

Aprendiendo Nuevos Protocolos: **El Apthapi**

El "Banquete Indígena" en la Diplomacia de los Pueblos



DIPLOMACIA
POR LA VIDA

5



08
A
5

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
ACADEMIA DIPLOMÁTICA PLURINACIONAL

Aprendiendo Nuevos Protocolos:

El Apthapi

El “Banquete Indígena” en la Diplomacia de los Pueblos



Diciembre 2009

Indice

Introducción	5
I. Formas, códigos y normas en el Apthapi.....	9
1. Introducción	9
2. Formas de Apthapi	13
2.1. Forma pusiqa (cuadrangular).....	15
2.2. Forma muruqu (circular)	15
2.3. Forma ispa muruqu (doble circular)	16
2.4. Forma Muyuntata (circunferencial).....	17
2.5. Forma muyt'a (semicircular).....	18
2.6. Forma sayt'uqa (rectangular).....	19
2.7. Forma pä-sayt'uqa (doble rectangular).....	20
2.8. Forma ispa-sayt'uqa (rectangular paralela).....	21
2.9. Forma Muyunta (movimiento rotacional)	23
2.10. Forma marka-Illa (cruz escalonada)	24
2.11. Forma junthapiña-saraqaña (expansión-contracción)	26
3. Normas y Códigos del Apthapi	27
3.1. Ch'iqat-kupiru (Izq.-Der.)	28
3.2. La warxata (redistribución)	28
3.3. Jawilla o jawsa (la invitación)	28
3.4. El Tumpa: recordarse de las divinidades (Pachamama, tata willka, Achachilas y a todos)	29
3.5. El código de la dualidad: Chacha Warmi	34
3.6. Taqpachani: todos participan en el Apthapi.....	35
3.7. El k'apchi: chistes, bromas, jocosidades metafóricos relacionados con el Apthapi.....	35
3.8. La irta: la comida restante, se lo llevan todos	36
3.9. El Apthapi no se bota ni se rechaza.....	36
3.10. El Apthapi concluye con mallq'a jarinta (refrescos).....	37
4. Conclusiones.....	40
Bibliografía.....	41
II. Apthapi a través del tiempo	43
1. El Apthapi, comida comunal.....	43
2. ¿Que es el Apthapi?	44

3. Warjatha, Apthapi, Inkuña, Wayuña y su contraste.....	46
4. Caminando entre las huellas del Apthapi.....	47
5. El rol de las mujeres en el Apthapi.....	49
6. El Apthapi y sus ámbitos geográficos en el pasado	51
7. El Apthapi y sus organizadores	55
8. La ética de portar el Apthapi.....	56
9. El contraste entre el Apthapi y el Qoqu –Qoquisña	56
Bibliografía.....	57
III. Apthapi en tiempos de la economía mercantilizada	59
1. Esencia del Apthapi.....	59
2. El sentido sagrado	61
3. El sentido social del Apthapi.....	62
4. Alimentos del Apthapi: la calidad y abundancia	63
5. Readecuación de la práctica	64
Bibliografía.....	66
IV. Práctica y etiqueta del Apthapi sus principales	
características y alcances	67
1. Introducción	67
2. Prácticas y características del Apthapi	68
2.1. Particularidades.....	68
2.2. Ingredientes y utensilios	69
3. Formas de arreglo o presentación del Apthapi	
(en comunidades altiplánicas y la ciudad de La Paz)	70
4. Protocolo del Apthapi	74
5. Alcances del Apthapi	76
5.1. Caso comunidades	76
5.2. Caso ciudad de La Paz.....	78
6. A manera de síntesis	80
Bibliografía.....	81

Introducción

Para iniciar, pediremos permiso a nuestra *pachamama*, *pachatata*, *illanaka*, *samirinaka*, *kuntur-mamaninaka*, *uywirinaka*, *wak'anaka*, *achach illanaka* (*achachilas*), *awichanaka*, *jiwirinakata ukhamaraki taqi jiwasanakata*.

Con el permiso de ellos y situándonos en los albores del tiempo de cambio que llega junto a la posesión de nuestro *jilata* (hermano) Evo Morales Ayma como presidente de Bolivia, entendemos que se ha iniciado una época de cambios estructurales y entre ellos la diplomacia. En este contexto, la diplomacia andina se hace visible y se extiende a la política exterior; llevada adelante por nuestro actual canciller, al *jilata* David Choquehuanca.

En esta coyuntura de cambios que vive el Estado boliviano, también se realizan cambios en las costumbres, usos y prácticas, una de ellas, es sin duda la diplomacia exterior que a través de nuevas formas y estilos, fomenta el surgimiento de un nuevo relacionamiento, protocolizando la práctica diplomática de los pueblos indígenas, como parte de la “diplomacia de los pueblos”.

Así, la diplomacia y las ceremonias protocolares de los pueblos indígenas ahora, se entiende bajo las categorías y lógicas de un pensamiento inclusivo y abierto para entender y compartir nuevas formas y costumbres, sin discriminación. En ese marco, queremos compartir el conocimiento en torno a esas prácticas ceremoniales y en este libro en particular, el *apthapi*, como parte constitutiva de la diplomacia y el protocolo indígena que siempre ha existido en los ayllus y comunidades indígenas e incluso en las ciudades. Debido al poder de influencia social que tienen los pueblos indígenas y originarios, sus prácticas de vida son vistas como portadoras de valores que discrepan de las formas occidentales, consideradas más individualistas y despersonalizadas.

Los valores que se han destacado en el *apthapi* aluden sobre todo a la reciprocidad y compartimiento festivo, valores muy sanos para la pervivencia de la comunidad como unidad comunal y política.

En el presente texto, el hermano Oscar Chambi Pomacahua analiza las “*formas, códigos y normas en el apthapi*” porque el *apthapi* encierra en sus formas de presentación, desde el inicio hasta el final, códigos, normas, signos y símbolos con reminiscencias ancestrales que aluden a una comunicación entre el hombre, el cosmos y las deidades. Por ejemplo el código tumpa, según este autor, significa evocar a las divinidades en el momento del agradecimiento a la *Pachamama*, al Padre Sol, los *Apus*, y los difuntos con quienes se comparte la comida.

El trabajo del hermano Rodolfo Quisbert, en su artículo: “*El apthapi a través del tiempo*” analiza las huellas dejadas por el *apthapi* en el tiempo. También realiza comparaciones del *apthapi*, *warjattha* y las comidas comunitarias y los ámbitos geográficos donde se realiza el mismo; poniendo un particular énfasis en el rol que desempeñan las mujeres dentro del *apthapi*.

La *kullaka* (hermana) Lucila Criales en “*Apthapi en tiempos de la economía mercantilizada*” realiza un análisis de la esencia y el sentido social que implica el *apthapi*. Desde una mirada sociológica esta práctica significaría comunión de lealtades étnicas y sociales que fortalecen la comunidad y el grupo familiar.

Finalmente, la *kullaka* Beatriz Chambilla y el *jilata* Godolfredo Calle con el título “*práctica y etiqueta del apthapi*” muestran las prácticas, las características y las formas de arreglo o presentación del *apthapi* en comunidades altiplánicas y en la ciudad de La Paz.

Ramiro Huanca, ha realizado la correspondiente revisión de estilo manteniendo una pasión propia de los autores jóvenes que impulsan este proceso de cambio. Ha cuidado en esta tarea encomendada no perder la riqueza y sensibilidad que los autores han plasmado en cada uno de los trabajos que aquí se presentan.

Actualmente en las ciudades se dice que el *apthapi* es un “bufet andino”; se presenta en innumerables eventos públicos y hasta empresas privadas estilan también realizarlo al final de congresos y seminarios. En algunos restaurantes de la ciudad de La Paz, también se ofrecen la práctica del *apthapi* aunque en forma de bufet. Se podría decir que en

estos casos se ha perdido la esencia porque todo lo organiza el dueño del restaurant; en cambio en el *apthapi* verdadero, cada quien lleva lo que ha preparado con sus manos para compartirlo.

Esta compilación de artículos sobre el *apthapi* constituye un esfuerzo de investigación, donde cualquier abordaje es aún de carácter exploratorio, pues son pocas las investigaciones realizadas y se encuentra muy poca bibliografía al respecto. Quizás existen investigaciones sobre las comidas andinas, pero concretamente sobre esta milenaria tradición del *apthapi* se ha escrito poco. De ahí que el aporte resulta innovador porque abre caminos para futuros trabajos. La metodología de estos trabajos se basaron en la estrategias investigativas que fluctuaron entre el recojo de información a través de la historia oral, la etnografía y la memoria oral transmitida.

La intención de esta publicación, es que el *apthapi* pueda ser considerado como parte en los protocolos oficiales del Estado y la sociedad por su profundo sentido social, conciliatorio, propiciador de equidad y respeto entre las partes. El *apthapi*, es una práctica de sentido comunal donde todos comparten sin restricciones ni jerarquías establecidas, acercándonos al *suma jakaña* o *suma qamaña* (el buen vivir).

Jallalla el *apthapi*.

I. Formas, Códigos y Normas en el Apthapi

*Con el permiso de nuestra: Illanaka,
samirinaka, kuntur Mamaninaka,
uywirinaka, wak'anaka y achach Illanaka
(Achachilas).*

...el Apthapi es la comida de los indios
y la envidia de los españoles (F. Waman
Poma de Ayala).

1. Introducción

Antes de describir y enumerar las diferentes formas del Apthapi, expondremos de dónde viene la forma y la práctica de esta comida comunal. El hombre Aymara es esencialmente cosmocéntrico a diferencia del hombre europeo que es antropocéntrico. Al respecto, el teórico norteamericano John Rawls, clasifica de pueblos racionales y decentes a los que tienen la matriz civilizatoria y prácticas culturales occidentales. En consecuencia, los pueblos no racionales serían indecentes, y por simple oposición serían aquellos que pertenecen a una matriz civilizatoria distinta y hasta contraria a la civilización occidental¹.

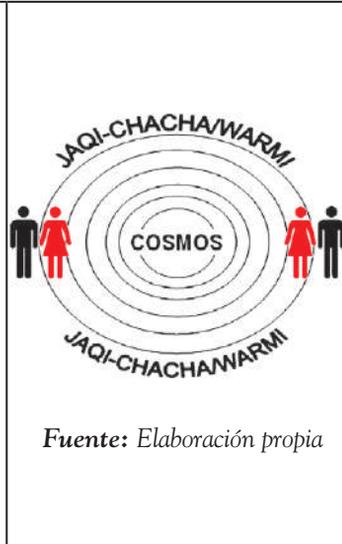
Contrariamente a la racionalidad occidental y antropocéntrica, que asume al hombre como centro en torno al cual giraría todo el universo, ser cosmocéntrico implica ubicar a la naturaleza como Taypi (centro) y al Jaqi (hombre/mujer) al contorno de ella (ver Figuras 1). Esta manera de ser y ver es contraria a la concepción del hombre como dueño y señor de todo lo que le existe y rodea. (ver figura 2).

¹ Declaración de NNUU sobre los derechos de los pueblos indígenas, <http://www.defensor.gov.bo/filespublicaciones/13declaraciondelospuebloscomrritico.pdf> 2008; Pág. 10

La Visión Cosmocéntrica

Figura 1

La gráfica sintetiza la visión cosmocéntrica, donde la figura del Jaqi (Chacha Warmi = hombre/mujer) está alrededor del cosmos y la naturaleza en el Taypi (centro). Esta cosmovisión lleva al hombre a sentir un profundo respeto a la madre naturaleza, porque permite sintonizar, armonizar y reverenciar, por ejemplo, a la Pachamama. Esta visión lleva al hombre a duplicar, organizar y reproducir todo lo que la naturaleza ofrece. Ese es el caso del Apthapi, que es la extrapolación o duplicación de la ceremonia que realizan los cóndores, y que podemos denominarla como “la ceremonia del QUQU”.



La Visión Antropocéntrica

Figura 2

En la figura se muestra la visión antropocéntrica, donde la figura del hombre está en el centro, y la naturaleza alrededor de ella. Esta visión, llevó y lleva al hombre al maltrato de la naturaleza, porque el hombre se cree el dueño y amo de todo; no le interesa la naturaleza y menos el medio ambiente, Por esta razón tiene el derecho a usufructuar, contaminar y explotar industrialmente, hasta el extremo de ultrajar a la madre tierra.



La visión cosmocéntrica lleva al hombre andino a integrarse y conectarse con el Pacha². Una de las maneras de re-ligarse es adoptando conductas, hábitos y formas que ofrece la naturaleza. En el

² El término Pacha proviene de dos palabras Aymara: paya que significa dos, y ch'ama fuerza o energía, entonces Pacha significa dos fueras complementarias.

caso del Apthapi, la réplica es similar a la manera ceremonial como se alimentan los cóndores. Estas aves sagradas, antes de alimentarse de la carroña, cumplen una ceremonia ritual.

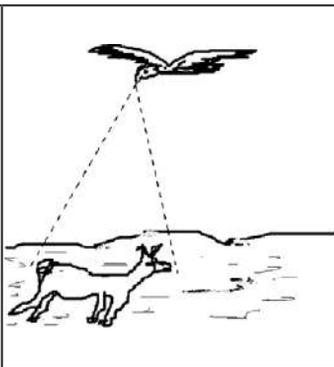
Tomando en cuenta las formas de la naturaleza, también se adoptó el término Mallku, para referirse a la máxima autoridad, en las organizaciones duales del Ayllu. Al respecto Bertonio en su diccionario de 1662, a la autoridad máxima de los Qullas lo denomina Mayqu en ves Mallku, esta palabra Aymara tiene directa relación con los cóndores derivaría de dos voces; maya que significa uno o una y otra vez, y Ququ el sonido onomatopéyico, en Aymara diríamos: may Ququrasix walipuniw Kunturinakax quq quq... quq quq sasa (uno no mas los cóndores eviten el sonido de quq quq... quq quq...). Quizás en mismo termino Qulla este relacionado con el quq quq... quq quq... de los cóndores. Por analogía, si vemos de cerca la organización de los cóndores, ellos también están dirigidos por una pareja (hembra y macho). Y cuando vuelan y perciben a un animal muerto (llama, alpaca, vicuña u otros), lo primero que hacen es marcar el lugar, la ubicación de la presa, y luego emprenden el vuelo para comunicar a las demás aves. Después el Mallku junto a otros cóndores se poseionan alrededor de la presa. El ave líder Mallku Kunturi³ junto con su

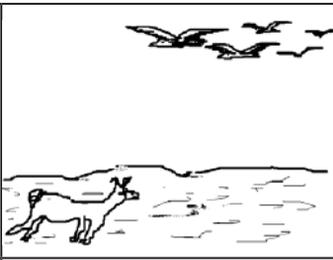
³ El término Kunturi o condori deriva originalmente de KHUNU T'URU que traducido al castellano significa, "tritador de nieve" o "pulverizador de pedazos de hielo", Los antiguos tiwanakensis dieron este nombre porque el cóndor de Los Andes, aquel gran ave de las montañas nevadas, no ingiere el agua como los otras aves (ej. La gallina) sino, picotea con su pico, la nieve congelada desprendiendo pedazos de hielo, al acto de fraccionar el hielo llamaron "khuno t'uru". En Aymara khuno significa nieve y t'uru significa triturar, deshacer, desmenuzar. Resumiremos por la importancia del término en el siguiente cuadro, ese proceso de metamorfosis lingüístico que padeció con el tiempo.

KHUNU T'URU	=	Nombre original y verdadero	KUNTURI	=	Elisión de la letra "h"
KUHNUT'URU	=	Primera metamorfosis se juntan lo términos	CUNTURI	=	Cambio de letra "K" por "c" del castellano
KHUNUTURU	=	Segundo metamorfosis elisión del apóstrofe	CONTURI	=	Totalmente castellanizada
KHUNTURU	=	Elisión de la letra "u"	CONTORI	=	Desplazamiento de la letra "u" por "o"
KHUNTURI	=	Desplazamiento de la "u" por "i"	CONDORI	=	Totalmente castellanizada

pareja, realizan una de las ceremonias más grandiosas: abren las alas y comienza a dar vueltas y vueltas, acompañado de brincos, alrededor del alimento. Mientras continúan con giros y brincos, emiten un sonido inusitado: quq quq... quq quq..., una y otra vez Este sonido onomatopéyico dio precisamente el término de Ququ, que en Aymara significa almuerzo o comida, y sus derivaciones Ququsiña (almorzar), Ququña (comer), Ququsiñañi (almorzaremos), Ququma (tu comida), Ququsa (nuestro almuerzo), Ququñana (en el almuerzo). Inclusive el vocablo llegó al escenario lingüístico Qhichwa, como Quqawi que significa comida comunitaria, directamente relacionado con el Apthapi de los Aymara. Para un mejor discernimiento, presentaremos en cuatro escenas la ceremonia de Ququ que realizan los cóndores.

Cuadros de la Ceremonia de Ququ que realizan los Kunturinaka (Cóndores)

<p><i>En la primera escena se muestra el vuelo del Kunturi (cóndor), que localiza y señala la ubicación del alimento, un cadáver de llama. No lo toca, sino solamente fija la distancia y dirección. Luego va a comunicar a otros cóndores dentro de su grupo. Y emprende el vuelo rápidamente en dirección de sus congéneres.</i></p>	
<p><i>En la segunda escena se muestra al Mallku Kunturi (el jefe de los cóndores) emprendiendo el vuelo con dirección a los otros cóndores, para luego compartir en forma comunitaria.</i></p>	

<p>En la tercera escena se muestra cómo los demás cóndores a la cabeza del Mallku Kunturi, autoridad máxima, regresan donde la presa localizada.</p>	
<p>En la cuarta escena se muestra el acto más importante: la ceremonia del QUQU. El Mallku Kunturi, junto con los demás cóndores, toma la posición alrededor de la comida, y antes de despojar los pedazos de carne, realiza una ceremonia bastante peculiar: gira brincando con alas extendidas alrededor de la presa y emitiendo un sonido característico de los cóndores quq quq..., quq quq... La ceremonia es una forma de hacer la Tumpa⁴ o agradecimiento a las deidades andinas. Y después del acto, desmenuzan el alimento. Este acto fue de vital significado para el hombre Aymara, porque dio origen a la forma de Apthapi, y incluso de ahí viene la palabra Ququ, que en Aymara significa almuerzo, Ququsina (almorzar), Ququña (comer).</p>	 <p>Fuente: Elaboración propia</p>

2. Formas de Apthapi

Las formas de Apthapi dependen principalmente del número de participantes; a mayor número de participantes, las formas son alargadas (rectangulares, doble rectangulares o rectangulares paralelas), y a menor número, las formas son cuadradas, circulares o semicirculares.

