

revalorización de sabidurías Uru Chipaya

experiencias de apoyo

Adalid Bernabé Uño



www.bioandes.org

Revalorización de sabidurías
Uru Chipaya: Experiencias de apoyo

© AGRUCO 2010
Programa Regional BioAndes

Elaborado por:

Adalid Bernabé Uño

Edición:

Jorge Bilbao Paz
Juan Carlos Mariscal

Portada y diagramación:

Jorge Bilbao Paz

Financiado por la Agencia Suiza para el
Desarrollo y la Cooperación (COSUDE)
y la Honorable Alcaldía Municipal de
Tapacarí

Impresión: Impresiones Poligraf

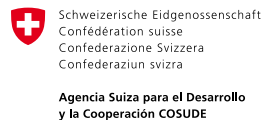
AGRUCO

Agroecología Universidad Cochabamba
Av. Petrolera Km. 4 1/2 (Fac. Agronomía)
Casilla 3392
Tel./Fax: +591.4.4762180 - 1
Cochabamba, Bolivia
eMail: agruco@agruco.org
www.agruco.org
www.bioandes.org

Impreso en Bolivia

revalorización de sabidurías Uru Chipaya experiencias de apoyo

Adalid Bernabé Uño



Presentación

Los Uru Chipaya, una de las culturas más antiguas del continente americano, han persistido hasta la actualidad con muchos rasgos culturales propios como su lengua, vestimenta, autoridades originarias, creencias, arquitectura, entre otros. Muchos investigadores atribuyen esta persistencia, a su valioso sistema de conocimientos y sabidurías que les ha permitido alimentarse y reproducirse comunitariamente en un territorio con condiciones ecológicas y climáticas muy poco favorables para la agricultura y la ganadería.

Sin embargo, en las últimas décadas el sistema de conocimientos y sabidurías Uru Chipaya se fue debilitando y erosionando debido a diversos factores como la migración, la influencia de la modernidad y la educación escolar, con ello las posibilidades de vida son cada vez más difíciles, sobre todo para la población joven.

El Programa BioAndes, en diálogo con las autoridades originarias y municipales y la población Uru Chipaya, han concluido que una de las necesidades urgentes es la revalorización de sus conocimientos y sabidurías ancestrales como base para su reafirmación cultural y desarrollo endógeno sustentable, además de la documentación y difusión en la población escolar. Esta acción fue encargada a SECMIN como entidad ejecutora del Proyecto Comunitario Integral de Apoyo a la Ganadería y Artesanía en el Municipio Uru Chipaya.

En la presente publicación, se expone una parte de los conocimientos y sabidurías Uru Chipaya que fueron apoyados en su revalorización. Consideramos que esta publicación no solo será útil para la población estudiantil del Municipio Uru Chipaya, sino también para sus autoridades y población en general; es un ejemplo de cómo se puede apoyar, a través de “proyectos bioculturales”, la reafirmación cultural y el desarrollo endógeno sustentable de las poblaciones indígena originarios tan urgente en la coyuntura y el proceso de cambio que vivimos en Bolivia.

Juan Carlos Mariscal
Coordinador Regional BioAndes

INTRODUCCIÓN	8
CONTEXTO GENERAL URU CHIPAYA	
ORIENTACIONES CONCEPTUALES Y METODOLÓGICAS	9
Contexto general Uru Chipaya	10
Bases conceptuales	15
Proceso e innovación metodológica	16
PRÁCTICAS Y SABERES URU CHIPAYA EN EL MANEJO	
DEL SUELO Y EL AGUA	17
<i>Chias</i> : Áreas de cultivo comunitario	18
<i>El lameo</i> : fertilización de tierras	20
Construcción de canales	21
Inundación y congelamiento de pastos en invierno	22
El <i>pikhi</i> : defensivos para el desvío del agua	23
El <i>pikh</i> : defensivo temporal construido con tepes	24
FESTIVIDADES Y RITUALES URU CHIPAYA	25
La música y las danzas	26
Lauca Arunta	28
El floreo del ganado	29
San Juan	30
Todos Santos	32
PRÁCTICAS Y SABERES EN ARTESANÍA TEXTIL URU CHIPAYA	33
El lenguaje textil Uru Chipaya	34
La <i>wuakachina</i>	35
El <i>p'aths</i> : cestos y canastas	36
La <i>incuña</i>	38
Sombreros: Apoyo a la innovación y producción	39
INSTRUMENTOS DE CAZA	41
El <i>liwi</i> : instrumento de caza	42
La <i>chala</i>	43
CONCLUSIONES	45

Introducción

Los Urus Chipayas conforman una cultura milenaria, con idioma, costumbres, tecnología productiva, organización social e incluso vestimenta, arquitectura y música de características únicas. Comúnmente son denominados como “hombres de agua” debido a la profunda relación que tienen con las aguas del río Lauca, básicamente, su sistema productivo, ritual y organización social, se circunscribe alrededor del manejo de las aguas, así como sucede con todos los pueblos Uru. Durante el desarrollo de los próximos acápite mostraremos algunas de las prácticas Uru Chipayas de manejo del agua más importantes y primordiales para la agricultura, en especial el “*pikhi*” o sistema de desvío de aguas y el “*pikh*” o defensivo temporal.

El Proyecto comunitario integral de apoyo a la ganadería y artesanía en la zona biocultural del municipio indígena originario Uru Chipaya, en el marco del enfoque de las estrategias de vida y el diálogo de saberes; metodológicamente, parte de la perspectiva de la investigación participativa revalorizadora, para la gestión sustentable de la biodiversidad y el desarrollo endógeno.

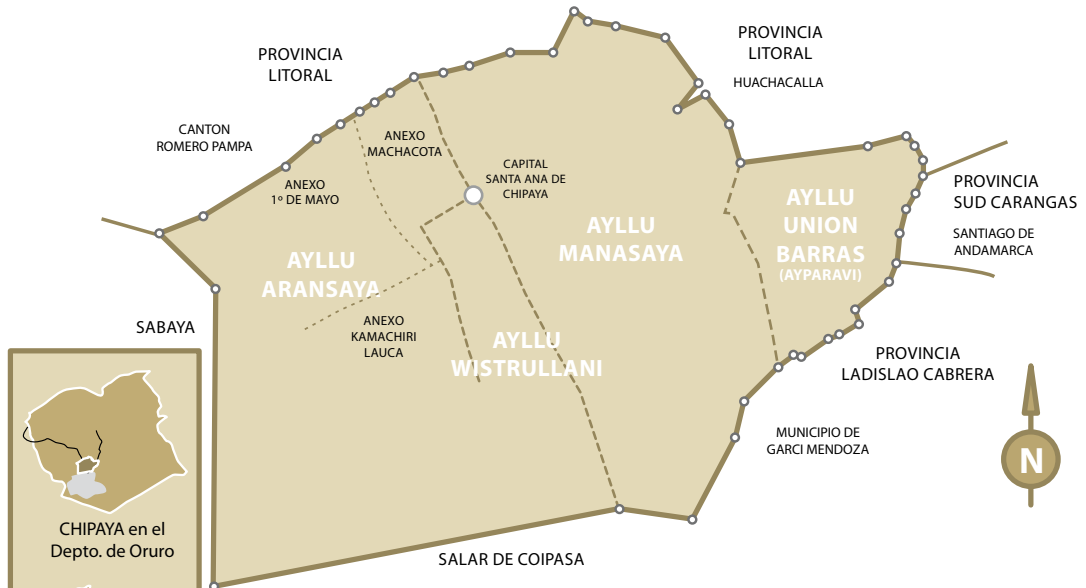
A través del presente documento, se pretende describir los saberes Uru Chipaya y darlas a conocer a públicos más amplios. Las experiencias descritas, son producto de un proceso de interrelación de trabajo con los Urus Chipayas, cuyas repercusiones o limitaciones puedan ser un elemento de análisis y de consideración en las políticas municipales.

**CONTEXTO GENERAL
URU CHIPAYA.
ORIENTACIONES
CONCEPTUALES Y
METODOLÓGICAS**

Contexto general Uru Chipaya

El paisaje natural, donde se asientan los Uru Chipaya, es una inmensa planicie de sal, frío, viento y sol candente, que en el verano una parte tiene el aspecto de mesa de billar de colcha (*Distichtis humilis*) que asombra, mientras que en el invierno es una pampa salitrosa desértica, donde el ganado solo encuentra raíces secas para su alimentación. Este contraste es único, pero no una limitación total para la vida. El río Lauca, junto al río Barras, constituyen las fuentes de agua dulce y sedimentos fértiles para la agricultura. Por otra parte, las dunas de arena (comunes en el Ayllu Unión Barras, acumulan humedad durante la época lluviosa, en estas zonas se práctica el “*siwi*” que es la agricultura al pie de las dunas. Aproximadamente el 10% de la superficie se cultiva con quinua, mientras que más del 50% del territorio es destinado al pastoreo de ovejas y llamas;

Ubicación del Municipio Indígena Originario Chipaya



Fuente: PDM, 2002

DATOS GENERALES DE CHIPAYA

Capital:	Santa Ana de Chipaya	Clima:	Frío y seco	Altitud:	3620 msnm.
Cantones:	Aparavi y Wistrullani	Temperatura:	Media 9°C.; Máxima 22°C.; Mínima -18°C.	Superficie:	919 km ²
Ayllus:	Aranzaya, Manasaya, Wistrullani, Unión Barras	Hum. Rel.:	70 %	Población:	1814 hab.
		Precipitación:	300 mm/año	Idioma:	Uru Chipaya. Castellano

además, los ecosistemas lacustres naturales y artificiales, están destinados a la reproducción de aves silvestres andinas y a la alimentación de cerdos.

