

La Wilancha en Jesús de Machaca: Tradiciones que delatan otras interacciones en torno al sacrificio en el mundo aymara

Gabriel Inti Portugal Montecinos*

Cada dos de agosto es realizada la *wilancha* en Jesús de Machaca por parte de los “pasantes”, cargos festivos que tienen como responsabilidad auspiciar la fiesta. En este evento se comparte mientras se sacrifican los animales que servirán para alimentar el resto de los días de fiesta en el pueblo y se realizan otras mediaciones para llenar la casa y la familia de los “pasantes” de *coraje* o *fuerza vital*. El objetivo de este artículo es describir y analizar los procesos relacionales que surgen durante la *wilancha* por parte de los matarifes y cocineros, quienes son los responsables de garantizar la alimentación en la fiesta. De esta manera, mediante las reflexiones dotadas por el pensamiento relacional y otros estudios abordados por el llamado giro ontológico, nos lleva a cuestionar las teorías sobre el sacrificio planteadas por Marcel Mauss (2010) y Mary Douglas (1999), quienes establecen un orden dicotómico para el entendimiento de esta categoría.

Palabras clave: Wilancha; Ontologías Locales Aymara; Sacrificio; Fiesta Patronal.

* Maestrante en Antropología Social, Universidad Federal Rio Grande do Sul (UFRGS) y miembro del Laboratorio de Estudios Ontológicos y Multiespecie, Universidad Mayor de San Andrés. ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-6681-1462>. E-mail: gabo95inti@gmail.com
Recibido: 26/05/23 Aceptado: 24/11/2023

The Wilancha in Jesús de Machaca: Traditions that reveal other interactions around sacrifice in the Aymara world

Every August 2nd, the *wilancha* is performed in Jesús de Machaca by the "pasantes", festive positions whose responsibility is to sponsor the festival. They share this event while the animals that will serve to feed the rest of the festival days in the village are sacrificed, and while other mediations are performed to fill the house and the family of the "pasantes" with *courage* or *vital strength*. The objective of this article is to describe and analyze the relational processes that arise during the *wilancha* on the part of the slaughterers and cooks, who are responsible for mediating the feeding in the feast. In this way, through the reflections endowed by relational thinking on the *wilancha* and other studies addressed by the so-called ontological turn, it leads us to question the theories on sacrifice raised by Marcel Mauss (2010) and Mary Douglas (1999), who establish a dichotomous order for the understanding of this category.

Key Words : Wilancha; Local Aymara Ontologies; Sacrifice; Patron Saint Festival

Introducción

La fiesta de San Salvador es llevada a cabo durante el mes de agosto en Jesús de Machaca, un pueblo ubicado en la provincia Ingavi del departamento de La Paz, Bolivia. En este acontecimiento encontramos a tres grupos sociales muy marcados: los vecinos, los residentes y los comunarios.

Se denominan vecinos a los descendientes de los antiguos pobladores de Jesús de la Machaca, los cuales debieron migrar a la ciudad de La Paz luego de una masacre ocurrida en dicho pueblo en el año 1921. Estos consolidaron redes de oficios en la ciudad, como también establecieron un sistema festivo entre la ciudad y el pueblo de Jesús de Machaca, manteniendo la devoción al santo del lugar, el Niño Jesús Salvador, como nexo permanente con el pueblo a pesar de no habitarlo.

Los residentes son migrantes nuevos, que se establecieron en la ciudad de La Paz y El Alto a partir de los años 1980. Ellos, a diferencia de los vecinos, mantienen un vínculo más próximo al pueblo ya que continúan teniendo parentesco en el sector, que alimenta una relación permanente entre el campo y la ciudad. Este grupo es caracterizado por establecerse en la ciudad con mucho poder adquisitivo, constituyéndose como élite económica de origen indígena¹. Son ellos quienes auspician la fiesta.

Por último, los comunarios, que se consideran aymaras, son las personas que habitan Jesús de Machaca. Los comunarios son las personas más ajenas a las fiestas de Jesús de Machaca, ya que para ellos su fiesta principal es en “Rosario”, llevada a cabo a mediados de octubre. Sin embargo, el año entero tienen fiestas acompañando su ciclo productivo, el cual se vincula con la fiesta de San Salvador en agosto.

Evidentemente comunarios, residentes y vecinos experimentan y practican su devoción de manera distinta, y esto se torna especialmente visible durante los eventos que componen la fiesta de San Salvador, ya que son los únicos momentos donde estos tres grupos sociales interactúan habitando un mismo espacio durante la semana festiva que va del 4 al 10 de agosto. En otras palabras, mientras que para vecinos y residentes (quienes auspician y protagonizan la fiesta) la *wilancha* que se realiza el 2 de agosto es una tradición que sirve para abastecer de carne la fiesta de San Salvador en Jesús de Machaca, para los comunarios (residentes del pueblo) es un evento más, que forma parte de un ciclo agrícola y un ciclo festivo compuesto por muchos más eventos a lo largo de todo el año.

Es así que la *wilancha*, el sacrificio ritual, es un evento que está vinculado con la alimentación a la Pachamama, al tío, a la casa u otros seres naturales que componen el mundo andino. También está vinculado al abastecimiento de insumos alimenticios para la fiesta –carne, legumbres y tubérculos-, a la vez que a la re-generación del *qamasa* o fuerza vital de las personas que están presentes en la fiesta.

El objetivo principal de este artículo es describir y analizar los procesos relacionales que surgen durante la *wilancha* en Jesús de Machaca por parte de los matarifes y cocineros, quienes son los responsables de garantizar por una serie

¹ Al respecto, Rea (2016, p. 376) discute las categorías de “burguesía chola”, “clases populares adineradas” o “protoburguesía”.

de procesos la alimentación en la fiesta. De esta manera, mediante reflexiones informadas por el pensamiento relacional sobre la *wilancha* y otros estudios abordados por el llamado giro ontológico, con principal eje en el mundo andino, nos lleva a cuestionar las teorías sobre el sacrificio planteadas por Marcel Mauss (2010) y Mary Douglas (1999), quienes establecen un orden dicotómico para el entendimiento de esta categoría.