⁴ Ver con en detalle en la parte de norma y códigos del Apthapi

La forma del Apthapi también depende del tipo del evento o acontecimiento, por ejemplo en los eventos de tipo familiar (bautizos, visitas o pedir la mano) las formas son circulares o circunferenciales, y cuando de trata de un matrimonio son extensos y prolongados. Las formas además varían de región a región, de comunidad a comunidad: hay lugares donde se practica una sola forma. De la misma manera depende del tipo de comida, Waña Manq'a o Kaltumpi (comida seca o con sopa incluida). Si solamente es comida "seca", entonces los Apthapi tienen una forma definida (rectangular o circular) y además tienen movimiento. Mientras que los Apthapi con sopa incluida, son estáticos y muchas veces incluso no tienen una forma definida, sino son esparcidos y cada uno adopta la posición más conveniente.

La forma depende también de la época o estación. En el mundo andino se marcan nítidamente dos épocas Jallu Pacha (época de lluvia) y Awti Pacha (época seca). En época lluviosa los Apthapi son más familiares y por ende sus formas son redondas, cuadradas o circulares, mientras que en la época seca son rectangulares. Y por último, la forma del Apthapi varía según el lugar; no es lo mismo en una ladera con pendiente elevada (la pendiente de un cerro por ejemplo), que en una planicie (pampa). Para un mejor detalle sintetizaremos en una función de tipo matemático:

$$f = f(x_1, x_2, x_3, x_4, x_5, x_6)$$

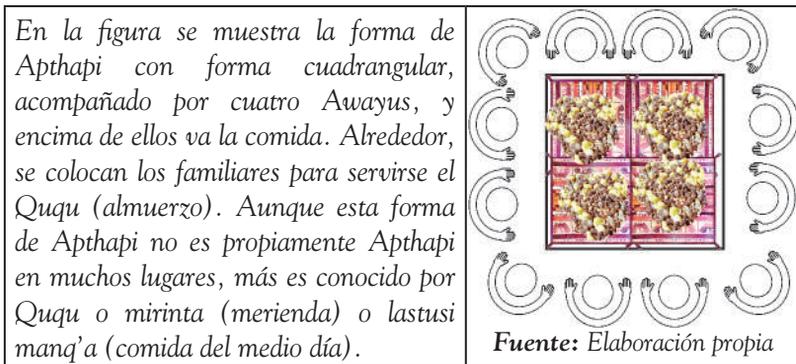
f	=	<i>Función (las formas de Apthapi)</i>
x_1	=	<i>Número de participantes</i>
x_2	=	<i>Tipo del evento</i>
x_3	=	<i>Región, comunidad o Ayllu</i>
x_4	=	<i>Tipo de comida (seca, no seca)</i>
x_5	=	<i>Del tiempo o época (jalluPacha o awtiPacha)</i>
x_6	=	<i>Espacio o lugar</i>

2.1. Forma Pusiqa (Cuadrangular)

El Apthapi en forma cuadrangular es practicado en eventos de tipo familiar: bautizos, cumpleaños, Waxta, Luqta⁵ o trabajo en campo, donde los participantes no son numerosos. Este tipo de Apthapi se asemeja a la figura geométrica del cuadrado, que en Aymara se denomina Pusiqa. Los Awayus o las Inkuña⁶ se extienden, y sobre ellos se coloca el Apthapi en Inkuña, con tejidos en colores naturales. Después se posicionan alrededor los comensales, mientras que el Mallku o simplemente la persona mayor del grupo se coloca, vista al oriente para realizar el respetivo Tumpa (ver Figura 1).

Forma Pusiqa o Cuadrado de Apthapi

Figura 1



2.2. Forma Muruqu (Circular)

En Aymara muruqi o Muyu denota la figura circular. Esta forma de Apthapi es muy similar a la anterior (Pusiqa) en tamaño y dimensión, pues sólo varía en su forma. La forma circular se consigue por la unión de varios Awayus, y encima se colocan las Inkuña (ver figura 4). De la misma manera es practicada en eventos familiares, donde los

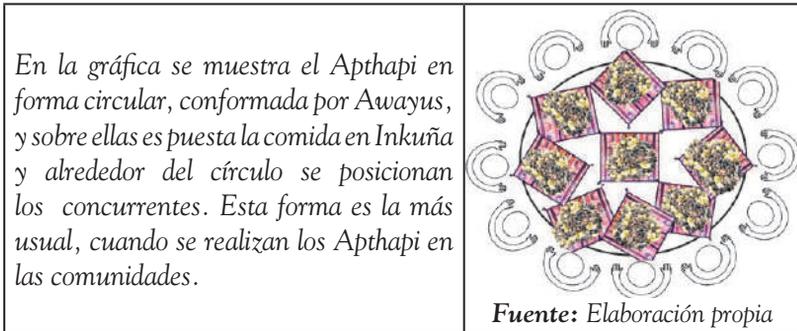
⁵ Con estos términos (luqta y waxta) se conoce a la ceremonia que realizan los Yatiris (sabios) a las deidades sagradas.

⁶ Es un tipo de textil muy similar al awayu, pero de dimensiones más pequeña. Los Inkuña que se utilizan en los Apthapi, son de colores naturales.

comensales son pocos, en tanto que para realizar la ceremonia del Tumpa, uno de los participantes se posiciona frente al saliente del Sol. Dentro de la gran variedad de Apthapi, es la que más se practica en las comunidades y Ayllus.

Forma Muruq'u (Circular) de Apthapi

Figura 4



2.3. Forma Ispa Muruqu (Doble Circular)

Primero aclararemos la cuestión lingüística. Se conoce por Ispa Apthapi (Apthapi gemelo), en algunos lugares, por Pä chiqan Apthapi (Apthapi en dos lugares), o por Pä qutu Apthapi (Apthapi de dos cúmulos o grupos). Es frecuente esta forma de Apthapi en las comunidades de Puerto Acosta Provincia Camacho, en los meses de junio y julio, especialmente en San Juan, fecha en la cual los comunarios ayudan en el trabajo a las autoridades. Además en estos meses es cuando el Qutu o pä Ch'ixi, la constelación de las Pléyades aparecen en el firmamento, en forma de dos cúmulos. Esta forma de Apthapi pareciera que contradice al mismo concepto de Apthapi, que consiste en compartir todos juntos, pero está relacionado con la época del año, con la astronomía Aymara y con la constelación de Qutu o Pä ch'ixi, donde su forma se asemeja al Apthapi dual.

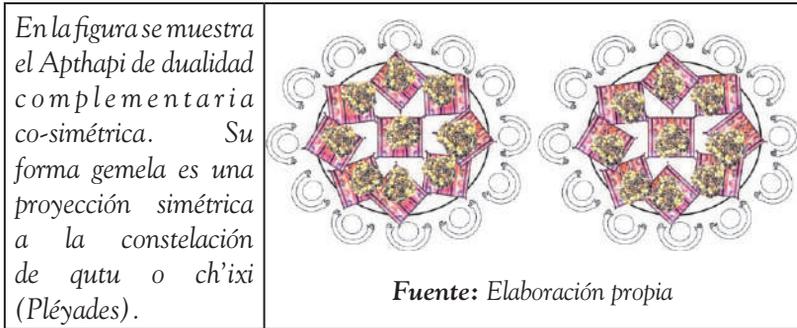
También se conoce por Chacha warm Apthapi (Apthapi de grupo de hombres y mujeres), donde los hombres en un círculo y las mujeres en otro, se sirven la comida comunitaria, estableciendo de esa manera la dualidad co-simétrica. El estar apartados o separados entre grupo

de hombres y mujeres, no significa estar peleados ni enfrentados, sino simplemente proyectarse o adherirse al mismo Pacha (alax Pacha) donde la constelación Qutu o Ch'ixi⁷ visibiliza la forma de dos cúmulos de estrellas. Ésta es la razón por la que el Apthapi dual es bastante practicada en los meses de junio y julio.

El Apthapi también se realiza en eventos y circunstancias muy especiales, por ejemplo en día de los difuntos, más conocido como Todos los Santos. Otra circunstancia especial, cuando se encuentran dos familias en un matrimonio (familiares de varón y mujer). (ver figura 5).

Forma Ispa Muruqu o Doble Circular de Apthapi

Figura 5



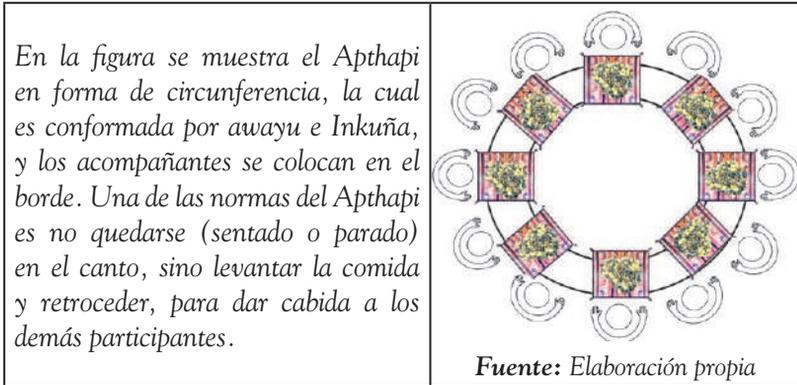
2.4. Forma Muyuntata (Circunferencial)

Los términos Muyuntaña o Muyuntata en Aymara significan envolver y estar rodeado respectivamente; la expresión Muyunta denota circunferencia. Este tipo de Apthapi se practica cuando no hay muchas personas. En cierta manera es la extensión o expansión de la forma circular (ver figura 4), pero más amplia en diámetro porque al medio queda un espacio vacío. La forma circunferencial se conforma con Awayus o Inkuña, y sobre ellas se colocan Inkuña (de colores naturales) con comida, mientras que los participantes del Apthapi, al igual que en las anteriores, se acomodan en el margen de la circunferencia. La persona indicada para realizar el Tumpa se posiciona frente al oriente. (ver figura 6).

⁷ Es la constelación de Pléyades o Plegadas, que es un conglomerado abierto, en la constelación de Taurus.

Forma Muyuntata o Circunferencial de Apthapi

Figura 6

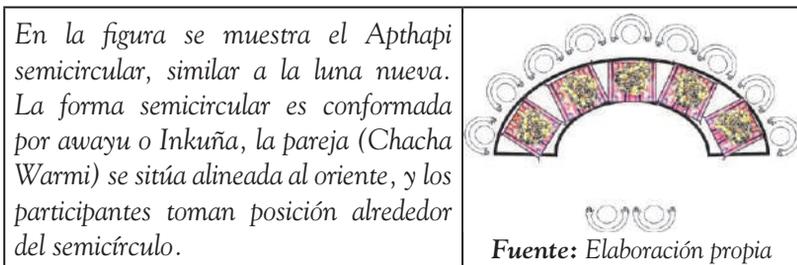


2.5. Forma Muyt'a (Semicircular)

En el Apthapi semicircular, al igual que en las anteriores formas, participan pocas personas. Sin embargo tiene su forma singular que se realiza en fechas coincidentes con la fase de la Luna Nueva, razón por la cual en Aymara también se conoce como el Apthapi de wawa phaxsi o llullu Apthapi; justamente esta forma (semicircular) se realiza los días de luna nueva. La pareja de autoridades (Chacha Warmi) se sitúan a la mitad del semicírculo y alineados perpendicularmente con el saliente del Tata Willka (el Padre Sol) para el respectivo agradecimiento o Tumpa. Los demás participantes se acomodan en la orilla del frente (ver figura 7).

Forma Muyt'a o Semicircular de Apthapi

Figura 7



2.6. Forma Sayt'uqa (Rectangular)

Entre la gran variedad de formas del Apthapi, la forma rectangular es la más habitual y común que se practica en las comunidades, Markas⁸, Sayañas⁹ y Ayllus. En Aymara la forma rectangular se denomina Sayt'u o Sayt'uqa, y en algunas provincias se conoce por ira o Irarama. La orientación (en profundidad) se alinea con el saliente del Sol o Willka jalsu, y el Mallku junto con su Mama Ta'lla se sitúan frente al oriente, en uno de los extremos, de la figura para hacer el respectivo Tumpa.

La forma rectangular se consigue con la alineación de los Awayus, Mantiyus o Inkuña. Esta alineación de los Awayus, varía de lugar a lugar; en algunos lugares se colocan en forma romboidal, como se presenta en la figura 8, y en otros los Awayus se extienden en forma cuadrangular, donde los bordes se juntan uno tras otro. En algunos Ayllus, para conformar el rectángulo, los comunarios extienden un mantel o tela de color blanco de varios metros. Sobre este mantel se expone la comida del Apthapi. En muchos Ayllus los comunarios le dan la comida del Apthapi al Mallku y su esposa, para que ellos redistribuyan en Aymara. A este acto se conoce por Warxat'a (el acto de echar o esparcir la comida), y tiene la finalidad de distribuir uniformemente los productos.

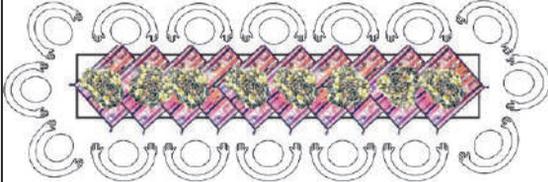
En algunos lugares cada participante coloca su Apthapi, uno tras otro, en sus respectivos Inkuña o Awayus, hasta conformar la forma rectangular. La forma de servirse es alzar la comida y retroceder unos metros del borde, para dar paso a otros; este ciclo se repite una y otra vez. Como indicamos, esta forma se adopta en reuniones, en encuentros de música y danza, en matrimonios o en actos deportivos donde los participantes son numerosos. (ver figura 8)

⁸ Marka, es el centro, pueblo poblado, o lugar donde convergen las personas de diferentes Ayllus o comunidades, por ejemplo, en las ferias.

⁹ Es un espacio de territorio, donde vive la familia.

Forma Sayt'uqa o Rectangular de Apthapi Figura 8

En la gráfica se muestra el Apthapi en forma rectangular, y esta forma se consigue colocando los Awayus uno tras otro, alineándolo. Alrededor, se ubican los comensales.



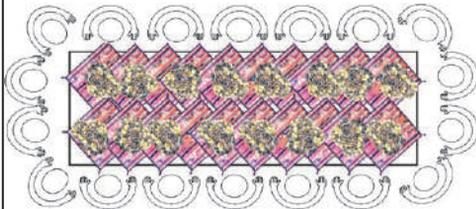
Fuente: Elaboración propia

2.7. Forma Pã-Sayt'uqa (Doble Rectangular)

Es otra variante de la anterior, porque simplemente se duplica el ancho de lo rectangular. Esta duplicación consiste en colocar los Awayus doblemente. Este tipo de Apthapi se asume cuando los participantes son numerosos, o cuando dos comunidades se encuentran. Este tipo de Apthapi se practica frecuentemente cuando se trata de reuniones intercomunales. Para un mejor detalle (ver figura 9).

Forma Pã-Sayt'uqa o Doble Rectangular de Apthapi Figura 9

En la gráfica se muestra el Apthapi de doble rectangular, donde los Awayus forman una doble hilera, y por ende la comida también, y alrededor se sitúan los comensales. El Mallku y la Mama T'alla se posesionan o se alinean con el oriente (saliente de Sol), para hacer el respectivo Tumpa (agradecimiento a: Pacha Mama, Tata o Achachilas, a los difuntos y a todos).



Fuente: Elaboración propia

2.8. Forma Ispa-Sayt'uqa (Rectangular Paralela)

Esta forma de Apthapi se practica cuando dos parcialidades o comunidades se encuentran en eventos deportivos, culturales, festivos (danza y música) o de reuniones políticas. Cada grupo se ubica paralelamente al saliente del Sol, y las autoridades (Mallkus, Jilaqatas y Mama T'allas) de ambas comunidades se posesionan en el Taypi o centro (ver figura 10), formando también un tipo de Apthapi circular o cuadrangular (ver figura 3 y 4).

La forma separada no implica enemistad entre las parcialidades; simplemente expresa la conformación territorial del Ayllu, que en Aymara se conoce por Urin y Aran Saya¹⁰. Se debe tener en cuenta que el Ayllu es una conformación bipartita entre dos parcialidades (ver figura 11), y ello justamente representa la forma rectangular paralela. En este caso, el centro representado por Mallkus y Mama t'allas, simboliza el Taypi, lugar donde confluyen ambas parcialidades.

La categoría Apthapi es de tipo político, porque se practica en circunstancias de cambio de autoridades. Aquí, varios Ayllus se encuentran con sus respectivas parcialidades complementarias. A la pregunta: ¿qué es el Ayllu? el Ayllu es el encuentro de dos entes Aran y Urin, como el tiempo y el espacio unidos por la palabra Aymara Pacha. Sostengo que es un orden de coexistencia entre Janan y Junin Saya o Suyu, donde uno es complemento del otro y viceversa, así como el tiempo y espacio es un orden sincronizado de dos entes. El Ayllu, en este sentido, denota un orden de dos entes, al igual que en la forma rectangular paralela del Apthapi.

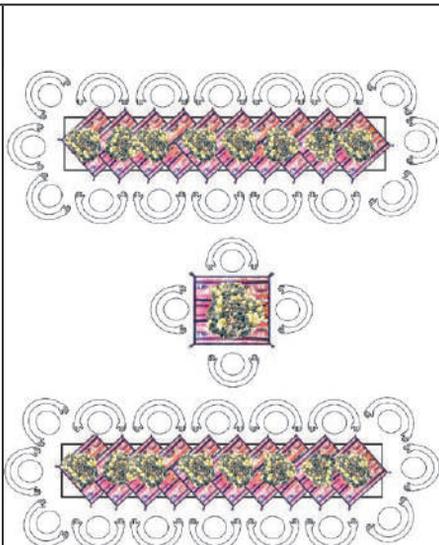
En la figura 10 se refleja la representación del modelo Ayllu, en relación al Apthapi. Se advierte el principio de simetría, que podemos llamar fenómeno espejo, porque en el Ayllu, el Aran es imagen especular de Urin y viceversa. El fenómeno espejo, en algún momento se convierte en una transferencia mutua de sentidos. Aquí vale una aclaración: probablemente en las diferentes variantes dialectales que tiene el Aymara, se pronuncie a la parcialidad de arriba

¹⁰ Probablemente con diferentes variantes dialectales que tiene el Aymara, se pronuncie: a la parcialidad de arriba en el sentido estrictamente geográfico como Janansaya, Alasasaya, Araxsaya, Alasaya, Aransaya, Arasaya, Amstaxa, Amsta Jilata. Y a su complemento por Juninsaya, Urinsaya, Urisaya, Majasasaya, Manqhasaya, Masaya, Maxasaya Aynachaxa, Anyacha Jilata.

por Janansaya, Alasasaya, Arumsaya, Araxsaya, Alasaya, Aransaya, Arasaya, Amstaxa, Amsta Jilata. Y a su complemento por Juninsaya, Urumsaya, Urinsaya, Urisaya, Majasasaya, Manqhasaya, Masaya, Maxasaya Aynachaxa, Anyacha Jilata. La complementación de opuestos en Aymara se llama PAYPACHA, que significa el TODO.

