleadas en forma de infusión, principalmente en casos de diarrea con sangre.

Proviene de la ciudad de Oruro.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2294.

51 *Caryocar amygdaliforme* (ver Nº 20).

52 No identificada, sin datos bibliográficos al respecto.

**28. Kutiwainito (a); retortuño (c)****Nombre científico: *Prosopis strobulifera* (Lam.) Benth.**

El ejemplar no presenta etiqueta. En el CCM se indica con el nombre común “retortuño” (c) y su identidad botánica se corresponde con *Prosopis strobulifera* (Lam.) Benth. –Fabaceae–. Con el mismo nombre vernáculo, La Barre (1959) indica a la especie mencionada. En cambio, Girault (1988: 178-179) lo menciona como *kuti kuti* (a) o china *kewillu* (rs). Dice, además, que los frutos de mayor tamaño de esta especie se conocen como *sipasi* (a) y como *orkko kewlliu* (rs).

**Usos:** Métraux (1934) dice que se toma el fruto de esta planta, al cual denomina *kutiwainito*, contra la maldición y el aire.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** Sin número.

**GERANIACEAE****29. Auja auja (rs), ausca ausca (rs); “reloj-reloj” (c)****Nombre científico: *Erodium* sp.**

Con el nombre *auja auja* (rs) –es decir, un castellanismo proveniente de “aguja aguja”– se refiere a una hierba perteneciente al género *Erodium*. Oblitas Poblete (1992) refiere el mismo nombre a la especie *Erodium moschatum* Wild. –Geraniaceae–. Por otro lado, Alba *et al.* (1993), Bussmann, *et al.* (2016), De Lucca y Zalles (1992), Justo-Chipana y Moraes (2015), La Barre (1959) y Macía *et al.* (2005) indican a la especie *Erodium cicutarium* (L.) L’ Her. ex Aiton –Geraniaceae–. Según el “Catálogo de las plantas vasculares de Bolivia” (Jørgensen *et al.*, 2014), ambas especies son las únicas dos pertenecientes al género aceptadas. Con el aval de la bibliografía citada y debido a que la muestra no se encuentra en estado fértil como para realizar un estudio taxonómico adecuado, respetamos la identificación tal y como fue publicada en el CCM, quedando el taxón determinado solo hasta el nivel de género.

**Usos:** De acuerdo a su empleo medicinal es utilizada la infusión de la planta entera como emenagogo.

Proviene de la ciudad de Oruro.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2276.

**LAMIACEAE****30. Muña (aia) (a)****Nombre científico: *Satureja* sp.**

Oblitas Poblete (1992) atribuye el nombre de “*aya muña*” (rs), “*amaykkoa*” (a) y “poleo silvestre” (c) a la especie *Teucrium polium* L. –Lamiaceae–. Por su lado, Bastien (1986) señala los nombres “poleo” (c), “*k’oa*” (a) y “*muña*” (rs) a la especie *Minthostachys andina* (Britt) Epling. –Lamiaceae–, al igual que Cárdenas (1989). Por su parte, De Lucca y Zalles (1992) apuntan como “*aya muña*” a la especie *Hedeoma mandoniana* Wedd –Lamiaceae–.

El fitónimo “*muña*” es un epíteto común atribuido a muchas especies de la familia Lamiaceae, por lo tanto, muchas veces es complejo determinar a qué especie se hace referencia. El material existente es

muy escaso como para realizar estudios taxonómicos adecuados. Por lo tanto, se acepta el taxón indicado en el CCM.

**Usos:** Se indica que sus partes aéreas se emplean en forma de baños contra la “oreja”.<sup>53</sup>

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2236.

### 31. Muña de comer (c)

**Nombre científico:** *Clinopodium gilliesii* (Benth.) Kuntze

En cuanto a su identidad botánica se consigna en el CCM como *Satureja* sp. Pudimos ampliar la determinación hasta el nivel de especie.

**Usos:** Se emplean sus partes aéreas a manera de decocción en pocas cantidades, como oxicónico (para facilitar el parto) en el momento que comienzan las contracciones.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2237.

## LAURACEA

### 32. Palta (c)

**Nombre científico:** *Persea americana* Mill.

Según Oblitas Poblete (1992), Girault (1987) su nombre aymara es “ñaiñapico”.

**Usos:** La decocción obtenida de sus semillas es empleada como antidiarreico y como antidisentérico.

Esta muestra proviene de las Yungas de Inquisivi (departamento de La Paz).

**Nº frasco de “Materia Médica”:** 2230.

## LOASACEAE

### 33. Ortiga (c); itapl'u (rs) [itapalu]

**Nombre científico:** *Caiophora* sp.

La identidad botánica que aparece citada en el CCM es *Urtica* sp. –Urticaceae–. Dicho taxón es incorrecto, ya que se pudo determinar hasta el nivel de género como *Caiophora* sp. –Loasaceae–. En el mismo sentido, Bastien (1986), con el nombre vernáculo de “ortiga colorada” (c), *wila itapalli* (a) y *puka itapallo* (rs), indica que se trata de una especie del mismo género.

**Usos:** La infusión de las flores se emplea como hematínico (para “corregir la sangre”).

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2263.

<sup>53</sup> La etiqueta dice textualmente: “Oreja: Por la fetidez de un animal muerto u olor de llagas, la huahua se vuelve demacrada; hay que bañarla en baños de *aia muña*” (ver en la pág. 16 el subtítulo “*Urija* o *irijua* u ‘oreja’”).

## LORANTHACEAE

## 34. Jamillo (c)

**Nombre científico:** *Tripodanthus acutifolius* (Ruiz & Pav.) Tiegh

En su etiqueta indica que la muestras constan de “semillas” de “Jamillo”. Desde el punto de vista botánico morfológico la muestra se corresponde con los frutos.

En relación con su identidad botánica, en el CCM no se especifica a qué taxón corresponde. Por otro lado, la bibliografía identifica con este nombre común a las especies *Ligaria cuneifolia* (Ruiz & Pav.) Tiegh. –Loranthaceae–; (Bussmann *et al.*, 2016; Cárdenas, 1898; De Lucca y Zalles, 1992; Díaz Romero, 1904; Oblitas Poblete, 1992), *Viscum album* L. –Santalaceae– (Bellido, 1986; La Barre, 1959; Oblitas Poblete, 1992) y *Tripodanthus acutifolius* (Ruiz & Pav.) Tiegh. –Loranthaceae– (Justo-Chipana y Moraes, 2015; Marcia *et al.*, 2005). De acuerdo a su distribución ambas Loranthaceas están aceptadas para Bolivia (Jørgensen *et al.*, 2014), mientras que *V. album* es de origen europeo. A partir de la muestra se practicó una disociación leve del fruto y su posterior observación microscópica. No se halló en dicho análisis la presencia de las esclereidas típicas de *L. cuneifolia*, lo cual es un carácter farmacobotánico de identidad; por tanto, se descarta que sea la especie antes nombrada, y se propone al otro taxón mencionado, perteneciente a la misma familia como identidad. Se empleó esta técnica debido a la similitud morfológica de sus frutos en estado seco.

**Usos:** Se emplean los frutos machacados en forma tópica a manera de parche para aliviar torceduras y luxaciones.

Proviene de la ciudad de Oruro.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2297.

## MORACEAE

## 35. Sapiro (rs)

**Nombre científico:** *Dorstenia* sp.

Se trata de una muestra de órganos subterráneos. En cuanto su identidad botánica, en el CCM se ha identificado dicho ejemplar solo hasta el nivel de género. Por su parte, Cárdenas (1989) y De Lucca y Zalles (1992) la mencionan con el nombre común de “sapiro” (c y a) a la *Dorstenia brasiliensis* Lam. –Moraceae–.

**Usos:** La decocción obtenida de las partes subterráneas de la planta se emplea para los dolores de cabeza.<sup>54</sup> Se aplica dicho cocimiento en forma de lavados de la cabeza y cuerpo. Por otro lado, el polvo que se obtiene de moler sus partes subterráneas se emplea en forma tópica como cicatrizante, en caso de lastimaduras.

Esta materia médica proviene de las Yungas de Inquisivi (departamento de La Paz).

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2246.

<sup>54</sup> Oblitas Poblete (1971) la describe como aire en la cabeza o cefalea, incorporándola dentro de las patologías causadas por el aire.

## MYRTACEAE

## 36. Arrayan (c)

Nombre científico: *Eugenia sp.*

Según Macía (2005) y Oblitas Poblete (1992), con el nombre de “arrayan” (c), se identifica a la especie *Myrtus communis* L.–Myrtaceae–, lo cual se descartaría, ya que de acuerdo a su distribución esta especie se corresponde a Europa austral, Asia y África. Por otro lado, Bastien (1962) indica, con el mismo nombre común, a las especies *Eugenia myrtomimenta* Diels –Myrtaceae–, el cual es un taxón inexistente. Por lo antes mencionado y debido a que la muestra es de carácter infértil, respetamos la identificación publicada en el CCM.

**Usos:** Se emplea la decocción de sus hojas como odontálgico (para la “dentadura”) y para combatir el “vaho”.<sup>55</sup>

Nº de frasco de “Materia Médica”: 2238.

## POLEMONIACEAE

## 37. Qantuta (rs y a)

Nombre científico: *Cantua buxifolia* Juss. ex Lam.

## 38. Qantuta (rs y a)

Nombre científico: *Cantua bicolor* Lam.

En ambos casos han sido corroboradas las identidades botánicas consignadas en el CCM.

**Usos:** El cocimiento de las flores de “qantuta” (rs y a) se emplea como béquico (“contra la pulmonía”). Estas muestras provienen de Copacabana (Titicaca).

Nº de frasco de “Materia Médica”: 37) 2251 y 38) 2255.

## ROSACEAE

## 39. Pimpinela (c)

Nombre científico: *Sanguisorba minor* Scop.

Se identifica en el CCM la especie indicada. Dicha identificación fue corroborada mediante el análisis de la muestra vegetal, existiendo concordancia también con la bibliografía (Bussmann *et al.*, 2016; Justo-Chipana y Moraes, 2015).

**Usos:** La infusión de sus partes aéreas se emplea como antiarrítmico contra (“aneurisma o palpitations del corazón”).

Nº de frasco de “Materia Médica”: 2302.

<sup>55</sup> Patología no identificada.

## RUBIACEAE

## 40. Quina (c)

Nombre científico: *Cinchona* sp.

En cuanto a su identidad botánica, el CCM solo sugiere el taxón hasta el nivel de género. Por nuestra parte, debido a que el material se encuentra estéril, no es posible determinar de qué especie se trataría. Por lo tanto, se respeta el taxón publicado.

**Usos:** Se bebe la decocción de la corteza de quina como febrífugo y también para tratar la viruela. Por otro lado, se indica también que en la ciudad de Oruro se emplea la infusión de la corteza como cicatrizante para lavar heridas.

Las semillas de quina, por su lado, se emplean en forma de sahúmo en caso de dolor de oídos y también se emplean de forma tópica sobre las caries y aliviar el dolor.

Este material proviene del municipio de Corque (departamento de Oruro).

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2270 (corteza) y 2272 (semillas “pepitas”).

## RUTACEAE

41. Čunčui anala (a) [*chunchui anala*] o čiručici-amala (a) [*chiruchici amala*]Nombre científico: *Fagara* sp.

Los frutos se condicen morfológicamente con los del género *Fagara*, por tanto, se respeta la identidad botánica publicada en el CCM, pero ya que el material no alcanza para realizar estudios botánicos adecuados y ante la ausencia de datos en la bibliografía consultada, solo se deja expresado este taxón hasta el nivel de género. Por otro lado, Girault (1987) lo refiere con el nombre vernáculo *amala* (rs), solo hasta nivel de género, a *Nectandra* sp. –Lauraceae–.

**Usos:** Son frutos y semillas que, como consigna su etiqueta, “*Entre dans la composition de la saxra mesa*”.<sup>56</sup> El cocimiento de estos frutos y semillas, junto a otros materiales,<sup>57</sup> es empleado en forma de baños, para tratar el “aire”.

Proviene del este de Inquisivi (departamento de La Paz). Indica también Métraux que lo encontró en el municipio de Corque.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2242 y 2284.

## SAPINDACEAE

42. Čakate [*chakate*] (a)Nombre científico: *Dodonaea viscosa* Jacq.

La muestra se encuentra estéril y es de muy escasa cantidad. En el CMM no se consigna especie alguna. Faustino, un yatiri de la Isla del Sol, me sugirió que quizás el etnógrafo confundió el nombre de la planta

<sup>56</sup> “Entra en la composición de la *saxra mesa*”.

<sup>57</sup> Ver Nº 48 (*toxlo*lo, “calavera”).

y que podría tratarse de la *chakataia*. Ante la consulta a dos mujeres de distintos puestos del actualmente reconocido Paseo de las Brujas de ciudad de La Paz, me dijeron no conocer ninguna planta con esta denominación, pero me sugirieron también que podría ser la *chakataia*. Con la denominación *chachacatia* en runa simi y *chchacataya* en aymara, Oblitas Poblete (1992) señala que la especie es *Dondonea viscosa*. Y consigna similares usos que los consignados en la etiqueta. La misma especie es denominada *chakataya* (rs) y *chakatiya* (rs) por De Lucca y Zalles (1992) y *chakhataya* por Macía *et al.* (2005) y Vidaurre de la Riva (2006). En este mismo sentido, Jørgensen *et al.* (2014) relaciona a esta especie con los nombres vernáculos *chacataya*, *chacatia* y *chacatuya*, y particularmente *ch'akatea* y *chacatea*, al igual que Vidaurre de la Riva (2006). Estas menciones abonarían a la hipótesis sugerida, por lo que proponemos esta especie como posible para dicha muestra.

**Usos:** Las hojas y tallos de *chakate* (a) se muelen y se colocan en forma tópica como parches, como desinflamante en casos de “maltrataduras”.

Este material proviene de Oruro.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2254

#### 43. Negro cabeza (c)

**Nombre científico:** *Sapindus saponaria* L.

En las etiquetas se designa con este nombre a los frutos y semillas de color negro de esta especie. Ocurre algo similar, en cuanto a su denominación, a lo que pasa con lo ya señalado para el nabo.<sup>58</sup> Pareciera que la traducción de alguna de las lenguas originarias es literal. Girault (1987) señala a esta especie con el nombre vernáculo de “cabeza de negro” (c), confirmando esta hipótesis.

**Usos:** Entra en la composición de la *saxra mesa*. El cocimiento de sus frutos junto a otros materiales<sup>59</sup> es empleado en forma de baños para tratar el “aire”.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2252.

#### SCHOEPIACEAE

#### 44. Chincha mali (a), soltaki solta (a)

**Nombre científico:** *Quinchamalium* sp.

En el CCM no se le asigna taxón alguno. En la bibliografía consultada, con el mismo o similar nombre común (“*quinchamali*”), Bussmann *et al.* (2016), Bastien (1968),<sup>60</sup> De Lucca y Zalles (1992),<sup>61</sup> Díaz Romero (1904),<sup>62</sup> Girault (1987)<sup>63</sup>, Justo-Chipana y Moraes (2015), Macía *et al.* (2005) y Oblitas Poblete

58 *Brassica rapa* subsp. *Oleifera* (ver N° 15).

59 Ver N° 48 (*toxlolo*, “calavera”).

60 En el libro: *Quinchamalium procumbens* T & P, el cual es un sinónimo del indicado.

61 En el libro: *Quinchamalium procumbens* T & P, el cual es un sinónimo del indicado.

62 En el libro: *Quinchamalium procumbens* T & P, el cual es un sinónimo del indicado.

63 En el libro: *Quinchamalium procumbens* T & P, el cual es un sinónimo del indicado.

(1992),<sup>64</sup> señalan a la especie *Quinchamalium chilense* Molina –Schoepfiaceae–. Por otro lado, De Lucca y Zalles (1992) también indican a la especie *Quinchamalium stuebelii* Hieron. –Schoepfiaceae–.

En su descripción, Oblitas Poblete (1992) escribe: “Se dice que un cacique apellidado Quimchamali descubrió la propiedad medicinal de esta planta en la Araucanía”. Entonces, por lo aquí mencionado, su nombre no sería de origen aymara.

Desde el punto de vista taxonómico y de su distribución, las dos especies mencionadas son las únicas de esta familia aceptadas para Bolivia (Jørgensen *et al.*, 2014; Lopez Laphitz *et al.*, 2015). Por lo tanto, decidimos dejar expresado este taxón solo hasta nivel de genero debido a que no es posible con el material disponible (por su condición de infértil) hacer una determinación más exhaustiva.

**Usos:** La raíz se emplea como odontálgico, principalmente para lavar la dentadura y también en casos de sangrado de encías o gingivitis.

La decocción de sus tallos se emplea como emenagogo. El mismo órgano vegetal, molido y colocado en forma tópica a manera de parches sobre lastimaduras, actúa como cicatrizante. Por otro lado, la decocción preparada con sus tallos –raíz *kalawala*,<sup>65</sup> raíz de leche<sup>66</sup> y “marancela–”<sup>67</sup> se emplea como purgante.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2298

#### SCROPHULARIACEAE

##### 45. *Kiswara* (a), *quishuar* (a)

**Nombre científico:** *Buddleja* sp.

Bastien (1968) indica que la denominación “*quiswara*” es de origen qheshwa. Lo mismo dice Oblitas Poblete (1992) respecto a “*orqo quiswara*” (“*quiswara* macho”). En cuanto a su identidad botánica ambos autores, Bellido (1986) y De Lucca y Zalles (1992), la identifican como *Buddleja incana* Ruiz & Pav. –Scrophulariaceae–. Oblitas Poblete (1992) menciona también a la “*china quiswara*” (“*quiswara* hembra”), a la cual identifica como *Buddleja diffusa* Ruiz & Pav. –Scrophulariaceae–. Por su parte, Busmann *et al.* (2016), Cárdenas (1989), Justo-Chipana y Moraes (2015), La Barre (1959) y Macía *et al.* (2005) la identifican como *Buddleja coriacea* Remy. –Scrophulariaceae–. Concordando con el CCM, donde se identifica como *Buddleja* sp., y avalados por la bibliografía consultada, dejamos así expresado el taxón debido a que la escasez y calidad del material estudiado no nos permite llegar más allá del nivel de género.

**Usos:** La infusión obtenida de sus hojas se emplea como béquico.

Este material proviene de Copacabana.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2244.

64 En el libro: *Quinchamalium majus*, el cual es un sinónimo del indicado.

65 *Polypodium* sp. (ver Nº 2).

66 Ver Nº 2 (en los usos de *kalawala*).

67 *Valeriana officinalis* (ver Nº 19).

**SOLANACEAE****46. Ulupika (a)****Nombre científico: *Capsicum* sp.**

En la etiqueta se consigna con esta denominación a unos pequeños frutos provenientes de Tupiza.

En relación con su identidad botánico taxonómica en concordancia con lo indicado en el CCM, Oblitas Poblete (1992) identifica a “*ulupika*” (a) solo hasta el nivel de género como *Capsicum* sp. –Solanaceae–. En cambio, Díaz Romero (1968) indica que se trata de *Capsicum minimum* Mill. –Solanaceae–, especie que no se halla aceptada para Bolivia (Jørgensen *et al.*, 2014). Por otro lado, Alba *et al.* (1993) y Girault (1987), indican que se trata de *Capsicum eximium* Hunz. –Solanaceae–. No ha sido posible identificar, más allá del género, esta muestra.

**Usos:** Se emplean molidas como alimento (a manera del ají).<sup>68</sup>

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2253.

**TROPAEOLACEAE****47. Hizaño (c) [isaño]****Nombre científico: *Tropaeolum tuberosum* Ruiz & Pav.**

De esta muestra no se consigna identidad botánica en el CCM, por lo tanto –y al no poseer partes fértiles sino trozos de tubérculos–, fueron empleados estudios anatómicos y datos bibliográficos para determinar a qué taxón correspondía dicha muestra. La bibliografía consultada coincide en que se trata de *Tropaeolum tuberosum* Ruiz & Pav. –Tropaeolaceae–, el cual es denominado por su nombre vernáculo: *isaño* (a) (De Lucca y Zalles, 1992; Cárdenas, 1989; Girault, 1987; Macía *et al.*, 2005; Oblitas Poblete, 1992), *isaña* (a) y *añu* (rs) (Dawson, 1960; De Lucca y Zalles, 1992), *mashua* (rs) (Dawson, 1960; De Lucca y Zalles, 1992; Cárdenas, 1989; Girault, 1987) y *mashwa* (AMLQ).

**Usos:** La decocción del tubérculo se emplea como antigonorreico y también como diurético en casos de cistitis (“mal de orina”).

Este material vegetal proviene de Oruro.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2231.

**MONOCOTYLEDONEAE****ARECACEAE****48. Toxlolo (a), calavera (c)****Nombre científico: *Iriartea deltoidea* Ruiz & Pav.**

Se trata de endocarpios más o menos esféricos, denominadas “*toxlolo*” (a) o “calavera” (c), las cuales figuran en el CCM como frutos de *cocos* sp. Sin embargo, la identificación botánica a la que se logró arribar fue *Iriartea deltoidea* Ruiz & Pav. –Arecaceae–. En la bibliografía consultada Girault (1987, 1988) indica que, con el nombre común “*tojlo chimi*” (rs), “*yana huma*” (rs) o “calavera” (c), se corres-

<sup>68</sup> *Capsicum annum* L. –Solanaceae–.

ponde con frutos secos de *Attalea* sp.<sup>69</sup> Por otro lado, La Barre (1959) sostiene que la “nuez” (semilla) del “coco” al que le asigna la especie *Jubaea spectabilis* Kunth,<sup>70</sup> es empleada para la “brujería”. La descripción de la semilla y su empleo se relacionan estrechamente con el material aquí analizado. Sin embargo, la distribución de esta última no coincide con el territorio boliviano, aunque se extiende por el vecino país de Chile (Jørgensen *et al.*, 2014).

**Usos:** Estas semillas denominadas “*toxlo*” (a) son mezcladas con “*churku kuti*”<sup>71</sup> y con “margarita”,<sup>72</sup> para luego incorporarse a la mezcla de “*čunčui anala*”,<sup>73</sup> “mostaza”,<sup>74</sup> “cebadilla”,<sup>75</sup> “*kxuru negro*”,<sup>76</sup> “*kolke nil'o*”,<sup>77</sup> “*wilka-čipe*”,<sup>78</sup> los tres “contras”,<sup>79</sup> “estrella de mar”,<sup>80</sup> “*xake*”<sup>81</sup> y “negro cabeza”.<sup>82</sup> Todos estos componentes se muelen y la mezcla se emplea para un cocimiento. Se emplea el decocto en forma de lavados como sudorífico (“para hacer sudar”) y contra el “aire”.

A su vez, esta misma mezcla de plantas se emplea para preparar la *saxra mesa*.<sup>83</sup>

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2278.

#### 49. Margarita (c)

**Nombre científico:** *Oenocarpus bataua* Mart.

En cuanto a su identidad botánico taxonómica, concordamos con el CCM, ya que la calidad y cantidad del material disponible no permite arribar a una identificación más allá del nivel genérico. No se ha encontrado en la bibliografía información coincidente.

**Usos:** Es un fruto que forma parte de la *saxra mesa*. Además, el cocimiento de este fruto junto a otros materiales<sup>84</sup> es empleado en forma de baños para tratar el “aire”.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2283.

69 Girault (1987, 1988) la señala como un sinónimo desactualizado de *Orbignya* sp. –Arecaeae–.

70 Menciona un sinónimo: *Jubaea spectabilis* Humboldt, Bonpland & Kunth.

71 *Caryocar amygdaliforme* (ver Nº 20).

72 *Oenocarpus bataua* (ver Nº 49).

73 *Fagara* sp. (ver Nº 41).

74 *Brassica rapa* subsp. *Oleifera* (ver Nº 15).

75 No identificado.

76 *Jacaranda* sp. –Bignoniaceae– según La Barre (1959).

77 No identificado.

78 *Anadenanthera colubrina* var *cebil* (ver Nº 22).

79 Son amuletos planos con un agujero en el centro; están contruidos con trozos de raíces (Rösing, 1993) o de tallos (Otero, 1951), los cuales son pintados de distintos colores.

80 Ver Nº 66.

81 No identificado (ver Nº 57).

82 *Sapindus saponaria* (ver Nº 43).

83 En sintonía con lo informado por Métraux, apunta Fernández Juárez (2004) que la gran mayoría de los componentes de la *saxra mesa* tiene virtudes terapéuticas preventivas de la enfermedad.

84 Ver Nº 48 (*toxlo*, “calavera”).

## POACEAE

50. *Chankaka* (rs y a)Nombre científico: *Arundo donax* L.

Esta muestra se presenta como azúcar de caña sin refinar.

**Usos:** No se indica el uso en la etiqueta.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** Sin número.

## 51. Pan de San Nicolás (c)

Nombre científico: *Triticum* spp.

