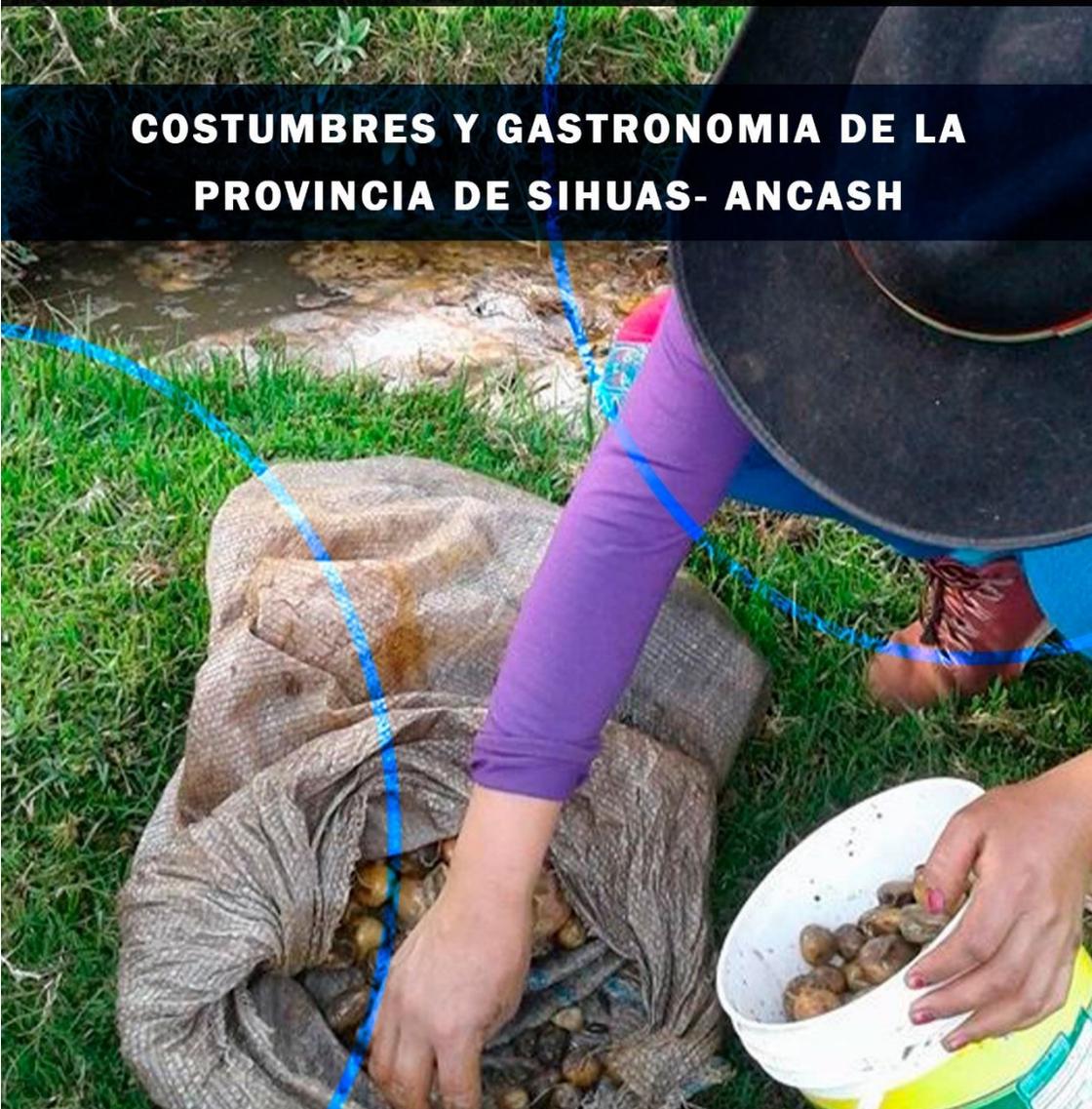


## **COSTUMBRES Y GASTRONOMIA DE LA PROVINCIA DE SIHUAS- ANCASH**



**FORTUNATO DIESTRA SALINAS**  
**JUANA ROSA RAMOS VERA**  
**GISELLA PATTY LACHERRE RODRIGUEZ**

# **Costumbres y gastronomía de la provincia de Sihuas - Ancash**

Fortunato Diestra Salinas  
Juana Rosa Ramos Vera  
Gisella Patty Lacherre Rodriguez

Lima – Perú

2023

## **Costumbres y gastronomía de la provincia de Sihuas – Ancash**

© **Fortunato Diestra Salinas**

Email: diestrasalinas@hotmail.com

Dirección: Urbanización Rosario del Norte Mz J Lt 30, San Martín de Porres, Lima – Perú

**Juana Rosa Ramos Vera**

Email: jramos@une.edu.pe

Dirección: Pasaje Barcelona 161-La Molina, Lima - Perú

**Gisella Patty Lacherre Rodriguez**

Email: glacherre@une.edu.pe

Dirección: Urb. Los Pilares Mz P1 lote 19 Callao, Lima - Perú

Editada por:

© **Professionals On Line SAC. (FEPOL) - Fondo Editorial.**

Dirección: Av. General José de San Martín Nro. 790 Dpto. 402, Perú

professionalsonline.net@gmail.com

Teléf. móvil: +51 999 140 920

Web: <https://professionalsonline.org/>

Coeditor

Biblioteca Nacional del Perú

Dirección: Av. De La Poesía 160, 15034 San Borja - Lima, Perú

Primera edición digital: Abril 2023

Libro digital disponible en <https://editorialfondo.com/>

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2023-03261

ISBN:9 78-612-49279-0-4

Corrección de estilo: Luis Pablo Díaz Tito

luisp.diaz@upsjb.edu.pe / Tel. de contacto: +51 955 129 801

Diseño y Diagramación: Gráfica “imagen”

Manuel Enrique Sampaen Antonio

sampaen25@gmail.com / Tel. de contacto: +51 990 064 589

Libro resultado de Investigación y con revisión por pares doble ciego.

Sello editorial: Fondo Editorial (978-612-48981)

*No está permitida la reproducción total o parcial de este libro, su tratamiento informático, la transmisión de ninguna otra forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del copyright.*

## Tabla de Contenido

Resumen .....	v
Summary.....	vi
Introducción.....	7
I.    Costumbres .....	9
1.1.    El Folclor en la Provincia de Sihuas.....	9
1.2. El Velorio de un difunto .....	12
1.3. El Pichgay.....	16
1.4. El Parvulito.....	17
1.5. Las siembras agrícolas.....	17
1.5.1. Trabajos Agrícolas.....	18
1.5.2. El arado de Madera.....	19
1.5.3. La Yunta. ....	20
1.5.4. Las cosechas. ....	24
1.5.5. Los Carnavales en Sihuas .....	29
1.5.6. La Semana Santa. ....	35
1.5.6.1. El Rezador. ....	38
1.5.7. El Gatipador.....	40
1.5.8. Cese de las Lluvias Torrenciales. ....	41
1.5.9. Cóndor Wasi,.....	43
1.6.    Medicina Folclórica.....	49
1.6.1.    Plantas medicinales.....	50
1.7.    Gastronomía. ....	54
7.1.1. Ceviche Serrano.....	55
1.7.2.    Comidas Representativas.....	59
Conclusiones.....	76
Referencias bibliográficas .....	78

## Resumen

**Objetivo:** Conocer las costumbres y la gastronomía de la provincia de Sihuas departamento de Ancash. **Métodos:** Por la misma naturaleza de la investigación, se trabajó dentro del enfoque cualitativo, utilizando como método, el fenomenológico, basado en un diseño abierto que fueron adecuándose de acuerdo a la realidad, que se presentaron en el momento que se realizó el estudio. Como instrumento los mismos investigadores, que fueron recogiendo los informes mediante la observación y los informes orales de los participantes que intervinieron en cada pueblo visitado. Fue necesario identificarse y estar en las comunidades varios días a fin de ganarse la confianza del poblador para poder sacar la información requerida para nuestro estudio; luego realizando el informe escrito describiendo todo las observaciones y los informes orales recibidos de los participantes de los pueblos visitados. **Resultados:** Se llega a concluir de los diferentes puntos significativos que se han encontrado en la investigación. Mencionando cada uno de ellos.

**Palabra clave:** Costumbres y gastronomía de Sihuas.

## Summary

**Objective:** To know the customs and gastronomy of the province of Sihuas, department of Ancash. **Methods:** Due to the very nature of the research, we worked within the qualitative approach, using the phenomenological method as a method, based on an open design that was adapted according to reality, which was presented at the time the study was carried out. As an instrument the same researchers, who were collecting the reports through observation and the oral reports of the participants who intervened in each town visited. It was necessary to identify oneself and be in the communities for several days in order to gain the trust of the population in order to obtain the information required for our study; then making the written report describing all the observations and oral reports received from the participants from the villages visited. **Results:** It is concluded from the different significant points that have been found in the investigation. Mentioning each of them.

**Keyword:** Customs and gastronomy of Sihuas.

## **Introducción**

Visitar a los diferentes pueblos de la provincia de Sihuas, con la finalidad de realizar una investigación referente a sus costumbres, y la gastronomía, es un honor, y un hecho histórico, porque es la primera investigación de esta naturaleza que se realizan en la mencionada provincia. Nuestro objetivo de la investigación es como parte de un diagnóstico situacional referente al folclor en la provincia, con la finalidad de tener el conocimiento real, y en base a ello se vaya formando la identidad del poblador de la mencionada provincia, conociendo su realidad a través de esta investigación aprenda a valorar lo que tiene, y se identifique con ello, tratando de difundir lo que tiene, propiciando en el futuro al turismo en la mencionada provincia, en la que se conozcan las riquezas folclóricas existentes en esta hermosa tierra sihuasina.