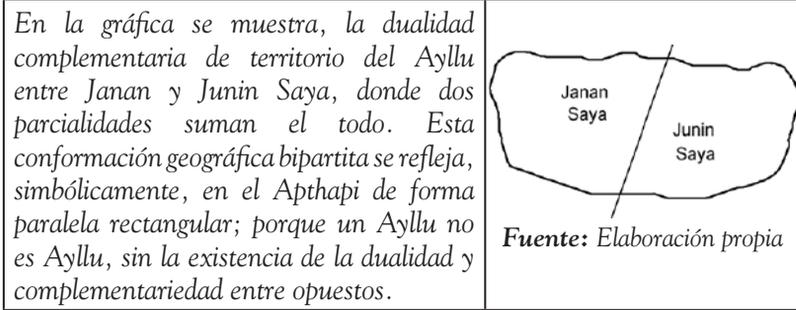
Con la forma de la figura 10, también se expresa esta dualidad. El principio de la dualidad también está en las matemáticas, denominado principio de mitades, porque una mitad y otra hacen uno ($1/2+1/2=1$), que constituye la matriz simbólica, el modelo Qullana del pensamiento, y porque genera todo un sistema de ordenamiento de agrupamientos simétricos. En la teoría de la reflexividad, que no es ajena al mundo Aymara, basta ver ejemplos como el Awayu y Ayllu. Ahora en el Apthapi se repiten también las dualidades complementarias entre dos partes: parcialidad reflejada y a la parcialidad reflejante.

Forma Ispa Sayt'uqa o Forma Rectangular Paralela_ de Apthapi
Figura 10

<p><i>En la gráfica se muestra un tipo de Apthapi muy singular, la forma paralela o complementariedad de dos partes. Esta forma de Apthapi se practica cuando dos parcialidades (en el caso del Ayllu de Urin y Aran Saya) hacen el encuentro, pero el encuentro, sólo es a nivel de Mallku y T'allas que en la gráfica se muestra en el Taypi de ambas parcialidades. Es poco frecuente ver en escena este tipo de Apthapi, aunque está dentro los márgenes de la lógica o los códigos culturales andinos: la cualidad complementaria entre dos parcialidades.</i></p>	 <p>Fuente: Elaboración propia</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

La Reflexión Recíproca de Aran y Urin Saya o Fenómeno de Espejo del Ayllu

Figura 11



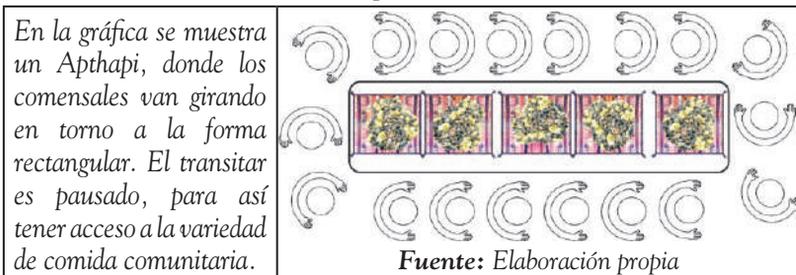
2.9. Forma Muyunta (Movimiento Rotacional)

Entre las distintas formas de Apthapi, existen algunas que podemos llamar Apthapi dinámicos o Apthapi con movimientos circulares. Sin que ello signifique que las otras formas ya mencionadas no sean dinámicas, al contrario, todo es desplazamiento en el sentido de ir y retroceder en torno al Apthapi.

También existen Apthapi donde los comensales están en continuo movimiento, girando alrededor de la forma rectangular, y en sentido contrario a las manecillas del reloj. A medida que van circulando en forma pausada, van alzando la comida y merendando, (ver figura 12). En esta forma de Apthapi, todos los invitados acceden a saborear un poco de toda la comida, porque tienen acceso obligado a distintas Inkuña donde está la comida puesta. Esta forma es comunitaria porque todos alcanzan a servirse la comida.

Forma Ispa Sayt'uqa o Forma Rectangular Paralela de Apthapi

Figura 12



2.10. Forma Marka-Illa (Cruz Escalonada)

En primer lugar especificaremos el término Marka-Illa. A la figura tiwanakota de forma escalonada, erróneamente se la denomina cruz cuadrada, cruz escalonada, cruz andina e incluso chacana, cuando la figura tiene su nombre propio en Aymara, Illa o más correctamente marka-Illa, que es uno de los símbolos más sagrados en la nomenclatura y semiótica tiwanakota.

El término chacana es una metamorfosis lingüística de Jach'a qhana. Pero es entendible porque muchas palabras Aymara con el correr del tiempo, han sufrido una especie de trastorno lingüístico. Por ello muchas de las palabras necesitan una verdadera terapia lingüística, más aún si muchos términos han sufrido cambios hasta perder su significado; es el caso del término chacana. Por la importancia, resumiremos en el siguiente cuadro:

Metamorfosis de la Palabra Jach'a Qhana a Chacana

JACH'A QHANA	=	Nombre ancestral, original y verdadero
JACH'A QANA	=	Primera metamorfosis, elisión de consonante "h"
JACHA QANA	=	Segundo metamorfosis, supresión elisión del apóstrofe (')
JACHAQANA	=	Se juntan las dos palabras
ACHAQANA	=	Omisión o desaparición de la letra "j"
ACHAKANA	=	Sustitución de la letra "q" por "k"
CHAKANA	=	Sufrir la elisión de la vocal "a" inicial
CHACANA	=	Totalmente castellanizada, como la recogieron de la tradición oral
Fuente: <i>Elaboración propia</i>		

En Jaya mara aru (Aymara) jach'a qhana es la constelación Cruz del Sur junto con su seguidor el Paqi Nayra (Alfa y Beta). Ahora bien, Jach'a significa grande, grandioso, enorme, y por la extensión sería la más importante. Y Qhana significa, luz, claridad, esplendor, luminosidad, entonces puede concluirse que Jach'a qhana expresa la gran luz que ilumina, guía u orienta a los Amawt'as Aymara. Esto coincide con la tradición oral porque a esta constelación se denomina el Jach'a qhana el gran Irpiri¹¹.

En el mundo Aymara existen momentos dedicados a lo sagrado. Para re-ligarse con el Pacha, en estas circunstancias, la forma del Apthapi es apropiada tal como se muestra en la figura 13, en relación al símbolo Marka-Illa. La forma de Apthapi se practica en ceremonias especiales dedicadas a Pacha, a Illas¹², a Ispallas¹³, Ch'allas a la Wak'a¹⁴, y en ruego de lluvia a los Achachilas. En estas ceremonias se realizan Waxtas y Luqtas, pero también se practica en eventos de tipo político cuando la temática es de suma importancia.

La forma de Marka-Illa se consigue uniendo los Awayus o Mantiyus; las esquinas se unen una tras otra, y al medio queda una especie de cruz con forma escalonada; en los laterales se acomodan los asistentes. Posteriormente los Yatiris, Mallkus o Amawtas toman posición frente a la salida del sol, como en las anteriores formas de Apthapi, para realizar el respectivo Tumpa.

¹¹ Chambi, O., 2003.

¹² Son pequeña figuritas talladas del cálculo de la llama, con formas de animales (llama, vaca, oveja); simbolizan la productividad o la abundancia del reino animal.

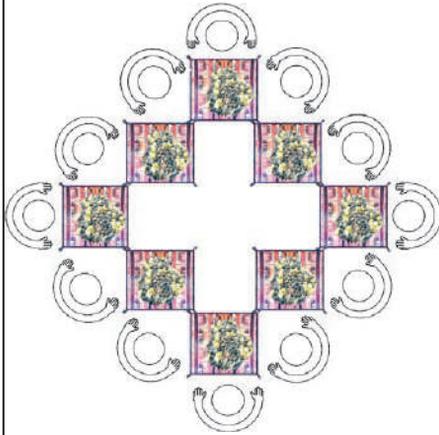
¹³ Son pequeños objetos tallados en piedra o pequeñas semillas que simbolizan ciertos productos (papa, oca, maíz).

¹⁴ Son lugares sagrados o centros donde moran las deidades andinas.

Forma Ispa Sayt'uqa o Forma Rectangular
Paralela de Apthapi
Figura 13

En la gráfica se muestra la forma de Apthapi marka-Illa, conocido también como cruz escalonada. La figura escalonada se consigue formando con los Awayus, Mantiyus o Inkuña, quedando al medio un vacío también escalonado y los participantes toman posición en los cuatros costados.

Este tipo de Apthapi es reservado para eventos sagrados, para religarse con el Pacha. También se practica en escenarios políticos, donde el tema a tratar es de suma importancia, porque está directamente relacionado con el Pacha o el cosmos.



Fuente: Elaboración propia

2.11. Forma Junthapiña-Saraqaña (Expansión-Contracción)

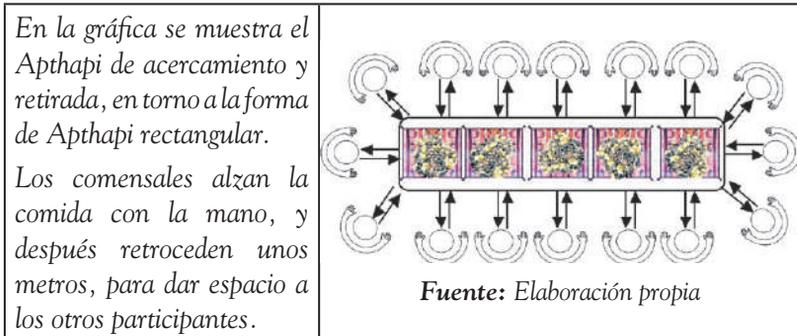
La mayoría de los Apthapi tienen las formas de expansión y contracción, es decir, los participantes tienen que acercarse y levantar la comida con la mano y luego dar paso a otro hermano/a. Esta manera de servirse es una de las normas fundamentales dentro de los Apthapi. En esas normas existe un Apthapi excepcional, que podemos clasificar dentro de los Apthapi en movimiento o dinámicos, como es el caso ya mencionado Apthapi Muyunta o rotacional (ver figura 12).

El Apthapi consiste en situarse alrededor de la figura rectangular (donde está el Apthapi) y para servirse la comida, se acerca, se alcanza y luego se retira inmediatamente, sin quedarse al borde del Apthapi.

Este ciclo se repite una y otra vez; el alejamiento es más o menos de dos a tres metros del borde, para dar cabida a otros comensales. Este tipo de Apthapi se practica cuando el número de personas supera al tamaño del Apthapi, y generalmente ello sucede cuando se tiene muchos invitados o algunos asistentes no llevaron el Apthapi (ver figura 14).

Forma Expansión-Contracción de Apthapi

Figura 14



He tratado de recoger la mayor variedad de formas de Apthapi que se practican en los diferentes Ayllus. Es probable que en muchas regiones existan formas distintas, dependiendo del contexto y las estaciones temporales. En un mismo lugar, las formas varían, por ejemplo el Apthapi en la época seca (meses de junio, julio, agosto) no se asemeja a la época lluviosa (diciembre, enero, febrero), y los mismos productos que se colocan para el Apthapi son distintos. En muchos lugares, las mismas formas de Apthapi se conocen con otros nombres, aunque su preparación tenga los mismos ingredientes.

Hasta aquí hemos tratado de sintetizar las formas más usuales de la comida comunitaria. Y concluyo con esta última aclaración: las formas aquí mencionadas, en su mayoría fueron recogidas en lugares de habla Aymara, como la provincia Camacho, Puerto Acosta (Waycho) y sus comunidades.

3. Normas y Códigos del Apthapi

En esta segunda parte anotaremos algunas normas y códigos que se practican en el Apthapi. Como dijimos en la parte de Akhulli,

la lógica de las culturas andinas se enmarcan en la Cíclicidad, Complementariedad, Rotatividad, Dualidad, Unidad y las simetrías (co-simetría, a-simetría, anti-simetría y la misma simetría). Estos conceptos están presentes en cuentos, en leyendas, en la organización sociopolítica, en las danzas, en la música e incluso en el sistema numérico Aymara.

A continuación explicaremos algunas de las normas y códigos que se dan en el Apthapi.

3.1. Ch'iqat-Kupiru (Izq.-Der.)

El código Ch'iqat-kupiru¹⁵ (de izquierda a derecha) representa al giro, como se puede ver en la figura 12. Los comensales giran alrededor del Apthapi rectangular, y en sentido contrario a las manecillas del reloj.

3.2. La Warxata (Redistribución)

En ciertas circunstancias, el Apthapi no se acomoda uno por uno o en forma secuencial; más bien cada uno de los participantes coloca su parte. También se entrega a las autoridades Mallku y Mama T'alla, quienes juntan todo el Apthapi, y posteriormente redistribuyen sobre un mantel largo y rectangular, o sobre una fila de Awayus o Mاتيус unidos una tras otra y que en Aymara se conoce como Warthapiña.

Esta manera de redistribuir le otorga sentido a la práctica de la comida comunitaria, porque los productos quedan colocados en diferentes lugares a lo largo de la forma rectangular, y al alcance de los comensales. Otra variante de la Warxata (verter o echar) consiste en vaciar o distribuir encima de las Inkuña ya puestas, los productos cárnicos, quesos y pescados.

3.3. Jawilla o Jawsa (La Invitación)

Después de colocar el Apthapi, en forma circular o rectangular, la autoridad -el Mallku, Jilaqata, o simplemente la persona mayor-, llama a todas personas con palabras y gestos de mano. Esta invitación se asemeja a la escena ceremonial que realizan los cóndores, que hemos

¹⁵ Este código se abordó en detalle en la parte de Lenguaje de la coca, Códigos y Normas de Akhulli.

descrito al inicio. El Mallku, como autoridad comunal, ataviado con poncho, chicote, Ch'ullu y sombrero, invita a todos para comenzar el Ququ (merendar).

3.4. El Tumpa: Recordar a las Divinidades (Pachamama, Tata Willka, Achachilas y a Todos)¹⁶

Es muy probable que el término Tumpa derive de Tunka, el término que denomina al número diez en Aymara¹⁷.

El código Tumpa es una forma de búsqueda psíquica colectiva contenida en la sumatoria de los cuatro elementos trascendentales. Es una tentativa de contacto, primero con la madre Pachamama y luego con el padre tata Willka; es un intento de tender un puente entre el Jaqi (hombre-mujer) y el Pacha. El Tumpa del Apthapi es alzar la comida con la mano, como un pedazo de carne, y dar el movimiento de las manos en diferentes posiciones y acompañadas de frases dedicadas a:

- *Primera posición representa a Pacha Mama*
- *Segunda posición simboliza a Tata Willka*
- *Tercera posición a Jiwasanaka (nosotros)*
- *Cuarta posición a jumanaka (ustedes)*

Para un mejor análisis de las distintas posiciones, hemos sintetizado las mismas en la nomenclatura vectorial¹⁸. La letra zeta (Z) mayúscula

¹⁶ Chambi, O., 2008.

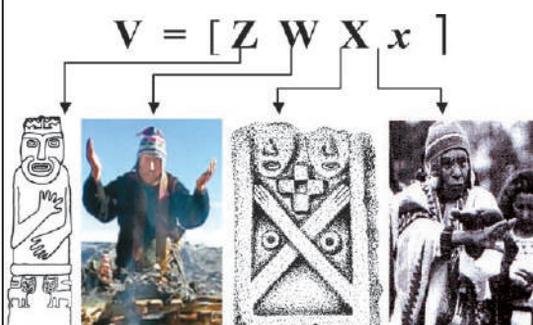
¹⁷ En detalle explicamos en la parte de los códigos del Akhulli.

¹⁸ El vector, conceptualmente hablando, es una estructura o conjunto con elementos perfectamente ordenados. Por ejemplo en la estética de la belleza occidental, el vector (90, 60,90), tiene forma y belleza en relación a las medidas clásicas de: cadera, cintura y busto de la mujer occidental. Para un mejor manejo semiótico simplificaremos los cuatro símbolos del Tumpa, por letras que se parecen en su forma, p.ej. el primer signo que representa a la Pachamama representaremos con la letra zeta mayúscula "Z", por semejanza que guarda la zeta con las manos en espejo. El código que representa a tata Willka con la letra uve doble "W". El código de jiwasanaka con la letra mayúscula "X", y por último, al código jumanaka, con la letra minúscula "x".

representa a la Pacha Mama, por la semejanza de la zeta con las manos en el espejo. El código que representa a Tata Willka, tiene semejanza con la letra mayúscula “W”. El código de Jiwasa con la letra mayúscula “X”, y por último, al código jumanaka, con la letra minúscula “x” (ver figura 15).

Vector Tumpa en Nomenclatura Vectorial

Figura 15

<p>En la gráfica se muestra a los cuatro elementos posicionales que tiene el Tumpa. La primera figura representa a Pacha Mama, simbolizada por el monolito Qhon Titi, ubicado en el templete semi subterráneo en Tiwanaku. La segunda imagen se trata de un Yatiri levantando las manos en la ceremonia waxta o luqta y que simboliza a Tata Willka (padre Sol) o a los Achachilas (montañas sagradas). La tercera imagen en la jerga arqueológica pertenece a la estela de Ch'alla Pata. Y representa a Jiwasa (nosotros). La cuarta imagen simboliza a jumanaka (todos nosotros).</p>	 <p>The diagram illustrates the vector $V = [Z \ W \ X \ x]$. Above the vector, four arrows point downwards to four distinct images. From left to right: 1. A white monolith with a face and hands, representing Pacha Mama. 2. A person in traditional blue and white clothing with hands raised, representing Tata Willka. 3. A stone tablet with a face and hands, representing Jiwasa. 4. A person in traditional white and brown clothing, representing jumanaka.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Fuente: Elaboración Propia, en base a: fotos archivo THOA y la última imagen del Ayni C Milla Villena.

¿Cual es el rol de Tumpa en el Apthapi?

El Tumpa cumple un rol bastante singular. Cuando el Mallku o la persona mayor agradece a la Pachamama, a los antepasados, al Tata Willka y a todos, actúa como preámbulo antes de comenzar la ceremonia del Apthapi.

En Aymara decimos, *janiw ukhamak maq'añakiti, Pachamamat, achachilanakat, inti willkat, jiwirinakat, wajcha wawanakat, pisin utjasirinakat Tumpasiñapuniwa...*¹⁹ (no se come así no más, antes de servirse la comida, primero ahí que recordarse de la Madre Tierra, del Padre Sol, de las montañas, de los difuntos, de los huérfanos siempre...).