Son una especie de galleta con forma de medalla y tiene figuras de la virgen y de San Nicolás. Están hechos de harina de trigo. Según Fernández Juárez (1995a) es un componente fijo de la mesa dulce (*muxsa mesa*). Nava Cerball (2017) lo denomina como “Nicolás *r’ant’a*”.

**Usos:** Se usan para curar el “susto”. Proviene de Copacabana (departamento de La Paz).

Métraux (1934) indica que el pan de San Nicolás es triturado y mezclado con polvos minerales de doce colores distintos.<sup>85</sup> Se añade *bizarra*<sup>86</sup> y conchas fósiles denominadas “águila”.<sup>87</sup> Con todos estos componentes se prepara una infusión. Mientras el paciente bebe, el yatiri o *jampiri*, dice: “*hanpui, hanpui animu* (rs) (‘ven, ven alma’)”. Para que el alma regrese al cuerpo del paciente asustado (“susto”).

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2288.

## INDETERMINADOS

52. *Altea* (c)

Nombre científico: No identificado

En el CCM no se consigna identidad botánica alguna. Con el mismo nombre vernáculo, Bussmann *et al.* (2016) identifica a la especie *Nototriche flabellata* (Wedd.) A. W. Hill –Malvaceae–; Girault (1987) a la especie *Nototriche mandoniana* (Wedd.) A. W. Hill –Malvaceae– y Cárdenas (1989) como *Nototriche* spp –Malvaceae– (ya que indica que podría corresponderse con *N. flabellata*, *N. anthemidifolia* o *N. pedicularifolia*). Por la escasez del material que se corresponde con partes subterráneas, específicamente raíces, no se ha podido realizar análisis botánicos para identificar de qué especie botánica se trata.

**Usos:** La infusión preparada a partir de las raíces tostadas y machacadas se emplea en caso de diarreas por disentería. Por otro lado, el cocimiento, en leche o agua, obtenido previo molido de sus raíces, se usa para tratar la pulmonía.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2293.

85 Sebarios (ver N° 68).

86 Mineral, un silicato complejo (Métraux, 1934).

87 Otero (1951) los llama “*churus*” y Oblitas Poblete (1971: 40) “*chchuru*”.

**53. Inticururu (rs)****Nombre científico: No identificado**

**Usos:** Se indica que las raíces de “*inticururu*” (rs) se hierven y la decocción resultante “se toman por la boca”. No se explicita con qué finalidad terapéutica.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2245.

**54. Kichita (a)****Nombre científico: No identificado**

En la etiqueta se consigna que proviene de Corque y una oración en francés: “*Acheté par les yatiris pour*”?<sup>88</sup> Aparentemente, Métraux ya no pudo obtener este dato de su colaborador y, por lo tanto, ha quedado incompleta la etiqueta original. El único dato obtenido en la bibliografía es que, con el nombre de “*kihchita*” (c), “*takma*” (rs) o “*sapan waina*” (rs) se relaciona a *Cleome gigantea* L. –Cleo-meaceae– (Girault, 1987).<sup>89</sup> Este autor consigna que sus hojas frescas o secas se emplean en forma de infusión, en pequeñas dosis, para tratar gases intestinales y cólicos. También se usa una gran cantidad de hojas en decocción, junto con orina fresca, para tratar el raquitismo en los niños. Se emplea en forma de baños. Por otro lado, se quema como sahumero contra el “aire”. También, el jugo obtenido del machaque de sus hojas se emplea inspirado por la nariz contra la sinusitis y, mezclado con aceite de oliva, se introduce en el oído contra la otitis.

No fue posible asignarle especie botánica alguna, ya que el material estudiado se encuentra estéril y en escasa cantidad como para realizar un análisis microscópico para proponer una identidad botánico taxonómica.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2296.

**55. Ñiuchu (a)****Nombre científico: No identificado**

En el CCM se consigna una identificación botánica dudosa refiriéndola como *Sclerophylax* (?). Según la bibliografía consultada “*ñucchu*” (a) es identificada como *Salvia officinalis* L. –Lamiaceae– (Oblitas Poblete, 1992), como *Salvia haenkei* Benth –Lamiaceae– (Bastie, 1968) y como *Salvia revoluta* Ruiz & Pav. –Lamiaceae– (Girault, 1987: 373). Esta última especie mencionada no se encuentra citada para Bolivia (Jørgensen *et al.*, 2014).

Girault (1987) postula que el fitónimo “*ñujchu*” (rs) se emplea de forma genérica para denominar a una gran variedad de plantas del género *Salvia* sp.

De acuerdo a la escasa cantidad de material y, sumado a su cualidad de estéril, no fue posible analizar su identidad botánica.

**Usos:** Las hojas y tallos de “*ñuchu*” aplicados en agua se bebe como refrescante. Es también un excelente laxante y es empleado generalmente después de una purga.

88 “¿Comprado por los yatiris para?”.

89 Girault (1987) señala como *Cleome monochroma*, sinónimo desactualizado.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2290.

**56. Urxapaskxan (a)**

**Nombre científico:** No identificado

Proviene del municipio de Santiago de Huari (departamento de Oruro). Se condice con las partes aéreas de un taxón de la familia Usneaceae, aunque ha sido posible consignar su identificación botánico taxonómica, como tampoco es referida en el CCM.

**Usos:** Se emplea como béquico (“para tratar la pulmonía”).

**Nº de Frasco de “Materia Médica”:** 2287.

**57. Xakekuri (rs), sachche ckuri (rs)**

**Nombre científico:** No identificado

Se trata de una muestra de trozos de órganos subterráneos, presumiblemente una raíz.

En el CCM no se indica ninguna especie botánica. La escasez y estado del material no permiten arribar a una identificación botánica certera. No se ha encontrado información respecto a esta planta en la bibliografía consultada.

**Usos:** Se emplea de forma tópica contra los “golpes de aire en los ojos”. Es además un ingrediente de la *saxra mesa* y también el cocimiento de esta raíz, junto con otros materiales,<sup>90</sup> es empleado en forma de baños para tratar el “aire”.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2271.

**DE ORIGEN ANIMAL**

**58. Čakeri (a) [chakeri]**

**Nombre científico:** No identificado

En la etiqueta explica Métraux: “es una conglutinación de excremento de Cuiz o Cuy (*Cavia porcellus*), tal como se encuentra en los chullpares”.<sup>91</sup>

**Usos:** Dicho material es molido y colocado en agua a temperatura de ebullición; la decocción obtenida se bebe en casos de pleuritis (“pinzados en los costados”).

Proviene de la zona de Huachacalla y de Sabaya.

**Nº de frasco de Materia Médica:** 2279.

90 Ver Nº 48 (“toxlolo”, calavera).

91 Los chullpares hacen referencia a los enterratorios ancestrales que se encuentran en la zona andina en los cuales se hallan depositados los restos de los antepasados.

**59. Estrella de mar (c)****Nombre científico: No identificado**

Oblitas Poblete (1971) afirma también que es empleado para el “aire”, pero en forma de sahumeros. Comenta, además, que este producto es obtenido disecado en las costas peruanas por los kallawayas. Estos son quienes lo traen y lo comercializan a los distintos puestos de los mercados locales de Bolivia. Otero (1951) indica que se emplean para tratar enfermedades provocadas por “el aire”. En sintonía con lo anterior, Nordenskiöld (1907) sostiene que las “chifleras” de La Paz que vendían este producto le indicaron que para su uso se debe frotar el mismo por la cara.

Según indica Girault (1988) se clasifican en masculinas (*Hellaster bellanthus*) y femeninas (*Stichaster aurantiacum*).

**Usos:** En casos de hemorragia nasal, se coloca polvo de estrella de mar en forma tópica en la nariz para cortar la hemorragia. Por otro lado, también es empleada junto a otros materiales,<sup>92</sup> la decocción se la hace en forma de baños para tratar enfermedades del “aire”. Es un ingrediente de la *saxra mesa*.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** Sin número.

**60. Činičuru (a) [Chinichuru]****Nombre científico: No identificado**

**Usos:** Son pequeñas conchas de caracoles que son empleadas de forma tópica, a manera de parches, como cicatrizante. Afirma, además Métraux (1934), que son un remedio eficaz para las personas cuya alma a huido.

Proviene de la zona de Sajama (departamento de Oruro).

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2282.

**61. Kuliku luru (a)****Nombre científico: No identificado**

Este material corresponde a restos orgánicos, presumiblemente y como indica su etiqueta, de corazón de paloma. No se menciona ningún empleo terapéutico.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2264.

**62. Mataka (rs)****Nombre científico: No identificado**

Se indica con el nombre “*mataka*” y muchos de los sebarios<sup>93</sup> afirman en sus pequeñas etiquetas “mezclar con *mataka*”, aunque no se especifica ninguna utilidad. Se presenta en un pequeño tubo, tiene aspecto terroso, color amarronado y se observan pequeños cristales blancos mezclados. Según Oblitas

92 Ver Nº 48 (“toxlolo”, calavera).

93 Ver Nº 68.

Poblete (1971), con el nombre de “*mathaqa*” (rs) se conoce al guano de las Islas Chinca (Perú) y se usa para tratar eccemas.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** Sin número.

### 63. Piedra bezoar (c)

**Nombre científico:** No identificado

Este material se halla sin etiqueta y corresponde a lo que se denomina “piedra bezoar” (c). Según La Barre (1951), también denominada “*kiku*” (rs) o “*taraku*” (a).

Es un cálculo que se puede hallar en los intestinos o estómagos de los animales como cabras, llamas, etc. Métraux (1934) indica que este material pulverizado es “administrado a las personas asustadas cuya alma ha huido”.<sup>94</sup>

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** Sin número.

### 64. Uthurunku (rs y a)

**Nombre científico:** *Panthera onca* L.

Esta muestra proviene de la zona de las Yungas y corresponde a grasa de “*uthurunku*” (rs y a).

**Usos:** Este material se emplea en forma tópica para tratar el reumatismo, como así también dolores por golpes y dolores musculares.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2361.

## DE OTRO ORIGEN

### 65. Wawa wigua (a)

**Nombre científico:** No identificado

En el CCM se indica como agalla de *Mimantho tespehtas* Walk. que se trata de una especie inexistente. Por su parte, Métraux (1934) dice que, para evitar que los niños se enfermen, hay que coser en la ropa el capullo de un lepidoptero (*Cecinus* sp. Lacosomidax), que también se trata de una especie inexistente.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2305.

### 66. Axa iunka (a) y iunka blanco (c)

**Nombre científico:** No identificado

Es un mineral que se presenta, en este caso, en forma compacta, a manera de piedra. Proviene del lago Sajama (departamento de Oruro).

94 Enfermedad del susto.

**Usos:** Es uno de los componentes de una pomada constituida por “*axa iunka*” (a), “*untu* de llama” (“grasa de llama”), “*mataka*” y “maíz *kuti*”.<sup>95</sup>

**Nº de frasco de Materia Médica:** 2303.

#### 67. Cascajo (c)

**Nombre científico:** No identificado

Se corresponde este ejemplar con un “cascajo”, es decir, un fragmento de ladrillo, piedras u otra cosa dura y quebradiza.

**Usos:** Se emplea en forma de baños para lavar a las “wawas”.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2291.

#### 68. Cebarios (c)

**Nombre científico:** No identificado

Son un total de diecinueve tubos que contienen polvos de distintos colores, de ellos, once están identificados con el nombre de “cebarios”, indicando, además, el color de los mismos: amarillo, blanco, verde, morado, lacre oscuro, lila oscuro, morado oscuro, rosa, lila, plomo y café. Por otro lado, siete llevan una pequeña etiqueta, las cuales señalan que se usan con *mataka*,<sup>96</sup> que es el nombre con el que se identifica al tubo restante. Métraux (1934) indica la receta de un yatiri que emplea para tratar el susto (ver N° 53). En el mismo sentido, Métraux (1973) indica el empleo de los “cebarios” junto a otros componentes como el romero,<sup>97</sup> almidón, caramelos, etc. En una ceremonia chipaya de curación de la “maldad” inherente a un adorno (*tupu*), comenta que este objeto fue heredado por una persona, y se le volvió en su contra e intentó matarlo, causándole un gran dolor de estómago, por lo que hubo que tratarlo. Pocos datos se han encontrado en relación con estos polvos en la bibliografía, por ejemplo, Nordeskiöld (1907) indica que “doce diversas materias colorantes se mezclan y se toman en solución contra el “dolor de corazón o melancolía” y Vellard (1981) afirma que se emplean estas “tierras y polvos que venden los herboristas” para curar la enfermedad que produce el arcoíris o *kurmi* (rs). El tratamiento consiste en aplicaciones locales o en baños calientes con estos polvos de doce colores, los cuales deben utilizarse en un orden invariable: rosa, gris, rosa oscuro, rosa violáceo, rojo, blanco, negro, rosa, blanco, violeta, crema y gris. El enfermo debe tomarlo en ayunas durante doce días y en el mismo orden.

95 El maíz *kuti* es una hibridación de cultivo de *Zea maíz* L. –Poaceae–. A continuación se transcriben algunas definiciones sobre este tipo de maíz de un estudio realizado en el poblado de Queramarca, distrito de Tinta, provincia de Canchis, departamento de Cusco (Perú): “Está el maíz *kuti* que tiene los granitos de algunos surcos dirigidos para arriba y otros con filitas para abajo” (Mariano Champi). “Los maíces *wayra* y *kuti* los guardamos aparte. Estos son escasos, no son muchos. Los seleccionamos para alguna necesidad. Las personas que curan (curanderos) los compran. Creo que para eso nomás se escoge. Los maíces *wayra* y *kuti* son apreciados por los curanderos. Ellos preparan lo que saben. Ellos son los que piden estos maíces. Por eso es que los conservan para venderlos a ellos (Bernardino Ccahuantico Huallpa)”. “El maíz *wayra* sirve como medicina, por eso se le selecciona aparte. Los granos del maíz *kuti*, algunos, están dirigidos para arriba y otros para abajo. Algunos, tanto para arriba como para abajo. Todo está mezclado, no todos los granos tienen la misma dirección. Además, tiene granos grandes y pequeños, mezclado. No puede haber uno que tenga todos los granos grandes (Seferina Aslla Quispe)” (Castillo y CEPROSI, 2017).

96 *Mathaqa* (ver N° 72).

97 *Rosmarianus officinalis* L. –Lamiaceae–.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** Sin número.

### 69. Tšákxu (rs)

Esta materia medica está compuesta por dos figuras de piedra de cal con forma humana, una piedra roja (de óxido de hierro) y almidón.

**Usos:** Dice la etiqueta que se emplea para la dismenorrea y para las hemorragias posparto.

La información acerca de este material es muy escasa. Por su parte, La Barre (1951) dice que en el diccionario del sacerdote Luduvico Bertonio de 1612, se menciona al “*tacu*” como “Una tierra colorada que es medicinal...”. Girault (1987) indica que, con el nombre *puka llampu* (rs) y *taku* (a), se denomina a los restos de una arcilla limonítica empleada por los kallawayas que la denominan *kampro phasa*. Este mismo autor señala a la denominación *chakku* (rs) y *ppassa* (a) a pequeños restos de caolina (silicato de aluminio). Con este material, indica, que se confeccionan “figurillas antropomorfas que se comen” para tratar trastornos gastrointestinales y gases. Estas figuras representan al hombre y a la mujer. Y para tratar las dolencias deben comer respectivamente cada una según su género (Girault, 1987).

Por lo mencionado, esta muestra se trata en realidad tanto de las figuras de silicato de caolina como de un trozo de mineral de óxido de hierro.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2280.

### 70. Čyučy [chywchy] (a)

Los “*chiuchis*” son representaciones de estaño o plomo que se utilizan para el “pago a la Pachamama”.<sup>98</sup> Dependiendo del *pago* a realizarse, se emplean unas u otras figuras, de las cuales hay una amplia variedad (Ayala, 2009; Kusch, 1977). Cada figura tiene un significado, y su combinación se constituye en una idea o pensamiento, el cual se quiere transmitir en dicho *pago*. Los “*chiuchis*” deben ir acompañados de un “recado o paquete”, dulces, coca,<sup>99</sup> semillas, vino, papeles plateados, papeles dorados, etc. Estos ingredientes son dispuestos sobre un tejido denominado “*istalla*” (a), constituyendo así la *mesa* (Oblitas Poblete, 1978).

Indica en este sentido Métraux (1934) que los “*chiuchis*” forman parte de la mesa que interviene en la ceremonia de *pago* que se realiza en el momento en que una familia toma posesión de su casa finalmente construida. Dicha mesa, además de contar con los *chiuchis*,<sup>100</sup> consta de fragmentos de conchillas, huevos de avestruz,<sup>101</sup> panes de azúcar, caramelos de colores, coca, *llijta*<sup>102</sup> y cigarros. Además, se coloca un feto de llama u oveja. Dicha ceremonia concluye con la incineración de dichos elementos y las cenizas resultantes son enterradas en un rincón de la casa, donde no deben ser molestadas.

98 Ver “Cosmología aymara y etnomedicina”, pág. 12.

99 *Erythroxylum coca* Lam. –Erythroxylaceae–.

100 Mencionados por Métraux (1934) como “diminutas figuras de estaño”.

101 *Rhea pennata* spp –Rheidae–.

102 Preparados sólidos realizados a partir de cenizas de distintos vegetales que se emplean para el mascado de la coca (Plowman, 1984).

Esta muestra consta, además de los mencionados *chuichis*, con dos semillas de *wayruru* hembra,<sup>103</sup> dos semillas de *wilka*<sup>104</sup> y mixtura.<sup>105</sup>

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** Sin número.

### 71. Misterios (c)

En el CCM se indica que son pastillas elaboradas con “almidón de *kuti*, azúcar y espíritu”. Esta muestra consta de once “pastillas”, ocho de las cuales son circulares, cuatro de color blanco y otras cuatro de color amarillo. Las restantes tres son redondeadas, pero con bordes fenestrados y todas del mismo color. En su mayoría tienen grabadas en color rosado una palabra en letra mayúscula (“te quiero”, “nunca”, “dolor”, “nunca”, “cholata”, “negrita”), y otras en minúscula (“rema”, “amor”, “ro-sa” y “rosa”). Hay una sola excepción en una de estas pastillas que no lleva color, pero sí tiene marcada la palabra (en este caso): “choleta”.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** 2274.

### 72. *Qullqi t'ant'a* (a)

Se trata en este caso de un círculo de papel metalizado que no lleva ninguna descripción. Fernández Juárez (1995; 2004) indica que esta lamina brillante de color plateado, denominada “*qullqi t'ant'a*” (a) o “pan de plata” (c) se emplea junto a otros componentes en la elaboración de las “ofrendas” o “pagos a la Pachamama”.<sup>106</sup> La mencionada lámina se emplea en conjunto a otra de color dorado, denominada “*quri t'ant'a*” (a) o “pan de oro” (c). Según Nava Cerball (2017) se emplean en la “mesas dulces” (“*muxsa mesa*”) para vestir a los fetos de llama.

**Nº de frasco de “Materia Médica”:** Sin número.

103 *Erythrina* sp. (ver N° 24).

104 *Anadenanthera colubrina* var. *cebil* (ver N° 22).

105 Papeles delgados de color brillante cortados de modo fino (Nava Cerball, 2017).

106 Ver en el texto 2.1. “Cosmología aymara y etnomedicina”, pág. 12.

# COSMOS Y MICROCOSMOS EN LA SELVA MISIONAL. PRÁCTICAS ANDINAS EN LA NUEVA REDUCCIÓN SAN JUAN BAUTISTA

**COSMOS AND MICROCOSM IN THE MISSIONARY JUNGLE: ANDEAN PRACTICES IN THE NEW SAN JUAN BAUTISTA SETTLEMENT**

**NICOLÁS MARIANO GÁRGANO<sup>1</sup>**

## Resumen

En 1701, Anton Sepp funda la reducción de San Juan Bautista entre los límites de lo que hoy día es Argentina y Brasil. Dicho proceso manifestó un plano urbano y un proceso muy similar al de Marcapata, cerca de Cuzco, en los Andes del Perú y una transformación a partir de la construcción del templo comparable con Incahuasi, otra zona de los Andes peruanos. Este artículo compara la fundación de San Juan Bautista, con el repaje de Marcapata y el templo de Incahuasi con el propósito de encontrar patrones andinos en la selva guaraníca. La planta urbana inicial de San Juan Bautista coincidía con la de Marcapata, representando una misma concepción sobre la distribución geográfica. Luego San Juan Bautista es reorganizada en función de la construcción del templo de modo similar como se organiza el tiempo y el espacio en Incahuasi en pos del templo cristiano. Las similitudes entre las prácticas en diferentes regiones geográficas, da cuenta de una circulación de saberes y prácticas que trascienden el tiempo y la distancia, siendo la comparación una herramienta útil para comprender ciertos acontecimientos históricos.

**Palabras clave:** Cuerpos, cosmos, templos, incas, guaraníes.

## Abstract

*In the year 1701, Anton Sepp founded the San Juan Bautista mission within the boundaries of what is now Argentina and Brazil. This process exhibited an urban plan and a remarkably similar progression to that of Marcapata, near Cuzco, in the Andes of Peru, as well as a transformation triggered by the construction of a temple comparable to Incahuasi, another area in the Peruvian Andes. This article draws a comparison between the founding of San Juan Bautista, the arrangement of Marcapata, and the temple of Incahuasi, with the aim of identifying Andean patterns in the Guarani jungle. The initial urban layout of San Juan Bautista aligned with that of Marcapata, reflecting a shared conception of geographic distribution. Subsequently, San Juan Bautista was reorganized around the construction of the temple, much like the synchronization of time and space seen in Incahuasi for the Christian temple. The resemblances in practices across different geographical regions indicate a*

1 Licenciado en Ciencias Antropológicas por la Universidad de Buenos Aires (UBA). Actualmente cursa un Máster en Creación Musical, Nuevas Tecnologías y Artes Tradicionales en la Universidad Tres de Febrero. Profesor Superior de Música del Conservatorio Juan José Castro. Correo electrónico: nicogargas@gmail.com

*circulation of knowledge and practices that transcend time and distance. Comparative analysis proves to be a valuable tool for comprehending certain historical events.*

**Keywords:** *Bodies, cosmos, temples, incas, guaraníes.*

## Introducción

Anton Sepp es un jesuita reconocido por describir innumerables situaciones musicales en las misiones jesuíticas del Paraguay, deja ver la utilización de tecnología andina en su descripción sobre la construcción del órgano de Yapeyú. En este caso, al no tener suficiente estaño para construir los grandes tubos para los sonidos graves del órgano, cortaron láminas de madera y las fueron pegando hasta lograr el tamaño necesario, así como se hace con las hojas de palmera para construir los grandes cilindros del bajún, aerófono andino. Esta tecnología, utilizada en el órgano, plantea la posibilidad de indagar en la circulación de conocimientos entre los andes y la selva misional, y permite establecer la viabilidad de estudios comparativos entre diferentes geografías históricas del pasado colonial latinoamericano.

En este sentido, el presente artículo es un análisis comparativo sobre la fundación de la misión jesuítica San Juan Bautista en 1701 (ubicada en el sur de Brasil y este de la Argentina) con el repaje (reparación del techo) de Marcapa y el templo de San Pablo en Inchausi. En la primera parte se utiliza el trabajo de Artur Barcelos (2000) y las fuentes de Anton Sepp para describir la fundación de la misión San Juan Bautista, explorando sus motivaciones y el contexto histórico. Luego, se examina el estudio de Pablo Sendón (2004) sobre el repaje de Marcapata, considerando las interacciones culturales y adaptaciones que tienen lugar en este contexto geográfico específico y, finalmente, se incorporan los estudios sobre la antropomorfización del templo de San Pablo en Inchausi, que realizó Rivera Andía (2015), desentrañando sus significados históricos y comparando ambos estudios con San Juan Bautista y su templo.

### Crucificando la selva. Sobre la fundación de la reducción de San Juan Bautista

En 1697, el padre provincial Simón de León visitó a la reducción de San Miguel y le encomendó al jesuita Anton Sepp dividir ese pueblo de seis mil indios en dos para fundar una nueva reducción (Sepp 1971: 191). Junto con dos misioneros de la vecina reducción de San Lorenzo, prepararon la expedición con adornos y música apropiados a la circunstancia.

El 13 de septiembre llegaron a una colina con vertientes de agua y bastantes bosques que proporcionarían leña y madera para la construcción (Sepp 1971: 193). De este modo, cumplían con los criterios fundamentales para el establecimiento de un nuevo poblado,<sup>2</sup> el agua y la madera (Barcelos, 2000: 99).

*el presente artículo es un análisis comparativo sobre la fundación de la misión jesuítica San Juan Bautista en 1701 (ubicada en el sur de Brasil y este de la Argentina) con el repaje (reparación del techo) de Marcapa y el templo de San Pablo en Inchausi.*

2 Posteriormente se le solicitó a Sepp que corra la reducción al otro lado del río Itshui, lo cual no se realizó por temor a las incursiones de los bandeirantes (Sepp, 1971: 218).