El municipio de Chipaya se encuentra en la provincia Sabaya, en el suroeste del departamento de Oruro, en pleno altiplano boliviano, en la parte norte del lago Coipasa, al sur del “eje acuático” formado por el lago Titicaca, el río Desaguadero, el lago Poopó y el lago Coipasa. En el asentamiento primitivo ocuparon íntegramente toda la extensión del actual salar de Coipasa y gran parte de los ríos Lakajahuira, Barras, Lauca y Todos Santos. La superficie de este municipio, es de 919 km².

Limita al norte con el Ayllu Kollana, Cantón Romero Pampa de la Provincia Litoral, al noroeste con Huachacalla de la Provincia Litoral, al sur con el Lago Coipasa y parte del Cantón Concepción de Belén, al sudoeste con el Municipio de Garci Mendoza Provincia Ladislao Cabrera, al este se encuentra Jarinilla de la Provincia Ladislao Cabrera, Santiago de Andamarca de la Provincia Sud Carangas y parte del Anexo Piña Piñani y al Oeste con la Primera Sección Municipal de Sabaya. (PDM, 2002).

Organización social y productivos

Actualmente Chipaya está organizada en cuatro ayllus, cada uno conformado por “contribuciones” llamadas “estancias”, a diferencia de los demás ayllus, Aranzaya está dividido en tres anexos (Primero de Mayo, Machacota y Kamachiri Lauca), cada una conformada por estancias, cada Anexo tiene su propia organización, unidas por costumbres reconocidas en todo Uru Chipaya.

Los diferentes grupos Urus de la cuenca hidrográfica del altiplano, están consideradas como una de las más antiguas de este continente (Acosta, 1996; Delgadillo, 1998); calculan su antigüedad entre 2000 y 1500 a.C., dedicados a la pesca, caza y recolección. Además de lo hostil de su territorio, soportaron las frecuentes incursiones y dominio de sus vecinos los aymaras, paulatinamente fueron relegados a los sitios más recónditos.

La población Uru Chipaya es parte de la Nación Originaria Uru, que se caracterizan, además de su idioma, por su vestimenta, arquitectura y por su fuerte relación y manejo de las aguas. Entre sus principales logros tecnológicos y de su conocimiento, se debe resaltar la recuperación de suelos salitrosos para lo cual construyeron gran cantidad de derivaciones o canales ramificados a partir de un afluente principal del río.

Investigadores como Acosta (1999) y Wachtel (2001), denominan a los Urus Chipayas como “hombres del agua ó *qhas qut suñi*”, ya que sus principales

alimentos y sus sistemas productivos estuvieron basados precisamente en el manejo del agua. Desde la percepción Uru Chipaya las inundaciones moderadas son favorables para su ecosistema, los sedimentos son el fertilizante de la pradera nativa y para el cultivo de la quinua, estas aguas arrastran las sales del suelo, retiene humedad favorable para la emergencia de brotes.

AUTORIDADES ORIGINARIAS URU CHIPAYA

ALKANTIS o HILAKATAS

Es la máximas autoridades del Ayllu. Cada uno de los cuatro ayllus Uru Chipaya tienen sus propios Alkantis. Su función es velar el bienestar de la comunidad, dirigir las reuniones comunales, organiza los trabajos comunales, los representa ante instituciones públicas y privadas, tienen la potestad de dar solución a problemas internos de la comunidad, incluso aquellos de orden familiar. Son considerados padres los Ayllus. Su gestión es de un año, a partir del primero de enero al 31 de Diciembre, y son elegidos por rotación y en asamblea general por lo menos con un año de anticipación.

MAMA T'ALLA

Es la esposa del Hilakata o Alkanti. Asumen las funciones de su esposo cuando este se ausenta de la comunidad, se responsabilizan y llevan a cabo las reuniones.

La Mama T'alla tiene mucha importancia en las celebraciones rituales. Ella se encarga, por ejemplo, de hacer sahumeros antes de iniciar una asamblea, con el objetivo que esta salga bien, y de buenos resultados.

SUKACHIRI

Consejero del Hilakata, considerado la cabeza del Alkantis, lo orienta para cumplir con las costumbres de la comunidad. Son personas especiales, que tienen fuertes vínculos con la vida espiritual, por lo que son entendidos en las costumbres y rituales del pueblo Uru Chipaya. Esta presente en todas las actividades rituales de la comunidad.

LAYME

Es el Jefe de los Camayus. Su función es la predicción del tiempo, y "contrarrestar" mediante actividades rituales, los fenómenos meteorológicos adversos: *Si hay mucho viento, lo arresta; si falta lluvias, él las convoca*. En caso que sus rituales no dieran los resultados esperados, es el Alkantis el que se hace cargo de la actividad.

CAMAYU o MUYAKAMA

Es el encargado de cuidar los cultivos, cuida que el ganado no dañen la chacra. Es coresponsable de todas las costumbres dirigidas por el Layme.

El número de Camayus depende del tamaño del sembrío, puede ser tres a cinco.

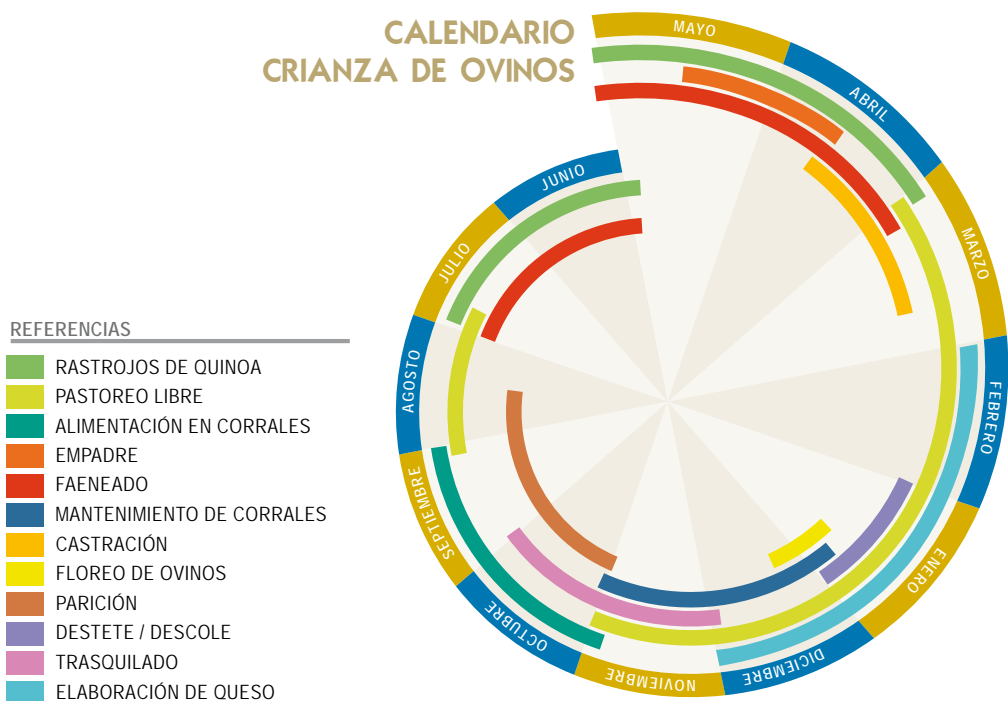
QHAS JILIRI

El Qhas jiliri es el Juez de Aguas. Esta autoridad vela por el agua, durante su gestión es considerado el dueño del agua, es el que mide el agua para distribuir a los Ayllus Manazaya, Aranzaya y Wistrullani. En la actualidad existen dos Qhas Jiliri, de Manazaya y el de Aranzaya.

El sistema agropastoril de producción en Chipaya se basa en la producción de quinua y la cría de ovinos, complementada con la crianza de otras especies como los porcinos y llamas que debido a la particularidad del ecosistema, adquieren características únicas en la región. Los calendarios que se muestran en la página siguiente, resumen las actividades y etapas del manejo de los rebaños, las actividades agrícolas y el manejo del agua, que sobre puestos, se puede apreciar la complejidad del sistema productivo.