El vector Tumpa $V = [Z \ W \ X \ x]$ manifiesta simbólicamente la tetrafuncionalidad o tetraregionalidad de las cuatro regiones del Tawa Inti Suyu (Tawantinsuyu), representadas con el movimiento anatómico. Sabemos que para las culturas andinas la anatomía humana es un vehículo importante de expresión que no ha sido estudiado todavía en la Paleo-semiótica Andina, aún cuando sea lógico suponer su utilización desde tiempos antiguos, y como elemento formal del diseño para estructurar los códigos de un lenguaje. La lógica Tumpa $V = [Z \ W \ X \ x]$ representada vectorialmente, rompe la representación estática que se da por ejemplo en la señal de la cruz, o la mano extendida a la altura del seno que caracteriza a los militares.

En la comida comunitaria primero hacemos el Apthapi con el Pacha, porque el Pacha es un Sujeto igual que el ser humano. Al realizar el código Tumpa, cuando estamos en la tercera posición (X) que representa a Jiwasa, se besa, se sopla, se muestra o se deja escuchar. Explicaremos con más detalle: en la cosmovisión Aymara, se considera al Pacha como un ser igual al ser humano que siente. Él también necesita alimentarse (comer y beber), porque el Pacha tiene oído, boca, ojos, olfato (ver figura 16), razón por la cual existen las Waxtas y Luqtas dedicadas al Pacha (Wak'as, Ispallas, Achachilas, Illapas, etc.).

¹⁹ Mensaje transmitido por el abuelo Sabino Pumakahua, 2006

En la cosmovisión Aymara, los Yatiris han dividido al Pacha por los sentidos; cada sentido refleja ciertos meses del año, relacionado con el ciclo agrícola. Los meses agosto, septiembre y octubre se consideran meses que pertenecen al sentido del gusto. Por ejemplo al mes de agosto los Aymara lo consideran Lakan Phaxsi, porque la Pachamama abre su boca para alimentarse. Entonces en la ceremonia del Tumpa, durante estos meses, la comida se besa.

Los meses noviembre, diciembre y enero son considerados a partir del sentido del olfato. El Pacha requiere oler la comida, razón por la cual en el mes de noviembre se celebra la Fiesta de Todos los Santos. Toda la comida se sopla, para que el Pacha sienta los olores de la comida.

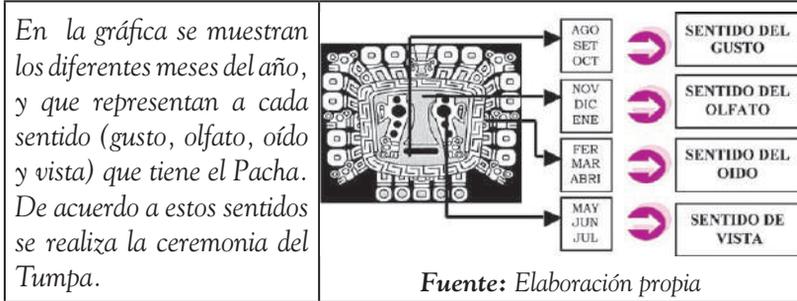
Los meses destinados al sentido del oído son: febrero, marzo y abril. Se considera que la Pacha en estos meses abre sus oídos y está dispuesto a escuchar todo tipo de sonidos, razón por la cual la música de Tarqas, de Pinkillu, de quenás y el mismo Qhashwa²⁰ se practica en estos meses. En esta época, la Tumpa se caracteriza por llevar la comida, junto a la tercera posición, a la altura de las orejas, para que escuche el Pacha.

Los meses mayo, junio y julio son meses destinados al sentido de vista. Se dice que el Pacha abre su vista, porque el cielo se despeja y se puede observar a las estrellas en el firmamento. En estos meses la ceremonia del Tumpa (en la tercera posición) se realiza mostrando la comida, tres veces y en tres posiciones (ver figura 16).

²⁰ Qhashwa es un conjunto de cánticos que realizan los waynanaka (jóvenes) y taqaqunaka (las jovencitas) en la época de carnaval. Estos cánticos son similares a las coplas cochabambinas (takipayaknakus); es una manera de insultar pero cantando. En la actualidad, en la mayoría de las regiones se han extinguido estas prácticas. Pero en regiones como Puerto Acosta, Humanata, Italaki aún están vigentes. Por ejemplo el conjunto folklórico Los Huaycheños, interpretan la música de qhashwa o qhashwiri.

La Representación del Pacha y los sentidos relacionados con los Meses

Figura 16



A continuación presentaremos dos Tumpas recogidos en diferentes lugares.

Tumpa en el Apthapi²¹

Código de las manos	Palabras que acompañan al movimiento	La traducción
Z	<i>Pachamam lisinsamampi, aka chika uruna.</i>	Madre tierra, en este medio día.
W	<i>Ukhamarak Willka Tata, suma qhanxatt' ankipana</i>	Así también Padre Sol, cuando estas irradiando como nuca.
X	<i>Jiwas wawanakamasti mank'tasipjay, ukhamaraki jiwirinakat, jayankir phamilyanakata, ¡phuwa...! ¡Phuwa...!</i>	Nosotros tus hijos comeremos este alimento, así también a los que nos dejaron, a los familiares que están lejos reciba e este soplo ²² .

²¹ Tumpa recogido en Laxa Provincia Los Andes del Dpto. de La Paz.

²² Este mensaje Tumpa fue recogido en el mes de noviembre (2002), en el cual se enfatiza el soplo a los difuntos porque es la ceremonia a los difuntos (la fiesta de todos los santos). "reciban este soplo" porque el sentido del olfato del pacha, en este mes están receptibles.

Código de las manos	Palabras que acompañan al movimiento	La traducción
x	<i>Ukhamasti taqi jumanakampi, má sumakí mank'tasipjañani kullakanaka jilatanaka, aka lastusina.</i>	Así entonces, con toso ustedes, nos serviremos hermanos y hermanas, cuando son las doce.

Tumpa en el Apthapi²³

Código de las manos	Palabras que acompañan al movimiento	La traducción
Z	<i>Pachamam</i>	<i>Madre tierra.</i>
W	<i>Willka Tata, jumanakampiwa chikachasipta</i>	<i>Padre Sol, con ustedes nos encontramos.</i>
X	<i>Ukhamaraki, taqin katuqasipjan jiwirinaka</i>	<i>Así mismo todos los difuntos reciban también²⁴.</i>
x	<i>Taqi wawanakamaja mant'asipxa.</i>	Todo tus hijos comeremos.

3.5. El Código de la Dualidad: Chacha Warmi

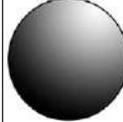
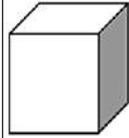
En el Apthapi, para realizar la ceremonia de Tumpa, se requiere la presencia de una pareja de Chacha (hombre) y mujer (Warmi), como en la figura 7. Aquí, la figura de Chacha Warmi está al medio de la forma semicircular. Para realizar el Tumpa, la pareja se ubica diametralmente opuesta, y al mismo tiempo paralelamente a la salida del Sol.

Los mismos productos del Apthapi están divididos como masculino y femenino (Chacha Warmi). Por ejemplo las papas redondas llevan el denominativo de Imilla (Jaq'u Imilla, Ch'iyar Imilla, Wila Imilla, etc.); y productos como la oca, plátano, ají y papas alargadas, se consideran chachas o masculinos. (Ver figura 17).

²³ Tumpa recogido en El Alto de La Paz.

²⁴ La Tumpa fue recogido en le mes de agosto, porque se besó comida.

Símbolo de la Dualidad Complementaria
 Hombre/Mujer o Chacha Warmi
 Figura 17

			En el plano	En el espacio	En los Productos			
Warmi (mujer)	=		=		=		=	
Chacha (hombre)	=		=		=		=	
Fuente: Realización propia								

3.6. Taqpachani: Todos Participan en el Apthapi

El término Aymara Taqpachani, implica que todos participan en un Apthapi: hombres, mujeres, niños(as), ancianos(as), incluso forasteros que están de paso. Además, el Apthapi es una práctica de socialización sin jerarquías, grados o rangos. Tampoco existen preferencias o privilegios. Todos tienen el derecho de compartir. Además en el Apthapi participan simbólicamente a las deidades sagradas (Achachilas, Wak-as, Uywiris, Illas, etc.), lo propio a los seres que nos dejaron este mundo. Entonces al Apthapi es de todo y con todos.

3.7. El K'apchi: Chistes, Bromas, Jocosidades Metafóricos Relacionados con el Apthapi

A diferencia de los banquetes occidentales, donde la mesura, el recato y las “buenas costumbres” son normas habituales, e incluso se escucha frases como: no se debe hablar en la hora de la comida. O

esta otra: no hay que reír en la hora de almuerzo. Incluso el mismo ruido provocado por los cubiertos es señal de mala conducta o falta de pulcritud; el banquete occidental está lleno de prohibiciones a título de guardar las buenas costumbres.

Contrariamente a la práctica del banquete occidental, en la práctica del Apthapi se da todo lo contrario. Aquí se permite todo tipo de bromas, chistes y jocosidades, muchos de ellos relacionados con la comida. La alegría y la risa son ingredientes infaltables en un Apthapi. Al chiste en Aymara se denomina K'apchi, y a los bromistas K'apchinaka. Podemos concluir, entonces, que no existe un Apthapi sin bromas y sin chistes.

Al respecto, los entendidos en materia de nutrición y alimentación, sugieren que comer e ingerir alimentos acompañados de chistes, bromas y con mucha alegría, es mucho más sano, porque activan sustancias biológicas (enzimas) que permiten, además, curar dolencias digestivas.

3.8. La Irta: La Comida Restante se la llevan todos.

Cuando finaliza el Apthapi, a veces sobra comida. Entonces el Mallku junto con su esposa la Mama T'alla, invitan a alzarse la comida; a este acto se denomina Irta, y en Aymara se dice Taqin Irt'asipjam (todos alzaremos). En última instancia el Mallku y la T'alla comienzan a repartir o a redistribuir a cada uno de los asistentes, para que no sobre la comida comunitaria. En un Apthapi entre autoridades o en el encuentro de los Ayllus o comunidades, la Irta generalmente se llevan los comunarios que vinieron de distancias lejanas, para merendar en el camino de vuelta.

3.9. El Apthapi no se bota ni se rechaza

Una de las normas del Apthapi es el profundo respeto que uno debe tener para dirigirse a la comida. Por esta razón al Apthapi no se rechaza ni se echa porque puede llorar, manq'ax jachiriwa (la comida sabe llorar). La comida, por tanto, es considerada un sujeto que tiene vida, dentro la cosmovisión andina.

3.10. El Apthapi concluye con Mallq'a Jarinta (Refrescos)

Después de concluir el Apthapi, vienen los refrescos. Cuando todos traen el Apthapi, también están obligados a traer el líquido; en Aymara, al acto de traer refresco se llama waythapiña. Y el acto de servir el refresco se denomina Mallq'a jarinta, que traducidos al castellano literalmente significa limpiar la garganta.

El refresco que puede ser de distintos productos: quinua, Qañawa, cebada, chicha u otro tipo de bebida. También está enmarcado en la lógica Aymara, igual que los códigos ya mencionados; por ejemplo, el acto de servir es de izquierda a derecha, según el giro contrario a las agujas del reloj.

Antes de concluir haremos una comparación, en la cual veremos algunas diferencias sustanciales entre el Apthapi andino y el banquete occidental:

APTHAPI ANDINO	BANQUETE OCCIDENTAL
1. La comida del Apthapi, traen todos los participantes, y los mejores productos que se haya producido ese año.	1. La comida del banquete se encarga en preparar el anfitrión, quién contrata personas o empresas especializadas en comida.
2. El Apthapi obedece al ciclo marcado por el pacha (espacio/tiempo), y depende de las actividades o ceremonias que adopta la comunidad.	2. El banquete se realiza en cualquier momento, sin importar los motivos, ni las razones.
3. La comida del Apthapi se comparte entre todos y con todos, incluso los Mitmas (turistas o forasteros) que ocasionalmente pasan por el lugar.	3. La comida se comparte entre todos, pero solamente entre los invitados al banquete.

APTHAPI ANDINO	BANQUETE OCCIDENTAL
4. No existe personal de servicio (garzones o meseros), u otro personal de apoyo.	4. Existe personal de servicio: maestre de sala, mayordomos, garzones, meseros, coperos, etc.
5. No existe jerarquías ni privilegios y menos preferencias todos comparten horizontalmente.	5. Existe jerarquías, privilegios y preferencias, porque existe el personal de servicio que están subordinados a servir a los otros.
6. Los participantes del Apthapi, pueden saborear todo tipo de comidas, es permito comer de todo un poco.	6. Los participantes del banquete, saborean también todo tipo de comidas, pero preparados por el anfitrión.
7. En el Apthapi participan todos: niños, niñas, jóvenes, mujeres y hombres, adultos y ancianos.	7. Sólo participan del banquete estrictamente los invitados.
8. Se comparte con todos, incluso se invita simbólicamente a la Pachamama, Tata Inti, a los difuntos y las deidades andinas sagradas.	8. No se comparte con los seres sagrados, mucho menos con los difuntos, ni se los menciona a ellos.
9. Dentro del Apthapi, se permite conversar, hablar de todo tipo de temas.	9. No se permite hablar en los banquetes o en las comidas, es mala educación.
10. Se permite alzar la comida del lado (del otro y de todos), porque es compartir con todos.	10. No se permite levantar la comida que pertenece al otro, ello implica no guardar las buenas costumbres.
11. En el Apthapi es matizado por una serie de risas, chistes, cuando más picarescas mucho mejor, porque se considera que la comida debe entrar riendo ²⁵ .	11. Se prohíbe las risas y los chistes, entre los comensales.

²⁵ Hoy en día, la ciencia moderna, aconseja comer con alegría y acompañado de risas, porque la risa activa enzimas para una mejor digestión, además es una manera atenuar las enfermedades gastrointestinales.

APTHAPI ANDINO	BANQUETE OCCIDENTAL
12. Se permite moverse de un lugar a otro, con mucha libertad, el moverse es la esencia en el Apthapi.	12. El hecho de usar sillas y mesas, no permite circular de un lugar a otro. Entonces es prohibido retirarse del asiento o moverse.
13. Es dinámico, porque existe movimiento de los comensales.	13. Es estático, porque los comensales se sientan y están cohibidos para moverse.
14. La forma del Apthapi se orienta generalmente con el saliente del Sol, y en algunos lugares con las deidades andinas (Wak'a, Achachila, Awicha, etc.)	14. La mesa de un banquete no tiene una orientación definida, se acomoda su ubicación a la forma del salón.
15. No se permite tomar líquidos (bebidas o refrescos) cuando se come; las bebidas van al terminar el Apthapi, llamado Mallq'a Jarinta; además tiene otro denominativo: Waythapi.	15. Se permite tomar todo tipo de líquidos, en medio de la comida.
16. No se permite bebidas alcohólicas en medio del Apthapi, pero sí al terminar, por ejemplo la K'usa (chicha).	16. Se permite bebidas alcohólicas dentro del banquete.
17. Se come con la mamo, y no se usa cubiertos.	17. Se come con una serie de cubiertos que varía en forma, tamaño, el tipo de material y color.
18. El Apthapi se realiza en un escenario abierto, generalmente en un lugar donde haya Ch'iji (pasto o césped).	18. El banquete se realiza en un ambiente cerrado, enclaustrado en cuatro paredes; con mesas, sillas, manteles, porcelanas y cristalería.

APTHAPI ANDINO	BANQUETE OCCIDENTAL
19. En vez de vajillas y platos se usa: Inkuña, Matiytu y Awayu, tejidos de lana con colores naturales.	19. Se usa una serie de vajillas de todo tipo de formas, tamaños y materiales.
20. Se permite saborear chupándose los dedos, y es señal de que la comida es delicioso.	20. No es permitido comer con las manos y menos chuparse los dedos o hacer otro tipo de actitudes que son muestras de mala conducta.
21. No sobra la comida y si sobra entra el código Irta, que significa redistribuir la comida sobrante entre todos los que han participado en el Apthapi.	21. Generalmente la comida sobra, y normalmente se destina al bote de la basura.
22. Se agradece antes de beber los líquidos.	22. Se agradece después beber (agua, refresco).
<i>Fuente: elaboración propia en base a los datos y observaciones hechas en diferentes situaciones.</i>	

4. Conclusiones

Estos tiempos de “modernidad”, donde reinan el internet, la propiedad privada, los restaurants, las tiendas de comida rápida, las pensiones llenas de luces, colores de marketing, centros de producción y reproducción del consumo, han desembocado en un sistema de mercado donde manda la ley de demanda y oferta del más fuerte. Muchos de estos centros de consumo tienen inclusive nombres en Aymara o Qhichwa. Pero de pronto, desde las montañas surge otra cara que desafía a misma “modernidad”. Los colores de la tierra comienzan a reemplazar a los colores plateados de la “modernidad”, las Inkuña, los Mantiyus y los Awayus suplen a los platos de porcelana y cristal. Allí, donde la mesa es la misma piedra, la misma pampa, donde el acto de compartir entre todos es pan de cada día.

Hoy en día, cuando los bolivianos intentamos cambiar los destinos, escenarios y actores de la política, también entra en cuestión la

concepción alimentaria de los banquetes, cenas y almuerzos de la “modernidad”. Concepción alimentaria ausente de dualidad, de simetría, de rotación de alternabilidad, de ciclicidad. Ahora, cinco mil años después, nuestros abuelos nos siguen hablando desde la otra orilla del Pacha: el Apthapi es el comida de suma Qamaña (el vivir bien).

Pese a la memoria milenaria, hay quien dice que todo lo antiguo debe ser destruido y olvidado, porque obstaculizaría la marcha acelerada de la “civilización moderna”. Sin embargo, en el amanecer de un nuevo milenio, cada acto y escena del Apthapi, no solamente reflejan la práctica e historia de un pueblo; condicionan también la manera de pensar y sentir las conductas culturales desde la memoria de los ancestros.

Conversando un día con un abuelo, sabiamente nos dijo: si no sabemos lo que somos, ¿cómo podemos saber lo que seremos? Queremos entender el Pacha como cuando pasamos por el jarphi de la Pachamama (cobijo de Pachamama), es decir, que no sea pasajero lo que vivimos entre nuestra cuna y nuestro sepulcro; que no sea el instante de un relámpago, un efímero momento, como la burbuja de jabón que aparece y luego se desvanece. La memoria de lo que somos tiene que perdurar.