Una reducción no debe pensarse en los términos contrapuestos de rural/urbano, eran centros urbanos desde una perspectiva de organización social, pero en la disposición tenían una combinación de ambos aspectos, el poblado y las tierras cultivables (Gutiérrez, 1974: 88). De este modo, el territorio de las reducciones estaba organizado por tierras de cultivo, bosques y ríos, además de pequeñas estancias que podían expandirse a otras zonas alejadas para la cría de ganado y tierras con viviendas.

En el centro urbano estaban la iglesia, los talleres, la vivienda del sacerdote con su huerta, el cementerio, las casas y la plaza. Por otro lado, también había tierras de circulación, como caminos, puentes y plazas que cada reducción mantenía dentro de su área, y existían tierras de selva virgen, praderas y bañados que no pertenecían específicamente al área de alguna reducción o cacique (Barcelos, 2000: 94).

En el caso de la recientemente fundada San Juan Bautista, Sepp describió que frente al portal de la iglesia y desde el centro del trazado urbano, estaba la plaza y salían las cuatro calles principales en forma de cruz que llevaban al campo en los cuatro puntos cardinales. Al lado opuesto de la iglesia “se elevaban como un anfiteatro” (Sepp, 1971: 224) las casas en largas filas, formando doce viviendas, mientras que hacia la izquierda como a la derecha había solo seis. La iglesia estaba construida con dos filas de doce columnas centrales que componían tres naves espaciosas y techo de paja hasta que luego fueron reemplazándolo por ladrillo y tejas (Sepp, 1971: 226).

Con respecto a esta descripción, Barcelos (2000: 126) la encuentra un poco contradictoria, puesto que las cuatro avenidas no coinciden con la distribución de las casas, ni con las iconografías posteriores ni con la distribución de los yacimientos arqueológicos actuales. Según Gutiérrez (1974), las plantas de las misiones jesuíticas estaban establecidas a modo de anfiteatro: la plaza como escenario con la iglesia detrás, a un lado la casa de los padres y al otro los talleres, a un costado el cementerio, detrás, la huerta para los misioneros, y las casas estaban ordenadas como una platea en filas con avenidas que las atravesaban.

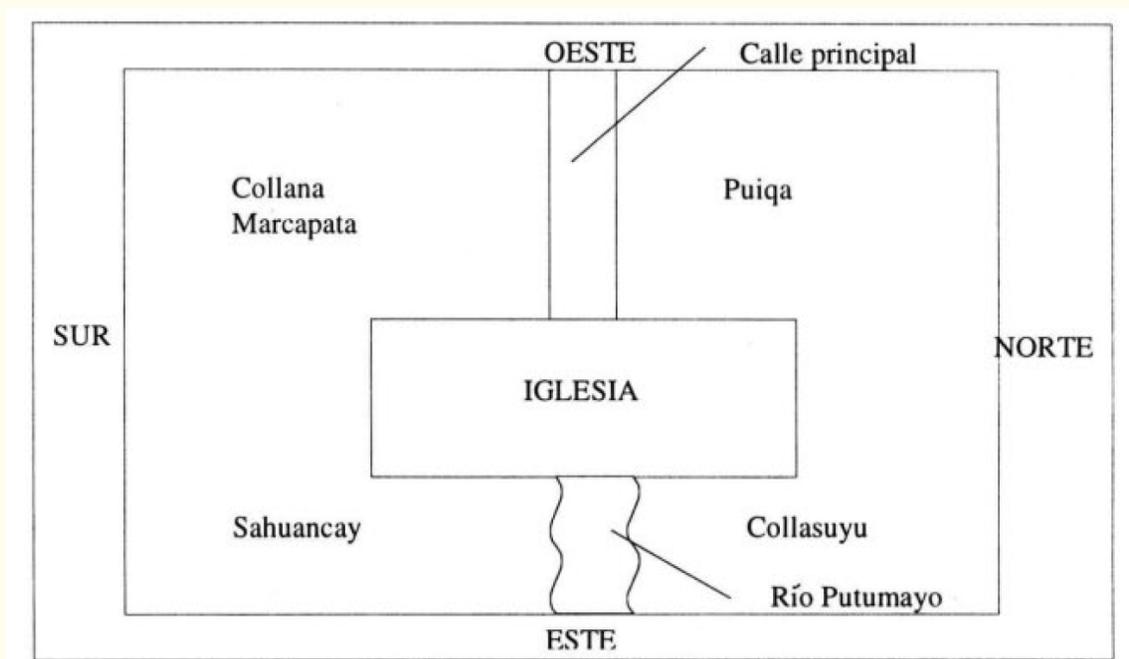
Pero el trazado de las cuatro avenidas de Sepp puede coincidir con el momento liminal de precariedad, momento en el cual las construcciones eran de paja y provisionarias (Barcelos, 2000: 131). Además, el encargado de trazar la planta definitiva y levantar los edificios según el arquetipo jesuítico fue el padre Tejada, quien llegó después (Sepp, 1971: 229).

### **Los Andes bajan a la selva y la selva sube a los Andes.**

#### **Prácticas comunes entre Marcapata y San Juan**

El pueblo de Marcapata se encuentra en el sur de la provincia de Quispicanchis, en el departamento de Cusco, Perú. Esta zona se asemeja a un tobogán que desciende desde los cinco mil metros sobre el nivel del mar, a tres mil metros, la altura de la zona de la selva. Es decir, que está ubicada en el límite entre los Andes y la selva. Frente a estos cambios abruptos de la geografía, la respuesta fue aprovechar los recursos de los distintos pisos ecológicos, elaborando comunidades de fuertes lazos sociales llamadas ayllus (Sendón, 2004; Murra, 1975).

El repaje de la iglesia de Marcapata es un ritual que se realiza actualmente cada cuatro años y que consiste en renovar el techo de paja de la iglesia de San Francisco, que es la iglesia del pueblo. El techo se divide en cuatro zonas que se reparten según los ejes cardinales y coincide con la distribución de los diferentes ayllus de Marcapata. Al suroeste está Collana Marcapata, al noroeste Puiqa, al sureste Sahauncay y al noreste Collasuyu (Sendón, 2004). Cabe destacar que en la división de cuatro grandes



**Figura 1:** Diagrama elaborado por Sendón.

**Fuente:** Sendón (2004: 54).

espacios para el repaje como las tierras prevalece el criterio de bipartición prehispánico que es incluso anterior al incanato (Fuentes, 2019).

Durante el repaje de Marcapata toda la población cercana se une en comunidad para compartir tareas y alimentos (Fuentes, 2019). Esto es lo que se conoce como *mita*, que también es anterior al incanato (Rowe, 1982). En las misiones jesuíticas, al momento de realizar la construcción del nuevo pueblo, San Juan Bautista, sucedió algo parecido. Todas las misiones cercanas participaron aportando mano de obra, bueyes, mulas y caballos, además de víveres suficientes hasta la primera cosecha (Sepp, 1971: 221).

Por otro lado, el uso de las mulas pone de manifiesto otra coincidencia. En la fundación de San Juan Bautista “cincuenta bueyes de tiro traían [...] un verdadero bosque de los más altos cedros, guiados por tambores y pífanos y empujados por los arrieros con gritos alegres” (Sepp, 1971: 221). En Marcapata, los que realizaban antiguamente el tejado eran arrieros dueños de las mulas que traían los materiales. En la actualidad, a falta de animales, las mulas y las llamas son representadas por personas (Fuentes, 2019).

Al mismo tiempo hay dos instituciones que se encuentran en ambos contextos. En Marcapata, los mayordomos son quienes administran los bienes y los fiscales quienes usan los *chaves*, unos látigos tejidos con los que se mantiene el orden y la disciplina (Sendón, 2004). Mientras que en las misiones jesuíticas los mayordomos eran quienes llevaban los escritos (Neumann, 2014) y administraban los bienes de la misión (Neumann, 2015), y los corregidores estaban encargados de implementar los castigos corporales disciplinarios para mantener el orden (Armani, 1987). Estas instituciones del espacio jesuítico estaban enmarcadas por la política del imperio colonial español (Mörner, 1968). En la Marcapata actual, esas instituciones se conservan en el marco del ritual del repaje, pero es lógico pensar que en tiempos de la Colonia, al responder a la misma administración, existan los mismos cargos e instituciones en los diferentes rincones de las colonias españolas.

Según el relato de Sepp, la planta provisoria de San Juan Bautista, tenía la plaza y la iglesia en el centro desde donde salían cuatro calles principales, siguiendo los puntos cardinales (Sepp, 1971: 223-224). Esto coincide exactamente con la distribución del poblado de Marcapata descrita por Sendon (2004), con la iglesia en el centro y desde la cual salen cuatro caminos en dirección de los puntos cardinales.

### **Corpus Mysticum. La visión del cuerpo en la organización del espacio**

Por otro lado, Rivera Andía (2015) realizó un estudio sobre el carácter antropomorfo y la distribución geográfica del templo de San Pablo en Incahuasi, al norte de Perú. El edificio como un cuerpo que dialoga con la comunidad y con la naturaleza. A diferencia de Marcapata, en donde la distribución de tierras está determinada por los ayllus y los puntos cardinales, en Incahuasi son las imágenes de los santos las ordenan el espacio y determinan la distribución de tierras. De hecho, existía la creencia que las tierras eran de los santos, pero al mismo tiempo ordenan el tiempo, ya que a cada santo le corresponde una fiesta en determinado momento del año (Fernández Alvarado *et al.*, 2016).

El carácter antropomorfo del templo de Incahuasi se manifiesta en una primera instancia por los rostros humanos que se tallan en las columnas luego de la restauración de techado. Una segunda, es el ritual de “landa”, el cual consiste en el primer corte de un mechón de pelo que se hace a los niños para entrar a la sociedad. El mismo ritual se realiza con el templo, cortando los restos de paja que sobresalen de los aleros como si fueran los cabellos de un niño. Y una tercera es la capacidad que tiene el templo para amansar los poderes dañinos del medioambiente y conjurar contra los poderes malignos (Rivera Andía, 2015).

Esta lógica manifiesta al templo como un cuerpo, un cuerpo social, y a su vez como una organización de las tierras, es decir, del espacio. Es la materialización de una concepción del cuerpo y la *natura*. Podemos ver cómo el espacio sagrado es una representación del microcosmos, un cuerpo y un cuerpo de la comunidad, y del macrocosmos, una distribución de tierras y un modo de pensar el espacio que los rodea (Velázquez, 1997).

Por otro lado, Ingold cuestiona el axioma que distingue entre lo natural y lo artificial, un templo y una montaña, pero qué hay de un montículo producido por los escombros acumulados por el paso del tiempo o las transformaciones del paisaje producto de la acción humana, la diferencia entre lo natural y lo artificial es de grado, no de tipo (Ingold, 2013: 22). Lo que para los jesuitas era selva indómita, para los nativos eran años de vida de sus antepasados. Al modificar la selva, también modificaban sus cuerpos, pero no había una distinción entre lo civilizado y lo salvaje. Ambas cosas convivían.

En el espacio guaraní, la relación con la naturaleza estaba marcada por una interacción y adaptación a los recursos naturales (Barcelos, 2000: 42), mientras que los jesuitas veían la selva como algo a conquistar (Seed, 1995; Sepp, 1971: 195). Los indios interactuaban con el espacio incorporándolo a las estructuras urbanas como puede ser el templo. En el caso de la iglesia de San Juan Bautista, las tejas y las baldosas tenían estampados de racimos de uvas, manzanas, peras, guindas, frutas y flores (Sepp, 1971: 259).

*En el caso de la iglesia de San Juan Bautista, las tejas y las baldosas tenían estampados de racimos de uvas, manzanas, peras, guindas, frutas y flores (Sepp, 1971: 259).*

Retomando el aspecto simbólico, Quiroga (1901) comprende a la cruz andina como una cruz acostada sobre la tierra y que representa los puntos cardinales. Diferente de la cruz cristiana que está plantada como el árbol de la vida, que va desde la tierra hacia el cielo. En este sentido, el estar en la tierra está directamente relacionado con el pensamiento seminal americano que describe Kush (1970), y también con el *estar*. Mientras que el árbol que apunta hacia arriba tiene mayor relación con el *ser*, propio del pensamiento europeo. Se corrió el centro, del sentir al pensar. Del movimiento a la palabra.

Propongo que la coincidencia entre la organización espacial de Marcapata y la primera distribución de tierras de San Juan Bautista tiene sentido si pensamos en que la cruz americana es, al mismo tiempo, la concepción corporal de los pueblos americanos. El centro de dicha cruz es el ombligo, un *estar* en el cuerpo. De ahí que los ritos sagrados americanos sucedan más por movimientos corporales y danzas que por las palabras, mientras que los eventos sagrados jesuíticos le otorgaban una mayor impronta a la palabra que al movimiento. La palabra, al expresar el pensamiento, ubica a la cabeza como organizadora al cuerpo y, por lo tanto, al cosmos. Por eso es que mientras unos describen la naturaleza con danzas rituales, otros lo hacen con enciclopedias y libros.

Por otro lado, la construcción del templo representaba al orden cristiano, con la cabeza como centro. Al mismo tiempo, la distribución de tierras estuvo a cargo del jesuita, cabeza en la organización de las reducciones, y representaba la administración de bienes tanto materiales como espirituales. Luego que terminó la construcción del templo, la planta urbana fue dando paso de la distribución en cruz andina a la cruz cristiana, haciendo una transformación del espacio, pero también de los cuerpos guaraníes. Además, las dos filas de doce columnas principales del templo coinciden con las filas de doce viviendas de la planta urbana, mostrando cierta relación entre la construcción del templo y la distribución de viviendas.

### Conclusiones

Su puede observar que la distribución geográfica de Marcapata representaba una concepción del espacio y del cuerpo vinculada con la cruz andina, y esta puede ser extrapolable para comprender a quienes construyeron esa planta urbana provisoria en forma de cruz de la misión San Juan Bautista. A su vez, ciertas prácticas como la de las mulas, la mita y la sonoridad que acompañó la construcción, las instituciones virreinales del mayordomo y el corregidor, representan ciertas similitudes entre el llano y los andes que nos permiten realizar, al menos, ciertas comparaciones válidas entre las diferentes regiones y tiempos históricos.

Por otro lado, se observa cómo el templo refleja un modo de percibir el mundo, cómo también el cuerpo, y eso se manifiesta en la organización del templo de Incahuasi, pues la distribución del tiempo y el espacio es resultado de la ubicación de los santos. En el caso de San Juan Bautista no queda tan claro cómo el templo refleja u organiza el espacio más que en la distribución de dos filas de doce columnas y las filas de doce viviendas. Pero sí pudimos plantear, según lo escrito por Sepp, que el plano provisoria de la cruz andina fue reemplazado por un modelo basado en la cruz cristiana una vez terminado el templo.

*Por eso es que mientras unos describen la naturaleza con danzas rituales, otros lo hacen con enciclopedias y libros.*

Finalmente, en este trabajo se buscó indagar sobre prácticas andinas en la selva y, al mismo tiempo, sobre cómo el pensamiento europeo irrumpe en esas prácticas. Pero considero que los estudios comparativos no habrían de buscar rasgos diferenciales y tal vez sea más propio investigar sobre adaptaciones y resistencias en un contexto de intercambios, más o menos violentos, dentro de una amplia red de relaciones en lugar de buscar rasgos representativos de un lugar y otro.

### Bibliografía

ARMANI, Alberto.

1987. *Ciudad de Dios y Ciudad del sol. El “Estado” jesuita de los guaraníes (1609-1768)*. Fondo de Cultura Económica. México DF, México.

BARCELOS, Artur Henrique Franco.

2000. *Espaço & arqueologia nas missões jesuíticas: o caso de São João Batista*. EDIPUCRS. Porto Alegre, Brasil.

FERNÁNDEZ ALVARADO, Julio Alfredo, Alfredo Leandro CARRASCO LUCERO y Karina del Milagro VILLARROEL LUJÁN.

2016. *Iglisya Qatay. El fervor popular en Incahuasi*. Dirección Desconcentrada de Cultura de Lambayeque. Chiclayo, Perú.

FUENTES, María del Carmen.

2019. “La faena del repaje o *wasichakuy*”. En: *Tradición constructiva ancestral*. Instituto de Investigación del Patrimonio Cultural. Municipalidad Distrital de Marcapata. Disponible en: [www.patrimonioculturalperu.com](http://www.patrimonioculturalperu.com) (consultado el 2 de julio de 2019).

GUENÓN, René.

1988. *Símbolos fundamentales de la ciencia sagrada*. EUDEBA. Buenos Aires, Argentina.

GUTIÉRREZ, Ramón.

1974. “Estructura socio-política, sistema productivo y resultante espacial en las misiones jesuíticas del Paraguay durante el siglo XVIII”. En: *Estudios Paraguayos II*: 165-174. Asunción, Paraguay.

INGOLD, Tim

2013. *Making: Anthropology, Archeology, Art and Architecture*. Routledge. Londres, Inglaterra.

KUSCH, Rodolfo.

1970. “El pensamiento indígena y popular en América”. En: *Obras completas*, t. II: 274-286. Editorial Fundación Ross. Rosario, Argentina.

MÖRNER, Magnus.

1968. *Actividades políticas y económicas de los jesuitas en el Río de la Plata*. PAIDÓS. Buenos Aires, Argentina.

MURRA, John.

1975. “El control vertical de un máximo de pisos ecológicos en la economía de las sociedades andinas”. En: *Formaciones económicas del mundo andino*, t. 2: 429-476. IEP. Lima, Peru.

NEUMANN, Eduardo.

2015. *Letra de Indios. Cultura escrita, comunicação e memória indígena nas Reduções do Paraguai. Nhanduti*. São Bernardo do Campo, Brasil.

2014. “A escrita em guarani dos mayordomos e o exemplo de Valentín Ybariguá (Paraguai, XVIII)”. En: *Corpus. Archivos virtuales de la alteridad americana*, vol. 4, núm. 2: 1-16. Río Grande del Sur

QUIROGA, Adán.

1901. *La cruz en América*. La Buenos Aires. Buenos Aires, Argentina.

RIVERA ANDÍA, Juan Javier.

2015. “La iglesia de Incahuasi. Notas sobre antropología simétrica, arquitectura e historia en los Andes peruanos septentrionales (Ferrefa, Lambayeque)”. En: *Revista española de antropología americana*, vol. 45, núm. 2: 551-568.

ROWE, John.

1982. *Inca policies and institutions relating to the cultural unification of the empire: inca and aztec states, 1400-1800: anthropology and history*. Academic Press. New York, Estados Unidos.

SEED, Patricia.

1995. *Ceremonies of Possession in Europe's Conquest of the New World, 1492-1640*. Cambridge University Press. Cambridge, Inglaterra.

SENDÓN, Pablo Federico.

2004. “El *wasichakuy* de Marcapata. Ensayo de interpretación de una ‘costumbre’ andina”. En: *Revista Andina*, núm. 39: 51-74. Cuzco, Perú.

SEPP, Antonio.

[1709] 1971 *Continuación de las labores apostólicas*, t. II. EUDEBA. Buenos Aires, Argentina.

VELÁZQUEZ, Ronny.

1997. “La concepción cosmogónica del cuerpo en algunas culturas aborígenes americanas y el universo del canto para la comunicación chamánica”. En: *Shamanismo Sudamericano* (compilado por Juan Schobinger): 19-43. Ediciones Continente / Editorial Almagesto. Buenos Aires, Argentina.

# IMAO Y YAYAE: UNA APROXIMACIÓN MITOCRÍTICA AL MOTIVO ETIOLÓGICO DEL “ASESINATO DEL HIJO” EN EL MITO INDOCUBANO DE GUANAROCA Y SU COMPARACIÓN CON EL MITO ARAHUACO DEL “SURGIMIENTO DEL MAR” EN LA RELACIÓN DE FRAY RAMÓN PANÉ

**IMAO AND YAYAE: A MYTHOCRITICAL APPROACH TO THE ETIOLOGICAL MOTIF OF THE “MURDER OF THE SON” IN THE INDO-CUBAN MYTH OF GUANAROCA AND ITS COMPARISON WITH THE ARAWAK MYTH OF THE “EMERGENCE OF THE SEA” IN THE RELACIÓN OF FRAY RAMÓN PANÉ**

ERNESTO CAVEDA DE LA GUARDIA<sup>1</sup>

## Resumen

El presente artículo se propone realizar un análisis mitocrítico sucinto al motivo etiológico del “asesinato del hijo” dentro del mito indocubano de Guanaroca y su comparación con el mito arahuaco del surgimiento del mar en la *Relación* de fray Ramón Pané. Para ello, se han diseccionado ambas composiciones en seis mitemas colocados en una tabla analítica, lo cual permite la lectura diacrónica y sincrónica de los mitos abordados con el objetivo de lograr una mejor interpretación de sus estructuras narrativas e intencionalidad mitopoética, además de buscar paralelismos significativos que sugieran un sustrato histórico cultural común.

**Palabras clave:** Guanaroca, mitología cubana, mitología comparada, etnohistoria, antropología cultural.

## Abstract

*The present work proposes a succinct mythocritical analysis of the etiological motif of the “murder of the son” in the Indo-Cuban myth of Guanaroca and its comparison with the Arawak myth of “the emergence of the sea” in the Relación of Fray Ramón Pané. For this purpose, both compositions have been dissected in six mythemes, which have been placed in a comparative table, which allows the diachronic and synchronic reading of the myths approached, with the objective of achieving a better interpretation of their narrative structures and mythopoetic intentionality, besides looking for significant parallels that suggest a common cultural historical substratum.*

**Keywords:** Guanaroca, cuban mythology, comparative mythology, ethnohistory, cultural anthropology.

<sup>1</sup> Profesor de Filosofía, Departamento de Ciencias Sociales y Humanidades, Centro Educativo Español de La Habana. Correo electrónico: ecaveda7@gmail.com



Figura 1: Mapa de los cacicazgos prehispánicos en la isla de Cuba de acuerdo a José M. de la Torre (Rangel, 2018).  
Fuente: Rangel (2018).

### Introducción

Una de las ausencias más sensibles dentro de los estudios prehispánicos en el archipiélago cubano resulta, sin lugar a dudas, la falta casi absoluta de registros etnográficos escritos provenientes de la época de la Conquista y colonización que puedan dar cuenta sobre la cosmovisión y las prácticas religiosas de las poblaciones indígenas que habitaban la región en el siglo XV. Por ello, los investigadores se ven compelidos a depender exclusivamente de la información ofrecida por la *Relación acerca de las antigüedades de los indios* de fray Ramon Pané,<sup>2</sup> además de las escasas notas de otros cronistas para intentar reconstruir aquellas concepciones referentes y significados perdidos en los signos de la cultura material que emergen en las excavaciones arqueológicas en Cuba, a riesgo de caer en las trampas de un panantillanismo metodológico injustificado.

Por otra parte, al contrario de lo que sucede en otras regiones de Hispanoamérica, el exterminio sistemático, sumado a los procesos de asimilación y aculturación forzosa a los que fueron sometidos los grupos indígenas de las Antillas Mayores, causaron la ruptura de una continuidad étnica y cultural socialmente visibles que garantizaran una cadena de transmisión lo suficientemente fuerte para conservar tradiciones orales (o al menos un idioma originario), que pudieran ser estudiadas en el presente.

En este sentido, cobran un valor extraordinario los datos y registros de presuntas tradiciones orales aborígenes cubanas aludidos durante el siglo XIX como parte de expresiones culturales nacionalistas y anticolonialistas y, más tarde, compilados de manera formal durante la primera mitad del siglo pasado. Entre dichos registros sobresale, de manera notable, el denominado mito de Guanaroca, una composición de carácter etiológico que narra la aparición mítica de la laguna homónima, ubicada dentro de los límites del cacicazgo prehispánico de Jagua (ver Figura 1), en la actual provincia de Cienfuegos (región centro-sur de la isla de Cuba).

El mito fue recopilado como parte de la obra *Tradiciones y leyendas de Cienfuegos* publicada por Adrián del Valle en 1919, a partir de los testimonios escritos ofrecido por D. Pedro Modesto Hernández, quien había encargado a del Valle la redacción final de un trabajo en conmemoración del centenario de la ciu-

2 Monje ermitaño de la orden de San Jerónimo que viajó junto a Cristóbal Colón y recopiló, por orden del Almirante, valiosos datos etnográficos sobre los mitos y rituales indígenas en la isla de La Española (actuales Haití y República Dominicana) en su obra *Relación acerca de las antigüedades de los indios*, terminada de escribir hacia 1498.