La economía de las familias en Chipaya es complementada con los recursos provenientes del trabajo que realizan, en forma temporal, en la república de Chile. También, en los últimos años, la artesanía se ha convertido en fuente importante de recursos y una forma complementaria a la actividad turística que esta en franco desarrollo.

De acuerdo a sus usos y costumbres, la propiedad de la tierra y su acceso es de orden comunal, siendo las autoridades tradicionales las responsables de realizar una distribución justa y temporal, por lo que cada familia accede a una fracción de tierra solo por el tiempo que dura el ciclo agrícola. Mientras que para el pastoreo, el acceso es libre en cada Ayllu, estando restringidas para esta actividad las zonas de cultivo.

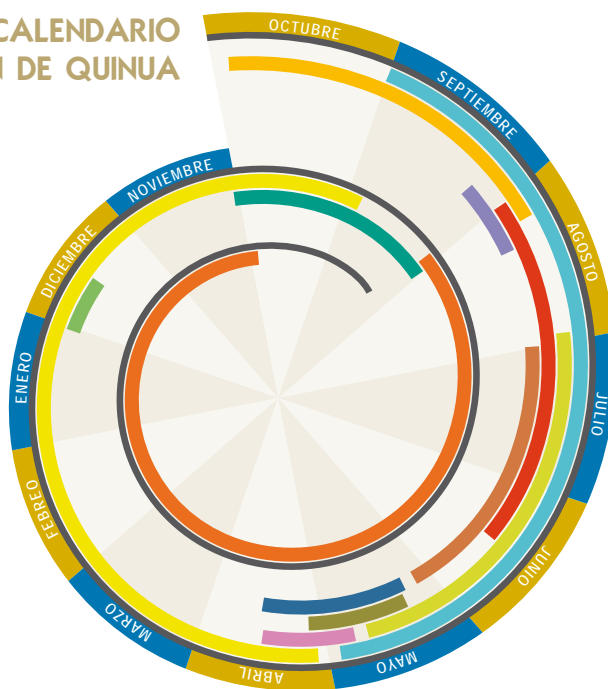


Fuente: AGRUCO 2002 y PDM 2002

CALENDARIO PRODUCCIÓN DE QUINUA

REFERENCIAS

- PREPARACIÓN DEL TERRENO
- SIEMBRA
- RESIEMBRA
- DESARROLLO DE LA QUINOA
- CONSTRUCCIÓN DE CORRALES UYU
- COSECHA
- JUNTADO Y LLENADO DE LA PIRWA
- TIEMPO DE MUYACHA O PASTOREO
- TRUEQUE
- TRILLADO
- CERNIDO
- VENTEADO
- EMBOLSADO Y TRASLADO A ALMACÉN

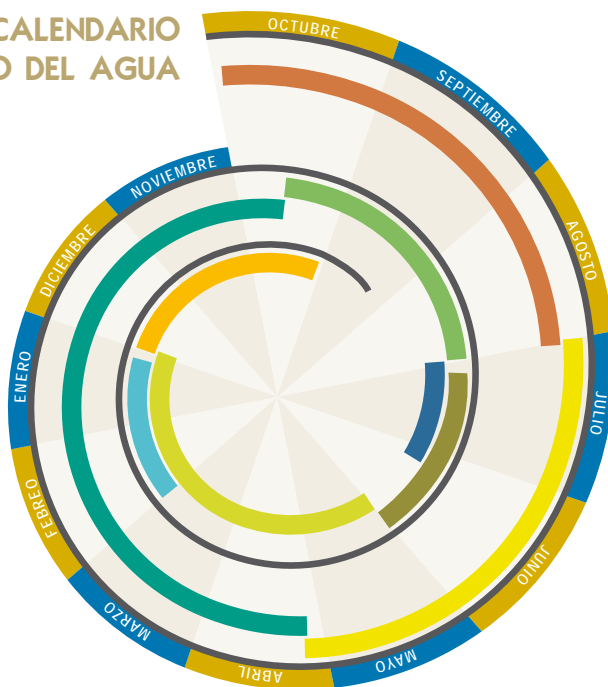


Fuente: AGRUCO 2002 y PDM 2002

CALENDARIO MANEJO DEL AGUA

REFERENCIAS

- DISTRIBUCIÓN DE AGUA ENTRE AYLLUS
- RETENCIÓN DE AGUA, LAVADO DE LA SAL
- RETENCIÓN DE LAMA
- EMPOZADO DEL AGUA
- CONGELAMIENTO CHIJI
- SECADO DEL TERRENO
- CULTIVO DE LA QUINOS
- ZONA DE PASTOREO
- RIEGO POR INUNDACIÓN AREAS DE PASTOREO



Fuente: AGRUCO 2002 y PDM 2002

Bases conceptuales

Enfoque biocultural

BioAndes plantea un enfoque conceptual que busca el diálogo entre las visiones de los pueblos indígenas originarios, campesinos y los sectores de la sociedad que han asumido la visión y las estrategias de vida influidas por la ciencia occidental moderna, tanto urbanos como rurales, denominada como "Estrategia de vida y diálogo de saberes para la gestión sustentable de la biodiversidad".

Bioandes, fortalece la gestión sustentable, que con sus prácticas únicas y maneras de ver la vida, interactúa con la ciencia occidental para crear un puente de entendimiento y comunicación, que para su comprensión necesita de una consideración multidimensional.

Diálogo de saberes y estrategias de vida

El diálogo de saberes es un principio que parte del reconocimiento de los sujetos participantes en procesos formativos o de construcción grupal de conocimientos. Se da entre actores locales y externos, entre visiones y estrategias de vida, considerando la vida espiritual, social y material, que se conjuncionan en la vida cotidiana.

Las estrategias de vida solo pueden ser estudiadas y comprendidas en periodos de tiempo extensos, con análisis más allá de los aspectos económicos o productivos. Las estrategias de vida tiene la cualidad efímera en las diversas formas de vida en el campo; el campesino es más proclive a la adaptación y flexibilidad de su subsistencia, mientras que los planificadores de proyectos buscan lograr soluciones permanentes y sustentables (Zoomers, 2002). En ese sentido, el diálogo debería conjuncionar lo académico y el saber local, la multidimensionalidad y la transdisciplinariedad a fin de ensanchar los puentes de entendimiento.

Revalorización de saberes

La revalorización de la sabiduría de los pueblo indígenas originarios contribuye al desarrollo con alternativas sustentable enfocadas desde la Investigación Participativa Revalorizadora. Su apoyo esta dirigido al fortalecimiento de las organizaciones tradicionales y su cultura, con el propósito de formular participativamente; proyectos y programas con base sustentable y autogestionaria.

La revalorización parte de la convicción de que cada comunidad cuenta con conocimientos particulares y no es homogéneo. A partir de esta característica, se puede suponer que existen numerosos conocimientos dispersos, con alto potencial para el desarrollo.

Se puede describir, entender y discutir el conocimiento local en distintas culturas sin destruirlo en el proceso, comprendiendo que el conocimiento indígena representa un vínculo precioso, invisible entre regiones, sus recursos y el cúmulo de experiencias.

Desarrollo endógeno

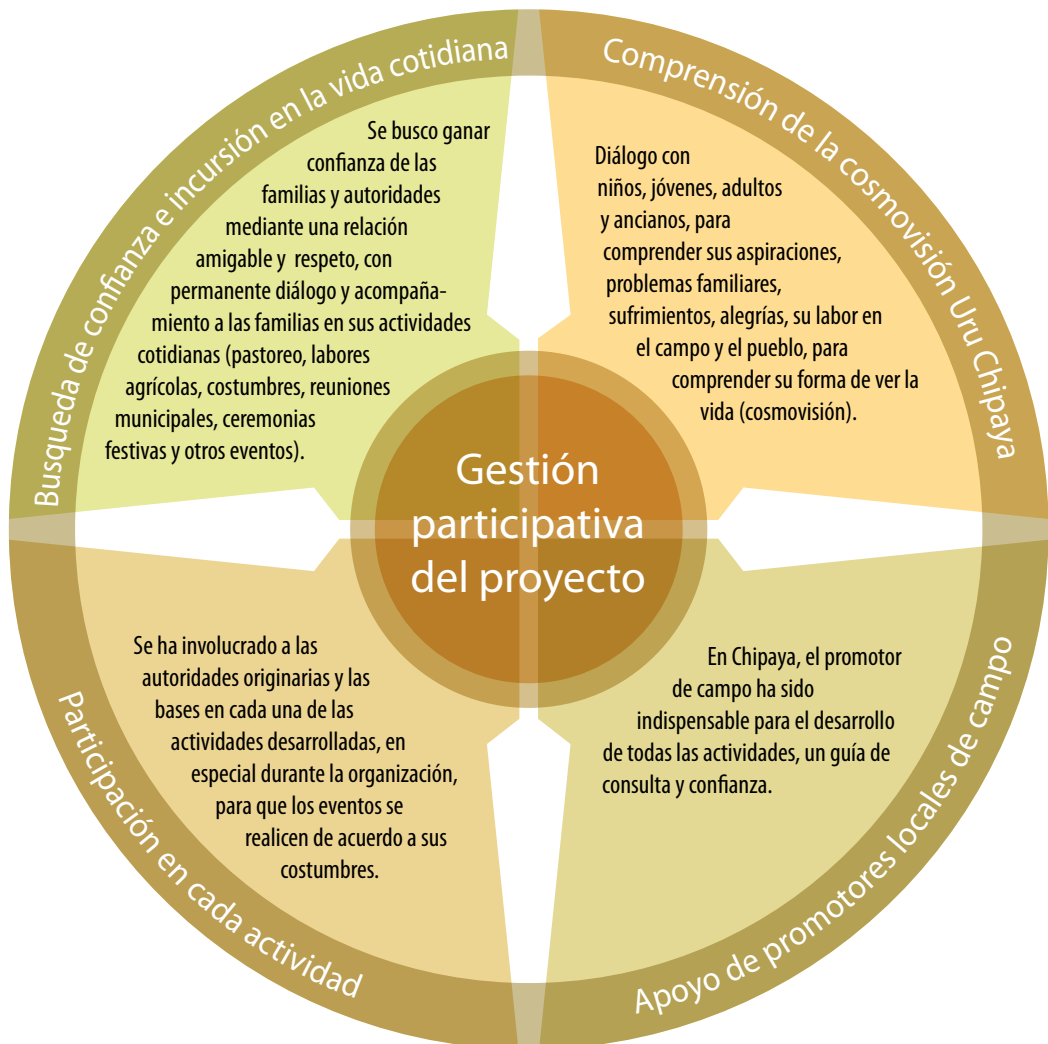
Esta basado en los recursos, conocimiento y estrategias locales, con el apoyo de instituciones. Plantea mecanismos de aprendizaje y experimentación local Tiene que estar controlado por los actores locales, de esta manera sus estrategias, su cultura y su cosmovisión quedan en el centro de los esfuerzos.