Por todo lo dicho, espero que las ideas planteadas encuentren un eco, dinámico y cíclico entre mis kullakas y jilatas, ¡Jallalla...!, ¡Jallalla... el Apthapi!

Bibliografía

Arnold D., Jiménez, D. y Yapita J.

1992 *Hacia un Orden Andino de las Cosas*. La paz: Hisbol ILCA.

Bertonio, P. Ludovico

2004 *Vocabulario de la Lengua Aymara*; Arequipa; Ed El Lector.

Chambi, O.

1998 *La Lengua Matemática de Adán: "El Aymara"*; La Paz; Yustusay.

2001 *Sistemas Contables en Kipu y Yupana*; La Paz; MUSEF.

2003 *La cruz andina un instrumento matemático*; La Paz; MUSEF.

2006 *Lenguaje y modelo matemático de la hoja de coca*; La Paz; MUSEF.

2007 *Código Tumpa en el Ayllu*; La Paz; MUSEF.

Den Berg, Hans Van

1985 *Diccionario Religioso Aymara. Perú*: CETA-IDEA

Guaman, Poma de Ayala

1614 *El Primer Nueva Crónica y Buen Gobierno*. México: Siglo XXI.

Illapa, K.

2005 *Kayanerekowa: Gran Sistema Político Indio Usurpado por Occidente*; La voz del Cóndor.

Inka, W.

2003 *Origen y Constitución de la Wiphala*; La Paz: Fondo Editorial de los Diputados.

Layme, F.

2004 *Diccionario Bilingüe Aymara Castellano*. La Paz: Concejo Educativo Aymara 3ra. Edición.

Milla Villena, C.

2003 *Ayni*. s/d: Amaútica

1992 *Génesis de la Cultura Andina*. s/d: Amaútica.

Untoja, F.

1992 *Retorno al Ayllu*. La Paz: CADA.

PAG WEB

Declaración de NNUU sobre los derechos de los pueblos indígenas, <http://www.defensor.gov.bo/filespublicaciones/13declaraciondelospuebloscomcritico.pdf> 2008; Pág. 10

II. El Apthapi a través del Tiempo

1. El Apthapi, comida comunal

Gran parte de los investigadores de las áreas social y lingüística, vienen trabajando en los últimos años sobre la temática de la comida comunal. Nosotros nos apoyaremos más en las investigaciones lingüísticas para analizar el Apthapi. En este sentido, es necesario ir a la palabra matriz del término Apthapi, buscando en sus principios la traducción literal al castellano. No se tiene que dejar al olvido que dicho término es más que todo un derivado de la palabra madre. A continuación, desarrollamos el siguiente cuadro.

TÉRMINO	DETALLE	FUENTE	AUTOR	ANÁLISIS	OBSERVACIÓN
APTHAPIÑA	Recoger, juntar o armar diferentes cosas.	Diccionario Bilingüe.	Félix Layme Pairumani 2004	El término nos da a conocer que se puede juntar varias cosas entre sólidos y líquidos, comestibles y no comestibles	El término se lo considera Multivalente y no específico.
APTHAPITHA	JUNTAR COFAS	Vocabulario de la lengua Aymara.	Ludovico Bertonio.	Se muestra la actividad de reunir y juntar cosas.	El término no muestra la definición o determinación de las cosas.
APTHAPI	Almuerzo comunitario, todos ponen en un solo sitio sus fiambres.	Diccionario Bilingüe.	Félix Layme Pairumani 2004	Este término es más indicativo, se trata de juntar los alimentos.	Indica que ya tiene alimentos comestibles y del agro.

Viendo el planteamiento de estos términos, el Apthapi tiene sus matrices lingüísticas de origen. En este sentido, podemos dar la traducción literal de Apthapi al castellano, el cual significa acopiar, juntar, reunir, gran cantidad de alimentos. Su sentido expresa una acción vinculada a la producción agrícola.



2. ¿Qué es el Apthapi?

Al Apthapi se lo puede considerar una costumbre o práctica cultural de los pueblos y naciones andinas. En él participan todos los miembros de la comunidad, sin exclusión alguna. Por este sentido de inclusión, incorporación y respeto, el Apthapi se define como una práctica abierta y democrática. A partir de esta práctica comunitaria, algunos pre-juicios o expresiones de racismo o discriminación de género -e inclusive por enfermedad- desaparecen. Más al contrario, todos tienden a ser e incluidos, tolerantes y tolerados.

Otra de las características del Apthapi, es su accesibilidad. Es abierto y sin limitaciones, con un profundo sentido de respeto a todos y todas. En el Apthapi se da la lógica del buen comer en medio de conversaciones y chistes. Cabe el humor a partir de analogías que aluden en muchos casos a la vida sexual de los comensales. No es, por tanto, un espacio de represión de la condición humana y comunitaria.

En el ambiente del Apthapi no hay jerarquías. Se trata de un grupo con lealtad étnica y hasta política, sobre la base del respeto para todos los participantes. La conversación, por lo general, tiende a una comparación cultural entre el pasado, presente y futuro, aludiendo, por ejemplo, a la producción agrícola con los años pasados. Los

mayores articulan la memoria, diciendo: “En mi tiempo existían buenas papas grandes y dulces, pero a ahora, es una pena, todo está mal, nadie sufría de hambre era una falta grave no comer”.

Ésta es la razón por la cual viene a ser un grupo en connubio –como diría Weber-. Grupo de convivencia muy cercana con una forma exclusiva de poder: servirse alimentos en torno a otras personas, y alrededor de un tema central: “Todas las culturas tienen sus maneras de comer, de vestir, etc., estilos de vida y maneras de servirse los alimentos, y por esto es que no hay nada homogéneo al modo de servirse los alimentos”. (Weber 2002)

Por otro lado, la comida es una de las señales étnicas y de clase más fuerte, consecuentemente provee una fuente inagotable de referentes metafóricos de etnicidad. De esta manera, el Apthapi es una forma de compartimiento comunal; todo alimento compartido es cosechado y compartido no sólo con el que se está presente, sino con los fallecidos.

La práctica del Apthapi es contraria a la práctica alimenticia del occidente. Se advierte la servidumbre y discriminación, por ejemplo cuando ciertas personas no se sientan alrededor de la misma mesa, o no están juntos los comensales con los que tienen mayor jerarquía. Hay formas alimenticias totalmente verticalistas, cerradas, exclusivas y jerárquicas. La conversación de los “sirvientes” o mozos, están restringidos al espacio de compartimiento. De esta manera se da el marco de poder económico y de ostentación de bienes materiales y, consecuentemente, la división social. Aquí se evidencia a los que mandan, así como a los que obedecen de manera subordinada.



3. Warjatha, Apthapi, Inkuña, Wayuña y su Contraste

N.-	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	PRODUCTOS	FORMA
1	APTHAPI	Recolección y/o acopio	Reciën cosechados	Sin cocción
2	WARJATHA	Recolección y/o acopio	Anteriormente cosechados	Ya con cocción
3	WAYUÑA	Portar la parte líquida	Refrescos naturales	Ya con cocción
4	INKUÑA	Portar los alimentos	Productos del agro	Ya con cocción

1. Es la etapa de recolección o acopio. Como dice Bertonio se trata de juntar “cofas”, porque en su mayoría son productos del agro. Estos productos son reciën cosechados o la recolección autorizada de los primeros productos agrícolas, corresponde a la mujer porque representa la abundancia y la producción.

El espacio donde se realiza el Apthapi, puede ser en la misma chacra o en los alrededores. Dentro de esta actividad no puede faltar el agradecimiento sagrado a la madre tierra Pacha Mama y al Tata Inti, por lo que se eligen los más grandes y coloridos productos.

2. En la segunda etapa, la Warxatha, se echan los alimentos cocidos sobre las inkuñas. En ellos va la presentación y la imagen de la familia portadora de los alimentos, con los mejores productos de la chacra. Caso contrario, los portadores pueden ser criticados por los demás. Por ello se dice que la “comida cocinada en casa” siempre sabe mejor, pues en su preparación cuenta el carácter de la mujer. En este caso, la forma de la comida muestra el arte y prodigalidad de la mujer, para su grupo social comunitario.

La Warjatha se da cuando los productos se vacían en una Inkuña central. Este acto es realizado por las mujeres, con ayuda previa y a veces mimetizada de los varones. El término Warjatha, traducido literalmente al castellano, significa echar, vaciar, un determinado producto.

3.- Este término del Wayuña traducido al castellano tiene la connotación de llevar o manejar todo relacionado a la parte líquida.

En el Apthapi están las personas que llevan el Wayukipan o los refrescos¹ naturales. Hay una gran variedad de éstos, que son propios del lugar. Se podría hablar de los refrescos de Qañawa, Siwara², quinua y Tixti³, todos ellos conocidos como Mallq'a Jarinta. Son preparados exclusivamente por las jovencitas solteras, pues significa la etapa de matrimonio. El refresco será la forma de presentación del carácter de la persona. La mayoría de las jovencitas vienen acompañadas de sus familiares más cercanos como la madre. Ella va impartiendo conocimiento y saberes sobre el Apthapi.

El Wayuña viene a conformar la parte complementaria del Apthapi, tomando en cuenta que el Apthapi es comida seca; el Mallq'a jarinta (refrescos que acompañan) es el acompañamiento perfecto y necesario. Los alimentos cocidos son envueltos en una Inkuña la cual es de uso exclusivo para poder llevar la comida conservándose caliente hasta la hora del Apthapi.

4. Caminando entre las huellas del Apthapi

Sobre el tema del Apthapi, se escribió muy poco. Por esta razón nos vemos obligados a acudir a la historia oral. Esta forma metodológica oral, nos dice que el Apthapi se realiza de diferentes maneras pese a que hay prácticas ya generalizadas.

Desde una perspectiva histórica, si bien no tenemos un registro textual o escrito, podemos afirmar que sí tenemos otra forma de registro, el cual fue pasando generación tras generación. En la oralidad se señala que el Apthapi ha sufrido muchos cambios y reacomodos acordes con el tiempo; sin embargo, desde sus orígenes, la actividad del Apthapi fue un acto de participación y complementariedad. Esto se puede

¹ Jugos de fruta o hervidos de diversas frutas, granos y hiervas

² Cebada

³ Hierbas hervidas

ver en el ámbito de la pareja o del Chacha Warmi. Aquí ambos desempeñaban la tarea de igual manera, pues se dice que ambos tenían que cocinar, repartir y compartir. Esta forma de complementariedad es distinta a la visión machista que se implantó desde la colonia, pues existen actividades marcadas colonialmente, tanto para el hombre como para la mujer.

La comida comunal del Apthapi, fue descrita por varios lingüistas jesuitas a partir de 1568 hasta 1882. Podemos mencionar a:

Lvdovico Bertonio

Alonso de Barzana

Bartolomé de las Casas

Gracilazo de la Vega y otros

En sus escritos señalan que los indios tienen una actividad muy especial para compartir los alimentos. Señalan, además, que alrededor de un gran cúmulo de alimentos todos se ubican y se sirven sin mostrar preferencia alguna.

1571: el virrey D. Francisco de Toledo celebra un acuerdo en el Cuzco, en el que se indica la necesidad de legislar sobre los mestizos, por la falta de crianza. Todos ellos son peligrosos para la corona, pues las actividades de los indios influyen a la mayor parte de los criollos de sobre manera. Por ello se prohíbe participar de toda actividad de comensalidad, para poder impartir el orden y cortar la mala crianza generada por los indios.

1624: cuando se crea la Real y Pontificia Universidad de San Francisco Javier en la capital de Charcas, también se crea una visión europeizante respecto a la región Alto peruana. Se considera que toda actividad indígena es sinónimo de atraso y salvajismo: Por ello se llega a prohibir el Apthapi, entre otras actividades.

1781: cuando empezaron las insurrecciones, el transporte de alimentos fue prohibido. Todo esto para controlar a las tropas insurgentes a fin de que no puedan tener abastecimiento de alimentos. Inclusive se llega a prohibir la actividad de la comida comunal, conocida como

KUMUNTA, la cual garantizaba una comida abundante para las tropas.

1825: durante la fundación de Bolivia, se habla de comidas generales y compartidas entre las tropas. Estas comidas se asemejaban al Apthapi, pues tenían un centro acumulado, del cual se podían servir todos, sin restricciones ni jerarquías.

1952 a 1970: se retoman las actividades de la región Altoperuano, lo que ahora constituye Bolivia. En el contexto de la historia del Movimiento Nacionalista Revolucionario (MNR), se menciona un gran banquete traído por los indios. Fue en la Plaza de San Francisco donde se celebra esta comida comunal entre indios y militantes del MNR. Fue en ese momento cuando Víctor Paz Estenssoro mencionó que eran campesinos, dejando de ser indios.

En la década de los setenta, la actividad del Apthapi junto a la Waxtha y Lojtha se va difundiendo en la parte urbana, gracias a los partidos indianistas.

5. El rol de las mujeres en el Apthapi

Se cuenta que cuando los miembros de la comunidad llevaban la comida, ésta tenía que ser compartida y repartida por la pareja Chacha Warmi, y que ambos tenían que realizar la Warjatha de todo lo traído. Si una pareja estuviera desempeñando el cargo de Jilakata y Mama T'alla, las obligaciones eran mayores. Estas autoridades comunales debían acopiar los Apthapis y juntarlos en un solo sitio, para después compartir comunitariamente.

Los que estaban con el cargo tenían que traer el mejor Apthapi: papas más grandes, las mejores tuntas y chuños, abundantes carnes o Kankas⁴ y peces (Tixis). No tiene que faltar el Waik'a lamana (plato de ají amarillo molido) entremezclado con huevo duro estrujado. Se dice que con este plato de ají amarillo, se ahuyenta a los seres malos que pudieran venir y dejar su aliento en la comida, y que ésta pudiera fermentarse. En Aymara se dice a este proceso: *Almawa samantixa*

⁴ Carne frita

o *almawa ikintipacha* (ha debido dejar su aliento el alma, o el alma se durmió encima de los alimentos); todo esto tiene su significado y pronóstico dentro la comunidad.

Otro de los ingredientes que no falta es el laman P'asa (El plato de Pasa), elemento infaltable traído por el Jilakata. La P'asa simbolizaba el lazo directo entre la tierra y el hombre, que a la vez nos muestra el constante respeto, recordándonos, según los entrevistados, que todos nosotros somos los Uywas de la Pacha Mama. Hablar con claridad, sinceridad y servirse con respeto desde el Jilakata hacia la comunidad.

Dentro la simbología de estos dos elementos (Wayk'a lamana), el primero representa a la mujer. De ella se dice que es la persona que ahuyenta a los seres malos; y el segundo (Phasa Lamana), se dice que representa al hombre, por la relación directa de su persona con la comunidad. En este sentido, el Jilakata tiene que hablar con la verdad.

Respecto a la manera de practicar el Apthapi y el entorno físico o territorial donde se llevaba a cabo, el Apthapi siempre se realizó en una atmósfera de relaciones homogéneas, y no de distinciones entre los comensales. El acto se lo hacía con la vista hacia la salida del sol, como una forma de relación previa entre lo natural y lo humano. El sol, por tanto, representa la vida, y al mismo tiempo, tanto el varón como la mujer también representan la vida y lo que da vida.

Los comensales varones se ubicaban en la parte derecha del Apthapi, y frente a sus esposas, haciendo una rotación constante de arriba hacia abajo, en forma circular. También se debía cuidar el orden de empezar desde la Inkuña de la Mama T'alla, pasando de Inkuña en Inkuña hasta llegar a la última, tratando de no romper con la costumbre, ya que no está permitido dar un salto, pasarse una Inkuña o hacer la selección de cual es mejor como tampoco está permitido quedarse frente de una Inkuña; se debe rotar y dar lugar al otro comensal para compartir sin distinciones.

Las mujeres en el Apthapi, tenían el siguiente orden: encabezaban con la Inkuña de la Mama T'alla, que era la más grande y con

productos muy seleccionados; junto a ella se instalaban todas las demás hermanas, mostrando siempre un respeto a las autoridades o a las ex autoridades. De esta manera, se acomodaban por orden de edad o por haber avanzado en el Thakhi⁵ a la izquierda de la Mama T'alla. Así, sucesivamente, se va formando toda una hilera de Inkuñas una al lado de la otra.

En cuanto a la participación de niños y niñas en los Apthapi, era infaltable su presencia. Ocupaban un lugar preferencial sentados/as al lado izquierdo de la madre. En ese momento se aprovechaba para impartir algunos encargos acerca de las costumbres de la comida comunal y cómo aprender a servir, es decir, aprender el ritual la diplomacia del Apthapi. En consecuencia, el Apthapi para los niños y niñas, es el espacio para escuchar, comprender y aprender a ser más tolerante y reflexivo en complementariedad al disfrute y libertad total.

6. El Apthapi y sus Ámbitos Geográficos en el pasado

La ubicación para la realización los Apthapi, se caracteriza por considerar un conjunto de espacios amplios y variados. Los comensales pueden escoger entre cuatro lugares, la consideración tiene que ver con el motivo del festejo que requiere una comida comunal. Todos estos sitios ya predeterminados, tenían con preferencia una carga simbólica del lugar y del Apthapi, ya que cada sitio es para determinadas actividades que recuerdan a familiares que ya fallecieron.

En el ayllu o la comunidad, esos lugares ya estaban aceptados y reconocidos, debido a su significado y carga espiritual-simbólica. Es por esta razón que no existe un solo lugar para la realización del Apthapi, pues todos tienen distintos sentidos simbólicos religiosos, políticos y sociales. Todo esto tiene su importancia en el respeto que se guarda entre los comensales de una u otras comunidades.

⁵ Camino de autoridad que siguen los Jaqi en servicio a la comunidad

ÁMBITO GEOGRÁFICO	DESCRIPCIÓN	CONNOTACIÓN	REFERENTE
1	En un cerro y semi-planicie.	Para poder recordar a los difuntos.	Entre los meses de octubre y noviembre.
2	Una Planicie amplia.	Las Fiestas del Carnaval.	Entre los meses de febrero y marzo.
3	En las Sayañas de cada Familia.	En cada cosecha de la papa.	Entre los meses de mayo como referencia principal.
4	En el Taypi o centro del pueblo o la plaza.	Para poder concluir alguna obra o recibir a los invitados.	No tiene un tiempo definitivo.