**Figura 2:** Conjunto escultórico alusivo al mito de Guanaroca, elaborado por la reconocida artista cubana Rita Longa.  
**Fuente:** Dulce Milagros Niebla.

dad. Las fuentes de Hernández parecen haber sido heterogéneas y procedentes de varios estratos étnicos de la región (Alonso, 2019), incluyendo noticias de los archivos oficiales de la antigua administración colonial, registros escritos de historiadores y figuras públicas de Cienfuegos y Villa Clara, e incluso testimonios de algunos individuos todavía denominados “indios” (Morales, 1965). Al respecto, son dignas de mención las evidencias de supervivencia tardía de algunos pobladores (e incluso una posible comunidad) indígenas en la zona cienfueguera al arribo de los fundadores de la colonia Fernandina de Jagua en 1819 (Rodríguez, 2013). Los registros arqueológicos también apuntan a la permanencia discreta de la cultura aborigen con asimilación de materiales europeos durante finales del siglo XVIII o principios del XIX (Rodríguez, 2013).

La narración de del Valle fue rescatada y popularizada por el destacado etnógrafo y mitólogo Samuel Feijóo en *Mitología cubana* (1986), realizando probablemente el primer esfuerzo de mitología comparada aplicado al mito de Guanaroca, al tratar de identificar una posible penetración cultural afrocubana en la versión final de la composición. Como parte de su clasificación de los mitos cubanos, Feijóo incluyó el mito de Guanaroca dentro del apartado de “Mitos mayores”, y se refirió al conjunto de los mitos indígenas recogidos por Adrián del Valle como “originales”.<sup>3</sup>

Finalmente, resulta provechoso agregar que, tanto el mito como su figura protagónica, han tenido un extenso impacto sociocultural a nivel local y nacional (ver Figura 2). De manera que es posible encontrar su huella en las manifestaciones más idiosincráticas de la poesía cubana (Yanes, 1963), el arte contemporáneo (Ocampo, 2016), la práctica pedagógica (Bestard *et al.*, 2018) e incluso en los nombres de algunas instituciones “profanas” de la vida social cienfueguera (Rodríguez, 2013).

El presente artículo se propone realizar un análisis mitocrítico sucinto al motivo del “asesinato del hijo” dentro del mito de Guanaroca y su comparación con el mito arahuaco del surgimiento del mar en *Relación acerca de las antigüedades de los indios*, de Fray Ramón Pané, el cual se encuentra en su capítulo IX, bajo el título “Cómo dicen que fue hecho el mar”. Para ello, siguiendo la propuesta metodológica del análisis estructural del mito (Lé-

*Como parte de su clasificación de los mitos cubanos, Feijóo incluyó el mito de Guanaroca dentro del apartado de “Mitos mayores”, y se refirió al conjunto de los mitos indígenas recogidos por Adrián del Valle como “originales”.*

3 “Los mitos taínos y siboneístas, de Guanaroca, Jagua, Aycayía, etcétera, son originales y revelan una recia, sencilla imaginación poética insular” (Feijóo, 1986: 7).

vi-Strauss, 1995; 1997), se han diseccionado ambas composiciones en seis mitemas que se han colocado en una tabla analítica (ver Cuadro 1), lo cual permite la lectura diacrónica y sincrónica de los mitos abordados con el objetivo de lograr una mejor interpretación de sus estructuras narrativas e intencionalidad mitopoiética, además de buscar paralelismos significativos que sugieran un sustrato histórico cultural común.<sup>4</sup>

**Apuntes sobre la filiación cultural del mito de Guanaroca**

Si el mito de Guanaroca tuvo su contexto sociocultural inmediato en el cacicazgo prehispánico de Jagua, como señalan sus compiladores, entonces muy probablemente pertenecería a la creación mitopoiética de una comunidad (o comunidades) indígena arahuaca insular. Los objetos hallados en los yacimientos arqueológicos de la zona (con presencia de evidentes patrones tipológicos propios de la cultura material arahuaca de las Antillas), sumados a diversos registros históricos y etnográficos, confirman la preeminencia de grupos agroalfareros y piscicultores de origen arahuaco, que se habían asimilado a poblaciones anteriores menos desarrolladas, dedicadas a la pesca y la recolección litoral, con conocimientos incipientes de la cerámica, asentados en el territorio entre el 3000 y 2000 AP (Rodríguez, 2013).

**Análisis de los mitemas del “asesinato del hijo” (asesinato, ocultamiento, desvelamiento/transmutación) en el mito de Guanaroca y su comparación con el mito arahuaco sobre el “surgimiento del mar” en la Relación de Pané**

Mito	Introducción de los sujetos míticos	Tensión padre-hijo (justificación previa del asesinato)	Asesinato del hijo	Ocultamiento de los restos del hijo en un fruto	Desvelamiento y transmutación de los restos del hijo	Resolución
Guanaroca	Antropogonía: Huion (el Sol) crea a Hamao (primer hombre); Maroya (la Luna) crea a Guanaroca (primera mujer). De su unión amorosa nace Imao.	Hamao tiene celos de su hijo por sentirse desplazado e idea matarlo.	Hamao aprovecha el sueño de la madre y lleva a su hijo Imao al monte. El calor y la falta de alimento provocan la muerte de Imao.	Hamao esconde los restos de su hijo en un gran güiro y lo cuelga de la rama de un árbol.	Guanaroca despierta y vaga desesperada buscando a su esposo e hijo. A causa de una señal (grito de un pájaro negro) y un presentimiento, Guanaroca repara en el güiro y contempla el cadáver de su hijo. El güiro cae al suelo y se rompe, brotando de él peces, tortugas y líquido abundante, que forman los ríos y demás accidentes geográficos de la región de Jagua.	Guanaroca continúa llorando a su hijo y sus lágrimas se convierten en la laguna homónima.

4 Para la versión extensa del mito de Guanaroca, véase del Valle, 1929. Para la versión extensa del mito del “surgimiento del mar”, véase Arrom, 1974.

Surgimiento del mar	Yaya (padre), Yayael (hijo).	Yayael desea matar a su padre, por lo cual resulta desterrado cuatro meses.	Yaya mata a Yayael.	Yaya coloca los huesos de Yayael en una calabaza y la cuelga del techo de su casa.	Yaya desea ver a su hijo desaparecido. La madre se alegra. De la calabaza volcada salen “muchos peces grandes y chicos”.	Yaya y su mujer comprenden que los restos de su hijo se han transformado en alimento, el cual deciden aprovechar.
---------------------	------------------------------	---	---------------------	--	--	---

**Cuadro 1:** Tabla comparativa con los mitemas de ambas composiciones.  
**Fuente:** Elaboración propia.

El mito de Guanaroca, en sentido global, es una narración etiológica sobre el surgimiento de la laguna homónima, la cual debió resultar, por su extensión y belleza, un accidente geográfico muy apreciado dentro del universo ecomitológico aborígen del cacicazgo de Jagua. No obstante, los mitemas correspondientes al segmento narrativo sobre el asesinato del hijo, parecen constituir, de manera incuestionable, el eje temático y núcleo central de la narración.

Estructuralmente, dichos segmentos se pueden identificar como el nudo o punto de inflexión de todo el discurso mítico: la creación de la primera pareja humana por Huion (el Sol) y Maroya (la Luna)<sup>5</sup> resulta un hecho feliz hasta la aparición del hijo, quien provoca los celos de Hamao; luego del asesinato, todo el discurso se desarrolla alrededor de sus consecuencias. Y, por otra parte, el asesinato del hijo es el motivo agente de las dos transmutaciones etiológicas del relato, a saber: 1) El surgimiento de peces, tortugas, los ríos de Jagua, la península de Majagua y los cayos aledaños y 2) La propia laguna de Guanaroca. En resumen, el acontecimiento trágico viene a ser la causa de la existencia de *todo* el ecosistema en el que se encontraba inmersa la comunidad aborígen jagüense.

Como se puede apreciar en ambas narraciones míticas, el motivo del asesinato del hijo se desarrolla en tres momentos clave (ver Cuadro 1). Cada uno de estos momentos (asesinato, ocultamiento, desvelamiento/transmutación) son refuerzos discursivos del recurso etiológico. Por ejemplo, en el caso del segundo momento, en el asesinato de Imao (ocultamiento del cadáver), el güiro<sup>6</sup> funciona como un recipiente de *gestación* y *maduración*, donde el pensamiento mitopoiético ubica dinámicas internas desconocidas y misteriosas para el aborígen, del mismo modo que le resultan misteriosas los procesos internos de gestación humana. Tomando como partida el mito de Guanaroca, G. Chávez y M. Rivero (2019) han señalado en una obra reciente la asociación simbólica entre güiro y útero materno dentro de la mitología cubana. Con respecto al asesinato de Yayael, en el mito registrado por Pané resulta importante subrayar la nota del erudito cubano J. J. Arrom, quien sugiere que la palabra usada para calabaza (*zucca*) es un error del cronista y “[...] en realidad se trataría de una güira<sup>7</sup> (*Crescentia cujate*)” (Arrom, 1974: 65).<sup>8</sup>

5 Esta creación independiente no deja de ser interesante. El hombre y la mujer son como “extensiones” (y, al mismo tiempo, reafirmaciones simbólicas) de la condición sexuada que puede inferirse dentro del pensamiento indígena sobre los dos astros.

6 Fruto de la Güira (*Crescentia cujate*), árbol bignoniáceo que puede alcanzar los 10 metros de altura y se extiende por el área de La Florida, las Antillas y la América continental tropical (Chávez y Rivero, 2019). Su fruto seco, con forma globular, se utiliza como recipiente.

7 Güira y güiro son términos intercambiables dentro del discurso coloquial (Chávez y Rivero, 2019). A nuestro juicio, esta significativa coincidencia es una de las evidencias principales de la dependencia narrativa o idéntica filiación cultural de ambos mitos.

8 Arrom también apunta la tradición de algunas comunidades aborígenes antillanas de colgar los huesos de sus antepasados en un cestillo, anotada por Colón en su diario de viaje (jueves, 29 de noviembre): “Hallaron también los marineros en una casa una cabeza de hombre dentro de un cestillo, cubierto de otro cestillo, y colgado de un poste de la casa, y de la misma manera hallaron en otra población” (Pichardo, 1978: 59).

Pero, sobre todo, se puede comprender este motivo etiológico dentro de la mentalidad aborígen si se entiende como parte de una fórmula en la cual “lo valioso debe proceder de lo valioso”. De esta forma, en el caso de Guanaroca, la mítica pérdida del hijo amado resulta una sublimación simbólica de la estimación que sentían los aborígenes de Jagua por su ecosistema y sus actividades económicas fundamentales (pesca y recolección en el litoral). Todo ese sistema de relaciones vitales, tan valiosas para la comunidad indígena, solamente podía venir de la transmutación de algo (o, en este caso, alguien) que había sido muy valioso. De igual manera, se aprecia esta sublimación, aunque de forma emotivamente opuesta, rudimentaria y directa, en la narración del asesinato de Yayael: los padres parecen quedar satisfechos con la transmutación y resuelven beneficiarse de los “nuevos” recursos alimenticios. Cabría preguntarse si esta “ausencia de afecto” es propia del mito original o del estilo hosco de Pané. En cualquier caso, el valor del hijo perdido se hace patente en la necesidad del padre asesino de volverlo a ver. Es bueno mencionar que el motivo del asesinato en ambos mitos podría clasificarse, *mutatis mutandis*, como un mitologema del “sacrificio de la deidad dema”, muy común entre las sociedades primitivas, y no solo extensiva al ámbito agrícola, sino también derivada de la “situación vital del hombre, del animal, de la planta” (Jensen, 1966: 111).

Por último, como puede observarse, existen importantes paralelismos (sobre todo, en aquellos mitemas que se corresponden al asesinato del hijo), para evidenciar que existe una relación histórico cultural entre ambos mitos. Puede considerarse que el balance, entre semejanzas y desemejanzas,<sup>9</sup> sugiere que el material narrativo que subyace en la versión moderna del relato de Guanaroca es una composición de procedencia arahuaca insular, conservada por la memoria colectiva a través de la tradición oral, ya sea una variante jagüense de algún “protomito” etiológico arahuaco sobre la fauna marina antillana o una adaptación tardía del mito registrado por Pané en La Española.

### Conclusiones

A partir de los análisis precedentes sobre el mito indocubano de Guanaroca y su comparación con el mito del “surgimiento del mar” en la *Relación* de Pané, es posible concluir que los mitemas correspondientes al asesinato, ocultamiento y desvelamiento/transmutación del hijo constituyen el eje temático y motivo etiológico central de ambas composiciones, al ofrecer una explicación ecomitológica coherente de la aparición de un elemento imprescindible para la subsistencia aborígen como lo era la fauna marina antillana (tortugas y peces), a partir del sacrificio del “ser más amado”. En este sentido, los asesinatos míticos de Imao y Yayael podrían identificarse, con algunas reservas, con el mitologema del “sacrificio de la deidad dema”, propuesto por A. E. Jensen (1966).

Finalmente, a partir de su comparación analítica, el mito de Guanaroca puede ser considerado como la variante local de un protomito arahuaco insular o como una reelaboración tardía del mito registrado por Pané en su *Relación*. En todo caso, constituye una original adaptación del pensamiento mitopoiético aborígen de acuerdo a las características ecológicas propias del entorno en el cacicazgo de Jagua, además de otra evidencia de la continuidad y unidad cultural en el mundo arahuaco insular, antes de la llegada de los conquistadores europeos.

9 Las desemejanzas se encuentran en el ámbito del cual se esperarían cambios en un proceso de transmisión oral. Por ejemplo, la evolución lingüística de la onomástica (*uku>Okon*, “tierra”) y la omisión o adición de detalles de refuerzo narrativo (grito del pájaro negro como señal mal augurio). Las similitudes, por otro lado, se encuentran en el área de la cual no se esperarían cambios significativos, es decir, el eje narrativo o argumento central.

## Agradecimientos

El autor desea agradecer las valiosas contribuciones del doctor Armando Rangel Rivero, director del Museo Antropológico Montané de la Universidad de La Habana. De la misma manera, agradecer al Museo de Cumanayagua (Oficina del Conservador de la Ciudad de Cienfuegos) por la información brindada y, en especial, a la profesora Dulce Milagros Niebla, por facilitarnos la fotografía del conjunto escultórico de Rita Longa. Este trabajo se dedica a la memoria de las etnias indocubanas, fragmentadas, no perdidas.

## Bibliografía

ALONSO, Yosvanis.

2019. *Rasgos de la cultura cienfueguera en la compilación Tradiciones y leyendas de Cienfuegos (1919), de Adrián del Valle*. Trabajo de Diploma, carrera de Literatura y Lingüística, Universidad Central de Las Villas. Santa Clara, Cuba.

ARROM, José Juan.

1974. *Relación acerca de las antigüedades de los indios de Fray Ramón Pané*. Siglo XXI ediciones. México DF, México.

BESTARD, María Caridad, Juan Eligio LÓPEZ y Yoissell LÓPEZ.

2018. “Leyendas y mitos de Cienfuegos: repertorios culturales y enseñanza de la Historia”. En: *Revista Teías*, vol. 19, núm. 55. Disponible en: [www.doi.org](http://www.doi.org) (consultado 5 de agosto de 2023).

CHÁVEZ, Gerardo y Manuel RIVERO.

2019. *Nuevo diccionario de mitología cubana*. Aurelia ediciones. Ciudad de Panamá, Panamá.

DEL VALLE, Andrés.

1919. *Tradiciones y leyendas de Cienfuegos*. El siglo XX. La Habana, Cuba.

FEIJÓO, Samuel.

1986. *Mitología cubana*. Editorial Letras Cubanas. La Habana, Cuba.

JENSEN, Adolf Ellegard.

1966. *Mito y culto entre pueblos primitivos*. Fondo de Cultura Económica. México DF, México.

LÉVI-STRAUSS, Claude.

1997. *El pensamiento salvaje*. Fondo de Cultura Económica. México DF, México.

1995. *Antropología estructural*. Ediciones Paidós. Barcelona, España.

MORALES, Florentino.

1965. “Mitos y leyendas de Cienfuegos”. En: *Mitos y leyendas en Las Villas* (editado por Samuel Feijóo), vol. 17: 13-32. Editora del Consejo Nacional de Universidades. Universidad Central de Las Villas. Villa Clara, Cuba.

OCAMPO, Estela.

2016. “Primitivismo y feminismo en el arte contemporáneo”. En: *Arte, individuo y sociedad*, vol. 2, núm. 2: 311-324. Universitat Pompeu Fabra. Barcelona, España.

PICHARDO, Hortensia (comp.)

1978. *Capitulaciones de Santa Fe. Relación del primer viaje de Cristóbal Colón*. Editorial Ciencias Sociales. La Habana, Cuba.

RANGEL, Armando.

2018. *Cuba: Arqueología y legado histórico*. Ediciones Polymita. Ciudad de Guatemala, Guatemala.

RODRÍGUEZ, Marcos Evelio.

2013. *Jagua indígena. Resistencia cultural ante la filosofía del despojo*. Ediciones Mecenás. Cienfuegos, Cuba.

YANES, Leoncio.

1963. *Donde canta el tocoloro*. Universidad Central de Las Villas. Villa Clara, Cuba.

# COCINA ANTICOLONIAL Y ANTICAPITALISTA CON NUESTROS PRODUCTOS PREHISPÁNICOS

## ANTICOLONIAL AND ANTICAPITALIST CUISINE WITH OUR PREHISPANIC PRODUCTS

EMILIANA QUISPE<sup>1</sup>

### Resumen

La comida y la cocina (como actos políticos) permiten visibilizar el aporte de los pueblos andinos a la gastronomía mundial, en especial a la europea, como resultado de la Conquista y la colonización. La cooperación internacional, como continuidad de ese proceso, ha dado lugar a mantener el saqueo de nuestras materias primas alimentarias y a la imposición de alimentos ultraprocesados, dañinos para nuestra salud y nuestra dignidad. Dar a conocer esto, en sus propios espacios, es un acto de lucha política a partir del concepto de la cocina anticolonial y anticapitalista.

**Palabras clave:** cocina, anticolonial, anticapitalista, feminismo, autogestión.

### Abstract

*Food and cooking as political acts make visible the contribution of the Andean peoples to world gastronomy, especially to European gastronomy, as a result of conquest and colonization. International cooperation, as a continuity of that process, has resulted in maintaining the plundering of our raw food materials and the imposition of ultra-processed foods, harmful to our health and our dignity. To make this known in their own spaces is an act of political struggle, based on the concept of anti-colonial and anti-capitalist cuisine.*

**Keywords:** *cooking, anticolonial, anticapitalist, feminism, self-management.*

### Una gira de sabores, olores y dignidad

Comer es un acto político e histórico. También es político visibilizar los productos prehispánicos que nunca hemos dejado de consumir a pesar de la invasión española que intentó arrancarlos de nuestras ollas. Visibilizar, además, la doble moral que calificaba nuestra comida como “de indios”, mientras saqueaban nuestro patrimonio alimentario para dar de comer a Europa. La papa, por ejemplo, es uno de los alimentos más consumidos en el planeta; el cacao es imprescindible,

1 Feminista integrante de Mujeres Creando. Nació en Guaqui, a orillas del lago Titicaca. Conduce *Cocinera que da sabor a la vida*, en radio Deseo 103.3 FM. Es cocinera del restaurante de La Virgen de los Deseos, la casa de Mujeres Creando. Antichef graduada de la Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia. Es estudiante de la carrera de Historia y luchadora por los derechos laborales de sus compañeras trabajadoras del hogar. Cocina desde que tiene memoria y la cocina es su espacio de lucha. Correo electrónico: emilianaa@yahoo.es



**Figura 1:** Exposición de productos prehispánicos en el Centro Integrado de Formación Profesional Carlos Oroza (Pontevedra, Galicia).  
**Fuente:** Raiza Zeballos (2022).

al igual que el tomate, el maní, la quinua y las innumerables variedades de maíz. Esa es la cocina anticolonial y anticapitalista.

En Bolivia tenemos una gran variedad de alimentos valiosos y milenarios, como la papa y la quinua, que datan, al menos, de hace 8000 años a. C. (Azafrán, s.f.; Ministerio de Relaciones Exteriores, s.f.). En ese lapso de tiempo, los productos vegetales han ido relacionándose con los animales y ambos con el ser humano; ha sido un largo proceso de adaptación (Aguirre, 2019). El procesamiento y la preparación de los alimentos se conserva en nuestra memoria ancestral. En las comunidades del campo aún se practican los saberes heredados de nuestras abuelas, todo “natural”, como diríamos ahora, porque están libres de conservantes químicos y son accesibles a todas las personas. Esa es la cocina anticolonial y anticapitalista.

Como integrante de Mujeres Creando, fui invitada a una gira por España, del 22 de noviembre al 20 de diciembre de 2022. En ese tiempo, junto con mis compañeras, recorrimos 12 ciudades de Galicia, el País Vasco y Andalucía. En cada una visitamos sus universidades, sus centros de formación gastronómica, sedes de diferentes organizaciones, centros sociales y culturales, así como instituciones municipales, entre otros espacios.

Yo hice el recorrido llevando un gran *q'ipi*<sup>2</sup> de productos andinos prehispánicos de diferentes pisos ecológicos: variedades de papa-semilla, oca, maíz, poroto, quinua, ají chuquisaqueño, así como chuño y tunta, papalisa, *tarwi*, harinas de cañahua y *wilkaparu*, harinas para api y tojorí, maní, *p'hasa* (arcilla comestible), charque de llama (carne deshidratada de llama). Todo esto era necesario para dar talleres de cocina

*El procesamiento  
y la preparación  
de los alimentos  
se conserva en  
nuestra memoria  
ancestral.*

2 En aymara, bulto que suelen cargar las mujeres en su espalda.

anticolonial y anticapitalista a estudiantes de gastronomía, donde compartimos la historia de estos alimentos y las técnicas de conservación y cocción. Hicimos lo mismo ante distintos públicos como una forma también de enfrentar el capitalismo que está destruyendo nuestra diversidad alimentaria con los monocultivos.

### La cocina prehispánica

La cocina andina es una de las más importantes de Sudamérica, con un patrimonio vivo conformado por técnicas de conservación y de cocción, y se caracteriza por sus sabores y texturas naturales. Es una cocina altamente ritualizada (Cornejo, 2012). Las abuelas siempre nos han dicho que los productos que nos regala la Madre Tierra tienen sentimientos, que son sagrados porque nos permiten dialogar con la naturaleza. La comida tiene como dios a los *apus*, a las montañas, y “la papa llora cuando se pisotea su cáscara”. Eso me decía de niña, mi abuela.

“Compartir” es fundamental en la cocina andina. El *apthapi* es un ejemplo de ese compartir con la Pachamama y con las otras y los otros, dando de comer y recibiendo la comida, tomando el alimento con la mano. El *apthapi* es una forma de confraternizar en y con las comunidades, lo que hoy en día sigue muy presente en ellas. Es una forma de “convivir”.

En la historia de la cocina andina se puede reconocer vestigios y estilos culinarios de diferentes culturas (Cornejo, 2012). Las primeras mujeres y los primeros hombres que habitaron el Altiplano elaboraron un recetario con diferentes sabores y técnicas. Es una cocina que se caracteriza por su sencillez y por mantener el sabor natural de los alimentos. No se complica con excesivas especies, ni frituras.

Esta cocina se caracteriza también por la combinación de productos andinos, vallunos y amazónicos. Nuestras y nuestros ancestros intercambiaban sus productos: del Altiplano llevaban papa fresca, chuño, tunta, charque, pescado deshidratado, entre otros, y los intercambiaban con maíz seco, yuca, *walusa*, maní y una variedad de verduras y frutas. Esta práctica aún se mantiene y es anual en diferentes pueblos, como Guaqui. La cultura tiwanacota impulsó y controló una extensa “red de tráfico e intercambio de caravanas de camélidos extendida hasta muy lejanos poblados de la costa, sierra, valles, altiplano y tierras bajas” (Lémuz Aguirre, *et al.*, 2019: 61), caravanas que trasladaban productos alimenticios.

### Técnicas de conservación

Los pueblos prehispánicos desarrollaron varias técnicas de conservación de alimentos, usando las energías del sol y la helada para deshidratarlos (Cornejo, 2012). Este procedimiento, según Paz y Cajías, citado por Gobierno Autónomo Municipal de La Paz (GAMLP, s.f.), concentra mejor la calidad de los nutrientes. Guardar los alimentos por más tiempo siempre ha sido una estrategia de sobrevivencia para tener comida en los momentos de escasez.

Dos de las técnicas que perduran hasta hoy son la deshidratación y la salazón. Para la primera, aprovechaban las heladas del invierno altiplánico para convertir a la papa en tunta y chuño, y con la oca hacían caya; también deshidrataban haba y maíz, entre otros produc-

*Los pueblos  
prehispánicos  
desarrollaron varias  
técnicas de conservación  
de alimentos, usando  
las energías del sol  
y la helada para  
deshidratarlos  
(Cornejo, 2012).*



**Figura 2:** Taller de cocina con productos prehispánicos en la Escuela Pública de Hostelería Heliópolis en Sevilla, Andalucía. **Fuente:** Manuel Martínez (2022).

tos. Para la segunda técnica, recurrían a la alta radiación solar del Altiplano y a las propiedades de la sal para reducir la carne fresca de llama y cordero, y transformarla en charque.