En especial de las diferentes costumbres que se practican en los pueblos que conforman la provincia, mucho de ellos heredado de sus ancestros y, que los van transmitiendo de generación en generación hasta nuestros días. Complementando a ello la gastronomía, conformado por diferentes potajes, entre ellos los que los mismos pobladores fueron creando como es el gollmi de cebada, un potaje típico y de fácil preparación que no falta en cualquier mesa por mas humilde que sea; además a ello se puede agregar la garabamba que es un plato característico del lugar, y que esta al alcance de todos para poder preparar en cualquier momento.

El estudio por su misma naturaleza, ha sido realizado dentro del enfoque cualitativo, desarrollado dentro del método fenomenológica, porque se ha descrito los significados vividos de los pobladores dentro de la vida cotidiana, considerando las opiniones sociales, o la frecuencia de algunos comportamientos, y que a través de esta obra de investigación haremos de conocimiento de muchos lectores.

Los autores.



## **I. Costumbres**

Las costumbres de un pueblo, son acciones que se manifiestan en la práctica con identidad propia que realiza su poblador en diversas actividades, demostrando de esa manera su identidad única, que no puede repetir de igual manera otro miembro de otra comunidad por más cercano que fuera. Estas costumbres se demuestran a través de la práctica de actividades como: valores, acciones y sentimientos, que con el transcurrir del tiempo se van convirtiendo en costumbres siendo actos casi irrevocables.

Teniendo en cuenta esta definición, nosotros en este capítulo presentaremos las diferentes costumbres que se practican en la provincia de Sihuas, en sus diez distritos con la diferencia de que la identidad de cada pueblo tendrá que tener su influencia, como consecuencia siempre habrá diferencia de pueblo en pueblo identificándoles a cada uno de ellos. Mencionaremos de las costumbres más comunes que se practican en la provincia

### **1.1. El Folclor en la Provincia de Sihuas**

Sihuas, es uno de las provincias de la Región de Ancash, ubicada en el callejón de los Conchucos, a orillas del río del mismo nombre.

Es indiscutible pensar y hablar de todas sus costumbres, sus creencias, sus hechos, su vestimenta, su alimentación, los cuentos, las canciones, los bailes típicos y características que se practican en los diferentes distritos que lo conforman a esta provincia. Estas

costumbres que fueron practicadas durante el periodo de vida de los pueblos, pudiéndose observar la diferencia que ha existido de acuerdo a su historia, y al tiempo, así por ejemplo en época de la cultura Chavín, los diferentes vestigios arqueológicos nos demuestran la forma de construcción de sus viviendas, como se enterraban a sus muertos, en las cerámicas que construían, datan algunas creencias, cuentos que se han ido transmitiendo de generación en generación. Es así, que la provincia llega a la época incaica, implantándose también nuevas costumbres, entre ellos el culto al sol, la música que lo dividieron en música fúnebre, religiosa, dedicado al trabajo, la organización en ayllus, el trabajo colectivo la “Minka”, en la actualidad muchos pueblos lo siguen practicando ayudándose mutuamente. La gente del incanato tuvo muchas creencias, entre ellos en los cerros, en los animales y otros, de acuerdo a las investigaciones realizadas cuando se ha estudiado las costumbres del incanato en especial cuando hay discapacidad (Correa 2022, p.2).

En nuestros tiempos todo esto se ha ido mezclando con las costumbres españolas que nos impusieron, principalmente la religión católica. La llegada de nuevos instrumentos musicales fue modificando el timbre de la música dando origen inclusive a la mezcla de composiciones de las canciones en cuanto se refiere a la misma música y las letras, que hasta la fecha se practican.

En términos generales mencionaremos de los bailes más populares que se practican en toda la provincia, tales como las pallas

en todos los distritos acompañados con la banda de músicos integrado por trompetas, saxofón, clarinete, bajo, platillo, bombo, y otros instrumentos.

El huayno es la música popular y preferida por todos los pobladores de la provincia de Sihuas. Últimamente se observa que el chimaychi, que es un baile con características propias, que fue practicado por los pobladores de los distritos de San Juan, y Sicsibamba se está expandiendo por todos los pueblos de la provincia con la participación de nuevas generaciones en este tipo de música. La comida bastante popular en todos los pueblos de la provincia es el cuy con papas, mazamorra de calabaza, la garabamba. La bebida preferida es la chicha de jora, que la gran mayoría lo beben cuando se reúnen varias personas para realizar los trabajos del campo, las fiestas costumbristas que se festejan en el lugar, los cumpleaños, cualquier otra actividad que requiera de reuniones. Además de ello lo complementan con el caliche o gro, que consiste en una bebida preparada a base de yerbas aromáticas existentes en el lugar, el que se mezcla con agua hervida, y hecho la mezcla con limón, alcohol y azúcar. Otros lo preparan con miel de abeja, al tomar resulta agradable, especialmente para el frío, preferido generalmente por el campesino que vive en las alturas, y lo toma como medicina contra el resfrío.

## 1.2. El Velorio de un difunto

En la provincia de Sihuas, departamento de Ancash, es una costumbre, cuando muere una persona, especialmente en las comunidades tiene que ser velado por un tiempo de 4 o 5 días, especialmente si su familiar cercano se encuentra fuera del lugar donde vivía. Para ello después que fallece la persona, lo bañan con agua y hojas de la yerbasanta que es una planta natural de los lugares; además a la boca de la persona lo echan cal a fin de que no se inicie a descomponer rápidamente.

Almeida (2013) en su estudio menciona: “este paso del estado de vivo a muerto necesita sin embargo tratamientos rituales complejos y largos: para los religiosos, la condición de muerto es también una construcción social y ritual” (p.2). De acuerdo a la opinión del autor, lo consideran como un ritual de tal manera que se reúnen los vecinos familiares, dando las condolencias a los parientes y acompañando en su dolor hasta el día del entierro. Esta costumbre con más frecuencia se observa en las comunidades campesinas. Hay un preparativo para los días de velorio, en las noches siempre está presente el rezador, quien entona canciones netamente fúnebres de usanza en el lugar y acompañado de las personas presentes en el acto. Estas costumbres parecen ser una práctica muy antigua de acuerdo a los antecedentes que se encuentran de acuerdo a nuestros informantes.

Lazo de la Vega (2009) Cuadernos Arguedeanos N° 9 manifiesta lo siguiente” En la época de los incas en el mes de

noviembre también estuvo consagrado al culto de los difuntos (ayamargaykillla) llamado mes de llevar difuntos”, sigue mencionando el autor referente al tema anunciando que” con este motivo efectuaban ceremonias mágico –religiosas especiales en el Cusco y en todos los pueblos del estado inca.

Además de ello el mismo autor, cita al cronista Felipe Guamán Poma de Ayala que refiriéndose al calendario inca dice” en este mes se sacan los difuntos de las bóvedas a los que llaman pukullos , y les dan de comer y beber, y les visten de sus vestidos ricos y les ponen plumas en la cabeza, cantan y danzan con ellos, y ponen en andas y les llevan de casa en casa y por las calles , por la plaza y después tornan a sus pucullos.

Al parecer estas costumbres perdura en los pobladores de las comunidades de Sihuas, porque realizan actos parecidos, el día del entierro también hacen el paseo y la despedida de los lugares a donde frecuentó en vida, es cargado por los familiares, amigos quienes le acompañan hasta su última morada.

Es preciso mencionar, al cadáver, le hacen poner una vestimenta a manera de abrigo confeccionado con hilo de oveja al que ellos los llaman bayeta. Esta vestimenta lleva el nombre de mortaja, que puede ser de color negro, de color blanco o puede ser de color oke (combinación de colores azulado y blanco), en la cintura lleva un hilo construido especialmente por personas expertos que termina en

una punta en una cruz y, en otra una champa, según la creencia es para que se defiendan en el camino cuando se dirija a la eternidad.

Nuestra presencia en este tipo de reuniones nos permitió recoger de primera fuente referente a las creencias, que comentaban los presentes, respecto al color de la mortaja que llevan los difuntos. Entre ellos se comentaba, los que llevan mortaja negra son pasivos, los que llevan mortaja blanca son menos belicosos, los que llevan mortaja oke son muy malos siguen a la persona y al alcázar los golpean hasta dejarles babeando, siguen inconscientes y se recuperan a la mañana siguiente al momento que sale el sol.

Estas creencias no solo deben ser en la provincia de Sihuas, sino en otros lugares y en distintas épocas, existen manifestaciones de varios cronistas referente al caso. Dentro de ello citaremos a Seborga (2019), quien menciona” Esta forma de conocimiento de los nativos peruanos respecto al espíritu o alma, creían que, después de fallecer seguían teniendo necesidades, por consiguiente, era necesario llevar lo que utilizaron y se alimentaban en vida. Podemos seguir mencionando que el mismo autor sigue diciendo “que la citada creencia era con relación a la gente común del pueblo”. En nuestros tiempos hay mucha gente que sigue pensando de esta manera.

Para el entierro del difunto, el tercer o cuarto día los hombres se dirigen al cementerio para buscar un lugar vacío para preparar la sepultura. La sepultura consiste en hacer una zanja aproximadamente de 2 m de profundidad por una distancia 2m de largo por 45cm de

ancho. Este trabajo lo realizan en forma gratuita como un acto de humanidad, pero el doliente tiene que hacer los gastos como son, almuerzo, coca, alcohol, chicha de jora.