El desarrollo endógeno se basa en el dialogo intercultural como encuentro entre dos partes opuestas para transformar las diferencias en algo que es posible, prestando especial atención a la concertación y decisión mutua.

Proceso e innovación metodológica

En el tiempo de intervención del Proyecto se ha construido una interesante relación de aprendizaje, basada en el diálogo de saberes. El acompañamiento a cada actividad fue fundamental para conseguir resultados, de esta manera se aplicó de manera estricta lo que se conoce como investigación participativa revalorizadora, considerando el conocimiento ancestral, sus usos y aplicaciones para el desarrollo de las capacidades locales.

En el caso de esta experiencia se han identificado cuatro aspectos, que debidamente aplicados han facilitado el proceso de ejecución del proyecto:



**PRÁCTICAS Y SABERES
URU CHIPAYA EN EL
MANEJO DEL
SUELO Y EL AGUA**

Chias: Áreas de cultivo comunitario

La lógica de cultivo es comunal, mediante la distribución de pequeñas parcelas en la unidad del ayllu, Wachtel (2001) denomina repartición de lotes (*tsvi*) o *chias*. La identificación del área de cultivo de quinua es una labor exclusiva de las autoridades originarias y de la autoridad elegida para la gestión venidera. Se realiza en el mes de julio.

En cada familia extendida los miembros se suceden en un orden determinado, primero el jefe de familia, luego los hijos y después los demás miembros de la familia, hasta acabar con la lista de apellidos, para ello utilizan marcas en el suelo con la “laya” de cada familia.

Esta estrategia de distribución tiene una estructura singular de división, al que denominan *chias*, que es una parcela con poco ancho y extensión relativamente larga, pero una familia puede tener varias *chias* en toda el área cultivable, en base a la agrupación de un mismo apellido. Esta estructura organizativa de producción comunal permite una igualdad en la división de tierras, respecto a su calidad y extensión, donde todos quedan conformes. Por consiguiente, para garantizar la producción se designa entre cuatro a seis miembros del ayllu, denominados *camayus*, que son los guardianes de la chacra desde la siembra hasta la cosecha.

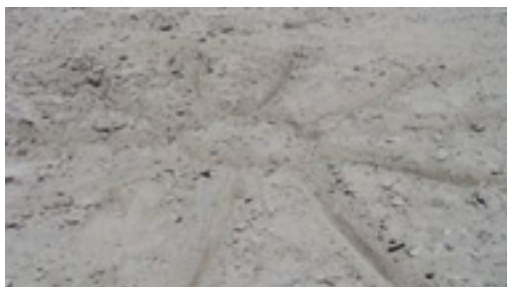
En base a la dirección de la autoridad originaria, los comunarios se dividen las *chias* por apellidos, dentro de los apellidos cada contribuyente tiene su *chia*, que es una pequeña parcela, generalmente un contribuyente posee entre seis a diez *chias* dependiendo de la extensión. Cada apellido tiene un símbolo o figura de identificación, y esta se repite cuando se termina con el último apellido, así cada familia reconoce su *chia* en cada parcela familiar. Cada *chia* familiar varía entre 3 a 5 metros de ancho (2 brazadas) y de extensión muy variable, a veces llega hasta los doscientos metros.



Familia: Condori Chico
Símbolo: **Pata pequeña de cóndor**



Familia: Loza
Símbolo: **Tres hoyos en forma de triángulo**



Familia: López
Símbolo: **Sol**



Familia: Mamani
Símbolo: **Dos hoyos**



Familia: Paredes
Símbolo: **Un cuadrado - tapial**



Familia: Mollo
Símbolo: **Un redondo**



Familia: Condori Grande
Símbolo: **Pata grande de cóndor**



Familia: Lázaro
Símbolo: **Una "L"**

El lameo: fertilización de tierras

El lameo, consiste en inundar tierras con aguas ricas en sedimentos y esperar que estos se precipiten o asienten sobre la superficie de las tierras cultivables, tiene la finalidad de incrementar la fertilidad de las tierras de cultivo. Básicamente, la práctica consiste en desviar las aguas del río Lauca mediante un canal e inundar las áreas bajas de los arenales. Además de la fertilidad, esta práctica logra mantener la humedad en el suelo hasta la emergencia de la quinua (octubre a noviembre) lo que es imprescindible para el éxito de las cosechas.

Durante los años muy lluviosos el rebalse del río puede arrasar los cultivos, para evitar o contrarrestar este efecto los comunarios de Ayparavi utilizaron la barrera viva de paja denominada "siwi", que a la vez protege a los cultivos de los vientos fuertes, que mueven las arenas de las dunas, frecuentes en esta zona.



Barreras o *siwi* se utilizan para retener el agua y lograr el lameo de las tierras



El *siwi* también se utiliza como protección para evitar que la arena tape los cultivos

Construcción de canales

Casi la totalidad de los suelos del municipio de Chipaya tiene un alto contenido de sales, por ello se recurre a la sedimentación e inundación temporal, pero el área disponible para los pastizales como para los cultivos aún es reducido; todos los años se amplían los canales secundarios existentes, empleando incluso retroexcavadoras mientras que los perfilados son realizados manualmente. No se sabe con exactitud la antigüedad de esta práctica, pero es evidente la importancia de los canales dentro de los sistemas productivos de la zona, de estos dependen el congelamiento de los pastos, el lameo y el proporcionar humedad suficiente a los cultivos.

Como todas las prácticas comunales donde el requerimiento de mano de obra es alto, la organización esta a cargo de las autoridades tradicionales de cada Ayllu, de esta forma el acceso a los beneficios de los canales es equitativa y justa entre los comunarios.



Inundación y congelamiento de pastos en invierno

Es una práctica experimentada, validada y transmitida por generaciones. Desde el punto de vista académico, este conocimiento aún no ha sido investigado. Sin embargo, desde nuestra comprensión, acelera la suspensión de las sales del suelo y ocasiona el congelamiento, de las especies vegetales, es decir, que desde un punto de vista técnico no es recomendable porque se estaría eliminando a las especies vegetales desde la raíz. Pero, este saber Uru Chipaya tiene su asidero o explicación en que las raíces de los pastos nativos están muy adaptadas a las condiciones de frío, son profundas y ampliamente ramificadas; viene a ser como una poda superficial, para luego de la inundación y congelamiento emerjan con más vigor.

Por consiguiente, inundar y congelar los pastizales en invierno, desde junio hasta agosto, es eficiente y eficaz para el ámbito Uru Chipaya. Esta inundación provoca una suspensión acelerada de las sales al espejo del suelo, que luego es arrastrada por el viento y las inundaciones, donde el pastizal queda con menos sal y muy verde en el verano.

A mediados del mes de septiembre, cuando la intensidad de las heladas disminuye empieza lentamente la emergencia de los brotes tiernos en los pastizales nativos, es como un despertar de una dormancia temporal, provocada por la humedad acumulada en el subsuelo. Asimismo, la práctica de inundar para congelar pastos en invierno se aplica a los terrenos de cultivo para la siembra de quinua, así pueden asegurar la emergencia y el

desarrollo inicial por la humedad acumulada en el subsuelo. Un factor fundamental de esta práctica, es el trabajo comunitario de los miembros o contribuyentes de cada ayllu, su éxito depende de la dinámica e impulso de las autoridades originarias (Hilacatas).