1. En esta primera ubicación del acto del Apthapi, se considera una semi-planicie de un lugar alto, que puede ser una serranía. Este espacio es sagrado porque permite recordar a los difuntos; es aquí donde se reúnen los familiares de la esposa y del esposo, junto a invitados conocidos de la persona fallecida, la cual fue respetada y reconocida por la comunidad. Todos ellos suben a la semi-planicie para poder compartir el Apthapi. La diferencia con los invitados, es que éstos no llevarán nada de comida; los que llevan la comida, en este caso, son los familiares más próximos al difunto. Las personas que fueron invitadas a dicha comida comunal, sólo llevan algunas bebidas, como el cóctel o una parte de las cervezas para compartir con los familiares. Todos los presentes constantemente van recordando algunos chistes, bromas y anécdotas de la vida del difunto. Aproximadamente a las cuatro de la tarde, empiezan las Iwjas o encargos, tanto para la familia doliente como para los que ya partieron. Porque se toma en cuenta que estos seres que ya partieron, están presentes en el cotidiano vivir, y no sólo junto a la familia, sino en el entorno comunal. Junto a los encargos que se recomiendan al que ya partió, se vierten las Iwjas a los familiares más cercanos. Se puede ver que las iwjas o los encargos, son recibidos por todos los familiares.

Un encargo muy frecuente en la Iwja, es que no exista un abandono a la familia doliente, recordando que *mä jaqiwa sarnakanaja* (como una sola persona hay que caminar en esta vida). Junto con las Iwjas que se dan a los familiares más próximos, se dan otras Iwjas a los miembros de la comunidad, *kuyaxjanañiwa aka waxchanakaru* (hay que ayudarlos a estos huérfanos). Estas Iwjas son vertidas sólo por las autoridades mayores, en este caso, el Jilakata y la Mama T'alla. Una vez que terminan las Iwjas, los miembros de la comunidad se comprometen a ayudarlos; y con un apretón de manos se realiza el compromiso de cumplir la palabra.

El Apthapi se celebra en el mes de noviembre, en la fiesta de Todos Santos o el Alma Pumchawi. El lugar, como se dijo antes, es la semiplanicie de un cerro alto, porque en este lugar alto están y moran los que ya partieron, pero que están a diario viendo a sus familiares. Se dice que ellos moran junto a los Achach Illas, Wak'as y Uywiris.

Para poder iniciar el Apthapi, en este espacio geográfico, primero hay que dar las gracias. Después se empieza con el P'usartawi y se continúa con los Wayras, Waxchas, Taykas y Awkis y los que no tienen qué comer. Este proceso de dar las gracias o el P'usartawi, comienza con la selección de los mejores productos del Apthapi. La encargada de seleccionar es la Mama T'alla. Una vez que selecciona los mejores productos, una parte le da al Tata Jilaqata, y ambos se posesionan frente a todos y todas, y frente al Apthapi. Después empiezan a soplar a las divinidades, y a todos los seres que ya han partido.

Una vez que se da por terminado el Apthapi, el Jilaqata y la Mama T'alla dan gracias dirigiéndose a los que se fueron, con estas palabras: gracias hermano, hermana; nos hemos servido a tu estómago. Después los demás asistentes contestan: "que se sirva". Si por algún caso sobrara comida sobre las Inkuñas del Apthapi, tanto el Jilaqata como la Mama T'alla la repartirán a cada familia para que se lleven a la casa con gusto.

Pero aquí no termina el Apthapi. Existe un sitio que se visita para el acto del Apthapi y se encuentra un poco más abajo del lugar donde se realizó la comida comunal. Es un lugar donde el Jilaqata y la Mama

T'alla harán el Akhulli con algunos Taris. Es un círculo exclusivo de las personas mayores o los casados, quienes ya están autorizados para Akhullicar.

Es en este espacio donde se analiza y se habla de los problemas que están ocurriendo en la familia o en la comunidad, y la instancia donde se sugieren las soluciones más viables. Es por esta razón que este espacio es un poco restringido para los niños, niñas y jóvenes.

2. Este lugar es apropiado para la cosecha y las fiestas de Carnaval o Anata, porque es más una fiesta comunal. Aquí se hace un Apthapi general, específicamente en una planicie rodeada de mucha vegetación, denominada Ayjader Pampa. Este espacio goza de regadíos naturales, vertientes y de ojos de agua. Para empezar el Apthapi, el Jilakata llamará a una sola voz.

En este Apthapi se puede ver la particularidad de la Inkuña de la Mama T'alla, la cual está reforzada en los contornos con la Wiska. Ésta representa el acogimiento de todos los miembros de la comunidad, para que no falten los alimentos en la comunidad. Por eso se dice que la Wiska ata los alimentos para que no exista la escasez

Una vez concluido el Apthapi, se agradece a todos los asistentes, en muchos casos de persona a persona: Después las señoras van recogiendo sus Inkuñas, respetando el orden de formación; una vez terminado el recogimiento del Apthapi, se escuchan las melodías de algunos instrumentos musicales de pico⁶, como ser: Tarka, Pinquillo, Musiñu y otros, mostrando el respeto en el tiempo de ejecución de dichos instrumentos.

3. Este tercer espacio geográfico es de participación familiar. Cada familia llega a invitar a otros miembros o no de la comunidad, en cada época de cosecha de la papa. Es aquí donde se ve la diferencia con los demás Apthapi, ya que los primeros productos que se sacan de las entrañas de la tierra, se los cocinan en el medio o en el contorno de la misma chacra.

⁶ Instrumentos de viento

Cuando la cosecha es más grande y pertenece a la comunidad, como las Aynokas, intervienen dos personajes más: el Yapu Maman y su pareja, quienes sacan los primeros frutos para dárselos al Jilakata; luego se muestran estos frutos a todos los miembros de la comunidad, comentando lo bueno o malo de la cosecha. Es en este momento cuando interviene una cuarta persona denominada Chasqui. Es el que lleva los frutos fuera del pueblo, para que los alimentos de la comunidad no falten nunca.

4. En este espacio del Apthapi, se respeta lo que vendría hacer el Taypi (centro) de la comunidad. El Apthapi se practica, cuando se festeja una obra concluida, por ejemplo, cuando está concluida la construcción de alguna obra: escuela, camino, riego u otras. Entonces se forma una hilera al lado de otra, mientras las señoras van sentándose lado a lado, frente a su Inkuña. En el Apthapi dan el agradecimiento correspondiente a los encargados de la obra, en este caso, a los trabajadores que fueron constantes como los obreros, ingenieros, arquitectos o dependientes de la alcaldía. Se les agradece regalándoles un tanto de papa o de chuño, y en muchos casos algunos corderos ya degollados. En este espacio, de igual manera, se pueden tratar problemas y buscar las soluciones respectivas.

7. El Apthapi y sus Organizadores

En la organización del Apthapi del pasado, se tuvo siempre una visión amplia de inclusión y participación. Es aquí donde se podía ver la relación intergeneracional: los mayores o los Awkis, denominado arcas, y los jóvenes, denominados iras, que se encontraban en disposición constante para el aprendizaje. Todo esto de la mano y sabiduría de los Jach'a tatanakas o mayores, quienes impartían la enseñanza sobre cómo y cuándo hacer el Apthapi.

Estas enseñanzas se basaban en el respeto mutuo. La relación era de ida y vuelta, ya que decían: el respeto al menor está junto al respeto del mayor. Esto connotaba un ámbito de respeto por todo y para todos sin importar la edad. Por ello se podía advertir el respeto a los Jilakatas, no porque sea una autoridad, sino por la investidura que lleva. De igual manera, el Jilakata manifestaba respeto, sobre todo

por los amplios conocimientos y experiencias de vida que tienen los Jach'a Tatas.

En este caso, la organización de un Apthapi, recaería en dos personas muy importantes según la jerarquía, como el Jacha Tata y los Jilakatas. Son ellos quienes dicen qué día se va hacer el Apthapi, para qué y para quién. Pero el Jach'a Tata es quien imparte la forma de hacer: es quien indica dónde y cómo hacer.

8. La Ética de portar el Apthapi

Llevar el Apthapi en las Inkuñas, era una práctica ética. Las inkuñas están hechas de lana de oveja, en matiz bicolor, con preferencia color Janqu (blanco) y negro o crispación (Ch'iji). Otras variantes de color son el café (Capiya) y el blanco (Janqu), los cuales eran exclusivamente para portar el Apthapi. Caso contrario no se podía llevar en Taris o Istallas⁷ de color, según el orden de nuestra visión. Los Taris y estallas corresponden a otras actividades y a otros objetivos muy diferentes a los del Apthapi.

Tenemos que mencionar que la Inkuña se teje en colores naturales; si en muchos casos no hubieran colores, entonces se tiñe con colores de diversos vegetales. Una vez empezado el teñido, se lo hace cocer durante 8 a 10 horas, para que el color no se impregne en los alimentos.

9. El contraste entre el Apthapi y el Qoqu –Qoqusiña

El contraste entre el Apthapi y el Quq-Qoqusiña, se caracteriza porque el primero se da cuando se porta el alimento y se lo vacía en un centro; el segundo, cuando se sirve una vez que se agradece. El término Qoqu-Qoqusiña está muy ligado al mundo natural de los cóndores, pues el sonido nos remite al momento cuando uno de ellos encuentra una presa muerta, y antes de servirse empieza a llamar a los demás cóndores, y así compartir con todos ellos. Es aquí donde se ve la parte simbólica, pues antes de servirse la comida, el cóndor mayor (Jilir Mallku) da las gracias, extendiendo las alas y con vista al

⁷ Taris de uso exclusivo para la coca

cielo, emitiendo el sonido de Qoqu-Qoqu. Luego de emitir unas tres veces este sonido, los demás cóndores contestan de la misma manera, Qoqu-Qoqu, y empiezan a servirse. Todo ese simbolismo natural, con el tiempo, se trasladó a la actividad de la comida comunal.

Bibliografía

Soto, Humberto.

1999 *Gustos y comidas en el mundo*. Lima Perú: Monte Verde.

Mamani, Eusebio.

2002 *El Apthapi*. La Paz Bolivia: Lecto.

Boero, Hugo.

1999 *La civilización andina*. La Paz Bolivia: ALCEGRAF

Klein, Herbert.

2002 *Historia general de Bolivia*. s/d.

Entrevistas

Domitila Lima Escobar, edad 81 años, nacida en la Provincia Umasuyus.

Daniel Freddy Mendoza, edad 76 años, nacido en la Provincia Ingavi.

Natty Medrano Mamani, edad 70 años, nacida en la Provincia Ingavi.

Genaro Quispe Quispe, edad 80 años, nacido en la Provincia Ingavi.

Berna Quispe de Mamani, edad 71 años, nacida en la Provincia Ingavi.

III. Apthapi en tiempos de la Economía Mercantilizada

1. Esencia del *Apthapi*

La visión Aymara no es la de elaborar conceptos, sino la de construir e ir readecuando sus prácticas ancestrales. Esto viene a que no se puede tener un concepto preciso de lo que es el Apthapi, pero sí es legítimo decir que esta manera de comer comunitaria se viene practicando desde hace miles de años. Asimismo esta práctica ha ido articulándose en contacto con otras culturas, actualizándose pero manteniendo su esencia. De hecho, existen testimonios de esta interesante práctica que hoy por hoy se la sigue practicando.

Son muy destacables las visiones de autores como Bolinger, Rist y otros, acerca del significado de la comida para los Aymara y Qhichwas: el fuerte contenido simbólico y sagrado del Apthapi, su forma de presentación, sentido social, la norma que regía y la manera cómo cada familia llevaba su propia comida. Todo esto se ha conservado a través de los tiempos, en una practica eminentemente comunitaria y compartida.

Vale la pena decir que ha habido un intercambio de conocimientos con las otras culturas y que en el transcurrir del tiempo el Apthapi no ha perdido su esencia como acto de reciprocidad, sentido de comprensión comunitaria y prodigalidad, donde no cabe dejar restos de la comida, por lo que finalizado el Apthapi cada quien lleva a su casa lo que sobra.

Haciendo énfasis en el carácter social de cualquier estilo de vida, el sociólogo Max Weber nos habla –por ejemplo– de la “manera típica de alimentarse” al referirse a los estilos que diferencian a unos de otros. Se refiere sobre todo a las relaciones de parentesco, donde se da el sentimiento de unidad étnica. Esto se puede aplicar muy bien a la comida comunitaria o Apthapi.

Al lado de fuertes diferencias reales en cuanto al estilo económico de vida, desempeñarán siempre un papel importante

en la creencia del parentesco étnico las diferencias externas tales como las de los vestidos típicos, vivienda, manera típica de alimentarse... Todas aquellas cosas por las que uno se pregunta si es o no ‘decoroso’ y que afectan al sentimiento del individuo (Weber 2002: 320).

Es a todas luces evidente que en los grupos comunitarios Aymara se daban fuertes sentimientos de pertenencia étnica que se traducían, precisamente, en tales estilos de alimentarse, vestirse, hablar, etc. Por ejemplo, el estilo en el comer marcaba y marca una lógica de ordenación y jerarquización donde cada cual está determinado por su necesidad: los niños menos que los adultos y las madres jóvenes mucho más que un adulto, una lógica en la que cada uno come de lo que los otros han preparado y a la inversa. Un contacto directo con los productos de la naturaleza y en una variedad y abundancia que sólo quien es dueño del producto puede ofrecerlo. Corroborando este significado que tienen los productos alimenticios en un contexto de economía agrícola comunitaria, dentro de una visión sociológica más amplia, se dice lo siguiente:

La vida del agricultor depende de procesos orgánicos y acontecimientos naturales (clima, suelo, agua), y en lo económico tiende muy poco a una racionalización sistemática. En esta situación de economía natural no da prestigio el poseer riqueza, sino el modo de vida generoso y hospitalario (Weber 2000: 311).

Lo anterior se refiere a la manera generosa de ofrecimiento de los alimentos en el Apthapi; en cuanto a la forma, hay versiones de cronistas e investigadores de la cultura indígena que han recogido testimonios, de los que se han podido sacar algunas conclusiones como la de un investigador del período Inca que describe el Apthapi y muestra cómo era la “etiqueta” en aquellos tiempos:

Durante los banquetes públicos, en tiempos del dominio de los Incas, los clanes familiares se sentaban en las grandes plazas, colocándose en dos largas hileras situadas frente a frente. Cada familia llevaba su propia comida y pasaba el resto a su vecino.

En visitas recíprocas, rechazar el ofrecimiento de un trago de chicha equivalía a una ofensa (...) el mismo comportamiento era válido también para comer o beber en común. Todos comían sentados sobre esteras en el suelo. Los diferentes alimentos estaban condimentados principalmente con ají (pimienta chili) y pimienta roja o verde (Bolinger 1993: 29).

Otra de las características del Apthapi en toda la región andina es que tiene como espacio propicio al tiempo de la cosecha, o como en Puno en la fiesta del Espíritu, en ambos momentos se sacan los frutos más frescos, grandes y bonitos, evaluando lo que cada quien produjo.

2. El sentido sagrado del *Apthapi*

Los agricultores de todas las culturas están ligados fuertemente a la naturaleza. Se podría decir que su destino y su Ajayu dependen de ella. La tierra les da el sustento y es a ella a quien se deben, de ahí que la naturaleza esté sacralizada al punto de rendirle culto en ciertas fechas. Por otro lado, la comida alimenta, es como una persona que cría, por eso es que hay respeto y cariño hacia las comidas. Entre los Qhichwas es la Mik'uy mama, por eso al tomar los alimentos con las manos, antes de ponerlos a la boca, se los besa. Precisamente en la región de Puno se realiza toda una ceremonia descrita de la siguiente manera:

Después de la cosecha de todos los cultivos, en el día del Espíritu se festejan, para lo cual luego de Picchar se preparan los atados rituales conteniendo los frutos grandes, se colocan las flores en el atado, luego se Ch'alla con vino, siempre llamando el ánima de las chacras y haciendo bailar a las Qepa mamatas (atados de comidas). Otros amarran las papas grandes y faciadas (de cara bonita) con sogas tejidas de 7 hebras de fibra de llama, tiene el fin de asegurar la permanencia de los frutos en la familia (...) donde no es prioritario el dinero, sólo interesa la voluntad de compartir con los Apus, la Pachamama y las gentes, todo con el convido en su momento (PRATEC 2004: 44).

El comer es pues un rito de agradecimiento a las divinidades y así como las gentes comen, también lo hace la Pachamama y los Achachilas.

Por eso se dice que en ciertas épocas la Pachamama abre su boca para comer junto con todos los miembros del Ayllu. Asimismo la comida es como una persona que cría a las Wawas, de ahí el respeto y cariño hacia el Mik'uy o la Manqha, porque es la madre comida, como expresa el estudio de PRATEC.

3. El sentido social del *Apthapi*

La vida en el ayllu es diferente a la de las ciudades, pues la familia tiene como fin la producción agrícola y pecuaria. Las prácticas de siembra y cosecha revelan que todavía coexisten formas sociales y étnicas que permiten compartir los resultados del trabajo y la producción agrícola y pecuaria. Esto se da con el *Apthapi*, como una comida comunitaria, base de la comprensión recíproca entre sus miembros. Entonces, como en todo acto de sociabilidad intermediado por un alimento, el *Apthapi* tiene un sentido comprensivo no sólo en el Qamaña (vivir), sino en el Chuymampi (con el corazón). La comida que es preparada y compartida por ellos/as mismos/as, refleja el cariño de quienes la prepararon.

Ahora bien, echando una mirada sociológica a la práctica de comer juntos, Weber dirá que “la comensalidad de mesa o convivialidad crea una fraternidad religiosa y, a veces, étnica y política, tiene un sentido estamental” (2002: 311). En efecto, el *Apthapi* es el momento social que entre los andinos es importante, que se constituye en el centro que reúne a la comunidad y a la familia, es ahí donde se habla de la producción, se aprecian las buenas papas, el charqui bien preparado o los ajés picantes: cuando dicen que una mujer molió con rabia, por eso es muy picante.

Igualmente, el *Apthapi* es una más de sus prácticas comunitarias no transables con dinero, expresión del Suma Qamaña, donde ofrecen generosos el alimento que les da un bien vivir, que es, para la comunidad, la verdadera riqueza, ya que el motivo último de una economía no reside en la adquisición capitalista de dinero sino en la reproducción organizada de la vida en común, como lo expresan autores que manejan el tema de las economías comunitarias. Testimonios de una anciana mestiza del norte potosino relatan, por ejemplo, que aún

a principios del siglo XX jamás los Qhichwas compraban ni vendían la comida cocinada:

En la fiesta de Amayapampa hemos cocinado ají de fideo en ollas grandes, nadie ha comprado. Como necesitábamos dinero... , no sabíamos que los indios se llevaban su propia comida para comer juntos, se llamaba su ración, qoqawi, tenía en Aymaya, su chuño, su trigo... (Rosenda Calero La Paz 18/5/08).