Una vez listo la sepultura se procede hacer el entierro, se saca de la casa donde vivió, después de hacer la despedida se lleva al cementerio, en el trayecto va un rezador entonando las canciones fúnebres, algunas personas más pudientes acostumbran pagar la banda de músicos para acompañar al difunto hasta el cementerio, algunos manifiestan que, la persona estando en vida pidió que le entierren con la banda de músicos, inclusive dejaba determinado la canción que deben tocar al momento de su partida del domicilio y en el momento que va ser sepultado en su última morada. Una vez llegado al cementerio se procede a descansar en la capilla que existe en la puerta de cada cementerio, donde permanece un determinado tiempo hasta planificar como se va desarrollar el entierro.

Llegado el momento, lo realizan, soltando a la sepultura a base de dos sogas, finalmente se llena de tierra la sepultura quedando enterrado y como señal se pone una cruz con un escrito poniendo el nombre, y el año de fallecimiento. Esta señal va indicar donde esta enterrado para que las personas que quieran visitarlo lo hagan cada vez que tiene deseos de verlo.

### **1.3. El Pichgay.**

Al día siguiente después del entierro se lleva a cabo el pichgay, que consiste en lavar toda la ropa que deja, y las herramientas de trabajo que utilizó en vida, sea hombre o mujer.

La ropa se lleva a lavar a un lugar retirado de la casa. Es necesario resaltar la costumbre que, en el pichgay, antes de ir a lavar todo lo utilizado por el fallecido, se acostumbra cocinar varios potajes de comida, de diferentes sabores, especialmente la comida que más le gustaba al fallecido y se pone en la mesa con la idea que su alma va regresar comer para partir lejos. Para comprobar ciernen la ceniza (polvo blanquecino producido por leña) en la puerta para poder ver el rastro y comprobar que ha llegado. Mientras tanto se procede a lavar todo lo que se tiene que lavar. Al regresar a la casa desde lejos dan un silbido para avisar que ya están regresando y el alma tenga tiempo de retirarse.

Después de recoger la mesa con todos los platos, alistan nuevamente una mesa apropiada para estirar la ropa del fallecido hecho a manera de un muñeco, simulando que se está velando una persona, iniciando nuevamente el cántico con canciones fúnebres de siempre, hasta aproximadamente, 4 de la mañana. Llegado la hora, los presentes se ponen de acuerdo y se alistan para darle una silbada fuerte, según la creencia para que se vaya para siempre el alma del difunto y, pueda volver en noviembre día de los muertos, iniciando un juego con la ropa mojada del difunto entre los jóvenes presentes

en el evento, juego que termina cuando se han cansado los participantes.

#### **1.4. El Parvulito**

Llamado así, el fallecimiento de un niño o niña. Cuando fallece un niño o niña el velorio se realiza con bailes, hay música generalmente las roncadoras, la creencia es que el niño como es puro se va de frente al cielo al lado de Dios, lo reciben los ángeles, por tal motivo la madrina es la encargada de hacerle la mortaja, lo confecciona de tela blanco lleno de flores todo el cuerpo, las flores lo realiza de pequeñas telas de diferentes colores. El día del entierro el padrino solo saca de la casa bailando para llevar a su última morada, acompañado por los familiares, vecinos moradores del lugar, y los chirocos, quienes siguen ejecutando la música, hasta el lugar donde va quedar enterrado para siempre.

#### **1.5. Las siembras agrícolas.**

La siembra de los diferentes productos es muy importante, para realizar este tipo de actividad el agricultor tiene en cuenta las fechas de sembrío, en muchos pueblos donde no hay regadío se basan a las épocas de lluvia, donde hay regadío siembran en cualquier época, lo que no deben olvidar es de las fases de la luna.

Montalván (2022), quien comprende que: “el suelo es uno de los recursos naturales considerado no renovable, por lo difícil y costoso que resulta recuperarlo o manejar sus propiedades después de

haber sido erosionado o deforestado físicamente” (p.233), teniendo en cuenta la recomendación del autor, los agricultores se adecuan, pero manteniendo las creencias de sus ancestros, de tal manera que, en la sierra mencionan que deben sembrar en luna llena para que la producción salga bien, en luna nueva no se puede sembrar porque no produce. Cuarto creciente y menguante la producción es intermedia, estas reglas tienen en cuenta para la agricultura, y muchas personas mayores manifiestan que estas costumbres se practican desde sus antepasados como una regla que ya se ha convertido en costumbre. Además de ello tienen mucho que ver, el tipo de producto a cultivar, así como también la clase de cada producto, existiendo diferentes clases por ejemplo en cuanto se refiere a la papa, existen papa común, de diferentes nombres, como hay papas arenosas que tienen nombre, entre ellas papa huayru, llamllino y otros. De la misma manera la papa común que toman nombres de acuerdo a la variedad, entre ellos Yungay, mariva, y otros.

### **1.5.1. Trabajos Agrícolas**

Para subsistir dentro de su medio de vida, el poblador de la provincia de Sihuas se dedica a la agricultura. Su economía del poblador del campo está orientada en base a la agricultura y ganadería, en pequeña escala al comercio. Para realizar sus actividades dentro de la agricultura lo hace en forma rudimentaria utilizando diferentes herramientas heredado de sus antepasados, tales como las puntillas que sirven para realizar excavaciones de los

terrenos de cultivo cuando se desea trabajar sin la presencia de la yunta (dos toros uncidos que sirven para arar la tierra) o también para sacar las yerbas que quedan cuando el arador va avanzando, la barreta, picota, lampas para realizar el cultivo de las papas y maíz.

La herramienta más usual es el arado de madera, que el uso está al alcance de toda la población, y es necesario para poder cultivar mayor cantidad de tierras, si no fuera por ello solamente las personas haciendo uso de otras herramientas no cultivan la misma cantidad.

### **1.5.2. El arado de Madera.**

El arado de madera, es una herramienta común utilizado por todos los agricultores, para realizar trabajos de sembrío de gran cantidad pudiendo ser de cereales o tubérculos que se cultivan en el lugar.

Para construir el arado de madera es necesario tener en cuenta la presencia de una persona de experiencia para que pueda orientar la manera de cómo se construye. Nuestra experiencia de haber visto, y de acuerdo a nuestros informantes es recomendable tener en cuenta las partes del arado como son: el arado, el timón, la telera, las cuñas y clavija.

El más importante de estas partes resulta ser el arado porque es la parte que va estar en contacto frecuentemente con la tierra donde se trabaje, por consiguiente, debe ser elaborado de una madera resistente y especial. Dentro de ello, el más preferido por las personas

es el molle, por ser una planta que tiene poros solidos difícil de romperse, en algunos casos utilizan otras plantas, pero debe reunir la condición de que el madero destinado para ello debe tener un diámetro de 40 cm de preferencia, y en algún lugar debe tener una ramificación con otro tallo la condición es que esta ramificación al medir debe formar un ángulo de 150 o 155 grados, a fin de que se pueda dar forma adecuada al hacer el labrado con la azuela.

Al seleccionar el timón del arado, generalmente se prefiere el eucalipto por ser una madera apropiado, la medida debe ser de 5 metros aproximadamente de un diámetro de 25 o 30 centímetros, la telera es una madera más pequeña pudiendo ser de 1 metro, es la pieza que va unir el arado con el timón y las cuñas son hecha de madera más pequeñas sirve para mantener firme a la telera al timón, y la clavija sirve para unir al timón con el balso del yugo para iniciar el trabajo.

### **1.5.3. La Yunta.**

Es conocido con este nombre por toda la población de la provincia el uso de las fuerzas de dos toros (ganado vacuno macho), que uncidos mediante el yugo sirven para arar la tierra en grandes cantidades a falta de un tractor. Es una costumbre trabajar con esta herramienta formado por dos animales como es la yunta.

Es una tradición importante en el poblador, de tener su yunta para poder trabajar, de lo contrario tiene que recurrir a otras personas para que le faciliten en condición de alquilado, a veces se siente

intranquilo porque tiene que trabajar hasta cierta hora si no ha terminado el trabajo no puede pasarse de la hora, porque si lo hace para la próxima no le alquila el dueño nuevamente.

Para iniciar los trabajos agrícolas, es necesario iniciar dando de comer a los toros o bueyes (buey es el toro castrado). Se inicia a las cuatro de la mañana, y de diferentes maneras, en el sentido de que, algunas personas acostumbran guardar la paja del trigo, o cebada, la panca del maíz, otros tienen alfalfa y forrajes guardado, otros tienen corrales de pasto destinado para estos trabajos, en ese caso encierran en los corrales a los toros para que puedan comer hasta la hora que debe iniciar el trabajo, en el caso de la otra alternativa tiene que repetirse cada vez que termina el forraje hasta que el animal quede satisfecho.

Inicia el trabajo siendo aproximadamente las 8 de la mañana, unciendo a los bueyes mediante el yugo, una herramienta elaborada en base de madera con 1 metro de largo aproximadamente, tallado especialmente para caer en la nuca de cada buey, con pasadores especiales en cada parte del yugo para pasar la coyunta (correas de cuero de 10 a 12 metros de largo por 6 centímetros de ancho) con los que se amarra el yugo en la nuca del buey asegurando de los cuernos de cada animal bien apretado para que no cause daño. Seguidamente se coloca el arado en el yugo en el balso (balsos está elaborado con sogas de cuero al centro del yugo especialmente para poder colocar el timón del arado) en el que se asegura mediante la

clavija, (clavija hecha de madera pequeño en forma de una cuña delgada) introduciendo en el orificio del timón elaborado en la que va unir con el yugo. Después en el arado se tiene que amarrar la punta, la punta es una herramienta elaborada de fierro, que termina en ambos lados en punta de forma plana, dicha herramienta es amarrada en el arado con una correa de cuero sin curtir llamado huachoca, una vez realizado todo este proceso, está listo el ambiente para iniciar el trabajo.