El pikhi: defensivos para el desvío del agua

El *Pikhi* es un defensivo tradicional para desviar el agua a partir del afluente principal, con la finalidad de inundar determinadas zonas. Para la construcción de este defensivo se utiliza materiales locales como: tepes (*phaya*), paja (*phit*) y arena (*phila*). El trabajo es comunal y sigue los siguientes pasos:

1. Recolección de la paja (*phit*). Para la recolección de la paja acuden a los territorios vecinos, porque en la zona no existe paja, entonces cada persona debe llevar como mínimo un atado de paja (10 kg. aproximadamente).

2. Selección y tratamiento de la paja. Se selecciona por tamaño (grandes y pequeños), las hileras grandes se sacuden y se introducen al agua por unos minutos, para favorecer el ablandamiento, mientras que la paja menuda sirve para compactar la columna del *phiki*.

3. Elaboración del *Qaru*. Con las hileras largas de paja humedecida, manualmente se entrelaza la paja con ambas manos, para obtener una especie de sogas denominado *qaru*, la misma sirve para atar las pajas menudas.

4. Construcción del *Xatu*. El *xatu* es un sostén o pilar de sujeción, construida al borde del río, donde se excava en forma casi cuadrada el pilar de sujeción de aproximadamente 40 x 40 cm. el mismo es atado con un *qaru* grueso capaz de sujetar toda la cola del *chakwa*.

5. Tendido del *Qaru*. El tendido de los *qarus* se realiza en forma cruzada (costilla y columna), para colocar la paja densamente y atarlo para formar la columna del *chakwa*.

6. Traslado del *Chakwa*. El *chakwa* es una columna de paja atada horizontalmente y verticalmente por cada sector y esta sujeta al *xatu*. Seguidamente se traslada el *chakwa* al borde del río, una vez ubicada la posición transversal se procede con el pisoteo para su asentamiento final, por encima se colocan tepes. En la actualidad, para el asentamiento del *chakwa* de manera ocasional emplean bolsas de arena.



Traslado de paja al lugar de trabajo



Elaboración de sogas de paja (*qaru*)



Pilar (*xatu*) sujeto con un *qaru* grueso



Técnica del atado del *qaru*

El pikh: defensivo temporal construido con tepes

El *Pikh* es un defensivo construido con tepes de 30 cm hasta 80 cm de altura, similar a un muro, reforzado en sus laterales con arena y arcilla, que permite retener el agua y los sedimentos temporalmente. Su objetivo principal es aprovechar la humedad para la siembra de la quinua. Estos defensivos rústicos, son trabajos comunales que se realizan anualmente en base a la convocatoria y control de las autoridades originarias de cada ayllu, con la finalidad de labrar la tierra que usufructúan y mantener vigente la dinámica participativa de todos los contribuyentes.

Para distribuir el agua equitativamente, existe una norma no escrita entre los tres ayllus (Manazaya, Aranzaya y Wistrullani), basada en el trabajo del *pikhi* en la matriz principal del río Lauca. Quienes deciden el inicio de este trabajo son Aranzaya y Manazaya, si Manazaya; toma la iniciativa, entonces Wistrullani debe colaborar para ser favorecido su sector, en el caso de Aranzaya participan los tres anexos (1ro de Mayo, Machacota y Camachiri Lauca).

Esta práctica de manejo de las aguas y suelos son la base fundamental para asegurar humedad en el suelo, eliminar la salinidad, secar los pastizales temporalmente y fertilizar para la siembra de quinua, asimismo revitaliza la emergencia de los brotes tiernos después del invierno. En síntesis, permiten la reproducción y continuidad de la vida de las familias que basan su seguridad alimentaria en la ganadería y el cultivo de quinua, son prácticas elementales del saber local, adaptadas a un medio de extrema aridez y una lección de aprendizaje para otras regiones que dejan de lado tierras relativamente no fértiles.

Desde la percepción de los Urus Chipayas la salinidad de los suelos no se ve como un obstáculo o limitante, ya que a través del "lameo", que consiste en inundar áreas y dejar que los sólidos arrastrados por las aguas sedimenten, se proporciona a los terrenos "capas" nuevas de tierra, con lo que se renueva la fertilidad de los suelos.

Por las explicaciones realizadas, es importante reconocer que dentro de los sistemas tradicionales de conocimiento, las experiencias locales son útiles para diseñar estrategias efectivas para resolver problemas locales.

**FESTIVIDADES
Y RITUALES
URU CHIPAYA**

La música y las danzas

Según Guerra (1990) las fiestas hasta 1985 eran amenizadas por conjuntos de Laquitas, chuto, zampoñas y cajas, en ocasiones de la “killpa” bailaban la “marcara” al son de coplas y guitarrilla, pero la característica de esta etnia es que en situaciones muy especiales de recogimiento místico como Año Nuevo o Carnavales se organizaban con grupos musicales compuestos por el ojchchi, el maisho y el wuauko. Esta música era exclusivamente para las autoridades originarias como el Mallku y los Yapucamayus, los mismos como un nivel superior de autoridades gozaban de estas danzas.

El factor principal para asumir una decisión fue la participación en los eventos festivos, donde se ha percibido una adopción por la música ajena y muy ligada al consumo de bebida. En ese sentido, en coordinación con los docentes del colegio Urus Andino se ha realizado un concurso de danzas autóctonas en noviembre del 2008, fortaleciendo esta actividad cultural. Participaron los alumnos desde segundo intermedio hasta cuarto medio,

según convocatoria podían elegir una danza o costumbre nativa por curso. Para el evento se apoyo con premios, que consistían en semovientes (llamas y corderos), además de 10 libros de álgebra para la biblioteca del colegio.

En este concurso se presentaron danzas como el chuto, la guitarrilla, *maisho*, *qoqu* y *lichihuayos*, cada grupo trato de presentar lo más original posible tanto en la vestimenta como en la música, utilizaron instrumentos que aún guardan los ancianos, fueron a cazar aves para representar en la danza. Con este concurso se ha tratado de fortalecer danzas que ya no son interpretadas en las fiestas, de la misma manera los docentes apoyaron con un puntaje de calificación, mientras que las personas mayores enseñaron a los alumnos ritmos de cada música. .

Cada danza fue escenificada de la forma como se realizaba hace tiempo atrás. Las danzas que más destacaron fueron: la “caza



La coreografía de los jóvenes estuvo reflejada en las diversas danzas nativas

de *parina* o flamenco con *liwi*", donde los alumnos simularon como si estuviesen en la laguna; el "techado de *huayllucha*" con materiales locales y de la forma como se realizaba antes con cánticos, comida y música; el "floreo del ganado ovino" con cánticos, guitarrilla y comidas típicas; y el "agarrado y despacho de los vientos" tal como realizaban los yatiris.

Para fortalecer la cultura es esencial la revalorización de las prácticas ancestrales con niños, niñas y jóvenes, porque indagan y valoran sus costumbres y las ponen en práctica. Es una acción que fortalece las sabidurías, en este sentido tienen muchas posibilidades para consolidar el turismo comunitario.

Este concurso ha revalorizado la función de uno de los cargos que ya no existen en la actualidad, porque el agua se ha reducido a tal extremo que no es posible vivir y alimentarse solo de las aves acuáticas y de la recolección de los huevos; pero es posible recordar que hace décadas atrás, la máxima autoridad del agua era el "*xochs muyakama*" que tenía una presencia señorial al proteger y regular el aprovechamiento de todos los espacios acuáticos.

El *Xochs Muyakama* como máxima autoridad del agua de aquellos tiempos, era un cargo exclusivo para regular y conservar las plantas acuáticas (lima, luruma), la pesca y la caza de aves y otros animales acuáticos; además, era el vocero para autorizar la época adecuada para la caza y pesca. Después del martes de carnaval daba la autorización para que los pobladores puedan aprovechar cuando el lago así permitía; es decir cruzando los niveles de las fuerzas vitales de la naturaleza y la preservación.



Una demostración original de las costumbres locales más representativas

Representación del *xochs muyakama* en la danza del chuto



Lauca Arunta

Los Urus eran politeístas y lo son aún ahora. La multiplicidad de dioses que representaban al agua, la lluvia, el fuego y el viento, eran personificados por ellos mismos en sitios naturales (Kopp y Diez Astete: 2009). El ritual denominada Lauca Arunta o Mallku Lauca (el agua una divinidad de la vida personificada en el río Lauca) es la más importante, donde se ofrecen complejas ceremonias de sacrificios de animales y libaciones constantes, acompañadas de bebidas alcohólicas, seguidas de imploraciones repetidas.