La primera parte de este texto estará dedicada a examinar la relación que existe entre la fiesta de San Salvador y el mes de agosto en el mundo andino, mes de la Pachamama, mes en el que “la tierra tiene hambre” y la producción agrícola entra en receso. En este momento veremos cómo se trazan las líneas dialógicas entre una tradición implantada por la colonia, como ser el sistema de fiestas, y conocimientos aymaras locales que están vinculados al ciclo agrícola y al agradecimiento a seres naturales que dotan de bienes materiales y armonía.

La segunda parte estará dedicada exclusivamente a la descripción del evento festivo de la *wilancha*, poniendo el foco en experiencias personales vividas en Jesús de Machaca durante este evento. Para los vecinos –protagonistas de la fiesta de San Salvador-, este evento consiste en sacrificar ganado para subvencionar carne para la mencionada fiesta de aproximadamente 6 días.

Posteriormente avanzaremos en un análisis de los procesos relacionales que se desencadenan durante este evento por parte de los matarifes y cocineros. Los matarifes son comunarios y los cocineros son personajes reconocidos en las fiestas patronales, quienes conocen la dieta específica para los invitados de la fiesta. Nos concentraremos en el carácter multifacético que tienen estas labores y la resonancia de un bagaje de conocimientos en torno a ontologías aymaras, las cuales intervienen en muchas dimensiones en el proceso de administración y elaboración de alimentos para la fiesta.

Antes de concluir ofreceremos una discusión de las teorías de Mauss y Douglas, quienes, a la vez de nutrirnos de los insumos teóricos y metodológicos sobre el sacrificio, nos llevan a cuestionarnos sobre lo contraproducente de las dicotomías que habitan en sus perspectivas. Como contrapropuesta, introduciremos algunos insumos del pensamiento relacional que permiten esquivar estas dicotomías y pensar en tramas relacionales, es decir, procesos que desencadenan relaciones tanto con seres humanos como con seres naturales. Esto nos llevará, por último, a unas breves reflexiones finales.

Fiesta de San Salvador y agosto en el mundo andino

Según las ontologías aymaras locales todas las fiestas en los Andes están relacionadas con el ciclo agrícola. Entendemos por ciclo agrícola el espacio-tiempo que transcurre en un proceso agrícola productivo, es decir, la siembra, el crecimiento y la cosecha de los cultivos.

El ciclo festivo tiene relación con períodos determinados ya que se festejan los momentos liminares donde se pasa de una época agrícola a otra. Ya en el siglo XVI, el lingüista Ludovico Bertonio (1879) mencionaba que existían tres ciclos determinados en el altiplano: época seca, época de lluvia y época fría. Estos ciclos tienen la característica de tener fechas movibles, acorde al tipo de producción. En otras palabras, se pueden expandir o reducir, y es por eso que tomamos aproximados de tiempo donde se llevan a cabo estas tres épocas. Es para marcar y articular estas épocas en un orden cósmico que se ejecutan ciertas fiestas en los Andes.

La época seca se inicia a finales de junio y se expande por los meses de agosto, septiembre, octubre y mitad de noviembre. Este ciclo determina la primera siembra. Allí, el rito de paso se realiza con fiestas de agradecimiento a los espíritus benefactores y a la Pachamama en los meses de mayo y junio (fiestas del tres de mayo, entre otros). Cerca del solsticio de invierno (23 de junio) las fiestas ya han concluido; sin embargo, en esta época, se han observado diferentes constelaciones o *Q'utus* (grupos de estrellas) para determinar cómo sucederá el nuevo ciclo agrícola y festivo. Cabe resaltar que durante agosto – también denominado mes de la Pachamama- la tierra reposa en barbecho. Se dice que ese mes la tierra tiene hambre y por eso se hacen mesas rituales y otras prácticas a lo largo del mes.

La época de lluvia se inicia después de la primera quincena de noviembre y transcurre durante los meses de diciembre, enero y febrero. En este tiempo las semillas están en pleno crecimiento y se tiene que evitar la presencia del granizo, que mata la semilla. El rito de paso se manifiesta con la fiesta de Todos los Santos, donde se solicita a los espíritus de los difuntos ayuda para la cosecha y solicitud a los ancestros, *achachilas* (anciano que viene de lejanos parajes), *illas* (espíritus de las semillas), *nywiris* (espíritus tutelares de la región) y a los *Marani* (espíritu de la lluvia), que provean de protección para la producción.

La época fría se inicia con la recolección y la cosecha de los primeros productos y con su transformación (la papa en chuño y tunta, por ejemplo). Esta época va desde mitad o finales de febrero o principios de marzo hasta mediados de julio, donde inmediatamente después de este se inicia con la época seca. El rito de paso se realiza con la fiesta del Anata (Achachila de los productos), que también converge con el calendario católico y se lleva a cabo el carnaval en esta fecha, en febrero, cuando las semillas ya están en flor. Se tiene la creencia que los espíritus de los productos, el achachila Anata y los espíritus de los difuntos deben ser expulsados porque ellos desean quedarse en el mundo de los humanos. Se realizan las *ch'allas* (que consisten en rociar un líquido² como ofrenda a la tierra y a los seres tutelares, del cual luego se sirven los participantes) a las parcelas y *aynoqas* (tierras comunitarias), donde los grupos de músicos y bailarines (tropas o pandillas), al ritmo de música y danza ejecutada con instrumentos de pico, visitan y asperjan alcohol, cerveza y refrescos para las semillas a la vez que las rocían con flores y serpentinas. Luego retornan a la plaza principal donde las pandillas y las familias se envuelven con serpentinas que representan la voluntad de asegurarse o sujetarse entre miembros de la comunidad humana, en contra de los espíritus de los difuntos que no quieren irse o que desean llevarse a las personas de las comunidades.