*Preparando la tierra para el sembrío (barbecho)*



*Fuente: Captado en una actividad agrícola.*

Lo primero es, preparar la tierra para cultivar cualquier clase de sembrío que se desea realizar. Este primer acto de preparar la tierra se llama el barbecho, en la segunda etapa se inicia sembrando la semilla, si son cereales tales como el trigo, cebada, alverja, chocho, lenteja se realiza mediante el esparcimiento de la semilla, antes de iniciar el arado, y al momento de arar va tapando las semillas que al periodo de cinco o seis días inicia a germinar, desarrollándose cada día más y más hasta convertirse en una planta adulta, hasta llegar a madurar, como etapa final produciendo la cosecha.



*Fuente: Captado en una actividad agrícola tapando las semillas*

Ferrarotti (2022). manifiesta al respecto que: “la práctica de siembras compartidas puede asociarse a la organización de la producción a través de la constitución de redes” (p.4), teniendo en cuenta el aporte del autor al respecto, cuando se siembra el maíz, abas, se va sembrando en cada raya que va realizando el arador, es necesario que atrás del arador vaya el sembrador esparciendo las semillas en cada raya, cada sembrador ya sabe la distancia que va de una semilla a otra, además conoce como se siembra, y al volver nuevamente el arador regresa abriendo una nueva raya, además tapando las semillas de la raya anterior.

Si se siembra tubérculos como la papa, además ocas, ollucos, el arador prepara los surcos (surcos son rayas más anchas) y en cada surco el sembrador va sembrando la papa, las ocas, ollucos, mashua, que tiene ese tipo de sembrío.

Es un tipo de sembrado especial, porque estas plantas en su cultivo necesitan ser desyerbados y aporcados en surco a fin de garantizar que produzcan más para tener mejores cosechas y mejorar cada vez más la producción.



*Fuente: la siembra de maíz en un terreno de cultivo.*

#### **1.5.4. Las cosechas.**

Las cosechas, es entendido como el recojo del producto de las chacras después de un determinado periodo de tiempo de la planta, que después de varios procesos llega a la etapa final que es la cosecha. La actividad de la cosecha es de diferentes maneras de acuerdo a la variedad del producto, concretamente, trataremos de la cosecha de los cereales, los que se realizan haciendo uso de la trilla. Para luego hacer uso del viento hasta dejar listo del producto para el consumo.

#### **La Trilla**

La trilla es una actividad que realiza el hombre del campo a lo largo de todos los pueblos de la provincia de Sihuas. Esta costumbre tiene su práctica en épocas de cosecha del trigo, cebada y otros cereales, generalmente se inician en el mes de junio, pudiendo terminar en los meses de agosto, dependiendo del lugar y la altura de la comunidad. La trilla tiene su preparación previamente, se inicia con buscar mingas (costumbre incaica) que consiste en que la persona ayuda en la cosecha como recompensa al terminar el trabajo, recibe una cantidad de trigo, o cebada llamada **Payllay** por la ayuda prestada, dependiendo que cereal se esté cosechando, la cantidad depende de la voluntad del dueño del trabajo. Hemos tratado de buscar esta palabra en el diccionario, y no hemos encontrado, al parecer es una palabra creada por los pobladores. Una vez completado con las mingas, pudiendo ser de 5 personas o más dependiendo la cantidad de trigo o cebada sembrada, se prepara el dueño para la siega, (siega es el acto de cortar el trigo o cebada utilizando una hoz), generalmente se acostumbra en la noche, aprovechando la luna.

Valero & Ortiz (2000) manifestaron al respecto mencionando que: “hemos querido incluir especialmente las novedades y avances técnicos que se empiezan a implantar en las cosechadoras, como pueden ser los sistemas de trilla forzada, la separación rotativa, los sensores electrónicos de rendimiento “(p.3), en nuestra investigación se observa que, la cosecha lo realizan manualmente. Antes de iniciar la siega, previamente se tiene que preparar la parva o era lo llaman algunos, consiste en preparar un terreno plano más o menos de 30 o

40 metros cuadrados, en todo caso dependiendo de la cantidad del cereal a recoger. La tierra es aplanada previamente por el dueño, se agrega bastante agua y se hace pisotear con las ovejas, dando vueltas y vueltas hasta que quede todo aplanado, listo para secarse de la humedad ocasionada por el riego. Una vez seco, se barre hasta que quede limpio listo para recibir las gavillas, puede ser del trigo, cebada, u otros.

Se inicia el recojo de las gavillas, cada persona hace su tercio utilizando una sobrecarga (Soga hecho de cuero torcido) o coyunta (hecho como tiras de cuero sin torcer) una vez terminado de recoger las gavillas se inicia la trilla, utilizando los caballos, generalmente cuando el trigo o cebada es cantidad, de lo contrario se puede hacer la trilla con burros, animales parecidos al caballo, pero de menor tamaño y velocidad.

Cuando se hace la trilla con los caballos, se hace una selección, considerando que, el más veloz debe ir a la esquina, al cual le llaman volador, porque, como los caballos están amarrados del cuello mediante una soga para no salirse de la rueda en el momento de girar sobre las gavillas. El caballo que esta junto al trillador (trilladora persona que se encarga de manejar a los caballos) se llama la madrina, es el caballo menos veloz, el volador a medida que se va ejecutando la trilla, corre dando más vueltas; es decir recorriendo un círculo mayor.



### **La trilla del trigo en el campo**

Mientras los caballos siguen trillando a toda velocidad, el resto de personas, van recogiendo la paja con unas orquetas (orqueta son herramientas hecho de palo que tiene tres divisiones que tienen la forma de un tenedor).

Una vez realizado la trilla, salen los caballos fuera de las gavillas, para que las mingas traten de voltear toda la gavilla a fin de que no quede gavillas enteras que atrasará el trabajo. Volteado toda la gavilla inician barrer toda la vuelta a fin de recoger todos los granos que han caído por efectos de la trilla. Este mismo proceso se sigue hasta que se verifique que toda la gavilla se ha deshecho, quedando solamente, el grano y la paja, lo que indica que está listo para realizar el venteo.

Se inicia la aventada (elevar las pajas al aire con ayuda de las orquetas para que la paja se separe del trigo o cebada) separando el grano y la paja, con apoyo del viento. Para realizar este trabajo tiene que haber viento de lo contrario es imposible, según la creencia del

poblador, si no hay viento quema rápidamente la paja que está sacando a una distancia de 15 0 12 metros de la parva, calculando la dirección para donde va correr el viento. Cuya finalidad es conseguir que haga viento, según sus creencias el viento aborrece a la candela por lo tanto tiene que haber viento, en ciertas oportunidades se da el caso iniciando un fuerte viento y, es aprovechado para poder seguir venteando hasta terminar, quedando separado el grano de la paja. Inicia el llenado de los granos en los sacos de lana de ovejas, preparados especialmente por los campesinos, hasta terminar, previamente ya se le ha dado su Payllay a las mingas o personas que ayudaron.

Estos sacos de lana contienen 6 arrobas, pudiendo ser trigo o cebada, y son cargados por los dueños a sus respectivas casas, para ser guardados en su troja (construidos con adobes dentro de las casas en especie de depósitos) para el gasto de la familia durante el año, o también si hay, más de lo que pueden consumir lo venden o hacen un trueque con otras personas, practicando siempre las costumbres incaicas.

La paja del trigo, es guardado especialmente, en depósitos en casas pequeñas llamadas pajeros para conservar, para alimentar a los vacunos, burros, caballos, en época que no hay pastos, pero lo más esencial es para el consumo de los bueyes (toros castrados) quienes tienen que trabajar nuevamente en época de siembras. La paja de la cebada se usa más que todo para el alimento de los burros caballos

por ser una paja más gruesa, además se utiliza para hacer colchones y adobes para la construcción de las casas. De estas cosechas se guardan también una cantidad que servirán de semilla para la próxima siembra.

### **1.5.5. Los Carnavales en Sihuas**

El origen de celebración de los carnavales es probable que aparezca de las fiestas paganas que se realizaban en honor a Baco, el dios del vino que fue practicado por los romanos, o también los que se realizaban en honor del toro Apis en Egipto.

Según algunos historiadores, mencionan que tiene origen hace más de 5000 años con celebraciones muy parecidas, en la época del imperio Romano. Los etnólogos encuentran en el carnaval elementos supervivientes de antiguas fiestas y culturas, como las fiestas andinas prehispánicas, y las culturas afroamericanas.

La festividad llegó al Perú con los primeros españoles que trajeron la costumbre, pero por el proceso de culturización y creencia religiosa, el carnaval empezó a tomar características propias de acuerdo al lugar. Al iniciar nuestra investigación encontramos apuntes y crónicas que relatan que en la época republicana fue tal la popularidad y el salvajismo de los carnavales que se inició una represión a esta celebración. Durante el siglo XIX algunos viajeros describieron los carnavales limeños como una mezcla de salvajismo y alegría sin límites, en donde eran comunes el arrojar agua desde los balcones o lanzar huevos llenos con agua o perfume según sea la clase

a la que pertenezcan. En las mismas crónicas relatan que en el carnaval entre 1860 y 1874 era común ver escenas con heridos y aún muertos durante los tres días que duraba la fiesta.