Se realiza en las riberas del río Lauca, dirigidos por el yatiri donde ofrendan un cordero, un chancho y una llama, para que el río pueda saciar su sed y así retribuir con inundaciones moderadas y mucha sedimentación, tan favorables para la producción de quinua y la producción de forraje nativo para el ganado. Además, es un ritual de petición colectiva, donde todos deben compartir la comida, la bebida y las oraciones, considerando que estas aguas son la fuente de vida para los pobladores.

El objetivo de este ritual es el agradecimiento y pedir el agua, es dar de beber al agua para que pueda saciar su sed; como que una inundación será

tan favorable para diversos propósitos de aprovechamiento, ejemplo: una inundación mantiene por más tiempo la humedad en el suelo y es indispensable para el cultivo de la quinua, enriquece la fertilidad del suelo a través del lameo, favorece el rebrote del pastizal, en las lagunas aumentan los animales acuáticos que favorece la caza.

La fecha en la que se realiza el ritual ha cambiado, pero siempre se realiza en el mes de enero, uno de los indicadores determinantes era el pronóstico del tiempo y el emprendimiento de los hilacatas entrantes. En este acompañamiento al ayllu Manazaya, ellos por norma interna realizan el 6 de enero, mientras que el ayllu Aranzaya a mediados del mes de enero, pero todos con el mismo objetivo. El ayllu Wistrullani esta acoplado al ayllu Manazaya, porque sus canales principales son compartidas.



El ritual del Lauca Arunta, ofrendas, sacrificios y libaciones

El floreo del ganado

Es una costumbre para celebrar un día de fiesta para el rebaño familiar. Con exclusividad se realiza en Navidad. La finalidad de esta costumbre se concentra en alejar de todos los males e incorporar nuevas energías de repoblamiento a través de una mesa blanca. Las familias Uru Chipayas agradecen con adornos a todo el rebaño por los múltiples beneficios que brinda, mostrando su alegría con música de la guitarrilla y la preparación de comidas nativas para todos los acompañantes. En la actualidad, al menos el 50% de la población realiza esta costumbre, porque en los últimos años la mortalidad de las crías en ovejas alcanzo cifras elevadas entre invierno y primavera, debido a la escasez de forraje.

El floreo del ganado comienza a mediodía o a medio atardecer en la puerta exterior del corral, colocando una bandera blanca en el muro del corral para que los vecinos puedan asistir. Los esposos son los líderes de la costumbre, inician con una oración a la pachamama y a los protectores del ganado, luego seleccionan a todas las crías y atan de los pies, para realizar el descole y perforar las orejas para colocar el adorno con hilos de color rojo. La persona indicada en guiar y realizar es la esposa. Las comidas favoritas son: la *mukuna* de quinua, acompañada con queso; la pisara de quinua con queso o el asado de carne de cordero. También utiliza coca, alcohol, cigarrillo, gaseosas, k'oa, incencio, copal, mixtura, golosinas y serpentina.

Habitualmente escogen a dos ovejas grandes, los mismos son adornados con hilos de color rojo en la lana, inmediatamente, el marido empieza a tocar la guitarrilla y ambos cantan cánticos propios de esta costumbre, así dan vueltas por el corral al son de canciones nativas. Esta fiesta concluye compartiendo comida y bebidas entre los participantes.

La familia Condori en todo el proceso de la costumbre del floreo del ganado



San Juan

La costumbre de San Juan tiene mucha repercusión en toda la población, inclusive llegan los residentes desde Chile para celebrar con su familia y su ayllu. Todo se inicia en las vísperas del 24 de junio, es una fecha de trascendencia comunal y de familia.

Los jóvenes muestran lo mejor de su vestimenta para conseguir pareja, en la víspera las mujeres jóvenes deben resaltar adornos en su cabellera. El acto de enamorar siempre ha sido frívolo. El varón opta por el “robo de la pareja”, generalmente lleva a la casa de campo por el espacio de más de una semana, donde empiezan a conocerse mutuamente, posteriormente comunican a los padres para conciliar el nuevo matrimonio. En San Juan, esta unión de parejas tiene el consentimiento de todos, nadie puede rechazar, según relatan las personas mayores, hace décadas atrás los padres de un mismo ayllu decidían con quien debían contraer matrimonio, no estaba permitido el matrimonio entre parejas de diferentes ayllus.

A nivel de la organización local, los preparativos se concentran en las autoridades originarias primera y segunda, porque en esta fecha se cambian de sede, es decir que hasta San Juan todas las reuniones se realiza en la sede del Hilacata Primera y posteriormente en la sede del Hilacata Segunda; para oficializar cada autoridad originaria prepara comida nativa, bebida y mesas blancas para el pago a la pachamama, la población asiste según el ayllu de pertenencia. Esta festividad, se caracteriza por el baile y el consumo de bebidas, además en la alborada del 24 las autoridades originarias recorren



Autoridad originaria atendiendo a los contribuyentes

por las viviendas familiares, donde echan agua en la cabeza como un signo de augurio y prosperidad.

Otra connotación de esta festividad, es la ch'alla a los bienes construidos y adquiridos. Según los testimonios los antepasados realizaban la ch'alla con insumos nativos, la misma fue reemplazado paulatinamente por otros productos. Esta actividad tiene más énfasis en los residentes, porque ellos llegan con movilidades, motocicletas y equipos de sonido. Aún así para la mayoría de los Uru Chipayas San Juan representa una renovación de energía, un inicio de nuevos emprendimientos y la formación de una nueva familia.

La costumbre de San Juan trasciende en toda la población como una de las festividades y rituales más importantes, por esa razón las autoridades originarias realizan este preparativo con mucha anticipación, empezando con la molienda de la quinua para la elaboración de imágenes de los animales domésticos cuyo significado es de más nacimientos y prosperidad para el ganado. Es una fecha que reúne a la mayoría de las familias.



Pareja Uru Chipaya
challando sus bienes

Todos Santos

Para Acosta (1999), “Todos Santos” es la ocasión en la que se recuerdan y se “comparte” con los difuntos, en familia, con la comunidad y las autoridades originarias. Durante los primeros tres años de fallecido, el difunto se reúne con su familia; “por eso hay que amarlo y darle su comida”.

Los difuntos son considerados “segundo Dios purgatorio”, con poder de llamar a la lluvia, por lo que los Hilacatas dirigen las ceremonias, en especial cuando hay sequía, van al cementerio a llorar a las almas para que llueva.

En la sede de los Hilacatas, Primera y Segundo, se prepara una “tumba”, para recordar a todos los difuntos del ayllu. La “tumba” consta de dos calaveras, frutas, tostado de maíz, comida, ofrendas (*t’antawawas*), velas encendidas y guirnaldas; todo preparado en una mesa donde se encuentra el santo rey, las sogas y el *k’atz*. Durante el día es visitada por personas del ayllu, a quienes se les ofrece ofrendas y bebidas. Después de rezar, los comunarios se separan, hombres a la izquierda y mujeres a la derecha.



Autoridades originarias del Ayllu Manazaya

En el ayllu Unión Barras, los Hilacatas dan una misa a todos los difuntos y visitan a cada uno en el cementerio y por la tarde reciben a los visitantes en su cabildo.

El 2 de noviembre, la gente visita el cementerio, muchos acompañan con músicaailable. Los Hilacatas visitan a cada doliente, cumpliendo con su rol de autoridad. Los Hilacatas son las llaves del cementerio o las llaves de los muertos, porque abren el primero y cierran el dos de noviembre, al día siguiente en el cementerio realizan la oración por cada difunto que ha pertenecido al ayllu.



El cementerio UruChipaya el día 2 de noviembre

La fiesta de Todos Santos integra a la comunidad con los difuntos representados por las dos calaveras: *Chakulla* (varón) y *Wak’alla* (mujer), a estos los llaman “*Mundu almas*”. Otros afirman que estos cráneos son de José Ankuira y María Mercedes. Por la relación que existe entre vivos y muertos, y mediante los diferentes rituales, los Uru Chipayas reafirman una relación con sus antepasados.

**PRÁCTICAS Y SABERES
EN ARTESANÍA TEXTIL
URU CHIPAYA**

El lenguaje textil Uru Chipaya

El arte textil se fue consolidando con el transcurrir del tiempo, llegando a formar parte del conocimiento y de la identidad cultural Uru Chipaya, y a la vez se convierte en una actividad principal de ocupación entre hombres y mujeres. Pero desde hace algún tiempo atrás esta actividad es parte de las actividades cotidianas de la mujer, quien es encargada de transmitir sus conocimientos a todos los miembros de su familia.

“...Los textiles son como libros para quien sabe leerlos. Cada elemento de los urkus, varía según el tamaño convirtiéndose en tapetes, manteles, cubrecamas y ponchos, sólo con ver la ropa ya se sabe de dónde viene quien la usa...” (Emma Lázaro, ayllu Aranzaya).

Verónica Cereceda (1986), destaca la importancia de los tejidos como manifestaciones vivas de la cultura y del pensamiento. Expresan identidad, no solo cultural, sino que permite identificar el origen zonal de los individuos.