En efecto, los indios Qhichwas ya mencionados, luego del Tinku comían el Quqawi (fiambre o Apthapi Qhichwa), formando una rueda según detalla la anciana entrevistada. Asimismo, luego de un trabajo comunitario o en las fiestas, o al finalizar la feria y después de haber comprado los productos para su casa, ellos buscan un lugar reservado y con Ch'ixi donde puedan extender su manto o sus Inkuñas con los alimentos traídos. Abiertas las Inkuñas especiales para la comida, empiezan a alzarse con las manos los alimentos puestos ahí por todos los asistentes. Cada quien se acomoda en el suelo, a su gusto, las mujeres se sientan en un lado y los hombres en otro, pero todos sobre el Ch'ixi.

4. Alimentos del Apthapi: la Calidad y Abundancia

El Apthapi simboliza la variedad, abundancia y calidad de los alimentos naturales (no procesados industrialmente). Es la expresión palpable de un “bien vivir”, Suma Qamaña, donde la idea de pobreza es relativa. En este contexto no hay pobreza porque hay abundancia de alimentos; los otros bienes o necesidades materiales resultan ser un complemento para ellos.

Respecto a la calidad, los alimentos andinos fueron considerados como elaborados “rústicamente”, “sucios”, “sin sazón”. Sin embargo, ahora que entran en boga los alimentos orgánicos, dizque habían sido sanos y buenos porque no son cancerígenos. Es que la colonia dicta a los colonizados las normas alimenticias, los estereotipos de comida como también la “etiqueta”. A pesar de lo que digan, por ejemplo, sobre el poco valor vitamínico de la papa, el “feo aspecto” del chuño o la insipidez de la tunta, estos alimentos demuestran el alto nivel alcanzado en el proceso y producto final de la papa y es muy apetecido por sectores de bolivianos.

Mucho se ha subestimado a la alimentación andina. Tal es así que algunos antiguos estudiosos de la alimentación andina pensaban que la pobreza y el hambre de nuestros países andinos se debían a la baja calidad vitamínica de tubérculos y granos que es lo que más se consume en el ande (en Malpica, 1970: 40, 41). Es más, hasta hoy se piensa que la papa, el chuño y el maíz sólo aportan con carbohidratos, porque tienen niveles bajos en hierro y carecen de otros nutrientes. Tal era el pésimo concepto de nuestros alimentos. Incluso la antropóloga inglesa Spedding, hace algunos años sacó un artículo en un medio de prensa con el título: “de las porquerías que en Bolivia pasan por comida”, opinión que habría que discutirla.

Es normal que cada región consuma lo que produce, y esto ocurre en la región andina. Es cierto que algún nutricionista podría afirmar que la comida andina no es alimento balanceado; sin embargo, esto es un tema para otros estudios.

En vista de las influencias externas que se reciben día a día, y conscientes de que en todas las culturas del mundo los valores son relativos (buenos y malos), el Apthapi representa una tradición valiosa y digna de ser difundida y practicada. Esta práctica se puede implementar en la etiqueta y en el ceremonial de la diplomacia, como aporte de lo andino en el estilo de servirse los alimentos (al respecto, ver en esta misma publicación el artículo de Beatriz Chambilla, sobre “El Protocolo del Apthapi” en la Cancillería boliviana).

5. Readecuación de la práctica

La cultura es dinámica y está en permanente movimiento. El Apthapi, como práctica de una cultura, ha sufrido cambios y readecuaciones. En las ciudades, por ejemplo, se practica con algunas variantes: algunas personas sirven el Apthapi en una mesa sobre *Awayus*, otros ubican los alimentos en ollitas de barro y sirven en platos y con cucharas.

Los Apthapis que se realizan en la ciudad son un tanto forzados y el alimento es limitado, en cambio en el campo es parte de la cotidianidad de los agricultores, porque éstos viven íntimamente ligados a la producción de sus alimentos. Ellos y ellas dicen: “como tenemos chacra no nos falta la comida”. En la ciudad se invita, se

comparte (por ejemplo una cena buffet), pero no es tan natural ni copiosa como se da en el campo; casi siempre en la mesa buffet hay un cocinero que sirve y mide las raciones. Esta situación se da en la ciudad porque los hombres y las mujeres no están ligados a la producción. En cambio la vida del agricultor es la siembra y la cosecha, y por ello produce, guarda, cocina y come. Hasta se da el lujo de invitar sin medir. Valdría la pena, por eso mismo, mantener la naturaleza orgánica de los alimentos del Apthapi, que se los podría adquirir en las ferias de los pueblos.

Si vemos la adecuación del Apthapi en la ciudad, ésta supondría el uso de vajilla, cubiertos y mesa, no habría ningún problema con este reacomodo de la “etiqueta”, aunque es bueno recordar que la manipulación de los alimentos con las manos tiene un significado sagrado y de respeto, no así el uso de cubiertos que es considerada una “acción despersonalizada”, donde no hay contacto directo del hombre con los productos de la naturaleza.

En cuanto a los ingredientes para la preparación del Apthapi, debido al avance del mercado y otros factores que encarecieron los alimentos ecológicos, se ha producido cierta escasez de alimentos naturales en los mercados y el Apthapi ha sufrido variaciones, pero ya se dijo de qué manera se solucionaría este problema. También se hace muy difícil y muy caro preparar los refrescos naturales como la chicha de quinua o K’usa, o el Mallq`a jarinta (comunicación personal de Janeth Patzi, investigadora de THOA), incluso en el área rural resulta más funcional comprar la “papaya”, como llaman a la gaseosa en el campo.

Lo más importante y digno de mantenerse es el hecho de compartir y la manera cómo cada persona contribuye con el Apthapi. Esto conlleva el respeto por los productos alimenticios que nos da la madre naturaleza. En cuanto a la forma, ésta se puede readecuar, tolerando ciertas maneras de comer que ya están universalizadas en la etiqueta diplomática y son aceptadas por la mayoría.

Bibliografía

Bolinger, Armin.

1993 Así se Alimentaban los Incas. La Paz – Cochabamba. Ed. Los Amigos del Libro.

PRATEC- PUNO

2004 Sabores y Saberes: Comida Campesina Andina. Lima- Perú: GTZ-GATE. Gráfica Bellido.

Rist, Stephan.

2001 Si estamos de buen corazón, siempre hay producción. Caminos en la renovación de formas de producción y vida tradicional y su importancia para el desarrollo sostenible. La Paz- Bolivia. Plural editores, Agruco, CDE.

Malpica S.S, C.

1970 Crónica del Hambre en el Perú. Lima – Perú: Moncloa Compodónico Editores Asociados.

Weber, Marx.

2000 Economía y Sociedad. Barcelona: F.C.E.

Entrevistas y comunicaciones personales

Sra. Rosenda Calero, nacida en el pueblo de Uncía, Norte de Potosí, 88 años.

Janeth Patzi Apaza, investigadora del THOA.

Miembros de THOA (conversaciones en mesa).

IV. Práctica y Etiqueta del Apthapi: *Sus principales características y alcances*



1. Introducción

El Apthapi¹, hasta hace algunas décadas, era asumida como una práctica o costumbre del área rural, exclusiva de comunidades aymaras y Qhichwas. En la actualidad, el Apthapi forma parte de los estilos de consumo alimentario de las ciudades. Por tanto, creemos que es necesario indagar sobre las principales características, trascendencias y transformaciones del Apthapi en los ámbitos urbanos.

En este artículo nos proponemos describir la práctica y la etiqueta del Apthapi, a través de algunas observaciones y experiencias que tuvimos en algunas comunidades aymaras. También es nuestro propósito

¹ Según Paredes Candía A. (1990: 33 y 36) Antiguamente en la ciudad de La Paz, hubo una costumbre a merendar en el campo. Se la conocía con el nombre de Apthapi. En su investigación resalta que los Apthapi se realizaban comúnmente en la Cuaresma, que es la época de los choclos, frutas y flores. La reunión se llevaba a cabo merced a la decisión y entusiasmo de cada uno y la manera cómo contribuía con vino, pisco, ajíes, humintas, etc., en fin todo llenaban su cuota de licores o alimentos que realizaban la diversión.

contrastar los Apthapis que se realizan en la ciudad de La Paz (ej. en las peñas, barrios, cancillería, etc.), y demás lugares donde se percibe la mezcla urbana y rural. También será necesario confrontar algunos tabús y críticas entre los comensales en torno al Apthapi. Todas estas intenciones parten del siguiente principio: el Apthapi va adquiriendo una significancia intercultural como espacio aglutinante, socializador de conocimientos locales, de comunión colectiva y de relaciones recíprocas entre las personas y la naturaleza.

2. Prácticas y Características del Apthapi

2.1. Particularidades

En las comunidades Aymaras, las diferentes celebraciones y ocasiones festivas en distintos ámbitos, -familiar, comunal y de labores agrícolas-, se acompañan con Apthapi. Según Fernández (1995: 129), “cualquier celebración por modesta que resulte, precisa de comida y bebida ‘especial’ para darle el realce apropiad... La comida festiva campesina utiliza dos parámetros esenciales sobre los que se fundamenta su eficacia: cantidad y calidad”. A partir de esta cita, podemos complementar ciertas particularidades de los Apthapi, en el siguiente sentido:

- Se diferencia de la comida diaria o almuerzo habitual, porque generalmente se realiza a campo abierto (en la chacra, en la plaza, en la cancha de la escuela, etc.), con presencia de varias personas, y donde cada participante lleva sus alimentos para compartir.
- Se distingue de las comidas urbanas servidas en bufet, restaurantes, comedores y casas particulares, porque los alimentos generalmente son sólidos y no se utilizan cubiertos; al contrario, se consume con las manos y en muy pocas ocasiones se incluyen las sopas².

² En algunas comunidades en el Apthapi también se incluyen las sopas de arroz o fideo y carne de oveja. Esto acontece especialmente en ocasiones de agasajos a los profesores, visitas importantes de autoridades y culminación de una obra comunal. Además parece existir una percepción del arroz y el fideo como comidas “modernas” valoradas principalmente por visitantes urbanos.

- La preparación no es complicada ni implica inversión de horas como el preparar un guiso, lasaña, thimpu o un chairo. Al contrario, la preparación y cocción es rápida y ahorra tiempo.
- No es costoso, porque se cocina con productos naturales de la región y/o estación. En el Apthapi no intervienen productos envasados, importados o que contengan conservantes.
- La utilización de arroz o fideos es rara, aunque estos productos suelen incluirse cuando el Apthapi se realiza en la ciudad o en interacción con gente urbana.
- Para servir el Apthapi no se necesitan mesas, manteles, platos, cubiertos u otros implementos propios de los restaurantes; tampoco se precisa de un mesero o mozo.
- Se consume de forma colectiva, y cada comensal puede servirse a su gusto, sin restricción, hasta llenarse: “la comida tiene que compartirse, y la abundancia pertenece a todo el mundo”³.

2.2. Ingredientes y utensilios

Los principales ingredientes del Apthapi son productos alimenticios de la región y la estación, según los diferentes pisos ecológicos. Veamos algunos:

- a) Papas cocidas peladas, papa Qhati (papa cocida sin pelar), chuñu, muraya, mote, choclo, tunta, oca o apilla, kaya, postre, yuca, haba o jawas mut'i, todos estos productos cocinados en fogón.
- b) **La irxata y/o jaqt'a.** Son trozos de carne cocida o frito de llama, conejo o wank'u chichi, ch'arkhi, pescados (ispi, pejerrey, qarachi), quesos al natural o fritos, requesón, tortillas, huevos, etc.
- c) **Ajies o jallpha wayk'a.** Los ajies son el principal componente del Apthapi. En su mayoría se trata de ají seco amarillo molido y mezclado con queso, huevos, cebolla y sal. También en algunos momentos se preparan variedades con otros ajies, por

³ Bastien, 1996: 128.

ejemplo la llaxwa (tomate, quirquiña o wacataya, locoto y sal) o ají amarillo con maní.

- d) **Utensilios más comunes.** Son los Awayus o Mantiyus que sustituyen al mantel de mesa. En Taris o Inkuñas los alimentos son envueltos para que se mantengan calientes. Asimismo, son infaltables las Chuwas (platitos de barro) para los ajíes y platos medianos para las Irxatas y/o Jaqt'a (carnes, quesos, huevos, etc.).

3. Formas de arreglo o presentación del Apthapi (en comunidades altiplánicas y la ciudad de La Paz)

Según la ocasión, región y espacio las formas de presentación del Apthapi varían. Así, cuando estuvimos en Chivo (Municipio de Taraq) en noviembre del 2007, fuimos partícipes de un Apthapi organizado a campo abierto, específicamente frente a la sede social de la comunidad. En esta oportunidad, después de terminar una reunión cerca de la una de la tarde, los varones conducidos por el Mallku se encargaron de recolectar los alimentos que trajeron los comunarios y comunarias (habas, chuñu, ocas, papas peladas, tuntas, motes, etc.), y que eran productos locales en su totalidad. Una vez recogidos los alimentos, éstos fueron mezclados en Mantiyus y posteriormente fueron echados sobre los Awayus, Mantiyus e Inkuñas, los cuales fueron extendidos previamente en el suelo, como soporte o mantel en forma de una línea horizontal larga y para alcance de todos los asistentes. Después colocaron sobre estos tendidos las Chuwas con ajíes y algunos platos con trozos de queso y carne. Como Chivo-Taraq está ubicada a orillas del lago Titicaca, las comunarias del lugar hicieron gala de sus alimentos lacustres, añadiendo un sabroso Wallaqi (sopa de pescado) acompañado de tunta, chuñu y papa, como una forma de mostrar el plato característico del lugar.

También participamos de otro Apthapi en el pueblo de Caquiaviri, el 6 de agosto del 2007, en ocasión de un aniversario más de la escuela Utama. En esta oportunidad, todos los comunarios y comunarias trajeron fiambre⁴ en sus Taris o Inkuñas; invitaron sus mejores ch'uñus,

⁴ Los alimentos envueltos en taris o inkuñas reciben disímiles denominativos, por ejemplo en Caquiaviri acostumbran llamar fiambre, y en Chivo-Taraq denominan merienda.

tuntas y papas⁵ acompañados con trozos de queso, carne, y ajíes (todos cocinados en fogón). Al promediar el medio día, las autoridades encargadas de la escuela denominadas Juntas Escolares, juntamente a sus esposas convocaron a los asistentes a reunirse cerca de ellos con sus correspondientes fiambres; simultáneamente acomodaron en el suelo Awayus y sobre ellos servilletas blancas (de tocuyo o saquillo). Estos implementos no se colocaron en forma lineal como en Chivo-Taraqu, sino en forma circular⁶. Los primeros en colocar sus Inkuñas con fiambres fueron los Juntas Escolares, luego los demás asistentes, uno tras otro; las Irxatas (quesos, carnes) se colocaron a un costado de cada fiambre.

En los barrios populares de la ciudad de La Paz, especialmente después de realizar trabajos comunales o a la hora del almuerzo, también acostumbran compartir el Apthapi. En estas ocasiones la mayoría de los partícipes lleva su Apthapi, pero con algunas variantes y añadidos, por ejemplo el ají de fideo, arroz, ahogados, panes, pollo al horno, frutas, etc., como productos principales, y muy poco la papa, chuñu, queso, mote o pescado. Aquí se observa claramente que los productos originales del Apthapi disminuyen o se suplen por otros más urbanos, posiblemente porque mucha gente los considera productos “mas aceptables en la ciudad” o por la facilidad de comprarlos.

En la ciudad de La Paz, en los últimos años, también se recrean y reproducen los Apthapis. Especialmente en algunos restaurantes, hoteles y peñas artísticas, se organizan Apthapis en fechas festivas, por ejemplo en año nuevo. En una ocasión, los dueños de esos centros, en lugar del tradicional fricasé, preparan y convidan a los visitantes un Apthapi (chuñu, papa, queso, carne, ají, huevo duro, etc.) envueltos en Taris, Inkuñas y Awayus. Estos productos son colocados sobre mesas,

⁵ En las comunidades altiplánicas de La Paz los componentes principales de las meriendas y Apthapi son las papas y el chuñu. Pero en los valles es el maíz. Para más detalle, ver: Bastien, 1996.

⁶ En esta ocasión el Apthapi se instaló en un solo lugar por la poca presencia de asistentes, cerca de 25 personas. Sin embargo, cuando los asistentes son numerosos, según relatos de los comunarios, suelen instalarse los Apthapi circulares en cuatro, cinco o más sitios, esto ocurre generalmente en la plaza principal y en fechas festivas de la comunidad.

con pequeños platillos, cucharas y servilletas desechables. Es evidente que los asistentes no llevan sus propios alimentos para compartir y contribuir al Apthapi, como se acostumbra en las comunidades, al contrario, pagan su derecho de entrada para el consumo de la música, bebida y comida. En su momento, los asistentes cogen cubiertos y alimentos en platillos y se retiran a sus respectivas mesas para disfrutar de la comida⁷.

En vista de que estamos viviendo una etapa de valorización y fortalecimiento de nuestras culturas ancestrales, en los últimos años se promueve la organización de Apthapi en la Cancillería, como parte de las políticas de Estado. Uno de los Apthapi fue promovido por los participantes del curso Protocolo del Akhulli y el Apthapi⁸. A manera de poner en práctica lo aprendido en las lecciones y por la ocasión especial de clausura del curso, se organizó la comida comunal denominada Apathapi ceremonial festivo⁹. En esta oportunidad, la mayoría de los y las asistentes¹⁰ del curso se esmeraron en traer una variedad de productos típicos de sus regiones. Por ejemplo de las zonas altiplánicas de La Paz trajeron chuñus, papas peladas, papa qhati, quesos, k'ispiña y una variedad de ajíes o Jallpha Wayk'a y Phasa (arcilla comestible); de los valles de Cochabamba trajeron motes, quesos y chicha; de Tarija ajíes, vinos, roscas, algunas figuras decorativas y atuendos típicos de este departamento; y del trópico, de la misma manera una variedad de frutas.

⁷ A esta forma de presentación del Apthapi, se podría decir que es una forma de recreación del Apthapi.

⁸ En los meses de octubre, noviembre y diciembre del 2007, el Taller de Historia Oral Andina (THOA) impartió el curso Akhulli y Apthapi a algunos funcionarios de la Cancillería.

⁹ Según investigaciones de Janet Patzi, en la comunidad de Santiago de Llagua los Apthapis se clasifican en tres: familiar, comunal y ceremonial festivo. Ver: El Apthapi en los actos comunales. Ponencia presentada en el curso Protocolo del Akhulli y el Apthapi, realizado en la Academia Diplomática (Cancillería), 2007.

¹⁰ Aclarar que los asistentes al Apthapi fueron los funcionarios de la Cancillería, y muchos de ellos provenientes de diferentes regiones del país.