En nuestros tiempos también se ha observado este tipo de juego en Lima, los domingos no se respetaba a nadie, resultando ser ofensivo para muchas personas mayores. Cual fuera la historia, nosotros nos trasladamos a la provincia de Sihuas, Ancash, para relatar cómo se celebran los carnavales.

Los carnavales en Sihuas, es una costumbre, que practican los pobladores, después de los tres Reyes que es la fiesta el 6 de Enero de cada año, los jóvenes hombres y mujeres inician el juego, con agua, con talco, con anilina, es característico este tipo de juego en las comunidades, los jóvenes solteros utilizan anilina rosado, los hombres jóvenes casados anilina verde, es preparado especialmente en medio limón, la persona interesada lo lleva en el bolsillo y cuando se encuentra con una joven mujer soltera y conocida, inicia el juego pintándole la cara con el limón con anilina.

Estos tipos de juegos con mayor frecuencia se dan en los trabajos que realizan los campesinos en los meses de enero y febrero. En estos meses se realizan los desyerbos (lo llaman tirapa) de los cereales sembrados, y por costumbre el dueño de los cereales, paga jóvenes de ambos sexos para realizar los trabajos, tienen la costumbre de descansar dos veces al día, la primera más o menos a las 10 de la mañana, en hora del descanso se inicia el juego, algunos de ellos

juegan arrastrándose por encima del sembrío, según la creencia del campesino, esa parte que fue arrasado retoña mejor.

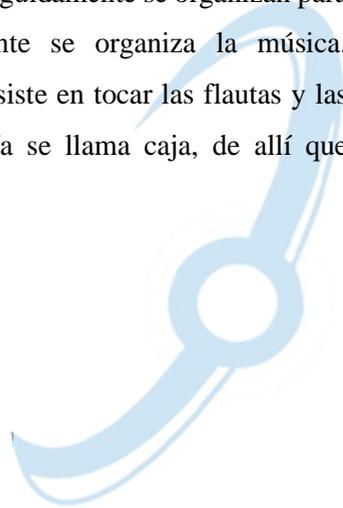
Así inician los carnavales, llegando establecer los días, domingo carnaval, lunes, martes, miércoles, jueves, viernes. Durante estos días los pobladores se preparan para hacer un almuerzo característico, para ello cada familia se prepara, se van en busca de yucas y camotes a los lugares donde produce, otros en busca de papas nuevas, para preparar el almuerzo por día del carnaval, hacen matanza de algunos animales como carneros, cabras, en algunos casos chanchos, así como aves de corral para preparar el almuerzo.

Cabe resaltar, estos días son valorados, así, por ejemplo, el día miércoles toma el nombre de miércoles ceniza, en este día está prohibido comer carne, es el primer día de ayuno, iniciándose también el primer rezo en la iglesia donde inicia su trabajo el nuevo fiscal. (Fiscal es la persona nombrada en asamblea de los pobladores quien debe ejercer el cargo poniendo orden como autoridad en los rezos que se organizan). El día jueves toma el nombre de “Puchu micuy” que significa comer todo lo que ha sobrado, es decir preparar el almuerzo con los restos de víveres que ha sobrado de los días anteriores.

Después del almuerzo se acostumbra, realizar el juego de carnavales. Para ello hay una persona responsable de organizar, a quien se le llama mayordomo quien prepara un almuerzo general para los pobladores asistentes. Después del almuerzo salen a buscar el árbol, acompañado de músicos compuesto por flautas y tinya, a lo que

los lugareños lo llaman cajeros o chirocos. Para que la alegría se torne al evento se pone el árbol que toma el nombre de “Cilulo” que se conoce más común con el nombre de Yunza, que consiste en cortar un árbol mediano y un poco coposo, pudiendo ser cualquier árbol existente en el lugar, entre ellos, molle, sauce, capulí, por último, eucalipto, y plantar en un ambiente plano que preste las condiciones para poder jugar. Este árbol indudablemente va adornado de serpentinas, de frutas, ropas juguetes, en fin, todo lo que puedan aportar los que organizan.

En algunas oportunidades, acostumbran aparte del árbol, hacer una tablada que consiste en hacer de madera en forma de un rombo y adornar todo con frutas, ropas, zapatos, en fin, con objetos que crea conveniente el organizador, seguidamente se organizan para hacer el corte del árbol, previamente se organiza la música, generalmente con los cajeros, que consiste en tocar las flautas y las tinyas (época incaica) que hoy en día se llama caja, de allí que proviene el nombre de cajeros.





*Vista del árbol para ser colocado para adornar.*

Los jóvenes son los más entusiastas de participar en el juego con anilina, talco, serpentina iniciando el baile alrededor del árbol iniciando el corte, para ello se utiliza, hacha pequeña o machete mediano, pero debe estar tosco sin afilar, la finalidad es que dure el corte; es decir no caiga tan pronto el árbol, el corte se realiza en parejas hombre y mujer. En algunos casos hay personas muy alegres que entonan una canción muy jocosa como esta: Con estas canciones vueltas y vueltas siguen cortando dentro de una algarabía confundándose dentro del juego demostrando su emoción artística por la costumbre del lugar.

Después de muchas veces de haber, cortado llega, cada uno de las personas se aglutinan en el lugar con la finalidad de agarrar las

frutas u otros enseres que tenga el árbol, donado por los asistentes, o por el mismo organizador

La tablada queda libre para la persona quien tumba el árbol, procede a repartir a las personas que cree conveniente, quienes le apoyaran en el momento de devolver, porque la costumbre es quien corta el árbol queda deudor para el próximo año, quien será el encargado de organizar y devolver tal como fue o tal vez en mejores condiciones.

*El Árbol adornado listo para el inicio del juego.*



*Fuente: Toma fotográfica en el lugar de la presentación.*

Termina la alegría del juego, cuando a la persona quien corto el árbol lo hacen montar el árbol caído y dos o más pernas lo levantan dando vueltas alrededor del perímetro del ambiente donde se realizó el evento lleno de alegría y distracción de todos los asistentes. Después que pasa los carnavales, cada domingo tiene su nombre hasta la semana santa, así, por ejemplo: Domingo tentación, domingo Samaritano, domingo Cananeo, así hasta llegar domingo Lázaro,

previamente ya paso viernes dolores, que está dentro de la Semana Santa, que es otro acontecimiento costumbrista que realiza el poblador, demostrando su fe religiosa, impuesto por los españoles como es la celebración de la muerte, clasificación y resurrección de Jesucristo, y que cada día tiene su significado y la escenificación del evento de acuerdo a la creencia del poblador, presentándose en el transcurso del desarrollo del evento personajes que protagonizaron los momentos históricos de los hechos de aquel tiempo

#### **1.5.6. La Semana Santa.**

La semana santa es una costumbre en los diferentes caseríos de los distritos de la Provincia de Sihuas. Es innegable aceptar que es una costumbre traída por los españoles en época que llegaron al Perú.

Es una costumbre de carácter religiosa, que inicia previamente con preparativos por los devotos de la Virgen María y su hijo Jesucristo, en esta costumbre se trata de representar todo el tormento sufrido por la Virgen María, al ver que su hijo es tomado prisionero y termina siendo crucificado y resucitando y subiendo al cielo al tercer día.

Indudablemente hay una preparación, en los pueblos, desde época de los carnavales inicia los rezos en las iglesias. Está a cargo del alcalde y su interino (Interino lo llaman a la persona que sabe realizar los cánticos religiosos que entonan en las iglesias acompañado de rezos como el padre nuestro, ave María al cual le llaman rezo). A este rezo asisten principalmente la gente joven en

algunos lugares en forma obligatoria cuyo incumplimiento es castigado con una multa. Así principia la semana santa iniciando por viernes dolores, día en que se recuerda el inicio del sufrimiento de la Virgen María, cada día es característico, está a cargo de los devotos por cada santo, tanto de la virgen y de Cristo, que siempre salen en procesión todas las noches. Los preparan comida característica del lugar como: sopa de calabaza tierno (no duro la cascara) con papas, productos que salen recién en esos meses denominándose “locro”, mazamorra de quinua, en algunos casos almidón de trigo que hablaremos más adelante.

Cortez & González (2022), manifestaron que: “el turismo religioso y los eventos, se describe la celebración de Semana Santa, para después seguir con el proceso metodológico, los resultados, la discusión y finalizar con las conclusiones del estudio (p.3), basado en esta opinión de los autores, en nuestro estudio, detallamos, las diferentes actividades que realizan los pobladores, de tal manera que, el locro es distribuido entre las personas que van a recibir dichos alimentos. La costumbre es que, las personas van recibir el locro para asistir en la noche a la iglesia a rezar y al momento de la procesión, cada persona que ha recibido su locro tiene la obligación de alumbrar con su vela, cada porción de locro que reciben es para un alumbrante, de tal manera se escucha decir a algunas personas voy comer para dos, tres, o cuatro alumbrantes, y en la noche van con sus hijos a cumplir la oferta dada.

Esta costumbre se da en los diferentes pueblos, algunas personas reciben su locro en ambos devotos, distribuyéndose para alumbrar en las dos andas; a manera de competencia se puede observar quien tiene más alumbrantes. Se observa también cuál de los devotos arma el anda más grande y la cantidad de ceras que amarra (anda hecho de madera en forma de una mesa), en el anda se amarra al santo para salir en la procesión. Debemos resaltar que, cada devoto busca su propio rezador, para que se haga cargo de acompañar toda la procesión entonando canciones religiosas, algunos cobran en dinero, otros lo hacen por fe católica, como costumbre reciben su plato de cuy con papas (cuy animal pequeño de origen incaico).