### **Técnicas de cocción**

More Espinoza (2014) recopiló ocho técnicas de cocción utilizadas en la región andina durante la época prehispánica: horneado, tostado, guisado, soasado, asado en piedras, al vapor, hervido y a la parrilla. Todas siguen empleándose y algunas están relacionadas con las actividades que se realizan en el campo.

La *wathiya*, por ejemplo, que es una forma de horneado, suele utilizarse en tiempo de cosecha de papa. Cuando escarbábamos la tierra con mi abuela, en el mismo lugar, usábamos los trozos de tierra seca para armar una especie de casita llamada *khula*, que se calienta con leña hasta que sus paredes se vuelvan rojizas; luego se abre un agujero arriba de la *khula* y ahí se meten papas, habas, ocas y otros, y se cubre con la tierra caliente durante una hora. Para esta técnica también se pueden usar piedras planas resistentes al calor, bien lavadas y secas.

Otra técnica prehispánica que se mantiene en la zona lacustre andina es el asado en piedra. Así se cocina el *p'ap'i* con pescado *karachi* (Asunta Condori, comunicación personal, 2022): consiste en el calentamiento de piedras planas acomodadas en forma de cúpula con muchas aberturas; cuando están candentes, se las pone en el suelo y encima se coloca una capa de pescado y otra de piedra, hasta completar lo que se tenga. Por último, se cubre todo con hojas y se espera al menos dos horas.

Con la técnica del vapor se cocina caya, *quispiña*,<sup>3</sup> tunta y huminta; con la de hervido, mote de maíz, sopa de quinua, *jarwi lagua*,<sup>4</sup> *q'alapurka*;<sup>5</sup> con la técnica de guisado

*Cuando escarbábamos la tierra con mi abuela, en el mismo lugar, usábamos los trozos de tierra seca para armar una especie de casita llamada khula, que se calienta con leña hasta que sus paredes se vuelvan rojizas*

3 Una especie de galleta elaborada con harina de quinua cocida al vapor.

4 Sopa espesa elaborada con harina tostada de maíz blanco, acompañada por charque de cordero (conocido como chalona), papa, haba y otras verduras. Se le da color con una salsa de ají amarillo.

5 Sopa espesa elaborada con dos variedades de maíz –blanco y gris– que se mantiene caliente con una piedra volcánica colocada al interior del plato.

se preparan caldos, locro, *wallaqi*<sup>6</sup> de pescado, *p'esque*<sup>7</sup> y con la de asado en piedra, huminta a la piedra. El proceso de cocción al fuego, en ollas de cerámica, se llama *phayaña* (GAMLP, s.f.).

A estas técnicas se suman dos más que yo practicaba desde niña: la de congelación, con la que se prepara *thayacha*<sup>8</sup> de cañahua y de *isaño*, y la de fermentación empleada para hacer chicha de maíz y de quinua.

### Estómagos colonizados

Los alimentos industrializados han invadido prácticamente todos los rincones de nuestros territorios a costa de la salud de todas y todos y, en especial, de las personas más jóvenes debido al consumo de productos enlatados y de comida chatarra. Y en esto la cooperación internacional tiene una gran responsabilidad porque en nombre del desarrollo han dado continuidad al saqueo de nuestra materia prima alimenticia y nos han impuesto sus productos refinados, como azúcar blanca, arroz, aceite, y otros ultraprocesados; hoy en día no existe un desayuno sin pan hecho con harina de trigo; está en las ciudades y en el campo. La cooperación internacional ha sido muy perjudicial para la población, no ha tomado en cuenta nuestra dieta, que era natural y saludable.

Nuestros estómagos han sido colonizados y nuestros cuerpos se han enfermado y se han desnutrido. La comida chatarra y ultraprocesada ha venido con un discurso de desvalorización de los productos nativos. A esto se suma que, por un lado, una parte de la población no puede acceder a alimentos saludables por falta de recursos económicos; por otro lado, nuestros territorios han sido inundados por comida que no alimenta y que la encontramos a cada paso, haciendo que despreciemos e invisibilicemos lo que hemos comido desde siempre.

### La lucha política desde la cocina

Mujeres Creando tiene una cocina popular ubicada en la Zona Central, donde se pueden encontrar restaurantes de alta cocina contemporánea que emplean productos nativos, pero que ofrecen sus menús a precios inalcanzables para la mayoría de la población. También hay una infinidad de comida chatarra, algunas elaboradas por grandes empresas que tienen una oferta de frituras con grasas ultrasaturadas, muy dañinas para la salud.

En ese escenario, nuestra lucha política desde la cocina es ofrecer un menú diverso, un menú saludable y nutritivo que incluye productos ancestrales, preparados con técnicas nacionales e internacionales; un menú al alcance del público en general para que lo prueben las y los vendedores callejeros, las y los universitarios, las compañeras del movimiento. También ofrecemos refrescos hervidos y naturales con frutos amazónicos como copoazú, asaí y *kisa*, que es el durazno deshidratado.

*nuestra lucha política  
desde la cocina es ofrecer  
un menú diverso, un  
menú saludable y  
nutritivo que incluye  
productos ancestrales,  
preparados con  
técnicas nacionales e  
internacionales*

6 Sopa de pescado elaborada con *khoa*, una hierba aromática andina, papa y chuño.

7 Quinua cocida y batida convertida en puré y acompañada con leche y queso, o salsa de ají.

8 Helado andino elaborado con *isaño* o con harina de cañahua.



**Figura 3:** Charla y exposición de productos prehispánicos en la Universidad de Jaén (Andalucía).

**Fuente:** Mayra Rojas Castro (2022).

Nuestro menú está elaborado con productos adquiridos directamente de las y los agricultores, frescos y orgánicos. Esta es una forma de valorar su trabajo. En algún momento, he sido agricultora y sé cuánto cuesta labrar la tierra, sin feriados, sin fines de semana para el descanso, trabajando de sol a sol. Nosotras no fomentamos a las empresas transnacionales, ni a la industrialización.

### **La autogestión**

La casa de Mujeres Creando, llamada la Virgen de los Deseos, no es una empresa privada, es un espacio de lucha, de pensamiento y de creatividad, donde el trabajo manual, el trabajo intelectual y el trabajo creativo es realizado por todas, sin divisiones, sin jerarquías; todo trabajo tiene el mismo valor.

Todas las integrantes de Mujeres Creando hacemos turnos, tanto en el restaurante y en la cafetería, como en las diferentes actividades que realizamos, en las ferias, en la venta de los libros y de todas las cosas que nosotras producimos. Trabajamos en cooperativas y el dinero que ingresa nos sirve para nuestro sustento individual, pero también para aportar a sostener al movimiento, a nuestra radio y a las diferentes luchas sociales que emprendemos. Esa es la autogestión, no depender de cooperaciones, eso nos hace libres.

### **Compartir, convivir, intercambiar**

Estos saberes gastronómicos y toda nuestra práctica política feminista las hemos compartido en el Norte; hemos convivido con el asombro que generaba conocer nuestra culinaria y hemos intercambiado sabores. Hemos conocido también los espacios donde aprenden la gastronomía española, instituciones estatales gratuitas, amplias y con equipamiento adecuado para la práctica. Pero...

Las y los estudiantes de gastronomía, en general, desconocen el origen de muchos de los ingredientes que utilizan. Algunas escuelas tienen huertos donde cultivan hierbas aromáticas, limón, calabazas y tomates, pero no saben la historia de estos productos porque no les enseñan y eso es negar la historia de nuestros pueblos y nuestro aporte a la culinaria mundial. Al ver y tocar la tunta y el chuño pensaron que eran piedras, y se asombraron al conocer otras variedades de quinua, ya que solo conocían la blanca.

Si eso pasa con estudiantes de gastronomía, más desconocimiento todavía había en el público al que llegamos. Degustar un charquekan, una sopa de maní, probar una oca fue una experiencia única

para algunas personas que así lo expresaron, gente que tal vez discrimina y maltrata a las y los migrantes sudamericanos.

Es muy importante rescatar nuestros saberes ancestrales para mantener viva nuestra cultura, pero lo que vemos en la realidad de las comunidades rurales es que el consumo de estos alimentos se está perdiendo. La industria alimenticia está presente en todas partes y esto afecta, en especial, a la población indígena; la gente prefiere comprar alimentos procesados y envasados como fideos y sardinas, los compran porque son baratos, claro, se producen a gran escala; además, son de fácil preparación y demandan poco tiempo; ni qué decir del pollo frito o *broaster* o de las salchipapas que abundan en los pueblos. Entonces, es fundamental preguntarnos qué estamos comiendo y en qué afecta a nuestro organismo, a nuestra soberanía y a nuestra dignidad.

### Agradecimientos

Mis agradecimientos más profundos a mis queridas compañeras de Mujeres Creando, a María Galindo por su apoyo y por habernos transmitido sus conocimientos con generosidad; a Idoia Romano por haber hecho posible el viaje a España en 2022 y acompañarnos; a Mayra Rojas y Raiza Zeballos por el camino que recorrimos juntas. A Helen Álvarez por su ayuda en la edición. Gracias, de todo corazón, a mi abuela Encarna que me enseñó a valorar y a respetar a la Madre Tierra y a sus productos mientras me transmitía sus saberes ancestrales. Y gracias a mis caseras y caseros por disfrutar nuestro menú anticolonial.

### Bibliografía

AGUIRRE, Patricia.

2019. *Una historia social de la comida*. Colectivo Desde el Margen. Editorial Insurgente. Quito, Ecuador.

AZAFRÁN.

s.f. “El origen de la papa y la creación de la papa frita”. Disponible en: [www.azafranbolivia.com](http://www.azafranbolivia.com) (consultado el 27 de julio de 2023).

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES.

s.f. *Quinua andina. Un futuro sembrado hace miles de años. Guía de exhibición*. Ministerio de Relaciones Exteriores. La Paz, Bolivia.

CORNEJO, Hernán.

2012. *La cocina aimara, Aymarana phayañapa*. Universidad de San Martín de Porres. Fondo Editorial. Lima, Perú.

GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE LA PAZ.

s.f. *La gastronomía paceña en el tiempo*. Gobierno Autónomo Municipal de La Paz. La Paz, Bolivia.

LÉMUZ AGUIRRE, Carlos, Karina ARANDA ÁLVAREZ y Elizabeth ARRÁTIA VELASCO.

2019. *Arqueología de Putu Putu*. Sagitario Editores. La Paz, Bolivia.

MORE ESPINOZA, Pablo Enrique.

2014. Aplicación de técnicas de cocción y métodos de conservación en las épocas Prehispánica y Colonial en la gastronomía peruana. Investigación monográfica. Disponible en: [www.academia.edu](http://www.academia.edu) (consultado el 20 de julio de 2023).

SUÁREZ SAAVEDRA, Fernando.

2016. *Historia de la gastronomía en Bolivia*. IMAG. Sucre, Bolivia.

# ALIMENTACIÓN MILENARIA EN TIEMPOS ANCESTRALES DE LOS INCAS, CON UN ENFOQUE QUÍMICO

NAYRA PACHA MANQ'AÑANAKA  
INKANAKATXA, MÄ QUIMICO UÑAKIPAÑAMPI

MAGDALENA CALLISAYA<sup>1</sup>  
SOFIA CALLISAYA UCHANI<sup>2</sup>

## Resumen

La alimentación en tiempos ancestrales era muy balanceada, debido a que los cereales o granos ancestrales que consumían los incas como la quinua, cañahua, amaranto, contaban con notables niveles alimentarios-nutricionales. Estos alimentos eran equilibrados y nutritivos y ayudaban a mantener una estabilidad emocional, manifestando por ello el carácter pacifista de esta cultura, reflejando un comportamiento armonioso y tranquilo en la convivencia de su sociedad para sus semejantes.

**Palabras clave:** Alimentos ancestrales, estabilidad emocional, neurotransmisores, carácter pacifista.

## Juk'achata

*Nayra pachanxa manq'añaxa wali sumawa, kunatixa nayra cereales jan ukax granos nayrapachata incas ukanakaxa manq'apxiritayna, sañäni: quinoa, Cañahua, ukhamaraki amaranto, wali suma manq'anaka ukanakaxa wali uñjatawa. Aka manq'anakaxa yanapt'iwa llamp'u chymani ukaru, ukhamata uñacht'ayañataki jan llakisisa uka cultura Inca sataxa, uñacht'ayiwa mä samaraña sarnaqawi.*

**Jisk'a arunaka:** mayra pacha, manq'anaka, suma chuymaniña, yatiyaña, aliqakiña.

## Introducción

Antes de la llegada de los españoles, la vida de los incas en América era armoniosa y llena de sentido común, practicando en su vida los auténticos valores humanos, que enaltecían la sociedad en la que vivían, altamente organizadas y civilizadas. Los incas se caracterizaban por ser un gobierno muy bien organizado que regía su convivencia al trabajo colectivo y un gran espíritu de cooperación entre ellos.

1 Historiadora, trabaja en el Museo Nacional de Etnografía y Folklore (MUSEF). Correo electrónico: magdalena.callisayau-chani@hotmail.com

2 Ingeniera en Química Industrial de Alimentos. Es maestra docente de la materia Transformación de Alimentos en la Unidad Educativa Técnico Humanístico Venezuela (UETH). Correo electrónico: santamariasofia2020@gmail.com

En el mundo andino el hombre y la Pachamama (Madre Tierra), son uno mismo y se relacionarán siempre. Todo lo que nos rodea, la naturaleza, los animales, las montañas tienen un alma y una fuerza de vida que el hombre no domina, sino que se adapta para coexistir con la naturaleza, creando un lazo de armonía y así ser parte de todo lo que se encuentre cerca.

Es así que la alimentación de esta cultura estaba basada en granos ancestrales o semillas que eran cultivadas por ellos mismos y era parte de su dieta alimentaria basados en quinua, cañahua, amaranto, etc. Muchos de estos granos, incluso, fueron considerados sagrados, ya que solo podían ser consumidos en eventos religiosos o festivos.

Por ello, en el presente artículo de investigación, se quiere demostrar que los hábitos alimentarios de los incas, era equilibrada y nutritiva que ayudaba a mantener una estabilidad emocional, manifestando por ello el carácter pacifista de esta cultura, reflejando un comportamiento armonioso y tranquilo en la convivencia de su sociedad para sus semejantes.

En este sentido, se tomará en cuenta uno de los importantes hacedores que ayudan a esta conducta de tranquilidad: los neurotransmisores como la dopamina. Y que involucran a una gran cantidad de procesos en nuestro cuerpo, los cuales son activados y provocados por los diferentes alimentos que contienen proteínas y diferentes nutrientes, quienes evitan alteraciones en el organismo, demostrando de esta manera el comportamiento de paz de la cultura inca.

Con la ayuda de una profesional muy conocedora en el área de alimentos, comprenderemos y entenderemos las distintas reacciones de nuestro organismo a causa del consumo de estos alimentos, el cual se manifestaba en el comportamiento de armonía y tranquilidad que vivían nuestros antepasados.

### **¿Que son los alimentos y cómo se desenvuelven en nuestro cuerpo?**

La alimentación es aquella que proporciona los nutrientes que el cuerpo requiere para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, garantizar la reproducción, gestación, lactancia y desarrollo del mismo.

El cuerpo humano está compuesto por varios sistemas. Uno de ellos es el sistema nervioso, el más importante del ser humano y que tiene múltiples funciones, entre ellas recibir y procesar toda la información que se produce tanto en el interior del cuerpo como de su entorno, todo con el fin regular el funcionamiento de los demás órganos y, al mismo tiempo, dirige cambios a corto plazo en otros sistemas de órganos.

Una alimentación desequilibrada puede producir carencias específicas de alguno de los nutrientes que se manifiestan mediante síntomas o sensaciones, como la apatía, la desgana, la irritabilidad, el nerviosismo, el cansancio, la falta de atención, la falla de memoria, de concentración e incluso la depresión.

Es necesario mencionar a los organismos heterótrofos, es decir, aquellos que deben alimentarse de la materia orgánica de otros seres vivos, a partir de estos alimentos obtienen los recursos necesarios y la energía necesaria para poder mantener su metabolismo en funcionamiento y obtener la energía necesaria y así crecer, desenvolverse y procrearse. Tienen una característica muy especial, que son los organismos autótrofos, los cuales fabrican su propia materia orgánica a partir de compuestos inorgánicos, al igual de

una fuente muy importante como el sol, el cual es una fuente de energía externa. A continuación, se muestran las etapas de nutrición heterótrofa:

**Ingestión.-** El organismo captura otro y lo ingiere (total o parcialmente), llenando sus cavidades digestivas con su materia orgánica. **Digestión.-** La materia orgánica consumida es desintegrada por diversas reacciones químicas en el interior del cuerpo del consumidor, reduciéndola a compuestos más básicos que puedan luego ser asimilados. **Metabolismo.-** Las sustancias extraídas de la materia orgánica y reducidas a elementos simples son sometidas a reacciones químicas. Así se fabrican moléculas más complejas y más ricas en energía bioquímica (anabolismo), las cuales posteriormente son oxidadas para liberar una mayor cantidad de energía química a la invertida en su fabricación (catabolismo). Dicha energía es empleada para los procesos vitales del consumidor. **Excreción.-** Los subproductos metabólicos son desechados del organismo, junto con los gases propios de la respiración (CO<sub>2</sub>), aunque por vías distintas: la defecación (materia) y la exhalación (dióxido de carbono) (Enciclopedia Humanidades, 2023: 98).

### **Influencia de la alimentación en el sistema nervioso de los incas (estabilidad emocional)**

Nuestro cuerpo es una máquina que está construida a tal excelencia que a veces es difícil pensar que somos tan perfectos. Empero, por ello es necesario cuidar esta máquina llamada ser humano, mantenerla y conservarla en condiciones óptimas para una larga vida sin ningún tipo de problemas ni contra tiempos.

El cuerpo humano se encuentra graduado a una finura jamás vista, el trabajo de equipo que realiza nuestro cuerpo se asemeja a una verdadera máquina. Tiene un sistema nervioso con el cerebro y la medula espinal, los que envían señales a diferentes partes del cuerpo para poder tener un buen control de su funcionamiento. El corazón tiene un sistema cardíaco de vasos sanguíneos que se encarga de transportar la sangre con oxígeno y muchos nutrientes, al igual que el sistema digestivo, respiratorio e inmunitario, este último que logra que nuestro cuerpo conserve su salud.

Los alimentos ancestrales (quinua, amaranto, cañahua) que los incas consumían, ayudaban a mantener una estabilidad emocional, porque el contenido de estos alimentos se regía en un alto valor nutricional, evitando la alteración nerviosa de su organismo, provocando que la tranquilidad y las emisiones positivas se apoderen de mente y su cuerpo.

El alimento es el causante de la disminución o el aumento de la segregación de algunos neurotransmisores, los cuales se encargan de llevar mensajes químicos de una neurona a otra, causando la motivación, el bienestar y aumento de energía. Uno de los principales reguladores es una sustancia llamada triptófano, la cual precede a la serotonina, conocida también como la *hormona del humor*. Esto último nos da a entender que, si descienden o bajan sus niveles en la sangre, es un indicador de que la serotonina descendió y, por lo tanto, causaría altibajos en el humor.

*Nuestro cuerpo es una máquina que está construida a tal excelencia que a veces es difícil pensar que somos tan perfectos.*

En este caso es necesario un alimento dulce que causa efecto y aumente el nivel de serotonina y por ello se deben consumir alimentos ligados a la harina, azúcar, hidratos de carbono o chocolate, el más requerido, haciendo que se equilibre lo que se encuentre faltando. En sí, a medida que vayamos consumiendo los alimentos precursores, será de mucho beneficio para nuestro cuerpo, pues se recibirá una mejor nutrición y una mayor sensación de plenitud y tranquilidad.

El alemán Hans Horkheimer menciona que la alimentación de los incas era excelente, el alimento que consumían era balanceado, nutritivo y con muchas proteínas “La alimentación era balanceada y alcanzó notables niveles alimentario-nutricionales, porque el hombre incaico sabía y practicaba técnicas para la conservación de alimentos, especialmente la deshidratación de los mismos” (Horkheimer, 1960: 99).

Tenían una alimentación equilibrada y muy nutritiva porque sabían vivir en equilibrio con el ecosistema. En este tiempo su alimentación era tan exacta con relación a la distribución de las nutrientes en el cuerpo que nada faltaba, es decir, los nutrientes estaban completos sin falta de alguno.<sup>3</sup>

### Los neurotransmisores

El sistema nervioso es una gran red de comunicación que envía señales a través de todo nuestro cuerpo. Para poder cumplir esta función, este sistema depende de una serie de compuestos químicos llamados neurotransmisores. Como sucede con otras sustancias del cuerpo humano, estos deben mantenerse a niveles constantes para funcionar con normalidad. Un exceso o déficit de estos compuestos pueden causar diferentes problemas en la salud orgánica. Los neurotransmisores son activados cuando se consumen alimentos que contienen diferentes y diversos nutrientes.

Estos neurotransmisores están en nuestro sistema nervioso, el cual es una red de células conectadas entre sí que se encargan de transmitir información entre el cerebro y el cuerpo. Toda la información que se transmite viaja a través de señales eléctricas que emiten las neuronas; estas tienen la capacidad de recibir o enviar señales eléctricas gracias a la acción de los neurotransmisores compuesto por sustancias químicas que se encargan de la transmisión de impulsos nerviosos en la sinapsis y son liberados en las terminaciones nerviosas para luego juntarse con proteínas receptoras en la membrana celular.

Los neurotransmisores son mensajeros químicos del cerebro que pueden enviar señales excitatorias o inhibitorias para que las neuronas generen o no un impulso eléctrico. Se trata de moléculas que se producen, almacenan y liberan en y desde las neuronas hacia la sinapsis. Su liberación se produce como respuesta a un estímulo y luego actúan sobre otra neurona postsináptica, o sobre un órgano bajo su mando y/o control como el músculo, es decir, sobre células que tienen capacidad de recibir y traducir información (Instituto de Neurociencias Aplicadas, 2023).

Estos neurotransmisores son almacenados en sacos que se encuentran formados por una membrana celular llamados vesículas, las cuales se encuentran al final de la neurona. Los impulsos nerviosos llegan hasta el final de la neurona, ahí se fusionarán las vesículas con la membrana de la neurona, liberándose de esta forma los neurotransmisores para el espacio sináptico. Este se unirá a su receptor correspondiente en la siguiente neurona, quien a su vez integrará todas las señales que le lleguen, sean inhibitorias o excitatorias y, al final, se decidirá si se produce o no el impulso nervioso.

---

3 Bastaba con el consumo de quinua, amaranto, cañahua, que tienen los nutrientes necesarios para el ser humano.

### Acetilcolina

Se desempeña en la atención, motivación, memoria y activación. La enfermedad de Alzheimer implica la pérdida de memoria y graves problemas de lenguaje, se la vincula a la degeneración de las células encefálicas que producen y responden a la acetilcolina. Esta sustancia química es muy importante en el cuerpo. Mencionaremos a continuación los alimentos que contienen la acetilcolina: vitaminas A, B1, B2, B3, C y ácido fólico y minerales como calcio, hierro y fósforo. También destaca por su contenido en omega-6, omega-3 y omega-9, predominando el omega-6, su alto contenido en fibra dietética y su alto aporte calórico.

Nuestro cuerpo es una máquina milagrosa y todo está conectado y existe una relación entre la salud intestinal y la salud mental porque en algunos problemas de tipo neurológico como la ansiedad y la depresión, estas sustancias están relacionadas con el aumento de poblaciones bacterianas y alteraciones al *sistema nervioso*. Algunos microbios intestinales pueden producir o degradar moléculas que llegan a interactuar con el sistema nervioso, como la *serotonina*.

### Dopamina

La dopamina es un neurotransmisor que libera el cerebro y que abre diferentes funciones en el cuerpo, como ser: memoria, aprendizaje, atención, estado anímico, movimiento, etc. La deficiencia de esta sustancia química puede ser la causa de diferentes enfermedades. Afecta a las neuronas asociadas con el movimiento voluntario, el aprendizaje la memoria y las emisiones. Los síntomas de la enfermedad de Parkinson, como temblores, espasmos musculares y rigidez muscular creciente, se lo atribuye a la pérdida de células encefálicas que producen dopamina.

Los ganglios basales, ubicados en el cerebro, están relacionados con el movimiento que dependen de una cierta cantidad de dopamina para un mejor funcionamiento en el cuerpo. Cuando hay una deficiencia de dopamina en el cerebro, el movimiento del cuerpo puede retrasarse y descoordinarse, siendo incapaz de manejar y ordenar a los miembros involucrados en estas tareas.

La memoria también está relacionada con la dopamina, ya que la corteza prefrontal es la encargada de mejorar la memoria, siendo esta actividad muy delicada, pues el aumento o la disminución de este elemento químico en la memoria puede verse afectada considerablemente, ya que la corteza frontal está encargada de la atención en diferentes actividades del ser humano.