Cabe aclarar que la fiesta que estamos analizando es una fiesta patronal, de carácter anual, dedicada al Niño Jesús Salvador, el Santo Patrón y protector del lugar. Aquí está involucrado el sistema de creencias establecido y profesado por los vecinos del pueblo principalmente, por ende, los eventos que constituyen esta fiesta se basan en el santoral católico. A pesar de ello, veremos cómo las prácticas y acciones de estos vecinos están muy vinculadas a ontologías relacionales aymaras y no solo a la religión católica. Al respecto, García Miranda y Tacuri Aragón (2006) evidencian la manera en que se implantó la idolatría a santos y vírgenes desde la colonia en comunidades andinas. Una característica de éste régimen católico son los sistemas de cargo, que también se llevan a cabo durante la fiesta estudiada. Estos sistemas son 4: primera cabeza, segunda cabeza, preste y mayordomía.

Estos cargos tenían la función de reglamentar y administrar las fiestas en la región a partir de la implantación de idolatrías católicas y eventos festivos,

² Las bebidas con las que se *Ch'alla* frecuentemente son bebidas alcohólicas como el *alcohol etílico* (96%) y cerveza.

también implantados por un calendario católico. Actualmente son caracterizados de la siguiente manera:

La comparsa de la primera cabeza, conformada por “residentes” en su mayoría, llevan a la imagen más antigua del pueblo. Antes de la Guerra del Chaco, esta comparsa estaba conformada por vecinos o administradores del pueblo. Cuando fueron a la guerra, el santo quedó huérfano y los pocos comunarios que quedaron en el pueblo se hicieron cargo de rendirle culto pasando la fiesta. Se dice que cuando regresaron a la fiesta, después de la Guerra del Chaco, los vecinos decidieron crear otra comparsa respetando el acogimiento que tuvieron los habitantes ante la ingratitud de sus devotos.

La Segunda Cabeza o “Morenada Central”, es la que surgió después de la guerra del Chaco creada y asumida por vecinos, ahora en su mayoría viviendo en la ciudad de La Paz. Este grupo fue adaptando recepciones sociales en la ciudad para no perder la filiación definida por el lugar. Ese es el nacimiento de la recepción de Navidad y el ensayo de Corpus Christi.

La “preste” o “capitanía” era el cargo que asumía la organización general dentro de toda la fiesta y, a su vez, el cargo más importante. No obstante, ahora todas las comparsas se encuentran administradas independientemente y es difícil que esta capitanía pueda “llevar la batuta” como lo hacía antes. Estos pueden ser vecinos o residentes.

Por último, tenemos la mayordomía como cargo festivo que está conformado por una mujer soltera. Este rol es también ocupado tanto por vecinos y/o residentes dependiendo de la pasante. El cargo que asume para la fiesta la mayordomía es el de ser *illa*, o sea, “espíritu de la semilla”. El objetivo de la mayordomía es iniciar y finalizar la semana festiva. Asimismo, ellas tienen la responsabilidad de ser guiadas por los otros cargos festivos ya que son adolescentes o niñas en su mayoría.

Ante estos entramados creados entre un sistema de creencias católico y otro de ontologías aymaras locales, vemos pertinente traer a la discusión a Tom Abercrombie (1991), quien plantea una teoría titulada “endogénesis y doble articulación”, la cual propone que en los rituales y fiestas en los Andes “la ambivalencia alternante hacia las deidades indígenas, por un lado, y las deidades celestiales cristianas, por el otro lado, obstaculiza bien sea la identificación completa o el rechazo completo de cualquiera de estas” (Abercrombie, 1991, p. 208-209).

No es por nada que la “semana festiva” de todo el ciclo comienza el 2 de agosto con la *wilancha*, donde se dan ofrendas a la Pachamama. “Pacha” significa “universo, mundo, tiempo, lugar”, mientras que “Mama” es madre. Sin embargo, dos días después empiezan las misas con toda una carga característica del santoral católico.

La época donde se lleva a cabo la *wilancha* es época de barbecho. Se caracteriza, además de dejar reposar la tierra durante un mes para después volver a sembrar, por ofrendas a la Pachamama. Se dice que durante agosto el mes tiene boca³ y las familias aymaras incluyen diferentes oblaciones de sacrificio, por eso las ofrendas de sangre en las comunidades de camélidos –llamas o alpacas- y las mesas⁴ con *sullus*⁵, en la ciudad de La Paz, son prácticas características de este mes particularmente (Fernández, 2006, p. 52).

La *wilancha o qaraku* es muy característico de los centros mineros. Cada 31 de julio a media noche y en ocasiones especiales cuando ocurren accidentes en las minas estas ofrendas son libadas para el tío, el ser protector de los minerales que habita en los socavones (Ruiz, 2011). En otros centros mineros se acostumbra a realizar este evento en febrero, durante el carnaval, cuando se cosechan los primeros productos que se sembraron durante el ciclo productivo actual.

Toda *wilancha* es iniciada por una *waxta*, una mesa con la cual se pide permiso para sacrificar al animal o los animales. En las minas de Huanini, dicen que se realiza la mesa para que el tío pueda “servirse tranquilo” (Ruiz, 2011, p. 73). Entregar una ofrenda antes de iniciar las *wilanchas* es una solicitud de permiso, en tanto lo que se ofrecen son alimentos para los seres naturales que componen el entramado social aymara, como *Achachilas*, *illas*, *wakas*, *anchanchus*, *antawallas* o los seres que protegen los mismos animales sacrificados.

³ *Lakani pbaxi* (Fernández, 2006).

⁴ Estas mesas, llamadas originalmente *waxtas*, son ofrendas locales para seres no humanos según conocimientos locales.

⁵ El *Sullu*, es el feto de llama o cerdo, el cual se utiliza como ofrenda en rituales y ceremonias locales.

Matanza en Jesús de Machaca: 2 de agosto

En el año 2007, Hugo Montecinos y Lourdes Fernández, mis tíos, pasaron *Cabeza*⁶. El día de la *wilancha* o *matanza* de ese año, llegó un minibús a recogernos de nuestra casa en la ciudad de La Paz y nos llevó a Jesús de Machaca. Mi madre me llevó a esa fiesta desde que yo tenía 2 meses de vida, pero nunca habíamos ido en esa fecha. Al llegar al pueblo, la casa de mis abuelos –el mismo espacio donde se llevó a cabo la fiesta de mis tíos- se encontraba alborotada, con las puertas abiertas, la gente entraba y salía mientras la familia entera la ordenaba según criterios específicos para ese día.