Después que ingresan las andas a la iglesia, hacen el alabado, el fiscal pone orden utilizando su chicote para las personas que hacen desorden dentro de la iglesia. Estas costumbres se llevan a cabo el resto de días, solamente varía en la hora que sale la procesión cada día se prolonga de tal manera que, el viernes santo sale de madrugada, ingresando a la iglesia junto con el día.

A partir del miércoles santo, en algunas comunidades aparecen nuevos personajes, como son los santos varones y dos ángeles, y en otras comunidades aparecen los días jueves vestidos de blanco, para terminar el día viernes santo. Estos santos varones son las personas que llevan en la cabeza un pañuelo blanco, amarrado en forma de gorro, llevan una camisa blanca, se ponen un justan blanco de tal manera que es todo blanco, tienen su ambiente muy cerca de las iglesias,

sorpresivamente aparecen e ingresan a la iglesia, hacen la adoración a las imágenes, luego desaparecen rápidamente.

Lo característico de estos personajes es que ellos se movilizan acompañado de los toros (toros está formado por adolescentes que tocan cuernos de vacuno hecho especialmente o de carrizos que tiene un sonido característico como si fuera el rugido de un toro) los santo varones se encargan de los toros generalmente les proporcionan caramelos a los integrantes.

Los días jueves los santo varones entran a la iglesia solamente 3 veces, calculando la hora, si no han cumplido con hacer las tres vueltas y sale la procesión son multados, ellos son los encargados de cargar el anda de cristo, acompañados en todo momento por el rezador, y el público asistente, acompañado de todo los alumbrantes que van junto a las andas de cada santo, y rezando junto con el rezador,, durante el recorrido por el perímetro de la plaza existe orden por parte de los asistentes, porque cualquier desorden que pueda suscitarse, está atento el fiscal para poner orden llamándoles la atención y haciendo uso de su chicote que maneja para estos casos.

#### **1.5.6.1. El Rezador.**

El rezador es una persona aficionada a los rezos, pudiendo ser en las iglesias, cuando muere una persona, o el día de los difuntos como es el 2 de noviembre de cada año.

Pudimos observar esta costumbre en algunos pueblos de los distritos de Sihuas y Huayllabamba, presenciando en la semana santa, donde observamos que todas las noches no falta el rezador, es de carácter obligatorio de lo contrario no sale la procesión; es decir las andas de las imágenes no salen fuera de la iglesia.

Nuestros informantes nos manifiestan, que los rezos en la iglesia inician mucho antes a la semana santa, rezando una noche por semana, por algo el fiscal tiene su interino (interino = rezador) para que se hagan los rezos previos a la semana santa, de lo contrario lo multan al fiscal. (Fiscal es una autoridad nombrada en asamblea para poner orden en los festejos de las fiestas patronales del pueblo).

Cuando fallece una persona del lugar, es costumbre velarlo 3 o 4 noches, en ese lapso en las noches se encuentra el rezador, rezando según la creencia para que el alma se salve y se vaya derecho a la gloria. El día del entierro también está presente el rezador, muchas personas, amigos o familiares, le solicitan un responso y el rezador inicia su trabajo, por ello cobra un dinero, lo mismo hace cuando reza el 2 de noviembre en los cementerios.

Lo que no pudimos llegar conocer, quien es la persona que ha compuesto los versos del rezo, porque cada rezador tiene un pequeño cuadernillo hecho a mano escrito, sin consignar el autor, tampoco el mismo rezador sabe quién lo ha compuesto los versos del rezo, de tal manera que uno de los rezadores tenía su cuadernillo con el sello del párroco de Sihuas, y mencionaba que él tiene autorización para rezar

por que está legalizado y autorizado por el padre. (padre se refería al párroco de Sihuas).

Considerándose de esta manera como la persona con derechos de ser reconocido por los pobladores como el verdadero rezador, y el indicado para dirigir este tipo de eventos en momentos que se crean necesarios.

### **1.5.7. El Gatipador.**

El gatipador es una persona común y corriente, que vive en la población, tiene cierta cualidad de ver y adivinar los acontecimientos del futuro mediante el uso de la coca, en combinación con la cal, algunos acompañados de cigarrillos.

Las personas cuando tienen alguna duda, recorren al gatipador, para saber cuál va ser el resultado de un problema que se les ha presentado, pudiendo ser familiar, una gestión, un viaje, en fin, cualquier otra duda. Pudimos presenciar la costumbre del gatipador, la persona interesada le lleva hojas de coca, y le suplica para que le eche una suerte, previamente le dice al gatipador que problema tiene y quiere saber cuál va ser el resultado. En base a ello el gatipador, toma las hojas de la coca hace una cruz y en voz baja le habla a la coca, luego hecha las hojas de coca a su boca, combinando con cal mediante el calabacito (calabacito = pequeño porongo para guarda la cal) que tiene cal.

Después de unos segundos, inicia sacando las pequeñas hojas de coca de su boca, y va interpretando y avisando lo que dice la coca, entonces la persona interesada ya va sabiendo cual será el futuro del problema que tiene, sabiendo va previniendo de las consecuencias que puede presentarse.

Esta costumbre que se practica en los diferentes pueblos tiene sus raíces desde la época del incanato, ya que en esta época se acostumbraba hacer uso de la coca, por ser muy supersticioso en sus creencias. Estas personas con estas habilidades, existen en los diferentes pueblos de la provincia, con la diferencia de que otros son más efectivos sacando la suerte, y pronosticando lo más acertado al problema, actos que motivan que algunas personas se movilicen de lugares lejanos para saber la situación del problema presentado.

#### **1.5.8. Cese de las Lluvias Torrenciales.**

En los meses de febrero, marzo, abril, época de invierno, en la parte de la serranía se presentaban lluvias torrenciales, en muchas oportunidades los sembríos en la parte de las alturas, se malogran, siendo necesario buscar y hacer uso de algunas estrategias para que dejen de caer lluvias torrenciales, procurando que los sembríos se desarrollen con normalidad, den un espacio para que las personas quienes necesitan realizar viaje lo hagan con toda libertad.

Este tiempo, con espacios sin lluvias era necesario aparte de proteger los sembríos, para realizar viajes de larga distancia, especialmente por las punas. En tal sentido la única solución era sacar

la cabeza del antivo ( Antivo = personas antiguas) para que sople y haga verano. En caso de Ullulluco la solución era don Hilario.

Castillo (2013, p. 119) menciona lo siguiente: “Si este fuerte temporal se prolongaba demasiado y se necesitaba que cese, había que ir a la jalca en busca de don Hilario, porque él tenía la solución y era el único que sabía cómo sacar la cabeza del antivo”.

Esta costumbre siempre es comentada por las personas mayores de edad. Nuestra curiosidad por lo novedoso que era la noticia de la actitud y conocimiento de don Hilario, nos motivó buscar la oportunidad de dialogar con él. Don Hilario era una persona de estatura mediana, hablaba solamente en quechua, vivía en el lugar denominado Asuy, un pueblito muy pequeño con tres familias, ubicado entre Puquio y Sillahirca en Ullulluco. Muy cerca de las casas de Asuy, hay una peña de piedras enormes y muy altas, comentan que junto a la peña hay entierros de restos humanos muy antiguos.

Lo que nos comentó don Hilario que efectivamente, por las suplicas que le hacen los ullulluquinos él les hace un favor de sacar la cabeza del antivo, pero mencionó lo siguiente: “ahora no quiero porque en una oportunidad saque, la cabeza cuando estaban los maizales en nudo (nudo= cuando empezaba a salir la flor), corrió bastante aire y la mayoría de maizales se quebraron, y la gente quería hacerme una denuncia por daños y perjuicios”, le insistimos y donde estaba la cabeza del antivo, no dio ninguna respuesta.

Referente a esta costumbre, en la comunidad de San José en Huayllabama, nos mencionaron cuando llueve bastante, es necesario quemar lombrices para que deje de llover, o como también esparcir con ceniza el ambiente. Sabidurías de los pueblos que nosotros solamente nos propusimos recoger los informes proporcionados por personas mayores y hacer la descripción tal conforme nos informaban, no tuvimos la oportunidad de experimentar tal acontecimiento.

### **1.5.9. Cóndor Wasi,**

Origen Etimológico: proviene de dos palabras quechua

Condor = ave autóctona del Perú de color negro con cuello blanco.

Wasi = Casa.

Traducido significa casa del Cóndor, es un cerrito que se encuentra ubicado en la parte arriba del pueblo de uchugaga, su forma es más o menos al de un volcán, en las noches se escucha el grito de los tucos (Ave nocturno parecido a la Lechuza de cuerpo más grande). en el cerro, donde estas aves tienen la propiedad de quedarse, dado que está alejado de la población.

Por su forma volcánica, tiene un mito, que va transmitiéndose de generación en generación en forma oral. Desde muchos años, frecuentemente se escucha la narración por muchas personas de toda edad. Por considerar trascendental para el pueblo, me permito relatar

por escrito las creencias del poblador, por su contenido, en muchas oportunidades causaba miedo, preocupación a los pobladores.

Gómez (2022), manifiesta que: “la cosmovisión incaica es la trascendencia de percibir el cosmos, propia de las culturas andinas prehispánicas, que se basaba en dar explicación a todo lo inexplicable mediante las relaciones que existían entre la naturaleza y el ojo humano” (p.3).