En el caso de Uru Chipaya, el lenguaje textil representa la riqueza cultural que mantiene viva su cultura, debido a los materiales locales que utilizan, los cuales fueron modificados según las nuevas generaciones y sus necesidades de vida. Uno de los elementos que acompaña y complementa el proceso del tejido son los pequeños actos rituales que practican antes de empezar su trabajo textil, al igual que de los elementos que acompañan a esta técnica en la que se debe buscar la expresión de los códigos y los símbolos.

“...El verdadero Talu (aguayo), para nosotros los chipayaños es un tejido hilado a mano, y utilizado por las mujeres para protegernos del frío y para cargar a nuestras wawas... cada mujer tiene su propio aguayo y esto demuestra nuestra habilidad en el tejido... puede ser fabricado con lana de llama, y hace mucho tiempo atrás se lo hacía de alpaca, ahora lo hacemos de oveja...”

“...El Talu también lo utilizamos para llevar al campo nuestras herramientas de trabajo como nuestra alimentación algunas veces nos sirve para cubrirnos del frío o sentarnos sobre ella... Yo aprendí a tejer e hilar desde muy pequeña, mi mamá me enseñó cuando yo tenía unos siete años yo ya sabía hilar y a mis once años ya aprendí a tejer... lo que primero tejí fue una incuña, después tejí otra y después empecé a tejer todo mi acsu que hasta ahora lo tengo...” (Verónica Cereceda)

La wuakachiña

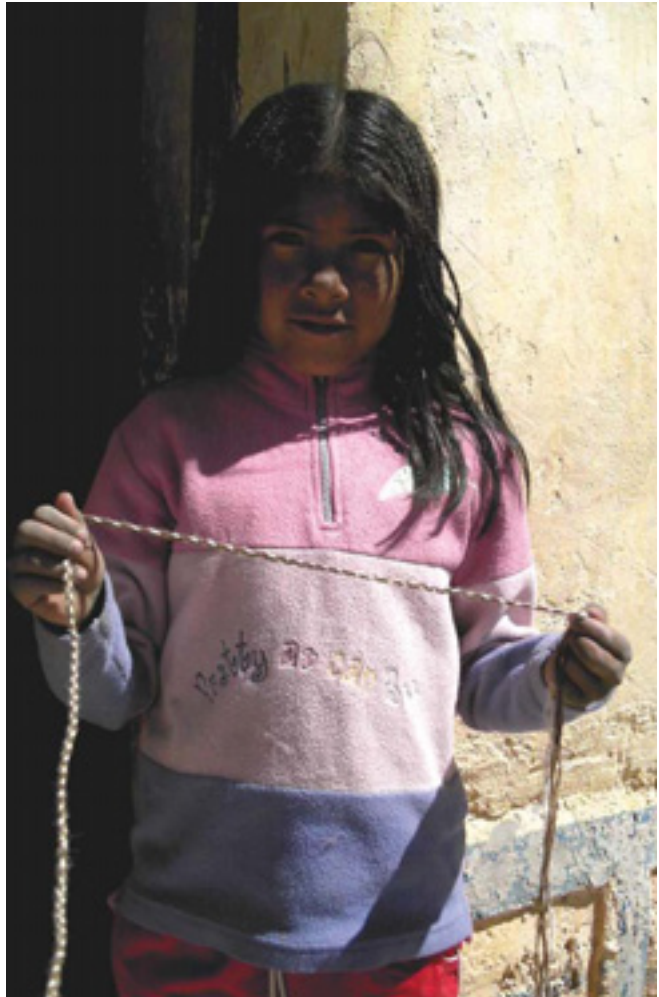
La *wuakachiña* es una sogá fina, que se utiliza como parte de la vestimenta típica de la zona; en el caso de las mujeres sirve para sujetar el *urku* (ponchillo o vestido) de la mujer y en el hombre la *ira* (poncho).

También se utiliza como adorno en las casas de reuniones de los *jilakatas*, en este caso, son muy delgadas y llevan una especie de flor de lana de color verde y rosado fosforescente.

Normalmente es elaborada por los jóvenes y de acuerdo a algunos testimonios, antes era elaborada exclusivamente por los varones y se utilizaba como un obsequio de compromiso de matrimonio.

Para su elaboración se trenzan cinco hilos alrededor de otro más grueso el que le da resistencia. La *wuakachiña* suele tener un largo aproximado de 3 metros.

Se utiliza lana de oveja sin teñir, por lo que es común encontrar diferentes tonos de negro, café y blanco. Obviamente para el hilado fino es necesaria la rueca. También se pueden emplear lana industrial delgada de diferentes colores.



Niña Chipaya mostrando la Wuakachiña que elaboro

El p'aths: cestos y canastas

La cestería es el proceso de confeccionar, mediante tejido o arrollamiento de algún material plegable, cestas o canastos. El *p'aths* es un cesto elaborado con paja y cuero de llama, utilizado principalmente para el venteado de la quinua.

Consecuencia de las frecuentes migraciones y la falta de empleo en el lugar, la práctica de elaboración de cestos fue disminuyendo, siendo casi olvidada en la zona. Mediante el proyecto de apoyo a la artesanía del Programa BioAndes, se innovó un proceso de enseñanza-aprendizaje a partir de los saberes locales, dirigido a niños y jóvenes de la Unidad Educativa Puente Topater de la población de Ayparavi.

"...El p'aths es una canasta que nuestros abuelos lo hacían desde hace mucho, utilizamos para ventear la quinua que producimos, y esto solo se lo realiza con el p'aths y no lo podemos hacer con plástico ya que las basuritas que tiene se quedan en el p'aths..." (Elias Mamani).

"...p'aths es una artesanía nativa que nos enseñaron nuestros abuelos, para hacer el p'aths utilizamos materiales que tenemos en casa... pero el material principal al igual que la paja brava es el cuero de llama que utilizamos para coser y darle resistencia al p'aths y que este tenga larga duración..." (Rufino Condori).

Los insumos indispensables son la paja brava y cuero de llama. El mejor periodo de recolección de la paja brava es entre febrero y mayo, época en que las agujas u hojas modificadas están verdes y flexibles, se humedecen con rapidez por lo que es más fácil trenzarlas. En Chipaya, el Ayllu Unión Barras es la que cuenta con mayor disponibilidad de paja brava.

Por otra parte, el cuero de llama es otro de los insumos necesarios para la elaboración



del p'aths. El cuero necesita ser remojado uno a dos días en agua, para que adquiera suavidad y flexibilidad, esto facilita el corte en tiras de 2 a 3 milímetros de ancho, suficiente como para que se inserte en un agujón. Las tiras de cuero se utilizan para costurar y dar firmeza al cesto.

Para su elaboración, se inicia por la base, normalmente creando una base circular, que resulta ser la actividad más difícil pero la más importante, el resto del cuerpo solo es cuestión de tesado y enlazado de la mecha de paja.

Dependiendo de la habilidad del artesano, se elabora, aproximadamente en seis horas. Los niños(as), con el apoyo de sus tutores, lo realizaron en dos días de clase.

Además de diferentes modelos de cestos, durante el proceso también se elaboraron paneros, porta bolígrafos, canastas y sombreros, artesanía que si bien no son tradicionales en la zona, adquieren importancia por el toque local con el que se elaboran.

Revalorizar los saberes locales con participación de los niños, ha sido un logro importante difícil de medir, ya que se trata de valorar e identificarse con su cultura. Se han innovado procesos didácticos de enseñanza-aprendizaje y se ha logrado el compromiso de los docentes para dar continuidad y pueda ser replicado en los próximos años.



La incuña

La *incuña* es parte de la vestimenta de la mujer Chipaya, se utiliza en vez del sombrero para protegerse del sol intenso, su forma es similar a la de una mantilla pequeña. La *incuña* es elaborada por las propias mujeres.

Los instrumentos principales son los telares de madera de piso. El telar es fabricado por ellos y es rudimentario, a la vez es un instrumento de trabajo exclusivo de la mujer. Otro de los instrumentos de trabajo cotidiano de la mujer del campo es el "huso" o rueca con la que va hilar, para ello el hilado debe ser muy fino, por tanto demanda un tiempo considerable.

La *incuña* tiene una medida de 40 por 40 cm que lo usan para taparse la cabeza y protegerse del viento (*tan japa*), del calor (*quqe*) y del sol (*tuñi*), también sirve para guardar cosas pequeñas y delicadas, o como tendido para sentarse. La *incuña*, es realizado exclusivamente por las mujeres y en cualquier época del año, este tejido es realizado con la fibra de llama, el hilado se caracteriza por una textura muy fina, el tiempo de tejido se concluye

en dos días. Para el tejido de la *incuña* se utiliza el telar de cintura, que es muy fácil de manejarlo, pueden realizarlo durante el pastoreo del ganado, o en los momentos de descanso.