En el piso del patio tendieron *pullus*⁷, adornados con cervezas, alcohol y coca. La mesa de cemento ubicada frente a la entrada de la casa portaba los mismos elementos. De poco en poco iban entrando a la casa ovejas, toros, llamas y cerdos pastoreados por comunarios.

Entre tantas dinámicas, recuerdo el momento donde entró un señor con arrugas pronunciadas y las quemaduras provocadas por el sol altiplánico en su rostro que delataban su edad avanzada. Portaba un traje elegante de color negro el cual no se mantenía reluciente por el viento y la tierra que caracteriza aquel lugar. Al verlo entrar, mi madre exclamó: “*ya llegó el tata Isaac?*”. Isaac era un *yatiri*⁸ reconocido en el pueblo que había llegado a la casa para pasar una mesa blanca⁹. La *waxta* se realizó al fondo de la casa y pidió que mis tíos, sus hijos y mis abuelos acompañen al Tata Isaac.

Pasada la mesa, un grupo de *matarifes* propios de la comunidad, alistaban los cuchillos para proceder a sacrificar a los animales. El *Gringo* –matarife principal y cuidador de la casa en el pueblo- inició el ritual matando una llama macho. Antes de degollar al animal, le dio de beber alcohol en su boca mientras le hablaba en aymara. Después que la llama bebió, el matarife consumió la misma botella y roció más alcohol en el piso rodeando al animal

⁶ La Segunda Cabeza o “Morenada Central”, es la comparsa –grupo de devotos- que surgió después de la guerra del chaco creada y asumida por vecinos, ahora en su mayoría viviendo en la ciudad de La Paz. Este grupo fue adaptando recepciones sociales en la ciudad para no perder la filiación definida por el lugar

⁷ Tejidos andinos extensos que sirve para cubrirse o como alfombra.

⁸ Sanador aymara.

⁹ Ofrenda ritual andina compuesta por dulces, lana, hierbas y un feto de llama en aquella ocasión, pero puede variar la preparación.

Comenzó el sacrificio. *Gringo* procedió cortando el cuello y la sangre derramada fue vertida sobre un balde de plástico. Tomó un poco de la sangre del animal e invitó este líquido vital a sus ayudantes y a los invitados. Después, con la sangre del balde *challaron*¹⁰ las paredes exteriores de la casa, según dicen para evitar peleas durante la fiesta.

Después este matarife, al carnear el animal sacrificado, quitó una capa delgada de cuero que cubría todos los órganos del animal. Era una fibra animal tan delgada que se podía confundir con seda. Con esta membrana denominada *untu*, primero cubrió el matarife la espalda de mi tío como si fuera una capa y después este fue rotando en su familia nuclear; esto, según el matarife de ese entonces, era la *fuerza vital o coraje* del animal, que pasaba a proteger a la familia de los pasantes

Posteriormente, se procedió a ofrendar ovejas y después los animales grandes: las vacas o los toros. Otro dato resaltante en este evento es que cuando se encontraron fetos dentro de las llamas hembras sacrificadas, los comunarios mencionaron que esto era indicador de buen augurio, de suerte. El matarife selecciona estos seres, los pone en una bandeja y hace que los pasantes e invitados *challen* esta bandeja con alcohol.

Las dos mesas que estaban preparadas ya estaban ocupadas. En la mesa tendida en el piso se encontraban solamente mujeres: mi tía, mi abuela, mi madre, la comadre de mi abuela que vivía en Jesús de Machaca, la mujer del pasante del anterior año, la mujer del pasante del posterior año, autoridades comunales y las mujeres de los matarifes. Ellas pelaban papas y verduras, mientras los hombres –mis tíos, mi abuelo, el pasante del año anterior, el pasante del año posterior, autoridades comunales y hombres allegados a mi familia - les invitaban coca, cerveza y otros licores

A medio día los pasantes auspiciaron el almuerzo, una sopa de pollo, y en la cena ofrecieron un plato llamado *nilaparka*, realizado con la sangre y vísceras de los animales sacrificados. Durante la tarde, los diferentes pasantes¹¹ comenzaron a visitarse mutuamente hasta que llegara la noche y se terminara de carnear a los animales.

¹⁰ Rociar líquidos para compartir con seres naturales, según ontologías aymaras.

¹¹ Auspiciadores de la fiesta, que usualmente es una pareja de casados.

Matarifes y Cocineros: el dinamismo de alimentar

Ricardo Cavalcanti-Schiel (2007) sostiene que la base de la socialidad aymara es el intercambio de esfuerzos que se encuentran enmarcados por los “ritos” de trabajo colectivo. Dentro de estos “ritos”, los cuales preferimos llamar simplemente eventos, encontramos fiestas patronales que son parte del calendario agrícola en los Andes, como dijimos anteriormente. Podemos sostener que los espacios como las fiestas en el mundo andino tienen como característica un ordenamiento de su realidad a través de la ejecución de diferentes actividades físicas. El mismo autor reconoce en fiestas y ritos en los Andes a una diversidad de seres humanos y seres naturales conviviendo en espacios tangibles e intangibles (Cavalcanti-Schiel, 2007).

Este intercambio de esfuerzos es lo que da dinamismo y un orden relacional a cada uno de los eventos que se suscitan en la fiesta. En este sector, quisiera resaltar los procesos que se desencadenan durante la *wilancha*, donde cada elemento de los animales sacrificados es utilizado para interactuar y generar vínculos a partir de compartir estos elementos y sustancias extraídas de los animales con seres humanos y seres naturales. Resaltamos el papel que juegan los matarifes, quienes siempre son comunarios, y el de los cocineros. En cada uno de estos oficios hay un responsable, que generalmente es la persona con más experiencia, y ayudantes. En este trabajo nos enfocaremos en analizar el rol de estos oficios en la fiesta.

En primer lugar, veo pertinente hablar sobre la labor artesanal, ganadera y “ritual”-por llamarlo de alguna manera- del sacrificio animal, ganado bovino, vacuno y auquénido, la cual es dotada por artífices que son llamados “matarifes”. Estas personas se relacionan con el animal antes de sacrificarlo.