Esta manera de interpretar la naturaleza existe hasta nuestros días, creencias que se han ido transmitiendo de generación en generación. De tal manera que se demuestra en la población de Uchugaga, iniciando el mito, cuando los pobladores, creen que condorwasi es un volcán de agua, que se mantiene oculto, con amenazas que puede reventarse en cualquier momento, cargar de lodo con todos los desperdicios y piedras que encuentre a su paso, como consecuencia el lodo desaparecería la pequeña población, dejando en ruinas, y borrando para siempre el pueblo de Uchugaga, desapareciendo las tunas, y los rocotos que produce en regular cantidad, y que abastece con este producto a la mayoría de las comunidades cercanas, hasta a la misma ciudad de Sihuas, que cada domingo los pobladores uchugaguinos, expenden sus productos en la plaza principal para que adquieran las personas que deseen, entre ellos las mejores tunas y los rocotos y otras frutas que produce la comunidad.



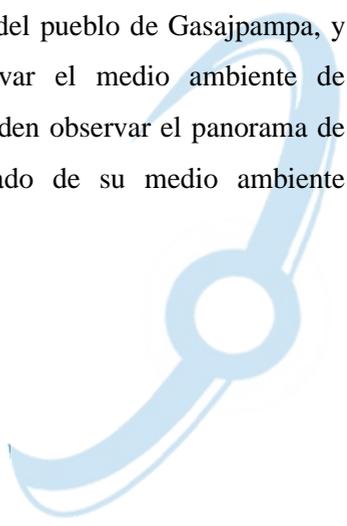
*Vista del cerro de Cóndor Wasi,.*

Comentan que el cerro condorwasi, tiene un desaguadero que se ha formado como un pequeño riachuelo que baja en forma oculta por los cerros para ir desembocar al río Sihuas, en el sitio llamado Tingo, que efectivamente se observa la salida de agua de un cerro que termina junto al río en el lugar antes mencionado. Esta tradición fue aceptada por los pobladores, hasta que en un determinado tiempo decidieron buscar el agua a la altura del mismo pueblo, basado en los argumentos de un tal Alberto, quien hizo mención que, cuando trabajaban la carretera que pasa por el pueblo, en la curva al perforar un poco profundo encontraron agua, y decidieron dejarlo enterrado conforme lo encontraron, teniendo en mente que es agua chúcara, y que nunca lo podrán utilizar, por su misma naturaleza siempre va desaparecer, poniendo en autos a los pobladores quienes siempre están

pensando cómo hacer llegar el agua al lugar para hacer uso y, iniciar el riego de muchos terrenos secos que se encuentran, terrenos que producirían muchos árboles frutales, verduras y otros productos de pan llevar.

Sin embargo, por la misma necesidad que tiene el pueblo de contar con un canal de regadío para poder activar la agricultura, con la finalidad de mejorar su situación económica, insistieron en hacer excavaciones en el lugar donde indicó don Alberto, sin tener éxito. Esta iniciativa fue tomada en serio por los pobladores, teniendo en cuenta que en la parte de Tingo sale agua de la peña.

En el cerro de Condorwasi, hoy en día, se encuentra construido un hermoso mirador, por ser un sitio estratégico para este fin, de tal manera que los pobladores del pueblo de Gasajpampa, y personas visitantes, gozan de observar el medio ambiente de diferentes pueblos desde donde se pueden observar el panorama de muchos pueblos cercanos, acompañado de su medio ambiente existente



## El Mirador

*Vista del mirador del pueblo de Gasajpamapa ubicado en la cima de Condorwasi*



Hacemos mención que, el pueblo de Gasajpamapa fue privilegiado, al heredar en su terruño los restos arqueológicos de la cultura Chavín, que se muestran intactos hasta nuestros días, y que presenta las manifestaciones artísticas con los que fueron construidos utilizando la piedra, material de gran importancia de su época. Se puede observar estas construcciones que a la fecha se encuentran intactos sin sufrir ningún deterioro en su manera de construcción, a pesar que no reciben mantenimiento de ninguna institución, por lo que es necesario que la institución destinada a reservar las culturas se haga cargo para velar por el mantenimiento; además se hagan presente los especialistas para realizar una investigación especializada, a fin de determinar que función cumplían estas

construcciones, de tal manera se tenga una idea clara y tener que valorarlo como tal.



*Fuente: Captado en el lugar*

Al observar las dos construcciones podemos mencionar con claridad, que el poblador ya conocía las figuras geométricas, de tal manera que, utiliza la forma circular, este diseño fue utilizado con bastante sabiduría, demostrando su resistencia a las tempestades de la lluvia, los sismos durante mucho tiempo; además el uso de las piedras bien puestas, que no dejan pasar ningún aire que pueda ocasionar el frío en su interior.

Las puertas de ambas construcciones presentan la forma rectangular, diseñado como para poder ingresar y salir con facilidad, además el uso de las 3 piedras labradas en forma rudimentario. El techo está diseñado con piedras de forma delgada sobresalidos, dándonos la idea de que, es para defender a la pared de las lluvias, de

tal manera que bote fuera toda el agua como consecuencia de las lluvias, manteniendo protegido la construcción. Hasta la fecha no sabemos con exactitud, en que año se hicieron la construcción, quienes lo hicieron, pero si nos permitimos mencionar de la cultura Chavín, porque dicha cultura tuvo su influencia en todo el departamento de Ancash. Lo tradicional de los pobladores es que, siempre al niño o niña se les decía que no ingrese al interior de la ruina porque se va contagiar de ama (ama es una especie de sarna que le sale en el cuerpo produciendo bastante comezón que intranquiliza a la persona afectada).

#### **1.6. Medicina Folclórica.**

Es el uso de las diferentes plantas de forma práctica, con particularidades regionales y populares de los diferentes países, trasmitiéndose el uso de generación en generación en forma oral.

Bunge (2012) da su punto de vista “las medicinas tradicionales no hacen ensayos clínicos ni disponen de estadísticas; además de ciertos consejos profilácticos y dietéticos, la medicina contemporánea no usa casi ninguno de los conocimientos de la medicina tradicionales”.

Las diferentes plantas son utilizadas por muchos pobladores como tradición desde sus antepasados, y que fueron recibiendo información en forma verbal para qué dolencia es bueno tal planta, de esta manera se hace uso sin ningún reconocimiento científico necesariamente.

### **1.6.1. Plantas medicinales.**

Las plantas medicinales se utilizaron desde la prehistoria, cada día que avanzaba el descubrimiento de nuevos conocimientos, fue importante también descubrir cómo curar los dolores, los diferentes síntomas que se presenten. Esta misma necesidad fue dando origen de que se vayan descubriendo los actos curativos de las diferentes plantas que, con el tiempo se convirtieran utilizables por los pobladores de acuerdo a sus actos curativos.

Esta actividad ha existido desde la época prehistórica y se fueron transmitiendo de generación en generación a través del tiempo en los diferentes pueblos de la provincia, verificándose que hasta nuestros días se practican, muchas veces por encontrarse los pueblos distantes en donde no existe boticas o farmacias, y otros simplemente porque ya tienen la costumbre de curarse con plantas.

Aproximándonos a manera de concepto podemos mencionar que: Las plantas medicinales son aquellas que, las partes o extractos se utilizan como droga para curar o tratar alguna afección o enfermedad que padece una persona o un animal.

Estas plantas por su acción curativa hoy en día son procesadas industrialmente por muchas empresas, convirtiéndolo en cremas, capsulas, jarabe, pomada, tintura, y otros. Nuestra provincia ha ido pasando toda esta historia de la medicina natural, existiendo personas que se especializaron en hacer curaciones tradicionales mediante el uso de las plantas, siendo visitado por muchas personas que sufrían de

diferentes enfermedades durante su vida. Estamos centrando nuestra investigación en la provincia como consecuencia, recogeremos la costumbre del uso de las plantas medicinales existentes en el lugar, entre ellos mencionar

## **El Eucalipto**

Como nombre vulgar se le denomina “eucalipto”, como nombre científico se le denomina como *Eucalyptus*. De acuerdo a los estudios realizados es procedente de Australia y de Tasmania, donde se pueden verificar una serie de especies de eucalipto. Con el transcurrir del tiempo se han ido sembrando en los diferentes países del mundo, entre ellos Sud, América, concretamente el Perú, en la que se cultiva esta planta porque aparte de ser medicinal, sirve de madera para hacer las construcciones de las habitaciones de las diferentes comunidades, además de ello la gran mayoría de los pueblos de la sierra lo utilizan como leña.

Nuestro objetivo es mencionar el efecto curativo que tiene dicha planta en las diferentes enfermedades que sufre el poblador de la provincia de Sihuas. Detallaremos a continuación los efectos curativos.

Cuando se ve que está afectado del sistema respiratorio, inmediatamente lo que se piensa es preparar una infusión con hojas de eucalipto. Una vez hervida las hojas del eucalipto, se deposita en una vasija, poniéndose sobre una mesa, y la persona enferma se cubre la cabeza con una toalla, acercándose al recipiente y aprovechar de todo

el vapor que emite la vasija por un periodo de 20 minutos, hasta que en ciertos momentos emite sudor en la persona por acción del vapor mejorando el catarro, gripe, asma, bronquitis, faringitis y otras enfermedades del aparato respiratorio. Para ayudar a desinfectar el aparato respiratorio es recomendable también hacer hervir las hojas tiernas (lo llaman el ojo) y tomar como agua de tiempo.