Niña elaborando su propia indumentaria

Sombreros: Apoyo a la innovación y producción

En el marco de fortalecer la biodiversidad y los rasgos culturales referido a la vestimenta y atendiendo la iniciativa propositiva de los comunarios, se ha realizado talleres para revalorizar la elaboración de sombreros con material local. Para ello se ha contratado a un especialista, siendo su origen el cantón Canuta del municipio Santiago de Callapa (Provincia Pacajes), conocido por sus famosos sombrereros. La revalorización se ha dividido en dos eventos porque mínimamente se necesita de siete días y también porque el número de participantes fue muy elevado.

El primer taller empezó con la selección del cuero de oveja que debía ser tierno no mayor a dos años y muy dócil, posteriormente el cuero se ha lavado en el río a golpes para que pueda ser dócil hasta lograr el color blanco. Una vez concluida con esta actividad, se corto la lana en pequeños pedazos y posteriormente se ha disociado en mechales con el instrumento denominado flecha. Este trabajo duro tres días, muchos participantes se retrazaron porque no tenían la rapidez en estas labores. Posteriormente, fabricaron moldes de yeso al modelo de sombrero usual, después hicieron hervir el cuero sin lana para obtener el pegamento denominado cola, seguidamente mezclaron las mechales de lana con la cola, la misma en la modalidad de amasado a fuego caliente empezaron a moldear hasta concluir con la cocción parcial. Por ultimo en estado semihúmedo amoldaron en los moldes hasta formar el sombrero, luego secaron al sol por cuatro horas para lograr dureza y resistencia, y con una piedra porosa más harina blanca, se afinaron los sombreros hasta que quede reluciente.





"aparte de fabricar sombreros, una cosa que he aprendido es limpiar el sombrero usado con harina blanca o estuco y lijarlo con piedra porosa de río, mi sombrero ha quedado como nuevo, yo no sabia de esto, pero había sido tan fácil que es muy bueno, tal vez no me dedique a fabricar sombreros, pero el Juan ha aprendido muy bien el puede hacer para otros" (Luciano mollo).



"Estoy muy agradecido por esta oportunidad de aprender, ahora podemos fabricar nuestros propios sombreros del cuero de oveja, todo tenemos para la fabricación no es difícil, solo se necesita de paciencia y tiempo, tres días para elaborar un sombrero con calma, siempre es bueno aprender en la vida alguna profesión, yo pienso que esta vez fue de mucho provecho" (Juan Mamani).

Los participantes por iniciativa propia fabricaron sus propias herramientas (la trucha, la flecha, el lijador de madera), además elaboraron los moldes de yeso en base a las medidas más usuales; demostrando habilidades desde el picado de la lana, la cocción del cuero de oveja para obtener cola, el moldeado inicial de los sombreros, y el acabado final de los sombreros.



Un aspecto para destacar fue la iniciativa y paciencia de los participantes. El otro factor que uno de los participantes ha resaltado, es que la elaboración de sombreros necesita de cierta pericia y delicadeza, no todos pueden demostrar estas peculiaridades, sin embargo, es una población muy inquieta en aprender nuevos oficios.

INSTRUMENTOS DE CAZA

El liwi: instrumento de caza

El *liwi* es uno de los instrumentos más antiguos de caza de aves, utilizado por sus ancestros. Esta práctica fue perfeccionada hasta adquirir posturas claves y un conocimiento respecto al comportamiento de desplazamiento y el hábitat de las aves. Actualmente, continúan fabricando el *liwi*, pero la caza es ocasional, porque las áreas anegadas se redujeron a sitios muy pequeños. Antiguamente el *liwi* era fabricado con el hilado de la lana de oveja y con fibra de llama, pero por la corta duración, en la actualidad su fabricación es realizado con yute y plomo negro, este metal lo obtienen de las baterías en desuso, en las ferias o mercados campesinos

Para fabricar se necesita un tiempo de más o menos de 3 a 5 horas, lo más moroso es el torcelado del yute, y no así el moldeado del metal.

Este instrumento sirve para cazar animales silvestres: pato andino, flamencos, y otras aves silvestres que existen en esta región, estas aves son utilizadas como alimento, medicina y en algunos casos genera economía complementaria por su venta. La época de caza se da en los meses cuando la cantidad de agua se reduce.



Liwi elaborado por los niños de la Unidad Educativa Puente Topater

La *chala* es otro instrumento para la caza de aves, utilizado por los Uru Chipaya. Su uso fue perfeccionado al conocer las formas de desplazamiento de las aves. Actualmente, su elaboración es ocasional. Los materiales más comunes para su elaboración son: el hilo de yute, dos palos rústicos de una pulgada de grosor e hilo de algodón.

La chala se realiza con yute torcelado de una textura fina y delgada, donde se combina con hilo de algodón, este último adquirido en las ferias o en la ciudad. También se necesita dos palos rústicos de un metro y medio de altura para su armado en el agua. La longitud de la chala fluctúa de 10 a 12 metros de largo. Se elabora en un día, ya que el torcelado es la parte que requiere más paciencia y del armado de cada hilo en forma ovoide.



Docentes de la Unidad Puente Topater colaborando en la construcción de la chala

CONCLUSIONES

Una de las ventajas comparativas de los Uru Chipayas, es el alto grado de conocimiento en aspectos de manejo de aguas y suelos. Con solo citar que en los viajes de intercambio de experiencias asimilaron rápidamente, además siempre mostraron predisposición por conocer y encarar nuevos retos. Por todo lo señalado, lo que necesitan los Uru Chipaya es capital para trabajar en mayor escala.

En el tema de artesanía se necesita de más impulso en términos de acceso a mercado, sus vínculos con los espacios feriales (caso Pisiga) es un nexo importante que favorecería la comercialización de algunos productos artesanales, la bayeta es muy requerida en Chile, pero aún necesitan capacitarse en términos de calidad, además en todo el municipio, solo una persona sabe tejer en su telar antiguo, por ello la prioridad de motivar a que aprendan a tejer en el telar múltiple.

Las prácticas por el lameo o sedimentación debería convertirse en una política municipal de emprendimiento anual, porque de esta sedimentación depende la producción agrícola.

Con la siembra de pastos en canchones y la protección con cerco, se ha garantizado en parte el prendimiento, y se reduce el riesgo del daño que ocasionan los animales.

La revalorización de las prácticas ancestrales con niños, niñas y jóvenes respecto de las danzas, costumbre y artesanía son aspectos que nunca olvidaran y podrán transmitir a sus hijos. Es una acción muy eficaz para fortalecer las sabidurías locales. A partir de ello, podrían hacer

emprendimientos hacia el turismo comunitario, si bien es un proceso que lleva años. Ya tienen las herramientas necesarias para encaminar, solo falta mejorar la organización y la capacidad de atención, pero lo más importante es la predisposición y la valoración de su identidad.

Para los técnicos del proyecto fue una experiencia de aprendizaje y de convivencia. Un elemento importante que ayudo a ganar confianza fue el respeto a su cultura y la participación en el quehacer de las unidades familiares.

De las actividades realizadas, se espera que algunas sean sustentables en el tiempo, en especial el emprendimiento del kauchi o el atriplex. También se espera impactos en las personas que participaron de los talleres, en especial sobre los temas de interpretar y revalorizar la música de sus ancestros. El trabajo artesanal con los niños de la unidad educativa Puente Topater, se seguirán reproduciendo en sus tareas prácticas como la elaboración del p'aths y las talegas. Por consiguiente, hubo impactos en la revalorización de las sabidurías Uru Chipaya, Sin embargo, consideramos que estos tópicos necesitan de más apoyo económico y orientación.

www.bioandes.org

En la presente publicación, se expone una muy pequeña parte de los conocimientos y sabidurías Uru Chipaya. Las sabidurías fueron apoyadas para su revalorización a través del Proyecto Comunitario Integral de Apoyo a la Ganadería y Artesanía en el Municipio Uru Chipaya. Consideramos que esta publicación no solo será útil para la población estudiantil del Municipio, sino también para sus autoridades y población en general, es un ejemplo de cómo se puede apoyar, a través de "proyectos bioculturales", la reafirmación cultural y el desarrollo endógeno sustentable de las poblaciones indígena originaria que resulta tan urgente en la coyuntura y el proceso de cambio que vivimos en Bolivia.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Agencia Suiza para el Desarrollo
y la Cooperación COSUDE



AGROECOLOGÍA
UNIVERSIDAD
COCHABAMBA

COORDINADOR REGIONAL
Y COORDINADOR BOLIVIA
PROGRAMA BioAndes
Av. Petrolera Km. 4 1/2
Tel./Fax: +591 4 4762180 / 4762181
COCHABAMBA, BOLIVIA
eMail: agruco@agruco.org
www.agruco.org
www.bioandes.org



C. Tarja No. 530 (esq. Tomas Frías)
Tel.: +591 2 5259937
ORURO, BOLIVIA
eMail: adalber23@yahoo.com

Programa Regional BioAndes
www.bioandes.org