El trabajo de los matarifes es remunerado económicamente, pero su fuerza de trabajo no reside solamente en descuartizar al animal, sino también en la de guiar todos los actos y prácticas que sustentan una buena ejecución de este evento. Ello implica lidiar con la sangre y las partes del animal de una manera muy delicada, pidiendo permiso y mostrando respeto por los sacrificados que evidencia claramente el valor de su sacrificio demostrado por cada acto que constituye tal evento festivo.

La labor de estos matarifes beneficia a toda la comunidad que converge en la fiesta de San Salvador. Por tal motivo no son considerados solamente

“matarifes”, sino también mediadores cósmicos. Mencionan que cuando se alimenta al cuerpo con comida y bebida, no solo se alimentan los participantes humanos, sino también los seres naturales que forman parte del entramado social en los Andes: quienes dotan suerte y proveen de alimentos, dicha y bienestar.

En este caso, cabe enfatizar en el vínculo que existe entre el *untu*¹² y el *qamasa*¹³ en la familia de los pasantes. Como mencionamos anteriormente, según el matarife Marcelino Parra -el Gringo-, la membrana animal que se le pone encima de la espalda de los pasantes como capa, es el *qamasa* del animal sacrificado, otorgado a los pasantes. Este elemento permite que “todo sobre en la fiesta”. El *untu* es la capa material y orgánica que cubre el *chuyma*¹⁴ de todo ser vivo. Es justo en esta región del cuerpo, según las ontologías aymaras locales, donde reside el *qamasa o fuerza vital*¹⁵.

En el año 2019, en un taller ofrecido por el Yatiri Genaro Mamani, auspiciado por el “Laboratorio de Estudios Ontológicos”, nos mencionó que el ser en los Andes es constituido no solo por el cuerpo, sino que tiene otros cuatro componentes que constituyen a un “ser equilibrado” dentro una ontología aymara. *Kbanchi* es cuerpo, y es el constituyente material de la existencia de todo ser, no obstante, es solo uno de los 5 componentes del ser en los Andes. *Jayañu* es la vida esencial en una persona o materia, el *ajayu* es el alma; el *sapaqa* se refiere a la ascendencia y descendencia, como también al aspecto sexual y reproductor que tiene todo ser; y por último, el *qamasa* es el coraje o la fuerza

¹² En español es conocido como *redaño o mesenterio*:

repliegue del peritoneo, formado principalmente por tejido conjuntivo que contiene numerosos vasos sanguíneos y linfáticos y que une el estómago y el intestino con las paredes abdominales)

¹³ Coraje o fuerza vital

¹⁴ “*Chuyma* (...) se aplica al corazón y al estómago y a casi todo lo interior del cuerpo. Es todo lo perteneciente al estado interior del ánimo, bueno o malo, virtud o vicio, según lo que le precediere” (Bertonio, 1879).

¹⁵ En los Andes existe el mito del *kbarisiri*, un personaje que tiene la capacidad de extraer la grasa y quitar la fuerza vital de una persona. La enfermedad del *kbarisiri*, es una enfermedad en los andes donde las personas van perdiendo la vida procesualmente porque a las víctimas se les extrae vitalidad. Se dice que este personaje está buscando víctimas durante el mes de agosto. Este personaje extrae sangre y este redaño que compone la anatomía humana (Ruiz, 2011, p. 55).

vital. La carencia de alguno de estos elementos en un ser vivo lo transforma en uno incompleto, lo que lleva a considerarlo como enfermo.

Por ejemplo, en una planta, la fuerza vital se encuentra en la raíz; en los seres humanos y animales se encuentra en el centro de nuestra anatomía abarcando todo: corazón, estómago, riñones, hígado, pulmones, intestinos y externamente visto más abajo del ombligo y a la altura de los pezones. En aymara este sector del cuerpo se conoce como *chuyma*. Según me explicó en una oportunidad Freddy Condori:

Donde habita la fuerza vital, está entre el corazón hasta más abajo del ombligo, es una capa delgada que envuelve este músculo (corazón), hasta los órganos. Es una fuerza invisible e intangible, no sólo del ser humano sino hasta de las piedras. (Entrevista personal, 2019).

Si el *qamasa* falta en algún ser humano, es considerado como una persona desequilibrada, sin coraje y sin fuerza vital; ya que es el fundamento de la intencionalidad que tiene todo ser vivo. En este sentido, los *yatiris* sugieren que la persona carente de este elemento debe tomar sangre de toro, mate de piedra macho o lamer esta piedra, la cual son distinguidas por estos sanadores aymaras. Estas sustancias sirven para regenerar este elemento en el ser humano en los Andes.

Por otro lado, la sangre como el *untu* son materializaciones del *qamasa* y su contacto implica una comunicación directa con todos los agentes articuladores de la fiesta patronal; por ejemplo, la sangre es consumida por seres humanos y la Pachamama durante la *wilancha* (que está despertando de su reposo durante el mes de agosto).

Con la sangre extraída de los animales, se *challa* la casa, se nutren los participantes y se prepara el alimento para los invitados. Todos se alimentan de esta sustancia. Se dice que la sangre de los animales vertida en las paredes de la casa de los pasantes alimenta a los dueños de la casa; de ahí la denominación de *qaraku*, dado que *qaray* en el idioma quechua significa “convidar alimentos” (Ruiz, 2011).

El sacrificio hace que la comunicación entre los agentes cobre flujo en el momento de interactuar con los restos materiales de esta llama sacrificada, ya sea bebiéndola o vistiéndola; o mejor dicho, transmutándola, asumiendo a los pasantes con las mismas aptitudes de “sacrificados” ya no solo de “auspiciadores” en la fiesta de San Salvador.

En distintos textos etnográficos mencionan *qamasa, camay, camaquen y camasca*, conceptos encontrados en mitologías que articulan una agencialidad vitalizante dotadas por las Wakas a los seres vivos. Este sería un elemento el cual se nutre a partir de las prácticas, porque a partir del intercambio de esfuerzos demostramos esta fuerza vital (Cavalcanti-Schiel, 2007).