Las funciones neurocognitivas, como la memoria, la atención y la solución de problemas, está muy relacionado con el trastorno de este neurotransmisor, ya que los lóbulos frontales controlan el flujo de la información de esta área del cerebro y la falta de la dopamina sería una constante para afectar la memoria.

*Nuestro cuerpo es una máquina milagrosa y todo está conectado y existe una relación entre la salud intestinal y la salud mental*

La salud mental también tiene mucho que ver con la dopamina, ya que varias enfermedades mentales tienen que ver con el desregulamiento de la dopamina, causando trastornos obsesivos compulsivos, depresión, esquizofrenia, trastorno bipolar, entre otros.

La sustancia química cerebral ayuda al cerebro a realizar funciones muy importantes, como controlar las funciones motrices, el movimiento del cuerpo y está muy relacionada con el ánimo que tiene cada persona. La falta de esta sustancia química puede causar disfunción cerebral (como ocurre con el párkinson), que se genera a causa de una producción insuficiente de dopamina. La falta de la dopamina en el cuerpo puede causar temblores o sacudidas en las piernas, en los brazos o movimientos lentos pero limitados.

### **Noradrenalina**

Actúa sobre la activación de la vigilia, el aprendizaje, la memoria y el estado de ánimo. La noradrenalina es una sustancia química producida por algunas células nerviosas y en algunas glándulas suprarrenales, actuando como un neurotransmisor que se encarga de enviar los mensajes químicos usados por las células nerviosas y como una hormona que también es una sustancia química que recorre la sangre y controla las acciones de otras células u órganos.

### **Serotonina**

Con efecto generalizado, se le conoce como la molécula del estado de ánimo, funge como una llave maestra que abre muchas cerraduras, es decir, se adhiere hasta una docena de sitios receptores, regula de manera directa gran parte del estado emocional de un individuo.

Todos estos alimentos tienen diferentes composiciones químicas, las cuales nos explican qué un tipo de nutrientes contiene y cómo estos actúan en nuestro cuerpo, fortificándonos y alimentándonos de una forma nutritiva, proporcionando todos los beneficios con proteínas de alta calidad y más esenciales para nuestro cuerpo. Es así que pasaremos a saber qué tipos de compuestos tienen estos granos ancestrales, cómo actúan en nuestro cuerpo, cómo ingresan a nuestro cuerpo y la forma de actuar.

Es una estructura compleja, de una organización impresionante, donde cada pieza es fundamental para su constante funcionamiento. Esta organización está compuesta por células que se encargan de recorrer todo el cuerpo, los tejidos y los órganos trabajando siempre juntos para poder lograr funcionar correctamente.

### **Los alimentos ancestrales y su contenido nutricional**

El cuerpo humano se encuentra graduado a una finura jamás vista, el trabajo de equipo que realiza nuestro cuerpo se asemeja a una verdadera máquina. Tiene un sistema nervioso con el cerebro y la médula espinal, los que envían señales a diferentes partes del cuerpo para poder tener un buen control de su funcionamiento. El corazón tiene un sistema cardíaco de vasos sanguíneos en donde se encarga de transportar la sangre con oxígeno y muchos nutrientes, al igual que el sistema digestivo, respiratorio e inmunitario que logra que nuestro cuerpo conserve su salud.

Por ello, la alimentación es muy importante para nuestro cuerpo, pero... ¿de qué alimentarse? Se podría decir que la forma de alimentarse o de que nos alimentamos, la base de los alimentos que se consume

en cada lugar, depende a la situación geográfica, costumbres, tradiciones, pisos ecológicos y situación y clima de los territorios, es por ello que los hábitos alimentarios que aparte de nutrir nuestro cuerpo, también influye en el estado de ánimo de las personas, nuestro estado de ánimo, como nos desenvolvemos y también nuestras emociones.

La alimentación es imprescindible para que empiecen actuar la disminución o el aumento de la segregación de algunos neurotransmisores, los cuales se encargan de llevar mensajes químicos de una neurona a otra, causando la motivación, el bienestar y aumento de energía. Uno de los principales reguladores llamado, triptófano que se encarga de ser un precursor de la serotonina, llamada también como *la hormona del humor*, lo que nos da a entender que, si desciende o baja los niveles de triptófano en la sangre, eso es un indicador de que la serotonina ha bajado y por lo tanto causaría altibajos en el humor. De esta forma cada alimento tiene diferentes características cuando se habla del valor nutritivo que contienen y las diferentes características.

La alimentación de los incas estaba basada en un alto grado nutritivo, estos alimentos estaban concentrados en cereales, como ser: la quinua, el amaranto y la cañahua. Estos tres alimentos superpoderosos que contienen un alto contenido de proteínas y aminoácidos esenciales para nuestro un mejor rendimiento en diferentes actividades que realizaba esta cultura.

Es necesario saber de qué estaban compuestos estos cereales que eran consumidos cada día en el menú de los incas y así saber sus propiedades alimenticias; es necesario para comprender que estos granos ancestrales eran fuente de su gran cultura, conocida en todo el mundo con diferentes características que engrandecieron y sorprendieron a propios y extraños. Es así que nos adentraremos al interior mismo de estos cereales veremos qué beneficios y características tienen según los análisis químicos que se realizaron a estos alimentos.

### **Análisis químicos de los granos**

#### ***La quinua***

La quinua es una de las especies nativas más importantes de la región de los Andes, donde los incas y tiwanacotas fundaron sus grandes civilizaciones. Estos alimentos fueron la comida de los pueblos que habitaron las tierras de lo que hoy es Sudamérica, desde hace muchos milenios. Este grano originario de la zona altiplánica, crece en tierras áridas con una gran capacidad de adaptación al clima agreste. “El cultivo de la quinua se lo efectúa mayormente en el altiplano y en menor escala en ciertos valles interandinos. Los departamentos más productores de quinua son Potosí, Oruro, La Paz” (Tellería, 1976: 21).

El contenido de proteína de la quinua es el 12% promedio, siendo mayor que en otros. La quinua como proteína vegetal ayuda al desarrollo y crecimiento del organismo, conserva el calor y energía del cuerpo, es fácil de digerir, forma parte de una dieta completa y balanceada. La quinua es el único alimento vegetal que posee todos los aminoácidos esenciales se encuentran en el núcleo del grano, a diferencia de otros cereales que los tienen en el exosperma o cáscaras, como el arroz o trigo (González, 2013).

*La alimentación es imprescindible para que empiecen actuar la disminución o el aumento de la segregación de algunos neurotransmisores, los cuales se encargan de llevar mensajes químicos de una neurona a otra, causando la motivación, el bienestar y aumento de energía.*



**Figura 1:** Quinoa en grano.  
**Fuente:** Elaboración propia.

Este alimento se ha caracterizado de tener una fuente de proteínas vegetales y de alto valor nutritivo por estar compuesto de una gran proporción de aminoácidos esenciales en la vida de una persona. También contiene un valor calórico, apropiado para zonas de temperaturas bajas.

Es un cereal andino, que posee una gran cantidad de proteínas, ofreciendo un gran aporte nutritivo, ya que goza de una gran cantidad de micronutrientes, como ser: magnesio, calcio, hierro, fósforo y es receptor de vitaminas muy importantes para nuestro cuerpo como el complejo B y E, las cuales tienen propiedades y cualidades antioxidantes, siendo su valor nutricional muy elevado.

Su crecimiento es sencillo y ramificado, necesitando un determinado espacio para poder ramificarse desde el suelo. Sus hojas son simples y su forma varía en la parte inferior y superior:

Las hojas son simples, alternas y poseen un peciolo largo y acanalado; la forma de la hoja varía, en la parte inferior son grandes, romboidales y triangulares. Y en la superior son pequeñas y lanceoladas, están cubiertas por cristales de oxalato de calcio, de colores rojo, púrpura o cristalino, tanto en el haz como en el envés, presentando bordes dentados, aserrados o lisos. La coloración de la hoja es muy variable del verde al rojo con diferentes tonalidades, presenta nervaduras muy pronunciadas y fácilmente visibles (FAO, 2001).

Tiene propiedades de aminoácidos esenciales para el cuerpo humano, es saludable y de fácil digestión. Contiene fibras, grasas no saturadas, proteínas minerales.

**Grasas:** Tiene entre 4 y 9%, siendo la mitad de ácido linoleico, primordial en la dieta del hombre. **Proteínas:** Presenta una cantidad cercana al 16 %, más que otro cereal, siendo suficiente para la alimentación humana. Una porción o medida de quinoa, supone alrededor de ocho gramos de proteínas totales. Es una gran disposición proteica, comparada con los más reconocidos cereales. **Carbohidratos:** Son esencialmente de almidón, con la salvedad que no contiene gluten como los demás cereales, lo cual permite concebirla como una muy buena opción para los celíacos. **Aminoácidos:** Cuenta con proporciones perfectas de los aminoácidos preponderantes, cosa que no se consigue en la generalidad de las mieses y hortalizas (Flores, Ninja, s.f.).



**Figura 2:** Cañahua en grano.  
**Fuente:** Elaboración propia.

### **La cañahua**

La cañahua es una planta que crece en lugares agrestes y resistente a sequías y heladas, que es propietaria de un alto valor nutritivo, proteínas, vitaminas y minerales, constituyéndose de esta forma en un alimento de alto valor nutritivo, proteínas y un excelente balance de aminoácidos esenciales para el cuerpo. Se adapta fácilmente a climas fríos en donde otras plantaciones no podrían establecerse.

Entre los nutrientes que contiene la cañahua encontramos los siguientes:

- Un 65% de carbohidratos.
- Un 19% de proteínas de alto valor biológico (un 4% más que la quinoa).
- Un 7% de grasas (monoinsaturadas y poliinsaturadas omega-6 a partes iguales, con una pequeña proporción de omega-3).

Debido a su alto contenido en fibra posee un índice glucémico reducido, su riqueza nutricional es apropiada para tomar en cualquier etapa de la vida y un buen complemento en dietas veganas para personas deportistas y para mujeres embarazadas o en periodo de lactancia. No contiene gluten, es apropiada para la dieta complementaria de los bebés, así como de personas ancianas o con digestiones delicadas. Es una fuente de hidratos de carbono y su harina es muy útil para realizar diferentes alimentos para la nutrición de las personas que no pueden digerir fácilmente los alimentos.

Tiene proteínas de un porcentaje del 18%, la cañahua supera y duplica la calidad nutricional de la mayoría de cereales, pero es que además es rica en aminoácidos que escasean en otros granos, como lisina y treonina, así como en metionina y cistina, de los que carecen las legumbres. Este cereal tiene una composición equilibrada de aminoácidos esenciales, similar a la caseína, permite enriquecer la dieta con proteínas de alto valor biológico.

Este cereal es una excelente fuente de calcio, entre 110 y 170 mg cada 100 gramos, según la variedad. El calcio en la cañahua se encuentra muy equilibrada, con cantidades idóneas de fósforo y magnesio. Ello la hace ideal para favorecer la formación ósea en la infancia y en la adolescencia, retrasar la osteoporosis y evitar dolores musculares y calambres en la menopausia.

El aporte mineral que hace la cañahua aporta hasta 15 mg de hierro de fácil absorción por cada 100 gramos de semillas; es un antianémico por excelencia, útil en estados carenciales o de convalecencia. Ayuda a la mujer embarazada con diferentes nutrientes, los cuales ayudan a la formación del bebé. Contiene fósforo en una gran cantidad, siendo este componente esencial para la agilidad mental y su aporte en zinc, cobre y manganeso; además, regula el sistema inmunitario. Su riqueza en vitamina E, flavonoides, enzimas y fenoles protege del deterioro celular y retrasa el envejecimiento. Tiene propiedades antitumorales, antibacterianas, antifúngicas, antiparasitarias y preventivas de enfermedades degenerativas como el cáncer o el alzhéimer.

Este grano o cereal es un excelente aliado para mejorar el estado de ánimo. Esto debido a su alto contenido en triptófano y fenilalamina, aminoácidos psicoactivos precursores de los neurotransmisores, serotonina y melatonina, que favorecen la serenidad y previenen la depresión y el insomnio. Sus 0,6 mg de vitaminas B1 y B2 también ayudan a estabilizar el sistema nervioso y facilitan la liberación de energía.

Excelente aliado para el corazón, pues ejerce un efecto preventivo. Los betaglucanos y la fibra ayudan a disminuir los niveles de colesterol y triglicéridos en la sangre. Contiene vitamina E y los agentes antioxidantes fluidifican la sangre y evitan la hipertensión y la formación de las placas de aterosclerosis. Contiene el 10% de fibra soluble e insoluble y favorece el tránsito y restaura la microbiota intestinal y regenera la pared del sistema digestivo. Se lo puede utilizar como un laxante suave, mejorando la actividad digestiva.

### **El amaranto**

El amaranto es una planta anual de tallos, tanto suculentos cuando tiernos, y algo fibrosos. En estado de madurez puede medir hasta 2 metros de altura o más. Posee raíces bien desarrolladas con numerosas raíces secundarias. La planta tiene un eje central y tiene dos ramificaciones a media altura o desde la base del tallo. Las hojas son alternas y anchas; de forma elíptica con nervaduras pronunciadas. El color de la planta va desde el verde hasta púrpura, con varios colores intermedios, como el rojo, rosado y café. Las flores están dispuestas en una inflorescencia en panícula, la cual presenta en su madurez, una coloración bastante vistosa de amarillo, verde, rosado, rojo y púrpura, hasta 90 cm de altura, dando a la planta un aspecto ornamental (Kietz, 1992: 21).

El amaranto es uno de los cultivos más antiguos de América. Es un alimento que aporta muchos tipos de nutrientes. Es muy rico en proteínas con alta proporción de lisina (aminoácidos esenciales que está en baja proporción en otras proteínas de origen vegetal) que lo convierte en una fuente rica de proteínas y vitaminas A, B1, B2, B3, C y ácido fólico. Encontramos también en este cereal diversos tipos de minerales como son el hierro, fos-

*El amaranto es uno de los cultivos más antiguos de América. Es un alimento que aporta muchos tipos de nutrientes. Es muy rico en proteínas con alta proporción de lisina (aminoácidos esenciales que está en baja proporción en otras proteínas de origen vegetal).*



**Figura 3:** Amaranto en grano.  
**Fuente:** Elaboración propia.

foro y calcio. Tiene una importante fuente de omega 6, mega 3, omega 9, un importante aporte calórico y un alto contenido en fibra.

Una de las principales características es esta planta es su crecimiento rápido y consume poca agua, consume mucho dióxido de carbono y a la vez produce mucho oxígeno, es en realidad toda una ayuda si nos referimos a la revitalización del medio ambiente ya que su cultivo sería una ayuda ecológica muy positiva.

Al igual que la quinua, el amaranto fue seleccionado por la NASA (National Aeronautics and Space Administration) para alimentar a los astronautas por su alto valor nutritivo, por su aprovechamiento integral, por la brevedad de su ciclo de cultivo y por su capacidad de crecer en condiciones adversas. Por todo ello, fue calificado como cultivo CELSS (Controlled Ecological Life Support System). La planta remueve el dióxido de carbono de la atmósfera y, al mismo tiempo, genera alimentos, oxígeno y agua para los astronautas. El amaranto empezó a ser cultivado en los viajes espaciales desde 1985. Ese año, el amaranto germinó y floreció en el espacio durante el vuelo orbital de la nave Atlantis (Calderón, 2017: 9).

Posee un 16% de proteína, alto porcentaje comparado con los cereales tradicionales: el maíz, arroz y el trigo (9,2%, 8,4% y 11,5%, respectivamente). Su importancia se debe a la calidad y excelente balance de aminoácidos, carbohidratos, fibras y sales minerales, ricos en lisina con un 16,6%, aminoácido esencial que se encuentra en la leche en proporción de 16,5%. Al igual con otros aminoácidos que hacen compañía a este grano y que lo vuelve poderoso en valor nutricional, comparándose con la leche, lo que lo hace ideal para el consumo de niñas, niños y mujeres en etapa de gestación y amamantamiento.

Con relación al contenido proteico, este contiene albumina (65%), globulina (17%), prolamina (11%) y glutelina (7%). El amaranto contiene importantes carbohidratos; la sacarosa, la rafinosa, la estaquiosa, la maltosa, el inositol y el almidón, este último tiene una característica molecular muy peculiar; en términos de tamaño de partícula del almidón de amaranto es la molécula más fina que se ha encontrado hasta el momento en la naturaleza. Entré los ácidos grasos contenidos por el amaranto, destaca el ácido linoleico

(también conocido como Omega-6). También el ácido linolénico está presente en una pequeña proporción. Aparte de los ácidos grasos esenciales referidos, el amaranto también contiene una gran cantidad de escualeno, un intermediario importante en la síntesis esteroide en el cuerpo humano.

Los minerales presentes son calcio, fósforo, hierro y zinc, cantidades superiores a las de los cereales tradicionales e incluso las contiene en mayor proporción que la leche materna; calcio 1.262mg/100g, fósforo 455mg/100g y hierro 10mg/100g. Las vitaminas presentes en el amaranto contienen riboflavina, niacina, ácido ascórbico y ácido fólico, tiamina, biotina y  $\beta$ -caroteno, todos básicos para una buena alimentación. Contiene también almidón en un 50 y 60%, siendo un alimento nutracéutico que cumple múltiples funciones curativas en nuestro organismo, ya que es muy importante su alto contenido de fibra facilitando de este modo la digestión.

### **Los incas y su proceder en el ámbito bélico**

Los incas, una de las más importantes culturas que se desarrolló en América del Sur, fueron acehedores de un vasto imperio, donde se gestó una importante e imponente civilización, donde las técnicas agrícolas y arquitectónicas les permitieron controlar diferentes zonas de producción para su propio beneficio. Este vasto imperio se extendía por una franja extensa ocupados actualmente por Bolivia, Perú, parte de Ecuador, Argentina, Chile y Colombia.

Los incas eran de una trayectoria pacifista, donde las tácticas para la conquista de un pueblo, lugar o cultura en busca de territorios nuevos no eran violentas. Según nuevos estudios que se realizaron por la Universidad del Sur de Connecticut, mismos que investigaron los esqueletos que fueron encontrados en todo el vasto territorio de los incas, no encontraban signos de heridas de guerra, en la mayoría de esos armazones.

[Según] mis descubrimientos acerca de los Incas, he llegado a determinar que sí eran guerreros, pero también eran diplomáticos. Encontré evidencia de traumas por armas durante la época Inca en Cuzco y alguno de los traumas fueron fatales. Entonces sería incorrecto decir que los Incas eran completamente pacíficos. Pero no encontré un gran número de lesiones por armas. Por lo tanto, también es incorrecto decir que los Incas eran beligerantes. Sí usaron la guerra como un método de conquista, pero también utilizaron otros métodos menos peligrosos y costosos, como la diplomacia, los incentivos económicos y el control ideológico como parte de su método de conquista y consolidación (Andrushko, 2023).

Los incas, cuando se trataba de conquistar un nuevo territorio, eran más diplomáticos, pues antes de cualquier mal entendido o enfrentamiento, se mandaba a uno de sus allegados más importantes del inca para realizar un diálogo con el territorio en conflicto, para ofrecerles protección militar y también regalos que pertenecían en su gran mayoría a la nobleza de este imperio. El antropólogo Alan Covey, del Instituto Dartmouth, realiza un comentario relacionado al descubrimiento de la antropóloga Andrush:

Se añade evidencia de que los incas no hacían uso de la violencia para aumentar su imperio, aunque necesitamos más datos de los esqueletos encontrados en las zonas incas, donde sí se cree que hubo guerras. Durante el siglo pasado los arqueólogos han ido desvelando poco a poco mitos narrados a los españoles por los incas, quienes ilustraban a esta civilización como una cultura responsable de terminar con varios siglos de guerras regionales al conquistar a los pueblos hostiles.

Como se dijo anteriormente, la fuerza fruta no fue usada por esta cultura, más bien fue una cultura de armonía que consolida a este imperio de grandeza, en momentos en donde no se podía consensuar un arreglo entre las partes en conflicto, ni tampoco se podía llegar a un acuerdo mutuo entre ambas partes, los incas decidían utilizar la fuerza bruta para poder terminar con el conflicto, situaciones que pasaba en ocasiones contadas.

De 454 esqueletos hallados en 11 zonas localizadas en torno a 150 kilómetros de la capital inca, se han encontrado pocos con heridas de guerra. Estas zonas datan entre el 600 y el 1532. Los investigadores buscaban lesiones en el cráneo que fueran provocadas por hachas o garrotes u otras armas incas, pero no han tenido suerte. Antes de que los incas llegaran al poder, solo uno de los 36 individuos tenía lesiones de guerra en la cabeza. A medida que crecía el Imperio inca desde el año 1000 hasta el 1400, cinco de los 199 individuos, o el 2,5 % que vivían cerca de Cuzco tenían lesiones. Durante la época de esplendor del Imperio, desde el 1400 hasta el 1532, las heridas de guerra se han hallado en 17 de los 219, un total de 7,8%. A pesar del crecimiento de las fracturas de cráneo después del 1400, este tipo de lesiones son esporádicas, según opina Andrushko, lo que indica que los incas tienen una larga historia de conquistas pacíficas (Wernke, 2011: 5).

Los resultados de este estudio indican que, en las principales estructuras craneales halladas, las lesiones sugestivas de guerra eran raras durante el final del Período Intermedio (2,5%; 5 de 199) y aumentó significativamente en el Período Inca Imperial (7,8%; 17 de 219). A pesar del aumento significativo en tiempos de los incas, la evidencia por lesiones sugestivas de guerra fue solo esporádicamente distribuida en sitios de la periferia del Cuzco y fue íntegramente ausente en los sitios centrales. Estos resultados tienen distintas implicaciones de cómo los incas construyeron su imperio en la región capitalina. “Para evaluar completamente el papel de la guerra en el surgimiento y expansión del Imperio Inca es importante, primero, examinar como línea de base la evidencia de la guerra en Cuzco antes de estos períodos de tiempo en el Horizonte Medio” (Andrushko, 2011: 368).

Todo este comportamiento de armonía de los Incas y el manejo diplomático en la mayoría de sus conquistas y peleas, se debieron a la base de su alimentación, el consumo de alimentos que se tenía en la región eran ricos en cereales originarios de los Andes, los cuales eran una gran fuente de proteínas que aparte de alimentarlos lograban preservar la estabilidad emocional de esta cultura y ser realmente pacífico (falta fuente).

### Conclusiones

Todo este comportamiento de armonía de los incas y el manejo diplomático, en la mayoría de sus conquistas, se debió a la base de su alimentación; el consumo de alimentos que se tenía en la región eran ricos en cereales originarios de los Andes, los cuales eran una gran fuente de proteínas que contenían diferentes nutrientes que, aparte de alimentarlos, lograban que el carácter de esta cultura sea realmente pacífico.

El consumo de estos alimentos ancestrales evita la alteración nerviosa del organismo, manteniendo y logrando que la persona logre tener una estabilidad emocional, ya que el contenido nutricional de la quinua, amaranto y cañahua, evita la alteración nerviosa del organismo.

*Los resultados de este estudio indican que, en las principales estructuras craneales halladas, las lesiones sugestivas de guerra eran raras durante el final del Período Intermedio (2,5%; 5 de 199) y aumentó significativamente en el Período Inca Imperial (7,8%; 17 de 219).*

## Bibliografía

ANDRUSHKO, Valerie.

2011. "Skeletal evidence for Inca warfare from the Cuzco region of Peru". En: *American Journal of Physical Anthropology*, vol. 143: 323-489. Universidad del Sur Connecticut. Connecticut, Estados Unidos.

CALDERÓN, VÁSQUEZ Sonia.

2017. *Estudio físico-químico del grano de amaranto (Amaranthus caudatus), variedad Óscar Blanco para su aprovechamiento con fines industriales*. Proyecto de grado para la obtención de licenciatura, carrera de Química Industrial, Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.

Enciclopedia Humanidades.

2023. "Organismos heterótrofos". Disponible en: [www.humanidades.com](http://www.humanidades.com) (consultado el 2 de agosto de 2023).

FAO

2001. *Agrodiversidad de la quinua en la cuenca del Titicaca*. Universidad Nacional Autónoma de Puno. Puno, Perú.

FLORES NINJA.

s.f. "Quinoa, ¿qué es? Características, propiedades, especies". Disponible en: [www.flores.ninja/quinoa](http://www.flores.ninja/quinoa) (consultado el 30 de junio de 2023).

GONZÁLEZ, Alemán.

s.f. "La Quinoa: 'El grano dorado de los Andes' y su importancia socioeconómica en Bolivia". Disponible en: [www.alimentosargentinos.magyo.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.magyo.gob.ar) (consultado el 20 de julio de 2023).

HORKHEIMER, Hans.

1960. *Nahrung und Nahrungsgewinnung im vorspanischen Peru*. Colloquium Verlag. Berlín, Alemania.

INSTITUTOS DE NEUROCIENCIAS APLICADAS.

2023. "¿Qué son los neurotransmisores?". Disponible en: [www.neurocienciasaplicadas.org](http://www.neurocienciasaplicadas.org) (consultado el 5 de julio de 2023).