En uno de los salones de la Cancillería se juntaron las mesas en forma lineal; sobre estas mesas se colocaron Awayus multicolores con los respectivos alimentos envueltos en taris. En el centro se ubicaron bandejas y Chuwas con ajíes, carnes, quesos, etc., y los costados se engalanaron con una variedad de frutas y verduras decoradas, además de algunos atuendos y figuras decorativas típicas del departamento de Tarija. Todo esto, al margen de adornar la presentación del Apthapi, también mostró la gama de recursos alimenticios de Bolivia, así como dieron a conocer una parte más de la riqueza cultural de nuestros pueblos.

Finalmente, el 11 de junio del presente año asistimos a la Galería de la Alianza Francesa donde se exponían fotografías de Jean Louis Gonterre, celebrando el Año Internacional de la Papa, con el denominativo Papa Madre. En esta oportunidad, los encargados del evento ofrecieron un Apthapi a los asistentes. El Apthapi tuvo toques más urbanos; primero, los alimentos fueron preparados y traídos por un Hotel conocido en la ciudad de La Paz; segundo, contó con personal de apoyo; este personal se encargó de la presentación y servicio del Apthapi, junto a los vinos y refrescos; tercero, la presentación del Apthapi se caracterizó por lo siguiente; en el centro del salón principal colocaron 2 mesas medianas tendidos con Awayus, en una de ellas situaron un qhiri (cocina de barro) con tres ollas de barro conteniendo papas cocidas sin pelar de diversos tamaños y variedades. Y en la otra mesa ubicaron una bandeja metálica (en forma de calentador automático) conteniendo papas cocidas sin pelar; el Qhiri (o Kheri) y la bandeja suplieron a las Inkuña o Tari. En los contornos de las mesas colocaron platos hondos (blancos), cada uno de ellos conteniendo ajíes, llaxwas, salsas exóticas de todo color y sabor (mezclas con mayonesa, queso fondue, etc.), asimismo pusieron servilletas, mondadientes y utensilios para probar las salsas con papas.

En esta oportunidad no hubo chuñus, tuntas, menos las Irxata, posiblemente porque era una ocasión donde se hacía celebración a la papa. Pero al margen de mostrar la exposición de fotografías -a colores y en blanco y negro- de la papa, en sus diversas formas y variedades, y

además de exponer papas naturales, no estuvo demás invitar a probar a los visitantes la diversidad de papas producidas en el país.

4. Protocolo del Apthapi

Todas las actividades de las comunidades Aymaras y quechuas han estado siempre acompañadas de rituales y ceremonias. De igual manera, el Apthapi está ligado a normas y procedimientos de protocolo, por ejemplo, dónde deben sentarse los varones y las mujeres, quiénes están facultados para iniciar, quién pide permiso y agradece por los alimentos, etc.

Cabe resaltar que el protocolo de permiso y agradecimiento por los alimentos que se van a comer, es un norma esencial del Apthapi. El fin no sólo es alimentarse por cumplir con una necesidad biológica y fisiológica, como satisfacer el hambre: también es retribución, respeto y responsabilidad con las deidades y la naturaleza.

En ese sentido, una vez que los alimentos están extendidos sobre los Awayus, Mantiyus y las Inkuñas, ya listos para servirse, todos los presentes se acomodan (se sientan) a su alrededor. Una persona mayor o la autoridad máxima de la comunidad es quien inicia la **ceremonia**, o lo que nosotros llamamos el protocolo del Apthapi. Con palabras suavemente pronunciadas en Aymara da las gracias a la Pachamama, a los Achachilas Awichas guardianes de la comunidad, igualmente convida con un soplo a los familiares que están lejos y a los que dejaron esta vida, y finalmente invita a todos a servirse los alimentos.

En Chivo-Taraqu, el primero en iniciar el permiso y agradecimiento fue el Mallku. Una vez sentados alrededor de los alimentos (las mujeres en el suelo y los varones en bancas) se dirigió a los invitados agradeciendo su visita, y a la vez invitó a compartir los alimentos. Fue el primero en servirse los alimentos y después continuaron los invitados, y finalmente todos los comunarios desde varones, mujeres, jóvenes, niños y niñas.

Algo diferente aconteció en Caquiaviri. Una vez que todos los asistentes se instalaron en el entorno del Apthapi, las Juntas

Escolares invitaron a las autoridades Mallku y T'alla de la comunidad a iniciar el agradecimiento. Estas autoridades, de inmediato invitaron a los concurrentes a realizar el agradecimiento; todos inclinaron la cabeza, y las personas que llevaban sombreros o gorras se quitaron y procedieron por unos segundos a realizar algunos rezos de manera silenciosa, en forma de murmullos¹¹. A continuación el Mallku y la T'alla indicaron a los futuros Alcaldes Escolares a repartir las Irxatas (quesos, carnes), y a la vez invitaron a servirse a todos los asistentes.

Con una práctica distinta, en el ámbito urbano generalmente se omite el protocolo de permiso y agradecimiento. Sin embargo, en la Cancillería todos los participantes del curso, más otros invitados, participaron de dicho ceremonial. El Director de la Academia Diplomática dio el inicio al protocolo de permiso y agradecimiento, junto a uno de los docentes del curso, quien a su vez saludó a los presentes y levantó con sus manos algunos alimentos, mirando hacia arriba, vista al sol y con palabras suaves dio gracias a las deidades andinas por los alimentos. Luego invitó con un soplo a los familiares que ya no están en esta vida, y finalmente invitó al Director de la Academia a servirse los alimentos de la mesa del Apthapi. Las palabras del protocolo fueron las siguientes:

*Pachamama lisinsamampi, aka chica uruna
Ukजारaki willka tata, suma qhanxatt'ankipana
Jiwas wawanakamasti, manq't'asipxay,
ukजारaki jiwirinakat, jayankir phamilyanakata (phuwa....phuwa...)
Ukjamasti taqi jumanakampi, ma sumaki mankt'asipxañani,
kullakanaka, jilatanaka aka chica uruna¹²*

¹¹ En esa oportunidad no pudimos escuchar los rezos, pero según a nuestra indagación unos de los asistentes sostuvo que son rezos dirigidos a las divinidades locales y extralocales, como muestra de agradecimiento.

¹² Palabras del Protocolo de permiso y agradecimiento dirigido por el Ing. Oscar Chambi Pumacahua, docente del curso "Protocolo del Akhulli y el Apthapi", realizado en la Academia Diplomática de la Cancillería del Estado Plurinacional, 2007.

(Traducida al castellano)

Madre tierra en este medio día con tu permiso.

Así también padre sol cuando estás irradiando como nunca.

Nosotros tus hijos comeremos este alimento, así también a los que nos dejaron, a los familiares que están lejos reciban a este soplo.

Así entonces con todos ustedes, hermanas y hermanos nos serviremos en este medio día.

5. Alcances del Apthapi

5.1. Caso comunidades

Las trascendencias sociales y culturales de la práctica del Apthapi a través de la acción de servirse los alimentos de forma colectiva, tiene distintas miradas. Por ejemplo para Fernández J. (1995: 128), la comida festiva en la comunidades aymaras adquiere una relevancia importante como aglutinante social e indicador fidedigno del grado de corrección con el que se celebra el festejo, además la comida colectiva conforma un aspecto más del valor de la fiesta como lubricante social.

Para Valderrama y Escalante (1988: 119) “La necesidad de participar todos de una comida colectiva, es también la de fusionarse con elementos de la naturaleza; es una comunión colectiva”. Por otra parte, Canessa (2006: 74), sostiene que “durante el Wayk’asi¹³ que acompaña todas las fiestas importantes en Wila Kjarka, la gente comparte comida cocida con toda la comunidad..... el Wayk’asi implica una extensión de la familia hasta abarcar toda la comunidad, como si esta fuera una sola familia. Un aspecto sumamente importante de las fiestas es la solidaridad social que expresan”. Y por último, Sánchez P. (1984: 38), indica que “de todas las estrategias de supervivencia, la de la alimentación campesina indígena parece ser la más frágil, quizás por ser la menos conocida y más difícil de estudiar, o porque tras ella se ocultan los más íntimos mecanismos de autoexploración de la familia campesina; y quizás también porque

¹³ El Wayk’asi es un denominativo local a la comida colectiva o Apthapi, en la comunidad de Wila Kjarka.

en torno a ella operan los aspectos mas solidarios de la reciprocidad comunera y andina”.

Entonces el Apthapi, si bien se constituye en un espacio donde se aglutinan y fortalecen los lazos familiares, comunales, étnicos y hasta políticos; también se afirman la solidaridad y la unidad entre las personas y los elementos de la naturaleza. Asimismo también advertimos, cuando participamos de los distintos Apthapi, que la comida comunal se constituye en un espacio de relacionamiento social, y en un espacio donde se traslucen y vigorizan los conocimientos locales y extralocales. A continuación citamos algunos ejemplos que reflejan lo señalado.

a) Genera un relacionamiento social sin distinción de clase, jerarquía, edad ni sexo, pues las personas que participan comen con las manos, dejando de lado el miedo o la vergüenza. Ya en el transcurso del Apthapi, al servirse los alimentos, las conversaciones, opiniones y bromas sobre los alimentos (del tamaño y forma de los productos, de la persona que lo cocinó, sobre los ajíes, la Irxata, etc.) fluyen de manera natural. Cuando estuvimos en Chivo-Taraqu mientras nos deleitábamos el Apthapi, no faltaron ciertas bromas como cuando las mujeres comentaron que “las personas que acostumbran comer huevos de pescado tienen varios hijos”, pero los varones respondieron entre broma y broma que “los hombres que comen huevos de pescados tienen varias mujeres”. También hicieron predicciones de la producción agrícola para el siguiente año; asimismo planearon realizar actividades intercomunales o interprovinciales (un partido de fútbol) para compartir experiencias y alimentos con el Apthapi. En Caquiaviri también fluyeron las bromas: uno de los asistentes comentó que uno de los ajíes estaba demasiado picante, mientras otro respondía inmediatamente que el ají se lo había molido con mucha cólera. Por otra parte, una de las asistentes mujeres preguntó a un joven ¿por qué estas triste?, y éste respondió: “ya sabes también”. Y la mujer replico: “cuando uno está triste rápido se vuelve viejo”, generando rizas y bromas en los presentes.

b) Es un espacio socializador de conocimientos y creencias. En el Apthapi de Chivo-Taraqu mientras consumíamos los alimentos,

uno de los participantes sostuvo que en los meses de mayo o junio el ingrediente principal del Apthapi es el Luxuta ch'uqi o papa helada. Las mujeres intercambiaron sus formas o secretos de sazonar el Wallaqi. Y las abuelas comentaron que el Wallaqi de Chivo-Taraq no se compara con los demás comunidades, pues es el mejor Wallaqi (Wallaqe) de la región, porque las aguas profundas del lago próximo a Chivo, cobijan y favorecen para que los peces sean los más grandes y bien alimentados. También sostuvieron que en “fechas de Todos Santos y Semana Santa los peces son muy pocos o directamente desaparecen del lago, porque las almas vienen a pescar, las almas también comen pescado”. De igual manera en Caquiaviri, mientras comíamos, los comunarios manifestaron que los vientos en este año son muy fuertes y esto posiblemente iba a traer mucha lluvia. Al concluir el Apthapi, la mayoría de los asistentes procedieron a levantar los alimentos sobrantes, guardarlos en sus bolsitas, Inkuñas o servilletas para llevárselos a sus casas¹⁴. Finalmente acompañaron el Apthapi con refrescos.

La participación en estos Apthapi nos permitió conocer algo más de los saberes y creencias de los comunarios y comunarias de Chivo y Caquiaviri.

5.2. Caso ciudad de La Paz

Los Apthapi en la ciudad tienen otras connotaciones sociales y culturales en relación a las comunidades. El Apthapi se manifiesta con una mezcla rural y urbana, cargada de divergencias, tabús y hasta críticas, que posiblemente se resumirían en dos palabras: ventajas y desventajas. Veamos algunos ejemplos.

En los restaurantes o peñas folclóricas, si bien se omiten los protocolos de permiso, también se dispersa el compartimiento de los asistentes. Aún así, el valor es que se da a conocer la variedad de productos

¹⁴ Los alimentos sobrantes en los Apthapi de las comunidades, generalmente se acostumbra a la alsasiña (recogerlos) y llevárselos a sus casas; los alimentos no los echan ni se los dan a los animales porque el protocolo espiritual precedente hace que se respeten los alimentos.

alimenticios naturales que se producen en la región, como las formas de preparación y las formas diversas del sabor.

En los barrios populares de la ciudad de La Paz, si bien se suplieron los productos originales del Apthapi por fideos, arroz, y otros, es innegable que se mantienen, refuerzan y distienden los lazos de compartimiento, solidaridad y comunicación entre todos los participantes. Estos lazos de relación son los que distinguen a las comunidades Aymaras y Qhichwas.

En la Cancillería, si bien se organizan Apthapi, con el correspondiente protocolo de permiso y agradecimiento, es indudable que estas prácticas contribuyen a la integración de todos los asistentes de las diferentes regiones del país. Cada una de las personas participantes, hacen esfuerzos por conseguir y traer y compartir lo mejor de su región. Por ejemplo, no faltó quien convida a los asistentes enseñando “sírvanse este maíz, es de mi región, se la cocina de esta manera..., se come en tal época, crece en tal provincia”, “sírvasse esta chicha, cuando vaya a Cochabamba vaya a tal lugar que es el mejor” o “En mi tierra Tarija se come así”, “sírvanse yo misma lo prepare con mucho cariño”. Las preguntas de igual manera estuvieron presentes: “cómo lo prepararon?”, “quién trajo este ají?”, “quién hizo estos decorativos?”, etc., etc.”; también se oyeron las siguientes expresiones: “primera vez que como este ají”, “está picante”, “está sabroso”, “es diferente”, etc. También fue una ocasión para fortalecer los lazos de amistad, ampliar las relaciones sociales, conocerse mejor entre los funcionarios de la Cancillería. También fue importante comer con las manos, pese a que en un principio se generaron algunos prejuicios, críticas y temores. Superando todo esto, de a poco desaparecieron las formalidades y jerarquías (como las de director a funcionarios de menor rango). Tampoco faltaron planes para repetir el Apthapi, pero con algunas sugerencias para mejorar, y después invitar a los diplomáticos y embajadores que visitan el país.

En el Apthapi de la Alianza Francesa, aunque no hubo ch’uñus, tuntas, ocas, Irxatas, etc., de alguna manera permitió a los visitantes no sólo conocer y probar la multiplicidad de papas que produce nuestro país, sino también conversar y develar historias y mitos sobre la papa, y la

manera cómo las comunidades producen papas con abonos naturales. También se deben considerar los diversos comentarios generados respecto a las fotografías de la papa, expuestas en el salón de la Galería.

Pero también el Apthapi genera algunas consideraciones, por ejemplo, el hecho de realizarlo en un espacio cerrado. Aunque el salón sea amplio, crea dificultades por la gran cantidad de asistentes. Por ejemplo, en la Cancillería hubo momentos cuando las personas se quedaban cerca a la mesa un buen rato a gustar de los alimentos, impidiendo que los demás se sirvan. Tampoco faltaron algunos prejuicios y críticas al hecho de comer con las manos, especialmente de ciertos funcionarios: “qué dirán los diplomáticos embajadores que nos visitan no creo que coman con las manos”, “habría que adecuarlo como para invitar a los diplomáticos”, “los diplomáticos que nos visitan algunos tienen problemas de salud no creo que se sirvan este tipo de alimentos”, y otros comentarios. Casi lo mismo ocurrió en la Alianza Francesa. Como no hubo protocolo, y después de concluir su intervención el embajador de Francia, varios visitantes se amontonaron alrededor de las dos mesas, sin dejar que el resto de los invitados compartan el Apthapi. Debido a esto, y para probar las papas, uno de los asistentes dijo circulen, circulen. Además el hecho de que había mondadientes y ciertos utensilios parecidos a un broche metálico, generó confusión en algunos de los asistentes, pues no sabían si éstos eran para enganchar las papas y sopar a las salsas y ajíes o sólo para enganchar las papas. Al margen de ello, la mayoría de los asistentes se deleitó en el Apthapi, sirviéndose con las manos, sin cuidado alguno.

6. A manera de síntesis apuntamos que el Apthapi:

- En su mayoría está compuesto por alimentos naturales, por tanto no atenta contra la salud.
- Al margen de ser fuente de nutrición, también desempeña importantes funciones sociales y culturales; es un espacio donde se promueve el aprendizaje, el respeto, la gratitud, y la responsabilidad por el otro y la naturaleza.

- Es un componente más de la identidad de las comunidades donde prima lo colectivo, y no la individualidad, pues si alguien no lleva sus alimentos igual es invitado a compartir.
- No es exclusivo de las comunidades rurales. Es un potencial para adecuar las relaciones internacionales, como un espacio donde se pueda mostrar la riqueza alimentaria que produce Bolivia. Todo esto, acorde a lo tiempos actuales donde hablamos de producción ecológica y soberanía alimentaria, más aún si ya no se quiere organizar la comida bufet que resulta ser costosa.

Bibliografía

- Bastien W., J.,
1996 *“La montaña del condor; Mmetáfora y ritual en un Ayllu andino”*, ed. hisbol, La Paz-Bolivia
- Borrega, Y.
2005 *Rutas Gastronómicas y festivales alimentarios: Identidad alimentaria y promoción turística*, ponencia en Reunión anual de Etnología. La Paz-Bolivia.
- Canessa, Andrew
2006 *Minas, mote y muñecas, Identidades e indigeneidades en Larecaja.*, La Paz: Mamahuaco,
- Chambi, Oscar
2006 *“Códigos y Normas del Akhulli”*, ponencia presentada en el curso *“Protocolo del akhulli y el Apthapi”*, realizado en la Academia Diplomática. La Paz-Bolivia.
- Fernandez, Gerardo
1995 *“El Banquete Aymara, mesas y Yatiris”*. La Paz Bolivia: HISBOL.
2002 *“Aymaros de Bolivia; entre la tradición y el cambio cultural”*. Quito-Ecuador: Hombre y Ambiente. ABYA YALA.
- Paredes candía, Antonio
1990 *La comida popular boliviana*, segunda edición aumentada. La Paz- Bolivia: POPULAR.

Patzi, Janeth

2007 “*El Apthapi en los Actos Comunales*”, ponencia presentada en el curso “Protocolo del akhulli y el Apthapi”, realizado en la Academia Diplomática. La Paz-Bolivia.

Sanchez, José y otros

1984 “*Estrategias de supervivencia en la comunidad andina*”. Quito-Ecuador: Centro Andino de Acción Popular.

Valderrama, Ricardo y Escalante, Carmen

1988 “*Del tata mallky a la mama Pacha, Riego, sociedad y ritos en los andes peruanos*”. Lima-Perú: Centro de Estudios y Promoción del Desarrollo.