En segundo lugar, cabe resaltar el papel del cocinero de la fiesta. Ellos tienen conocimiento de preparar y subvencionar los alimentos para los invitados de la fiesta durante los días de fiesta en el pueblo.

Quizá podamos obviar la presencia de aquella persona que nos dota de comida en cualquier otra circunstancia de la vida. A partir del caso de la fiesta de San Salvador quiero llegar a la reflexión de que estas personas también son mediadores cósmicos porque trabajan con elementos que nos otorgan vida. Hacerse cargo de una alimentación es un acto de mutualidad que más que ser una costumbre del mundo andino es una característica que está presente en nuestras fiestas patronales, aunque lastimosamente, se está perdiendo la hospitalidad en estos eventos.

La fiesta de San Salvador dura desde el 4 de agosto hasta el 10. Son 6 días que los pasantes deben acoger a sus invitados. Aproximadamente se reparten 400 invitaciones para la fiesta, de las cuales asisten más de la mitad; a esto le sumamos la participación de la familia invitada. Son 6 días donde se debe prever alrededor de 1000 platos de comida por día, los cuales casi todos contienen carne y tubérculos. La *wilancha* es el día donde se provisiona estos productos para abastecer durante toda la fiesta. La persona que se encarga de administrar en su totalidad los ingredientes para cada plato es el cocinero.

Por otro lado, Francisco Pazzarelli (2010) realiza un trabajo el cual se centra en la importancia de hervir las comidas en los Andes. A diferencia de las propuestas del autor, que sostiene que estas técnicas culinarias parten de las mujeres, en este caso presenciamos que la mayoría de veces los cocineros en la fiesta de San Salvador son varones.

La reflexión parte de la afirmación que en Los Andes “nada se come crudo”. Para que esto suceda los alimentos sufren procesos transformativos muy recurrentes y repetitivos como pelar, picar, cortar y moler, para que estos insumos pasen a una última instancia para que puedan ser servidos en un plato, el hervido (Pazzarelli, 2010, p. 161). En palabras del mismo autor: “las técnicas de transformación podrían ser definidas como aquellas operaciones que

permiten lograr cambios de estados en los recursos para hacerlos ingeribles” (Pazzarelli, 2010, p. 163).

Las sopas sugieren un proceso de transformación de varios alimentos para que sean ingeribles, por eso mismo, la incorporación de sus ingredientes debe ser uno a uno en tanto permite controlar el proceso de espesado que caracterizan a las sopas. Las técnicas que constituyen estos procesos están vinculadas a la importancia que tiene la cocina en el mundo andino, y el autor mantiene que las mujeres en los Andes van desarrollando estas técnicas desde niñas (Pazzarelli, 2010, p. 159).

El cocinero conoce la “dieta festiva”, la cual va en base a lo que necesitan los bailarines en ese momento, y casi todos sus platos constituyen un proceso de hervido. Por ejemplo, para soportar el frío que deben asumir cuando los bailarines se despiertan a las 5 de la mañana para el “Alba”, se les ofrece una sopa de cordero; el mismo día aproximadamente a las 10 de la mañana se sirve “fricasé” acompañado del locoto que ofrece una sensación picante cuando estos están con resaca. Son “costumbres” instituidas según la satisfacción de la sensación humana, tan bien pensadas que la dieta festiva es una tradición. Es así que la ingesta de determinadas comidas está vinculada a contextos familiares, rituales y festivos.

Para concluir, podemos mencionar que la *wilancha* encuentra su sentido utilitario en la subvención de alimentos que servirán para todos los participantes de la fiesta de San Salvador. Constituye un evento de abastecimiento y agradecimiento al mismo tiempo. Como lo denominamos, es un evento relacional donde todas las partes se articulan en un proceso transformativo que va cobrando diferentes formas según los diferentes procesos.

En la *wilancha* vemos un intercambio de esfuerzos entre los matarifes y cocineros, con los productos y con los animales que fueron sacrificados para ser alimentos. Tratar a productos agrícolas y ganado como seres, a los cuales se les agradece antes de ser sacrificados en el caso del ganado y ser agradecidos al ser cosechados y sembrados en el caso de los productos agrícolas, nos hace pensar en la importancia que tienen los alimentos y el conocimiento impartido por estos cocineros, los cuales, a partir de conocer la dieta específica de la fiesta de San Salvador, albergan a los miembros de las comparsas dotando una sustancia fundamental durante la fiesta como es la comida. A la vez, imparte

una institución importante a partir de la alimentación. En este sentido, la alimentación es un componente fundamental para la interacción social en los Andes.

¿Podemos pensar el sacrificio como una trama relacional?

Estas dinámicas en torno al sacrificio nos remiten al fenómeno del “don” tal como fue analizado por Marcel Mauss (2010). El sobrino de Durkheim sostiene que la reciprocidad es un principio fundamental que crea y mantiene relaciones sociales. Por ello las obligaciones sociales que se desencadenan en el dar, recibir y devolver son lo que crean este flujo social que funciona como un mecanismo coercitivo ya que son instituciones que presionan al individuo. Los dones, para Mauss (2010), pueden tener una dimensión económica como también simbólica (estos pueden expresar estatus, solidaridad y otros aspectos fundamentales de la vida social).

Mauss, en su *Ensayo sobre el don*, analiza los efectos que tiene el *potlatch* en los grupos étnicos situados al nordeste siberiano en los cuales se practican de una manera diferente a la versión más conocida de los *Kwakiutl*. Los *Chukchi*, los *Koryaks* y los *Yuit* practican intercambio de dones durante las “ceremonias de acción de gracias”. Estas son llevadas a cabo en cada casa, una después de la otra. Aquí los restos del festín de sacrificio son arrojados al mar o esparcidos al viento, con el fin de que los animales sacrificados regresen a su lugar de origen y lleven consigo a los animales cazados durante el año, que regresaran el año siguiente (Mauss, 2010, p. 98). El autor destaca del ejemplo mencionado, junto a otros, la teoría e historia del sacrificio-contrato entre hombres y dioses. La misma plantea “que los dioses que dan y devuelven están allí para dar una cosa grande a cambio de una pequeña” (Mauss, 2010, p. 102).