INSTITUTO INTERAMERICANO DE CIENCIAS AGRÍCOLAS.

1976. *II Convención Internacional de Quenopodiáceas. La quinua y cañahua en Bolivia (informe de conferencias)*. Potosí, Bolivia.

KIETZ, Renate.

1992. *Compendio del Amaranto*. Instituto Latinoamericano de Investigaciones Sociales. Editorial Garza Azul. La Paz, Bolivia.

ROJAS MAMANI, Reyna.

2012. *Obtención de harina de amaranto de dos variedades*. Proyecto de grado para la obtención de licenciatura, carrera de Química Industrial, Universidad Mayor de San Andrés. La Paz, Bolivia.

WERNKE, Steven.

2011. "Negotiating Community and Landscape in the Peruvian Andes: A Transconquest View". En: *Science News*. Universidad de Vanderbilt. Tennessee, Estados Unidos.

## Entrevistas

Valerie Andrushko, Ph.D., profesora del Departamento de Antropología de la Universidad Estatal del Sur de Connecticut, Estados Unidos. Entrevista realizada el 26 de julio de 2023 a través de correo electrónico.

# EL PATRIMONIO ALIMENTICIO: APRECIACIONES ENTORNO A LA CULINARIA KALLAWAYA

## THE FOOD HERITAGE: APPRECIATIONS REGARDING KALLAWAYA CULINARY

ADA BELÉN ALVAREZ CELIS<sup>1</sup>

### Resumen

En este artículo se empleará la noción crianza desde la visión del cuidado de los alimentos que practicaba la cultura kallawayaya. Para ello se desglosará un testimonio sobre los alimentos que se consumían antiguamente y también se presentará una experiencia de elaboración de estos, con el fin de construir o recuperar la memoria entorno a los alimentos que eran ingeridos por las y los abuelos, alimentos que iban acompañados por plantas medicinales, considerándose que estas puedan cumplir algún rol, ya sea curativo, alimenticio, saborizante u otro. A su vez, con este artículo se busca abordar el tema en cuestión desde la emergente necesidad de salvaguardar estas formas de elaboración, producción y consumo de alimentos sanos, que refuercen la noción de salud integral junto con el cuidado del territorio y su biodiversidad.

**Palabras clave:** Culinaria kallawayaya, cultivo, salvaguardia, acompañamiento, salud integral.

### Abstract

*In this article, the notion of parenting will be used from the vision of food care practiced by the Kallawayaya culture. To do this, a testimony will be broken down about the foods that were consumed in the past and an experience of preparing these will also be presented, in order to build or recover the memory around the foods that were eaten by the grandparents, foods that were accompanied by medicinal plants, considering that these can fulfill some role, whether curative, nutritional, flavoring or other. In turn, this article seeks to address the issue in question from the emerging need to safeguard these forms of preparation, production and consumption of healthy foods, which reinforce the notion of comprehensive health along with the care of the territory and its biodiversity.*

**Keywords:** *Kallawayaya cuisine, cultivation, safeguarding, accompaniment, integral health.*

---

<sup>1</sup> Licenciada en Sociología, investigadora independiente del Centro Integral de Capacitación y Desarrollo Kallawayaya (CICADEKA). Correo electrónico: adaalvarezcelis@gmail.com

## Introducción

La cultura kallawayaya se encuentra situada en la provincia Bautista Saavedra del departamento de La Paz (Bolivia), a una distancia de 2.525 km<sup>2</sup> de la sede de gobierno y en la frontera con el Perú. La provincia Saavedra se compone de dos secciones municipales que se sitúan en las localidades de Charazani (compuesta por siete distritos, con una población de 13.023 habitantes) y Curva (compuesta por ocho distritos, con una población de 3.285 habitantes), haciendo un total de 16.308 habitantes (Censo Nacional de Población y Vivienda, 2012). Con la promulgación de la nueva Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia (2009), Bautista Saavedra optó por reconstituirse como Nación Kallawayaya.

La cultura kallawayaya, desde épocas inmemoriales, se ha caracterizado por ser famosa por sus conocimientos en la utilización de su medicina ancestral, logrando curar enfermedades tanto comunes como extrañas, acción que traspasa las fronteras regionales y nacionales. De hecho, la Cosmovisión Andina de la Cultura Kallawayaya fue reconocida como Obra Maestra del Patrimonio Oral e Intangible de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) el 7 de noviembre de 2003. Esta nominación fue otorgada, como se dijo, por sus éxitos en la cura y tratamiento de diversas enfermedades aplicando la farmacopea kallawayaya, la cual emplea elementos naturales como el animal, vegetal y mineral. Cabe destacar que, históricamente, se identifica a través de las voces de los abuelos y abuelas de las comunidades de Canlaya, Chajaya, Huata Huata, Inca Roca, Chari y Curva, como la cuna de la cultura ancestral precolonial que, por memoria histórica y prácticas culturales, siempre se han denominado kallawayaya, caracterizándose por el manejo de plantas medicinales y demostrando con ello su amplio conocimiento en el manejo de la medicina ancestral. Esto en contraste con las demás comunidades que, hasta antes de la promulgación de la Constitución Política del Estado, solo se identificaban como provincianos de Bautista Saavedra.

En ese marco, es fundamental salvaguardar todo lo que implica y hace a la cultura kallawayaya, siendo un tema transversal el resguardo de la alimentación ancestral que se encuentra en peligro de pérdida a causa de la muerte de los portadores del conocimiento, los fuertes movimientos migratorios y los cambios alimenticios en la provincia Bautista Saavedra, aspectos que se profundizan luego de la revolución de 1952, generándose así movimientos migratorios permanentes hasta 1980 por parte de las generaciones jóvenes y personas adultas de edad intermedia, quienes se trasladaron a las principales ciudades de Bolivia, quedando en las comunidades kallawayayas un alto porcentaje de personas de tercera edad. Otro elemento que agrego a estos movimientos migratorios es la inauguración de caminos, acciones que permitieron la salida, con mayor facilidad, de los comunarios con dirección a las ciudades de La Paz, Cochabamba y Oruro. Además de permitir el ingreso de productos alimenticios foráneos, incrustándose de forma lenta en el comercio y mercado kallawayaya, cambiando así la dinámica de comercialización de productos (antiguamente el intercambio de estos era mediante el trueque). De esta manera, esta actividad se modificó gracias a la venta de pro-

*La cultura kallawayaya, desde épocas inmemoriales, se ha caracterizado por ser famosa por sus conocimientos en la utilización de su medicina ancestral, logrando curar enfermedades tanto comunes como extrañas.*

ductos no solo de la producción familiar sino también de comercialización de objetos procesados por industrias bolivianas, peruanas y otras. Este cambio en el manejo económico ha generado la disminución de producción, variando a su vez los hábitos de elaboración y consumo de los alimentos tradicionales kallawayas, optándose por consumir producción foránea. Con ello se generó una problemática por el cambio de alimentos de consumo y la ausencia en la preparación de los alimentos kallawayas de productos de la región, que además van acompañados de algunas plantas medicinales alimenticias (por ejemplo, la *wacataya*, que forma parte de alguna comida).

### **Del concepto culinaria**

Según la Real Academia Española (RAE), “culinaria” deriva del latín *culinarius*, concepto se utiliza como adjetivo para referirse **aquello vinculado a la cocina.**

La noción culinaria hace referencia a **prácticas e identidades culturales** de cada comunidad, en esta confluyen **ritos sociales** ligados a la comida. En el **arte culinario “las recetas” suelen ser transmitidas de generación a generación, refleja las costumbres de un pueblo** y también otros aspectos culturales como las religiones y la política. Sin embargo, aquel arte no solo se queda en la comida en sí, sino que traspasa a las técnicas de elaboración y a los utensilios que se emplean en esta labor. Ambos son parte de una colección cultural particular, variando según la cultura y adaptándose a la disponibilidad de los productos-ingredientes y costumbres de cada pueblo. El primer utensilio culinario fue la mano misma, incluso cuando se consumía los alimentos crudos, pasando posteriormente a la producción y venta de alimentos de la sociedad industrializada.

La **culinaria está relacionada con el desarrollo de la humanidad** y la organización social humana, pues en su búsqueda alimenticia se fue mejorando las dietas y con ellas organizado la sociedad, desarrollando tecnologías de producción, transformación y consumo.

En ese marco, al hablar de **patrimonio culinario me refiero** a la elaboración y presentación propia de una región o comunidad en particular (por ejemplo, la comida típica como el plato paceño u otros que pertenecen al patrimonio culinario de los pueblos andinos).

### ***El sistema agroecológico en el territorio kallawaya***

En las empinadas laderas de las montañas se construyeron terrazas para la agricultura, la cual se amoldó según la topografía en forma y tamaño. Dichas terrazas retienen el agua de lluvia que penetra al suelo, mientras que la manera adecuada en la que se hicieron los surcos permitirá una buena repartición de aquella. Las terrazas tienen regadíos que cumplen dos funciones: 1) se logra un cultivo intensivo mediante el riego artificial antes de la época de lluvias y 2) se utiliza en épocas de sequía, por lo que el riego será decisivo para

*En el arte culinario “las recetas” suelen ser transmitidas de generación a generación, refleja las costumbres de un pueblo y también otros aspectos culturales como las religiones y la política.*



**Figura 1:** Omar Álvarez trabajando en una *qapana* (comunidad Chajaya).

**Fuente:** Ada Alvarez C.



**Figura 2:** Terrazas ecológicas. Al fondo, el cerro sagrado Akamani (mayo de 2007).

**Fuente:** Ada Alvarez C.

el cultivo de buenos productos como el caso de plantas duraderas como la caña de azúcar o bien árboles frutales de la zona de los yungas.

La herramienta para la labranza del suelo es la *taclla*, un arado de pie con el que se saca terrones de tierra que son despedazados con un martillo de madera. La *taclla* y la técnica de cultivo datan de épocas precoloniales.<sup>2</sup> Los productos como tubérculos (papa, oca) son sometidos a métodos de conservación empleando el clima (las heladas, por ejemplo) resultando de ello otros productos como el chuño, pudiendo ser conservado en un tiempo indeterminado (van Kessel, 1993).

Ahora bien, la producción agrícola se basa en el sistema de *qapanas*, que son espacios de terreno colectivo destinado para el cultivo y que son manejadas bajo un sistema rotativo de cultivo. Por ejemplo, en la comunidad de Chari, ubicada en cabecera de valle, entre 3.590 y 3.800 metros sobre el nivel del mar (m s. n. m.), se tiene acceso a las *qapanas*, lugar donde se cultiva durante tres años: el primero dedicado a la papa, el segundo a la oca y el tercero a la cebada o arveja. Posteriormente, las *qapanas* deben descansar de tres a cuatro años para este tipo de cultivos y mientras tanto se las utiliza como pastizales comunes a nivel zonal para ovejas, cabras, caballos, burros y algunas vacas. En la zona intermedia, entre la cabecera de valle y la puna seca (entre 3.800 y 4.000 m s. n. m.), están las estancias de Caluyo, Charazani y Wanagachi, donde se cultiva en *qapanas* en un ciclo de siete años: el primero para papa, el segundo para oca y los siguientes cinco de descanso para este tipo de productos. Ese ti-

2 Previamente al arado de la tierra realizado por los hombres, las mujeres revuelcan la tierra con sus manos y luego, de cuatro a cinco meses, se vuelve a la *qapana* para deshacer los terrones grandes que tienen pasto con un martillo de madera o bien con una *chuntilla* (pico mediano). Picotean los terrones tanto hombres como mujeres, además de quemar la paja seca, retornando después de dos semanas para realizar surcos e iniciar la siembra (Felipa Yucra, comunidad de Chajaya, comunicación personal).

empo, más bien, las *qapanas* son aprovechadas para el manejo de rebaños de alpacas, ovejas y llamas. La zona de puna seca (entre 4.000 y 4.200 m s. n. m.) corresponde a Caluyo (donde se encuentran las estancias K'uichini, Wank'uchini y P'achakachi) y Chacarapi (donde se ubican las estancias Píqañani y Jach'achi), área donde se cultiva *luki qapana* con un ciclo de rotación de seis a siete años. Durante el primero se cultiva papa *luki* (papa amarga), de la que se reelabora chuño y tunta, mientras que el resto del tiempo *luki qapana* se destina al descanso (de cinco a seis años), periodo de tiempo que es empleado para el pastoreo de alpacas y llamas (estas últimas en poca cantidad). La zona de puna seca-serrana (entre 4.200 y 4.760 m s. n. m.) corresponde a las estancias Caluyo (Qinwili, Utamqarqa y Wayllaqhata) y Chacarapi (Phujyuni y Llawinutjata), donde se cultiva algo de cebada berza, aunque es empleada más para la crianza de camélidos (alpacas, por ejemplo). En Chari hay siete *qapanas* principales como Ch'uru (con Wayrapata, *qapana* secundaria, que ocupa el mismo lugar en el ciclo de rotación), también están Qhapalaya y Wanagachi (con Waqawaqan como *qapana* secundaria), Phajcha K'uchu Janax *pallqa*, Kanulaya (o Ura *pallqa*) y Laphani (o Chullpa). Estas rotan iniciándose con Ch'uru, donde se cultiva papa, y al año siguiente lo mismo pero ahora en Qhapalaya y así hasta emplear todas. El ciclo se inicia con el barbecho de las *qapanas* y después de carnavales se preparan las parcelas donde varias personas ayudan bajo la modalidad de *ayni* o *minka*: los hombres abren surcos con el *taclla* mientras que las mujeres revuelcan los terrones. En junio se escoge las semillas después de la época de cosecha, luego se deja la parcela hasta la llegada de las primeras lluvias dando inicio así a la siembra a principios de septiembre (Llanos y Spedding, 1999).

En Chari, con los movimientos migratorios de finales de la década de 1990, el sistema de *qapanas* cambia de dos maneras: 1) ya no se completa el ciclo de tres años de cultivo, aunque se mantiene el periodo de siete de descanso y 2) hay un abandono progresivo de las *qapanas* más distantes. En la primera, los residentes optan por cultivar el primer año papa y después se deja el terreno para que descansen por otros seis. Asimismo, destacar que ya no se cultiva en el tercer año, esto solo se da en ciertas *qapanas*, la principal de Laphani y las secundarias de Waqawaqan, Wayrapata, Japixatan, el tercer año es para el cultivo de trigo, arveja, cebada, en la que no todas las familias dan importancia en sus cultivos. Por último, la *qapana* más afectada es Waqawaqan, ubicada esta en un cerro colindante a Lunlaya (Abajo) y Chajaya (Arriba). Se dice



**Figura 3:** Comunidad de Chajaya. A su alrededor las terrazas y *qapanas* del distrito Chajaya-General Gonzales.

**Fuente:** Ada Alvarez C.

que ya no se va hasta ahí debido a la distancia, aunque en el pasado se iba a cultivar a esta *qapana* tanto de Chari como de las comunidades de altura. Por este panorama esta *qapana* se ve afectada por la falta de mano de obra, considerando que la familia y comunarios tienen la doble residencia, moviéndose entre lo rural y urbano (Llanos y Spedding, 1999).

En la comunidad Chajaya, la de puna (entre 3.900 a 4.500 m s. n. m.) tiene siete *qapanas*. Cada una de ellas es usada por tres años, es decir, que los cultivos de papa, oca y cebada rotan, y entran en descanso por otros cuatro. En la cabecera de valle (entre 3.600 a 3.900 m s. n. m.) se tiene igualmente siete *qapanas* bajas. Cada una de ellas es utilizada por cuatro años consecutivos, para luego descansar por otros tres. El valle (entre 3.100 a 3.600 m s. n. m.) están los bajíos de Qonlaya y que se dividen en dos: en una zona de producción con riego se cultiva maíz, trigo, arveja y papa *mili* y en una segunda zona sin riego se cultiva arveja y trigo (en este sector el uso del suelo es permanente). El trabajo en las *qapanas* predomina la utilización de la *chakitajlla* y la tracción de animales, los cuales son empleados generalmente para la siembra de arveja, maíz, trigo (OSALA, 2013).

### **Los alimentos y productos ancestrales de la región**

La provincia Bautista Saavedra, Nación Kallawaya, tiene como principal actividad la producción agrícola y, en menor medida, la ganadería. En el aspecto agrícola se destaca la producción de papa (en diversas variedades), papaliza, chuño, oca, *kaya* (oca deshidratada) y tunta. Entre los cereales que se producen están el trigo, el maíz y la cebada. Asimismo, se producen hortalizas como la zanahoria, haba, arveja y cebolla, entre otras. Respecto a la cría de animales comestibles se tiene al cuy, al conejo de castilla, las gallinas y las ovejas y, en el área del Altiplano, a las alpacas. De igual forma, algunas familias crían patos y animales de carga como mulas y caballos.

Según Otero (1951), el maíz es el tubérculo más importante en este territorio, existiendo gran una variedad que se diferencian por su color, del cual se puede elaborar muchos alimentos: *lawá* de maíz, humintas (a la que se agrega queso, habiendo dos formas de cocción: al horno y a la olla), del maíz también se hace chicha, bebida consumida en fiestas tradicionales de la región, con las chalas (cáscaras) techaban sus chozas, el marlo (o “corazón”) se utilizaba como combustible para la cocina. Así también del huiro o caña de maíz es aprovechada por su riqueza en azúcar, con el maíz morado se tiñe la mazamorra a la cual se la conoce como *posko-api* y del tallo del maíz se puede también elaborar miel. El grano del maíz tostado es un alimento consumido por el médico kallawaya en sus viajes, así como en la jornada de trabajo agrícola. Con el maíz molido mezclado con harina de trigo se elabora pan de trigo (Otero, 1951).

La papa es otro producto importante en la región, de la cual se puede obtener el chuño y la tunta, dos formas de conservación de este tubérculo. El chuño se obtiene sometiendo a la papa a la helada y al sol de forma alternativa, tornándose de un color negro y haciéndose pesado y duro. En cambio, la tunta es un producto blanco, fofo y liviano. Para obtener este producto se somete a la papa, alternativamente, a una corriente de agua y a la helada (Otero, 1951).

El *Catálogo de la agrobiodiversidad* (Gobierno Autónomo Municipal de Charazani, 2019) describe los siguientes productos y alimentos de la región:

TIPO DE PRODUCTO	NOMBRE	ALIMENTOS QUE SE ELABORAN
Cereales	Cañahua	De la cañahua se hace el pito de cañahua y el <i>phiri</i> cañahua, que es mezcla del pito con agua.
	Quinua	De la quinua se hace sopas, guisos, tortillas, jugos y repostería.
	Maíz	Del maíz se hace harina y chicha, entre otros usos alimenticios.
Frutos	Lacayote	Este fruto crece cerca de las chacras y generalmente se lo emplea para hacer sopa. También se lo hace secar al sol por tres meses para hacer <i>watia</i> (cocción dentro de la tierra).
	Tumbo	Se lo consume fresco en forma directa. Se usa en la preparación de jugos, postres y cocteles.
Papas nativas	Papa <i>huaycha</i> Papa <i>luntu</i> Papa <i>jurima</i> Papa <i>yana imilla</i>	La zona andina cuenta con gran variedad y se las consume hervidas, fritas, al horno, en guisos, etc. Es el acompañamiento ideal de ensaladas y carnes.
	Papa <i>luki</i> (amarga)	La papa <i>luki</i> es procesada como chuño o tunta, lo cual implica emplear una tecnología andina tradicional que pasa por congelar, lavar y secar.
Oca (existe gran variedad que se diferencian por su color)	<i>Kheni</i> oca Manzanilla oca <i>Puca</i> manzanilla <i>Quilla pukucho</i> oca <i>Yuraj pukucho</i> oca	Antes de consumirla hervida o al horno, previamente se la expone al sol para que aumente su sabor dulce, pudiendo acompañar ensaladas y carnes. Otra forma de uso es deshidratarla, producto que se conoce como <i>kawi</i> . También se puede procesar con la fermentación y secado al sol, producto conocido como <i>kaya</i> . La preparación tradicional en la zona es el pan de <i>kaya</i> o <i>parara</i> .
Tubérculo papalisa	Papalisa	Se la consume hervida y guisada. Las recetas tradicionales son el ají y la sopa de papalisa.
Tubérculo racacha	Racacha	Puede ser consumida frita, hervida y al horno. Se la sirve hervida o cocida con ají y acompañada de guisos. Cuando se la acompaña al chancho al horno es la comida tradicional en los matrimonios.
Tubérculo yacón	Yacón	No necesita cocción cuando se le quita la cáscara. Se acostumbra exponer al sol para aumentar el sabor dulce.
Animales de consumo	Alpaca	Su carne puede cocerse como fritura al horno. Así también se acostumbra secarla al sol para hacer charque con el fin de que dure más tiempo. Además de darle otros usos a sus lanas y algunas partes de su cuerpo. Las comunidades alpaqueras aprovechan su carne, lana, cuero, heces para abono y el <i>sullu</i> , que es el feto de alpaca, para rituales en épocas festivas y significativas para las comunidades.
	Cuy	El cuy es muy nutritivo en proteínas con poco contenido graso. Tiene un alto contenido en colágeno, vitaminas y minerales. Su cocción puede ser hecha en asados, estofados y al horno. El ají de conejo cuy es una de los platos más importantes de la región.
	Trucha	La trucha ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares, el colesterol y la hipertensión. Se puede consumir al horno, frito y a la parrilla.

Fuente: Con base al *Catálogo de la agrobiodiversidad* (Pacha Trek, 2019).

Parte de la información del cuadro anterior es el resultado del trabajo realizado por el emprendimiento Pacha Trek, y el municipio de Charazani, con la finalidad de hacer conocer los productos que tiene esta parte de la región, vale decir, las comunidades de Qutapampa, Caluyo, Chacarapi y Chari. Se trata de un destacable esfuerzo que permite conocer sobre su producción y uso, información que se refuerza con la descripción que hace una mujer kallawayá de la comunidad de Caata “[tenemos] variedad de papas, oca, papaliza, *qawi*, *kaya*, trigo, arveja, haba, cebada, chuño y verduras en época de lluvia” (Sajama, 2022).<sup>3</sup>

### Reconstruir el alimento, ¿qué se comía?

A continuación, dos testimonios cortos sobre lo que se comía antes en Chajaya. Para ello se elaboró una entrevista a un tío mío (Eloy Álvarez), quien vivió en la comunidad hasta su juventud y que hoy reside en la ciudad de La Paz a sus 71 años de edad. Y un segundo testimonio o actividad con una mujer de 38 años que reside en la comunidad de Chajaya, con quien se tuvo la oportunidad de organizar y participar (en Charazani en abril de 2023) de la “Feria de salud, proyecto prevención y control de diabetes”.

#### Testimonio 1

Entrevista realizada a Eloy Álvarez, oriundo de Chajaya, actualmente residente en la ciudad de La Paz (julio de 2022). La entrevista giró entorno a los platos que se consumían en el pasado, qué comida es originaria de la provincia Bautista Saavedra y si llevan alguna planta medicinal como complemento.

#### *Cuy uchu*

**Pregunta (P):** ¿Qué se comía antes?

**Respuesta (R):** Primer plato: *cuis cuis*, ají de conejo. En quechua *cuy uchu* llaman, pues. En castellano es ají de conejo. Mi mamá también hacía con arroz blanco *k'aja*, [como] le dicen allá y su augado [*sic*], papa blanca, arroz, chuño, conejo y su augado; ese es el primer plato desde que yo he nacido. Mi mamá sabe preparar en su cumpleaños. Ahora el ají de conejo es casi similar: papas pequeñas y augado, el conejo frito [se] lo mete al augado, [este] ají de conejo igual tiene chuñito, no tiene arroz.

**P:** ¿Cómo se prepara ese *ahogado*?

**R:** [Para] el augado, ají amarillo entero es molido en batán. Eso nomás, [también] cebolla, [y si es] tiempo de alverja con alverjita.

#### *Sopa de kullis*

**P:** ¿Qué plato es originario de la provincia?

**R:** ...lo que no debe conocer nadie es sopa de *kullis*. Eso es como acelga con hojas grandes, [hay] arriba, en Canlaya, [ahí] hay esa sopa de *kullis*. Es bueno para el *chaqui* [molestia por consumir alcohol en

3 Información extraída del estudio de mercado *Ecoturismo comunitario “Rutas de la cultura y medicina kallawayá”, comunidades Chari-Lagunillas-Curva-Chajaya, provincia Bautista Saavedra*, en el que la hermana Brígida Sajama describe lo que se produce en su comunidad (Caata) con el fin de impulsar el turismo comunitario en la región.



**Figuras 4 y 5:** Plantas *kullis* hembra y macho (comunidad de Chajaya).  
**Fuente:** Ada Alvarez C. (abril de 2022).

demasiá]. Cuando se está mal de borracho, eso [*kullis*] es una hierba fresca, eso picando y lavándolo se mete a la sopa, viene con *caya* machucada o bien con maíz [...] o sea que se lo retuesta el maíz un poco, no bien tostado, eso no muelen como la harina, lo retuestan y después lo meten al agua. Del agua, sacándolo un poquito, lo machucan y eso al caldo de *kullis* lo meten, lo pican tipo acelga [...]. El *kullis* es como el fricasé, ¿siempre en carnavales se toman [alcohol] no ve? Al día siguiente se prepara *kullis*. Es un plato medio extraño.