Por otra parte, Mary Douglas (1973) destaca tres puntos importantes sobre el sacrificio en sus obras. En primer lugar, aborda el sacrificio como acto de purificación que tienen las sociedades, las cuales viven en la dicotomía puro e impuro; en segundo lugar, nos dice que el ritual es el medio en el cual las sociedades se comunican y refuerzan sus valores y normas culturales. Por último, subraya el papel del cuerpo y la materia. En el contexto del sacrificio, esta relación puede manifestarse en la forma en que ciertos animales o personas son seleccionados como víctimas, reflejando y reforzando jerarquías y

normas sociales (Douglas, 1973, 1999). Por ejemplo, en su libro *El levítico como literatura* (1999) analiza el modo teocrático en el que en el levítico re-instituye el sacrificio ritual como remedio de las infracciones al pacto de Dios con Israel. Allí los sacrificios sellan contratos de alianza. En efecto, en las doctrinas implantadas en el levítico lo puro es sagrado porque ha sido consagrado, entonces, la sacralidad también implica segregar y apartar a los animales “consagrados” para que sean sacrificados (Douglas, 1999, p.149).

Estas dos teorías que discuten y cuestionan en diferentes escalas el concepto de sacrificio, la del “don” (Mauss, 2010) y la división “puro e impuro” en las sociedades (Douglas, 1999), esquematizan las dinámicas que puede tener el sacrificio en diversas sociedades. Sin embargo, hallo necesario cuestionar un punto que llega a ser contraproducente para el desarrollo de las ciencias sociales en general: me refiero en superar los conceptos dicotómicos como “simbólico” y “económico” o “puro” e “impuro”.

Si leemos con atención las bases etnográficas que fundamentan los trabajos de los autores mencionados podemos reconocer eventos y prácticas con los cuales fundamentan su existencia muchos grupos étnicos y sociedades concretas. Estos eventos y prácticas se ven intervenidas por un poder coercitivo provisto por una institución –sociedad, religión, familia, etc.- que dota de cierto sentido de “obligación” a los individuos. Los rituales y los actos de dar, recibir y devolver son los fundamentos para crear relaciones y reforzar normas culturales.

En este sentido, para Mauss, los fenómenos económicos son fenómenos morales porque están arraigados en las relaciones sociales y reflejan los valores y normas culturales de una sociedad en particular. El intercambio económico no es solo una cuestión de transacciones materiales, sino que también tiene implicaciones éticas y sociales más amplias (Mauss, 2010). Por ejemplo, en el evento institucionalizado de la *wilancha*, la sangre, la carne, entrañas y otros componentes orgánicos de los animales sacrificados, es distribuido tanto con seres humanos como también con seres naturales, como la *pachamama* y otros seres, donde se lleva a cabo la fiesta, de manera parcial. Se rocía sangre de los animales a las paredes de la casa para protegerla, para llenarla de coraje; se toma esa misma sangre para fortalecer el coraje que constituye nuestra integridad como seres vivos y se cubre a los pasantes y su familia con la fibra que envuelve el espacio corporal donde reside la fuerza vital en el animal

sacrificado, para llenar de *qamasa* a la familia. La wilancha es más que sacrificar ganado solamente: es un evento donde todos y todas comparten, o al menos intentan hacerlo de la manera más simétrica posible.

Si abordamos el sacrificio como un fenómeno que presenta una dimensión simbólica por un lado y una económica por el otro, nos alejamos de percibir la riqueza que hay en las demás dimensiones que obviamos al afirmar que existen sólo dos dimensiones importantes. De la misma manera, si pensamos el sacrificio a partir de las categorías puro-impuro, olvidamos los procesos que constituyen a algo impuro puro, o peor aún, cuales son los tipos y las maneras de “sacralizar” algo o alguien impuro antes de ser sacralizada.

Desde mi parecer, la perspectiva que puede disolver estas dicotomías parte de entender estas dinámicas como entramados o relaciones, es decir, fundamentos que son aportados por las “ontologías relacionales”. Dicho concepto está vinculado con la idea de entender el mundo como un encadenado, tejido o red producto de diversas interacciones. Las ontologías relacionales nos ayudan a entender estos entramados:

Con ontología relacional nos referimos al “estando-vivo”, que se caracteriza por las dinámicas relacionadoras que se producen entre sus integrantes (cosas, seres, entornos, ambientes). Como sugiere Tim Ingold, metafóricamente, podemos hablar de “trenzados” de vida, constantes y abiertos. Para pensar la socialidad humana como enlazada con los “trenzados” de vida en general, optamos por enfocar la experiencia, el aprendizaje hands-on (Reed, 1999), la creatividad y la improvisación y nos alejamos de lecturas en clave de intencionalidad (Duranti, 2015), de dominio previo –“conocimiento”– de estructuras, conceptos, reglas o normas sociales (De Munter, 2016, p. 2).

En la actualidad y en términos locales, la *nywaña* o crianza mutua está siendo repensando como parte de ontologías relaciones e incluso parte fundamental que estructura las memorias sociales en el mundo aymara (Arnold, 2017, p. 17). Denisse Arnold (2017, p.9), ofrece una definición oportuna de este concepto: “una manera recíproca de criarse en el mundo, entre la familia o entre el cerro guardián y otros sitios sagrados del paisaje, y los humanos, animales y plantas bajo su dominio”.

De la misma manera, entendemos que este principio relacional de *nywaña* en el mundo andino se da a partir de las prácticas y experiencias, tal como sostiene

Haber (1999). El autor sostiene que la crianza mutua implica estar ligada a las prácticas antes que al discurso y más a la experiencia que a estructuras simbólicas (Haber, 1999, p. 78). Sin embargo, este principio de existencia andina no se restringe a ontologías aymaras locales, sino es una trama relacional que converge en tierras altas y tierras bajas, conecta categorías como crianza, familiaridad, asimetría, comensalidad y predación, en ambas regiones (Rozo, 2020, p. 23). Como lo dice Rozo, “Habrán dueños y *ywmiris* donde haya *ywnas* y *xerimbabos*, donde hayan bosques, montañas, ríos, animales, donde se construya relaciones y se verifiquen intenciones” (Rozo, 2020, p. 26).