### **Sopa de oca**

**P:** ¿Qué otro plato cocinan?

**R:** [...] hacen también allá oca fresca como papalisa, lo pican para sopa [...] rico es. Tenía una tía Valentina, se llamaba. [Ella cocinaba], era del tío Alberto su hermana [y cuando llegaba de la ciudad] al día siguiente carneábamos cordero y hacía pan, hacía sopa de oca con verduritas, en el campo no hay mucho eso, habita, alverjita, papa, oca, eso es picado como papalisa, igualito pues. Así es.

**P:** Ahí ponen carne, ¿o no?

**R:** Carne a veces, carne fresca o a veces carne seca, como lo llaman chalona [carne de color amarillento]. En seco cordero, llama, vaca, todo hacen. Esos son platos del pueblo.

### **Pesk'e**

**P:** ¿Cómo se hace?

**R:** [El] *pesk'e* con cueros de chanco la abuela Francisca sabe hacer. Cuando carnean chanco sacan cueros; en vez de chicarrón lo hacen secar como cinturones, así. Eso lo cortajea y debajo de la olla lo ponen... abajo. Olla de barro, prácticamente todas esas

*[El] pesk'e con cueros de chanco la abuela Francisca sabe hacer. Cuando carnean chanco sacan cueros; en vez de chicarrón lo hacen secar como cinturones, así. Eso lo cortajea y debajo de la olla lo ponen.*

comidas en olla de barro [se hacen]. Entonces ahí lo ponía quinua, lo movía, lo movía, bien seco y bien rico salía con ese cuero de chanco. Esas antiguas comidas pues son, cuando yo estaba chango antes que venga a la ciudad.

### **Sopa de juti**

**P:** ¿Y qué es la sopa de juti?

**R:** ...son bolitas, eso como *cochayuyo*, así parecido es, pero enteritos. Eso se sacaba de los lagos, a sus alrededores está, eso sacan, lo lavan y lo ponen a la sopa con verduras. Ahora ya no hay porque los lagos se están secando.

### **Lawa de maíz y lawa de arveja**

**P:** ¿Y la lawa de maíz y arveja?

**R:** La *lawa* de arveja cuando siembran arveja, eso se llama ají de arveja. También en vez de carne va con conejo cuis cuis tostado, eso rico es, ají de arveja. Después también *lawa* de maíz va con carne.

### **Otros alimentos**

**P:** ¿Qué otro plato originario me puedes mencionar?

**R:** Por ejemplo, *kawi* no conocen. Es oca fresca. Vas a cosechar oca y hay que rallar como rodajas de tomate, como rodajas de *racacha*, así hay que rallar y hacer secar como la *caya*, eso se llama *kawi*.

**R:** Mote de haba seca, [el] retostado meten al agua o sino hacen hervir como maíz. También lo hacen hervir como maíz.

**P:** ¿Tío y cosas para tomar, como chicha? ¿Para emborracharse o para refresco? ¿Para los dos?



**Figuras 6 y 7:** Hierba buena y perejil, plantas alimenticias y medicinales.

**Fuente:** [www.plantas.facilissimo.com](http://www.plantas.facilissimo.com)



**Figura 8:** *Wacataya*, planta alimenticia y medicinal.

**Fuente:** [www.blog.gustu.bo/?p=310](http://www.blog.gustu.bo/?p=310)

**R:** Para emborracharse, chicha de maíz *warapu* [jugo de la caña dulce] le ponen [...] eso sale como telitas, ¿no ve? Eso lo machucan y lo hacen chicha, lo de malo es con su saliva lo hacen fermentar, con eso fermentan, ¿secreto será?, ¿qué será? Como está espeso, no está saliendo el jugo, [entonces] mastican el maíz molido y eso lo fermentan.

**R:** Fresco de cebada tostado hacen hervir no crudo [se toma con agua]. De trigo se hace pito.

La información recolectada en esta amena conversación permitió conocer aquello a lo cual a veces se le presta poco o nada de atención, del cómo se hace y del cómo o de dónde viene algunos alimentos. Muchos de ellos salen del suelo, pero otros surgen en el agua y otros son proveídos de la crianza de animales comestibles del lugar, alimentos que se consumen con papa, maíz y verduras del lugar como arveja y zanahoria, entre otros. Sin embargo, otro elemento de interés fue consultar si estas comidas van acompañadas por plantas medicinales, hierbas alimenticias que sean preparadas junto a las comidas.

**P:** ¿Estos platos llevan alguna planta medicinal?

**R:** Las plantas son lo que dan gusto, ¿no ve? Orégano verde, por ejemplo, después perejil, después hierba buena para el chairo nomás [es]. No utilizan en cualquiera sopa de hierba buena. Mientras que el perejil y orégano utilizan para cualquiera sopa, ahí está la *lawa* de chuño, también *lawa* de maíz, *lawa* de *caya* y después *lawa* de arveja.

**R:** Después extraño, como te digo, [es el] caldo de *kullis*, hierba fresca para despejar la mente, para el *chaqui*. Esta hierba buena, orégano, perejil es para sabor nomás. Allá también se muelen *llajua*, pero con hierba buena muelen, [aunque] también muelen con *wacataya*, hay *wacataya* de planta y *wacataya* silvestre, también.

*Las plantas son lo que dan gusto, ¿no ve? Orégano verde, por ejemplo, después perejil, después hierba buena para el chairo nomás [es]. No utilizan en cualquiera sopa de hierba buena.*



**Figuras 9 y 10:** Fogones con ollas de barro y de aluminio (comunidad de Canlaya del distrito Chajaya).  
**Fuente:** Ada Alvarez S. (abril de 2022).



**Figuras 11 y 12:** Ollas de barro en la feria de Qalla Qallan en el municipio de Charazani y que se lleva a cabo todos los 8 de septiembre.  
**Fuente:** Ada Alvarez C. (8 de septiembre de 2007).

**R:** Después también hay anís silvestre. Por ejemplo, esas silvestres tomas para [el] dolor de estómago, [el] anís silvestre también tipo *muña* que llaman aquí [...]. Hay tres clases de *muña* que hacen *wallaque*, después la otra *muña* es para [el] dolor de estómago [y] se toma en mate. Y hay otra *muña* de hojas grandes como [el] perejil. Ese también es para mate.

La presencia medicinal de estas plantas es indudable en la comida y después de comer (si se lo requiere por algún dolor de estómago).

Un elemento fundamental para hacer cocer los alimentos es el fogón a leña. No se hacía cocer con palo rajado como muchos creen que se hace, sino con cuatro tipos de elementos naturales para que arda el fogón:

**R:** Con cuatro cosas se cocina en fogón de barro, primero con taquia de llama, [que es] el excremento, con eso. Después [con el excremento] de la vaca, después con *muña* hacen secar la *muña*, después con

naca son unas plantas, al último con palo rajado, eso es raro algunos no tienen arbolito. Eso se guarda para tiempo de lluvia (...) Lo cortan el eucalipto, eso lo hacen secar. Y eso utilizan para tiempo de lluvia [como leña]. aquí lo llaman tola, allá se llama *queñua*, no se hace con palo rajado”.

En *Kallawayá, soqen ikaj mach'a (el sabio que porta la medicina): historia, cosmovisión y cultura de la nación Kallawayá* (2019), de Juan Pedro Debreczeni Aillón, se menciona que la cerámica y alfarería de esta cultura se expresa en la elaboración de diversos objetos que se utilizan en la vida cotidiana: platos, ollas, cántaros, apuntando como especialista en la elaboración de estos objetos al ayllu Amarete, comunidad de Chacawayá (Debreczeni, 2019).

En la entrevista que hice, interrogado sobre este tema, mi tío también menciona que las ollas eran elaboradas en Chacawayá:

**R:** Se cocinaba toda la vida en ollas de barro, porque ollas de aluminio allá no había. Ahora los de Amarete ya no hacen muchas ollas de barro porque ya lo ha hecho competencia [las] ollas de aluminio, *manqa llucha*, se las llama. *Manqa* quiere decir “olla”, *llucha* [significa] “que lo hace con barro” [...] en Chacawayá de Amarete, más arriba, esos [los comunarios] llevaban a todas las ferias así, cargando más que todo a Qalla Qallan, los 8 de septiembre. Después llevaban también a Carijana, por ahí dentro a los Yungas. Pero la comida es más rica en olla de barro que en olla de aluminio. Se utilizaba con cucharón de palo, *wislla*, para mover.

**P:** ¿Y de dónde compran?

**R:** Hacían ahí adentro, en los Yungas. De abajo traían.



**Figuras 13 y 14:** Preparación de *cuy uchu* por la mujer kallawayá Felipa Yucra y sus hijas.

**Fuente:** Ada Alvarez C. (abril de 2022).



**Figura 15:** Feria de la salud realizada en el marco del proyecto “Prevención y control de diabetes” el 22 de abril de 2022 en la plaza de Charazani, provincia Bautista Saavedra. **Fuente:** Ada Alvarez C. (abril de 2022).

**Una comida saludable es la alimentación ideal para prevenir la diabetes**

**Recetario de: COMIDA SALUDABLE**

**Aji de papalisa**

**Ingredientes:**

- Papalisa
- Habas verdes
- Arveja verde
- Cebolla
- Zanahoria
- Pimiento
- Tuna
- Poro

**Preparación:**

Ponga la papalisa en una olla con agua y déjela cocer por unos 30 minutos. Cuando esté cocida escúrrala para escurrir. En una cacerola fría con aceite caliente, a fuego lento, la cebolla y la zanahoria picadas junto con la carne molida. Posteriormente eche el agua caliente, agregue los habas, arvejas, pimiento y poro. Cocine a fuego medio, agregue la papalisa y vertida a la olla de arvejas para mezclar los sabores. Déjela reposar por unos 10 minutos. Ponga nuevamente el aji de papalisa con vinagre a la olla.

**Aji de conejo**

**Ingredientes:**

- Conejo
- Cebolla
- Haba verde
- Arveja verde
- Zanahoria
- Pimiento
- Tuna
- Aji colorado
- Pan molido

**Preparación:**

En una noche anterior a la preparación del aji cocine los conejos en una olla con agua caliente y déjalo cocer por unos 30 minutos. Agregue la papalisa y vertida a la olla de arvejas para mezclar los sabores. Déjela reposar por unos 10 minutos. Ponga nuevamente el aji de papalisa con vinagre a la olla.

**Lawa de maíz**

**Ingredientes:**

- Chiriqui
- Harina de maíz
- Tomate
- Cebolla
- Pimiento
- Aji molido
- Habas verdes
- Papa

**Preparación:**

Ponga a hervir agua con el chiriqui durante 20 minutos, colócale los tomates, la papa y la harina de maíz. Déjalo cocer por 10 minutos y agregue los habas. Cuando los ingredientes estén cocidos, agregue la leña por 10 minutos.

**Lawa de arveja**

**Ingredientes:**

- Chiriqui
- Arveja
- Tomate
- Cebolla
- Pimiento
- Aji molido
- Papa

**Preparación:**

En una noche anterior a la preparación del aji cocine los conejos en una olla con agua caliente y déjalo cocer por unos 30 minutos. Agregue la papalisa y vertida a la olla de arvejas para mezclar los sabores. Déjela reposar por unos 10 minutos. Ponga nuevamente el aji de papalisa con vinagre a la olla.

**Figuras 16 y 17:** Dípticos explicativos sobre los alimentos saludables que circularon durante la feria de la salud el 22 de abril de 2022. **Fuente:** FILAC (abril de 2022).

Por último, menciona el investigador Debreczen que, en la actualidad, en Chacawayá muy pocas personas preservan estos saberes, siendo los ancianos de la comunidad quienes aún elaboran piezas de barro cocido (Debreczeni, 2019).

**Testimonio 2. Actividad “Feria de salud, proyecto prevención y control de diabetes”**

En abril de 2022 se realizó una feria de salud en el marco del proyecto prevención y control de diabetes desarrollado entre el Gobierno Autónomo Municipal de Charazani y el Fondo Indígena de América Latina y el Caribe (FILAC), en ese contexto se programó exponer y compartir la comida del lugar en la feria, para lo cual se invitó a una mujer kallawayá para preparar la comida de la provincia, siendo esta la



**Figura 18:** Autoridades presentes en la feria de salud del 22 de abril de 2022 (de derecha a izquierda): el alcalde municipal de Charazani, Luis Palli, y Gabriel Muyuy, secretario del FILAC.

**Fuente:** Ada Alvarez C. (abril de 2022).

hermana Felipa Yucra de la comunidad de Chajaya, quien cocinó cuatro platos de la provincia Bautista Saavedra: *Cuy uchu* (ají de conejo), *lawa* de arveja, ají de papalisa y *lawa* de maíz. Para dicha preparación se tuvo que ver qué productos se tenía ahí en la comunidad y qué otros faltaban, como ser la arveja (por no ser temporada) y también porque se había vendido la que se tenía. Las experiencias acerca de la cocción de los cuatro platos se basaron en dos momentos: Primero cuando Felipa Yucra se hizo guiar con su mamá sobre la forma de elaborar el *cuy uchu*, ello porque eso ya no se cocina seguido, porque casi siempre solo se cocina en fiestas como los prestes, y porque la gente se ha acostumbrado a comer otros platos como sopa de arroz o fideo, y realizar segundos sencillos como el pollo frito. Por otro lado, cabe destacar que en el preparado del ají de papalisa también se añadió la planta alimenticia hierba buena y el perejil en las *lawas*.

Un segundo momento fue el 8 de septiembre, el día de la feria, cuando bajamos a Charazani para presentar los platos y asimismo convidar o compartir a todos quienes participaran de esta actividad. Se expusieron los platos, se prepararon también refrescos de cebada y chicha de maíz, resultando un tanto extraño ver, en la feria de cada fin de semana de Charazani, la presentación de estas comidas: los visitantes mencionaron que, después de mucho tiempo, comían *cuy ucho* o las *lawitas*, así como varias personas deseaban comprar los platos de barro adquiridos en la ciudad de La Paz para dicha actividad.

Esta experiencia nos mostró dos situaciones de cambios serios por las que está pasando la culinaria kallawaya, por ejemplo, la pérdida de conocimientos sobre la forma de elaboración de los distintos platos, así como la merma en la elaboración de los utensilios donde se preparan y hacen cocer los alimentos. Y, por otro lado, la población que asiste a la feria del fin de semana, está perdiendo el hábito de comer estos alimentos tradicionales porque no siempre se encuentran a la venta, habiendo más comidas elaboradas al estilo de los contextos urbanos. Por último, el tema de salud integral también implica una buena alimentación y es aquello que se sobreentiende o se descuida, poniendo en peligro el cuidado de los alimentos y comidas que son de la región, lo que también es parte de aquello que se heredó y se reconoció como parte de la cultura y medicina kallawaya, pero que poco o nada se visibilizo.

Por ello es importante entender que la alimentación ancestral de nuestros antepasados ha sido y es el origen de una vida plenamente saludable, siendo su principal característica una alimentación orgánica que

además desarrolla una relación del hombre con la naturaleza y un daño o descuido genera un desequilibrio total como lo menciona Viteri Robayo (2020) en su estudio sobre alimentación en pueblos andinos del Ecuador, realidad no lejana a la concepción y visión de la cosmovisión andina kallawayaya.

### **Componente del acompañamiento (las plantas medicinales)**

Durante la entrevista realizada a mi tío Eloy Álvarez, le consulté si en el preparado de las comidas se acompañaba o ponía alguna planta medicinal de carácter alimenticio. Respondió lo siguiente:

**R:** Ah, claro, esas son las que le dan gusto [a la comida], ¿no ve? Orégano, por ejemplo, no seco, no es picado, después perejil, después hierba buena [para] chairo nomás, [aunque] no utilizan en cualquiera sopa la hierba buena. Mientras que el perejil utilizan para cualquiera sopa, ahí está la *lawá* de chuño, *lawá* de maíz, *lawá* de *caya*, después *lawá* de arveja. Rara vez hacen *lawá* de arveja en sembradíos de maíz hay. Después extraño, como te digo, el caldo de *kullis*, la hierba fresca para despejar la mente, para el *chaqui* [...] allá también se muelen *llajua* pero con hierba buena muelen y también con *wacataya*. Hay *wacataya* de planta y silvestre [...]. También hay tres clases de *muña* que hace *wallaque* [que] aquí dicen *k'oa*, [pero] allá le decimos *muña*, después el otro *muña* es mate dolor de estómago. Hay otra *muña* de hojas grandes como el perejil, [que] es también igual es para mate.

El acompañamiento de algunas plantas alimenticias es fundamental, no solo como saborizante sino también como un elemento alimenticio saludable, el cual está presente durante la elaboración de la comida, así como también puede estar presentes durante el cotidiano vivir o cuando se presenta alguna enfermedad. Por ejemplo, en el caso de una enfermedad del hígado, se recomienda una alimentación a base de verduras frescas y ensaladas sazonadas con limón, prohibiendo el abuso de alimentos hechos con carne (Girault, 1987). Para los médicos kallawayas las plantas medicinales se distinguen entre cálidas y frescas. Las primeras sacan el calor de una determinada afección como fiebres, sudores, “el aire”, entendiéndose esta última cuando hay un cambio brusco, de cálido a frío, provocando una calentura. Mientras que las plantas frescas combaten debilidades, anemias, relajamiento y distorsión muscular, además de casos menores como las afecciones que están iniciando. También se hace la combinación de ambas plantas (mixtura o plantas templadas), la cual sirve para combatir enfermedades del estómago, riñones y vejiga. Ahora bien, de acuerdo a la enfermedad se recomienda los alimentos y remedios de cualidad opuestas a aquella, por ejemplo, si hay una fiebre se prohibirá los medicamentos cálidos (Girault, 1987).

Las plantas, a su vez, se distinguen entre ellas porque tienen género (masculino y femenino), y que se las puede identificar por su color, su forma, su textura. Si las hojas son pálidas, entonces es masculino y si las hojas son más oscuras, es femenino. Lo mismo para los tallos y raíces. Mientras que el aspecto táctil de las hojas, tallos, flores y raíces determina también su sexo: si una es más velluda es femenina, en consecuencia, las plantas cultivadas

*El acompañamiento de algunas plantas alimenticias es fundamental, no solo como saborizante sino también como un elemento alimenticio saludable, el cual está presente durante la elaboración de la comida*

o silvestres, de uso alimenticio, medicinal, y solo con utilidad ornamental, son clasificadas por un sexo masculino. Respecto al grado de temperatura de las plantas, no hay una clasificación sexual, ya que una planta hembra puede muy bien ser cálida o fresca, y viceversa. Una planta masculina puede tener apariencia de robustez, pero puede ser dulce, es decir, suave en su temperatura, pero si es cálida puede ser muy fuerte. Y si son hembras, su cualidad de temperatura puede ser fresca y fuerte. Y si es cálida puede ser dulce (Girault, 1987). Por último, en el área muchas de las plantas medicinales son silvestres y, en menor medida, algunas plantas son tratadas mediante el cultivo en huertos familiares.

### Salvaguardar la culinaria kallawaya

El salvaguardar los conocimientos culinarios de la cultura y medicina kallawaya se hace fundamentalmente para generar la recuperación en el cuidado y consumo de alimentos sanos, algunos de ellos preparados también con plantas medicinales que permiten fortalecer la seguridad alimentaria de la población indígena.

A su vez, la recuperación ayuda a fortalecer la nominación otorgada por UNESCO como Obra Maestra del Patrimonio Oral e Intangible de la Humanidad, reconocimiento que demanda la importancia de recuperar, registrar, inventariar todo lo que tenga que ver con la cultura kallawaya, pues existe un gran movimiento migratorio que en algunos casos genera la doble residencia temporal entre las áreas rural y urbana. Y en otros casos viene ocurriendo el abandono total de las comunidades de origen. Cabe destacar que el movimiento migratorio no solo está generando el abandono de prácticas de consumo culinario, sino que las nuevas formas de consumo alimenticio también se está trasladando a las comunidades de origen, alimentación poco nutritiva, provocando en las generaciones más jóvenes (niñas y niños) una mala nutrición, malos hábitos de consumo alimenticio, el abandono y cuidado de su biodiversidad y, por último, desconociendo las antiguas formas de alimentación sana con el particular consumo de plantas alimenticias medicinales en las generaciones jóvenes y de edad intermedia. Mientras que, en el caso de las personas de tercera edad, muchas ya muriendo y llevándose consigo los conocimientos de todas las formas de expresión cultural, en particular de la culinaria kallawaya.

*Desde la percepción cultural, la culinaria kallawaya es parte de la noción de salud integral, siendo fundamental la salud física, anímica y espiritual.*

### Conclusiones

Desde la percepción cultural, la culinaria kallawaya es parte de la noción de salud integral, siendo fundamental la salud física, anímica y espiritual. El cultivo y la elaboración hasta el consumo contribuye no solo al relacionamiento con el entorno, sino que también esta relación demanda el cuidado del producto y del territorio. En ese marco, dos elementos fundamentales son los alimentos producidos con el cultivo y la crianza de animales y un segundo son las plantas medicinales alimenticias que dotan de salud. El tiempo y espacio ha modificado las formas de consumo de alimentos, pero no así las de producción. Estos cambios también se notan en la región, así como en sus habitantes que poco a poco dejan de tomar el interés por la conservación de las formas de alimentación antiguas, lo que pone en riesgo no solo su seguridad alimentaria sino también a todo ese orden de producción y consumo de los productos propios del lugar. Esto último debe llamar la atención para considerar la posibilidad de recuperar

estos alimentos y formas de preparación, por lo que requiere ser tomado en cuenta para su registro y salvaguardia. A partir de ello habrá que darle su sitio e incluirlo al plan de salvaguardia de la cultura y medicina kallawayas, pues dota seguridad alimentaria a su territorio y habitantes. O, quizá, puede servir como parte de los planes en referencia a un sistema propio de soberanía alimentaria.

### Agradecimientos

Agradecer a quienes acompañaron al proceso de construcción de la ponencia, como fue el señor Eloy Álvarez, las mujeres kallawayas con las que se vivió la experiencia de poder mirar esta otra faceta no menos importante de lo que significa el relacionamiento con la crianza de los alimentos, pues la elaboración de estos van emparejados con el sentido de salud a partir de su entorno natural y simbólico, cambios en la alimentación que necesitan ser identificados y trabajados con quienes día a día lo crían, cuidan y tejen la noción de culinaria a partir de su cultura.

### Bibliografía

DEBRECZENI AILLÓN, Juan Pedro.

2019. *Kallawayas*, soqen ikaj mach'a (*el sabio que porta la medicina*): historia, cosmovisión y cultura de la nación kallawayas. Casa de la Libertad, Fundación Cultural del Banco Central de Bolivia. Sucre, Bolivia.

GIRAULT, Louis.

1987. *Kallawayas: Curanderos itinerantes de los Andes. Investigación sobre prácticas medicinales y mágicas*. Quipus. La Paz, Bolivia.

GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE CHARAZANI

2019. *Catálogo de la agrobiodiversidad. Emprendimiento turístico comunitario biocultural*. Pacha Trek. s.l.

LLANOS David y Alison SPEDDING.

1999. *No hay ley para la cosecha. Un estudio comparativo del sistema productivo y las relaciones sociales en Chari (provincia Bautista Saavedra) y Chulumani (provincia Sud Yungas)*, La Paz. PIEB. La Paz, Bolivia.

OSALA.

2013. *Producción del cultivo de arveja como una estrategia socioeconómica de las familias campesinas en la comunidad de Chajaya*. Disponible en: [www.osala-agroecologia.org](http://www.osala-agroecologia.org) (consultado el 16 de agosto de 2022).

OTERO, Gustavo Adolfo.

1951. *La piedra mágica. Vida y costumbres de los indios callahuayas de Bolivia*. Instituto Indigenista Interamericano. México DF, México.

SAJAMA, Brígida.

2022. s.t. *Ecoturismo comunitario "Rutas de la cultura y medicina kallawayas", comunidades Chari-Laguni-llas-Curva-Chajaya, provincia Bautista Saavedra*. La Paz, Bolivia.

VAN KESSEL, Juan.

1993. *La senda de los kallawayas*. El jote errante. Iquique, Chile.

VITERI ROBAYO Carmen, María CAMINO NARANJO, Domenica ROBAYO POVEDA *et al.*

2020. "Alimentos sagrados en la cosmovisión andina". En: *Revista ciencia e interculturalidad*, vol. 27, núm.2. Disponible en: [www.revistas.uraccan.edu.ni](http://www.revistas.uraccan.edu.ni) (consultado el 7 de noviembre de 2022).



# THAKHI MUSEF

◆ CAMINOS DEL MUSEF ◆