Conclusión

En lo escrito hasta ahora, evidenciamos que la matanza es una tradición para los vecinos y residentes de Jesús de Machaca y para las personas que mantienen un vínculo con el poblado pero no viven en él. Mientras los comunarios, en ese evento, a pesar de no ser protagonistas, realizan prácticas que articulan un flujo cósmico en el pueblo, flujo que está vinculado con ontologías aymaras locales. Para los comunarios la matanza es denominada *wilancha*.

En este sentido, opino que denominar al evento tratado en este texto matanza es muy limitado, porque este término hace énfasis solamente en el hecho y el acto que implica la sustracción de vida y manipulación del cuerpo de un ser vivo a manos de un ser humano, cuando este “ritual” involucra la interacción procesual y no inmediata de todos los elementos presentes durante este acontecimiento. Como pudimos ver, este evento está relacionado con la época de barbecho en el mundo andino, mes donde se cosecha y reposa la tierra durante todo el mes de agosto para volver a sembrar. Es parte del ciclo agrícola ofrecer alimento para la tierra o seres naturales que componen el entramado social aymara. Es interesante ver cómo se distribuyen los elementos de los animales sacrificados en todo este entramado social, en tanto cada parte del organismo de los animales tiene alguna funcionalidad en el mundo aymara. Los que se encargan de administrar los animales sacrificados son los matarifes y cocineros, que a través de su labor o su intercambio de esfuerzos mutuos (Cavalcanti-Schiel, 2007), consiguen mediar con los animales sacrificados y dotar de alimentación los días de la fiesta de San Salvador.

La alimentación, el sacrificio, la subvención de alimentos, las prácticas vinculadas con sangre y con el *untu*, o lo que llamarían la dimensión simbólica y económica del sacrificio, la dimensión política que constituyen los cargos festivos que organizan estos eventos, entre otros elementos importantes en esta fiesta, forman parte de una trama relacional que se fundamenta por el principio de correspondencia con el entorno humano y no humano. Todos se alimentan y la fuerza vital del animal se re-distribuye entre los presentes.

A pesar de que la fiesta esté dedicada al niño Jesús Salvador, una imagen católica, no obstante moviliza conocimientos y prácticas relacionadas con ontologías aymaras locales que se fundamentan en la correspondencia y la mutualidad. En este sentido el término *uywaña* fundamenta la interacción social en los Andes, la cual se basa en corresponder a seres tutelares que se encuentran materializados en el entorno.

Bibliografía

- Abercrombie, T. (1991). Articulación doble y etnogénesis. En S. Moreno & F. Salomon (Eds.), *Reproducción y transformación de las sociedades andinas, siglos XVI-XX* (Vol. 1). Abya-Yala.
- Arnold, D. (2017). Hacia una antropología de la vida en los Andes. En H. Galarza (Ed.), *El desarrollo y lo sagrado en los Andes: Resignificaciones, interpretaciones y propuestas en la cosmo-praxis* (1a ed., pp. 11-40). Instituto Superior Ecuaménico Andino de Teología.
- Bertonio, L. (1879). *Vocabulario de la lengua aymara*. B.G. Teubner.
- Cavalcanti-Schiel, R. (2007). Las muchas naturalezas en los Andes. *Periferia. Revista d'investigació i formació en Antropologia*, 7(7).
<https://doi.org/10.5565/rev/periferia.179>
- De Munter, K. (2016). Ontología relacional y cosmopraxis, desde los Andes. Visitar y conmemorar entre familias aymara. *Chungará (Arica), ahead*, 0-0.
<https://doi.org/10.4067/S0717-73562016005000030>
- Descola, P. (2012). *Más allá de naturaleza y cultura*. Amorrortu Editores España S.L.
- Douglas, M. (1999). *El levítico como literatura*. Gedisa.
- Douglas, M. (1973). *Pureza y peligro: un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Siglo XXI Editores.
- Estermann, J., & Peña, A. (Eds.). (1997). *Filosofía andina*. IECTA-CIDSA.

- Fernández, G. (2006). Kharisiris de agosto en el altiplano aymara de Bolivia. *Chungara, Revista de Antropología Chilena*, 38(1).
- García Miranda, J. J., & Tacuri Aragón, K. (2006). *Fiestas populares tradicionales de Perú*. FLACSO.
- Haber, A. (2016). Arqueología de Uywaña. Un ensayo rizomático. En A. E. Nielsen (Ed.), *Producción y circulación prehispánicas de bienes en el sur andino* (pp. 13-36). Brujas.
- Haber, A. (1999). Uywaña, the house and its indoor landscape: Oblique approaches to, and beyond, domestication. En C. Gosden & J. G. Hather (Eds.) *The Prehistory of Food: Appetites for Change*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203203385>
- Lozada, B. (2007). Cosmovisión, historia y política en los Andes. [Tesis de Maestría, Postgrado de la Carrera de Historia]. Producciones CIMA, Universidad Mayor de San Andrés.
- Mauss, M. (2010). *Ensayo sobre el don: Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas* (1a ed., 1a reimp.). Katz.
- Pazzarelli, F. (2010). La importancia de hervir la sopa. Mujeres y técnicas culinarias en Los Andes. *Antípoda, Revista de Antropología y Arqueología*, (10), 157-181.
- Rea, C. (2016). Complementando racionalidades: La nueva pequeña burguesía aymara en Bolivia. *Revista Mexicana de Sociología*, 78(3). UNAM.
- Rozo, B. (2020). Dueños y Uywiris, uywas y xerimbabos: Crianza entre humanos y más-que-humanos. Reflexiones preliminares de la selva a las montañas, y viceversa. [Conferencia]. VI Congreso Virtual de la Asociación Latinoamericana de Antropología (ALA – 2020).
- Ruiz, A. G. (2011). El Qaraku o wilancha: Prácticas y creencias religiosas entre los mineros de Huanuni, Bolivia. *(Con)textos. Revista d'antropologia i investigació social*, (5).