Además, cuando se siente dolores reumáticos y artritis, para calmar esos dolores de las articulaciones, se hacen hervir hojas de eucalipto, realizándose baños calientes, varias veces hasta encontrar la mejoría, y posteriormente.

### **El Aliso**

El aliso conocido también como “*Almus glutinosa*”, es de origen Euroasiático, son plantas que prefieren bastante humedad, es por ello que están ubicados cerca a los puquiales, a orillas de los ríos, o lugares que mantienen bastante humedad. Estas plantas tienen una altura de 20 a 25 m aproximadamente. Se caracterizan por tener una floración en los meses de febrero y abril, presentando la época más verdosa de sus hojas.

Esta planta se usa comúnmente para hacer la curación de los dolores de pies, para lavados de heridas reumáticos, las tomas de las hojas hervidas ocasionan bonitos, náuseas, solo podría ser cuando se desee apoyar en intoxicaciones

La manera como se hace uso de esta planta, es que las hojas tiernas sirven para desinfectar las heridas, zonas dolorosas surtiendo efectos analgésicos, así como también la corteza se hace hervir en agua dependiendo de la cantidad necesaria, calculando un aproximado de 30 gramos de corteza 1 litro de agua, después de filtrar se utiliza para hacer lavados de heridas, tratamiento de hemorroides, y enfermedades reumáticas, como también puede servir para hacer gárgaras para contrarrestar los dolores de garganta generado por distintas enfermedades.

### **El Sauce Blanco**

El sauce es una planta de tamaño regular de 10 a 15 metros de altura, su nombre científico es *Salix alba*, es una planta que le gusta bastante la humedad, por tal motivo se localiza a orillas de los ríos puquiales o lugares húmedos. Esta planta aparte de servir como medicina por su tamaño es utilizada como madera, para el preparado de leña, así como también el uso en diversas actividades.

Como planta medicinal se utiliza la corteza como antiinflamatorio para curar todo el proceso de inflamación. Para ello es necesario hacer la cocción de la corteza del sauce blanco hacer el lavado de la parte dolorosa calmando el dolor en casos reumáticos y artritis, de esa manera alivia la inflamación permitiendo caminar con mayor facilidad. Además de ello es excelente para tratar dolores de cabeza, los síntomas gripales y los resfríos, bajando la fiebre causada por infecciones virales y bacterianas.

Cuando se genere insomnio y angustia en las personas, es necesario hacer una infusión de las flores secas del sauce blanco lo que resulta ser un excelente remedio natural para poder relajar el organismo subsanado momentáneamente el problema, para ello es necesario preparar la infusión solamente agregando agua hervida a una cucharadita de flores secas por taza, luego beber 2 o 3 veces al día.

### **1.7. Gastronomía.**

La gastronomía es entendida como la relación existente entre el ser humano con su alimentación ubicado en su medio ambiente. Es necesario conocer la preparación de los diferentes alimentos que deben consumir los pobladores.

Hoy en día existen personas profesionales llamados gastrónomos, que han sido formados en las Universidades, y otras instituciones de educación superior que tienen esta especialidad. El gastrónomo es el profesional indicado para manejar esta ciencia de la gastronomía, teniendo en cuenta que no solo se relaciona con el arte culinario, sino es un campo más amplio que tiene que ver con muchos factores culturales tomando como eje central la comida. En las últimas décadas: “Perú ha desarrollado el sector gastronómico de forma acelerada, incrementando su participación en el PBI alcanzando un 2.8%, el sector agrupa a más de 200 mil restaurantes en el país” (Perú Retail, 2020)

Con este concepto claro iniciaremos nuestra investigación referente a la gastronomía en la provincia, considerando que los

hechos no pueden ser ajeno a los constantes cambios que se suscitan en toda ciencia. Nuestra permanencia desde niño en dicha provincia, nos permite confirmar que es muy rica, ya que en sus diferentes pueblos de sus 10 distritos coinciden con preparar y consumir los mismos potajes, siempre con algunas pequeñas variaciones de pueblo en pueblo. Por tal razón en este espacio detallaremos los siguientes potajes más comunes en todo la Provincia.

### **7.1.1. Ceviche Serrano.**

Se denomina así, como también se conoce con el nombre de ensalada de chocho, que consiste en preparar una ensalada utilizando los ingredientes como son: chocho, culantro picado, cebolla china y sal molida, rocoto picado (rocoto es ají picante autóctono del Perú) en algunas veces le agregan tomate, dependiendo del lugar donde se prepare, hay lugares donde el tomate no existe, por la misma distancia no es posible hacer llegar.

Debemos aclarar para que nuestros lectores nos entiendan mejor que, el chocho es fruto de una planta mediana que se acostumbra cultivar en las zonas frías de los pueblos de la Provincia. Su sembrío se realiza generalmente en los, meses de octubre o noviembre aprovechando las lluvias, tiene poco tiempo de vida la planta, en los meses de marzo a abril se nota que comienza a florear cuya flor es de color azulino con blanco, que suelta un olor perfumado agradable cuando la persona se acerca en época de floración. Estas flores con el tiempo dan origen a la formación de

pequeñas vainas igual que el frejol, en estas vainas se van formando las semillas, que tienen la forma de un frejol y cuando cumple el periodo se seca las vainas indicando que se encuentra listo para la cosecha, cuya actividad son los meses de agosto o setiembre época de cosecha de este producto.

La cosecha consiste en recoger todas las vainas cortando para despegar de la planta, posteriormente dejar secar en la parva (parva ambiente plana especial para poder reventar las vainas) una vez que se verifique que ya está seco se golpea con un palo hasta que revienta todas las vainas dejando todos los frutos libres que posteriormente se proceden a ventear quedando libre los frutos que son de color blanco, algunos gramos en pequeña escala son de color negro.

Una vez recogidos los granos (chocho) se procede a sancochar los frutos del chocho, que tiene un sabor bastante amargo, las personas quienes sancochan el chocho deben saber en qué momento ya está listo para dejar de hacer hervir, algunas personas manifiestan cuando sacan el chocho de lo que está hirviendo en una cuchara, y le soplan cuando la cascara se revienta ya está listo para dejar de hacer hervir, otros dicen que lo más efectivo es echar granos de cebada, cuando la cebada se ha reventado de puro hervir indica que ya está listo, solamente esperando que se enfríe para poder ser depositado en un costal de plástico o de tela, siendo el más recomendado el costal de plástico por tener membranas más porosas que permiten el ingreso del agua y determinar que el sabor amargo

que posee los frutos de la planta se eliminen más pronto, dejando listo para el consumo de las personas preparado de distintas maneras como crea conveniente de acuerdo como se acostumbra.



*Chacra: demostrando la floración del chocho.*

Una vez hervido el chocho, es necesario quitar todo lo amargo, para esto una vez que haya enfriado, se deposita en envases de arroz o sal que son costales sintéticos, una vez llenado en dichos depósitos, llevan depositar en los ríos en sitios donde se enlagna el agua, fijando el costal con algo seguro que no sea arrastrado por las aguas. Cuando se pone en los ríos generalmente una sola noche ya quita todo el amargo, el asunto está en lugares donde no hay río, en este caso los pobladores, remojan en los caños, donde no hay caño, buscan un depósito para llenar de agua y allí depositan el chocho, cambiando de agua cada día, hasta que salga todo el amargo. Una vez verificado que ya no amarga el chocho, se procede a su preparación.

Es llamado el cebiche serrano, porque la mayoría de las personas en los diferentes pueblos de la provincia lo preparan con preferencia en épocas de las fiestas patronales, o acontecimientos importantes, donde la gente bebe bastante licor y el malestar lo cura comiendo un cebiche serrano con bastante ají. En este caso una ensalada de chocho con ají.

Hoy en día se ve en la misma ciudad de Sihuas vender todos los días de la semana el chocho acompañado de la chicha de jora, así como la cancha de maíz. Los entendidos de la gastronomía manifiestan que es bastante nutritivo, por tener bastante proteína manteniéndolos más fuertes a las personas quienes lo consumen. Es por ello que algunas comunidades de la provincia, están dedicándose al cultivo de dicha planta con la finalidad de comercializar, debido al consumo que realiza la población, es posible realizar la venta a otros pueblos cercanos para preparar este tipo de alimentación.



*Fuente: Captado en lugar de venta de la ensalada de chocho.*

### **1.7.2. Comidas Representativas.**

Lo denominamos así, porque son comidas representativas de los pueblos de la provincia, existiendo evidencias muy claras, que se crearon estos platos de la gastronomía por la misma necesidad de sus pobladores, y por la existencia de los productos que dan origen a estos platos típicos, pasando a ser parte de la gastronomía sihuasina, y algunos de ellos han sido llevados a otras provincias.

Lo común en muchas comunidades de la provincia, especialmente en las zonas alto andinas, hemos observado la preparación y consumo del “**Gollmi de cebada**”.

#### **El Gollmi de Cebada.**

Para poder centrar nuestra investigación, nuestra inquietud nos llevó hacer las averiguaciones, desde cuando se prepara y consume el gollmi de cebada, desde luego averiguamos, cual es el origen de la cebada, y cuando aparece en el Perú; esto nos orientó a preocuparnos por revisar la historia de este cereal de mucha importancia en nuestros tiempos.

#### **Historia de la cebada.**

De acuerdo a los datos obtenidos, fue el cereal más antiguo que el hombre cultivó, tuvo su origen en Asia, encontrándose indicios que se cultivó en China 2800 a. de. C, utilizándose como alimento de hombres y bestias, y con éstos mismos fines se cultivaron en Egipto.

Este cereal tiene la propiedad de adaptarse a cualquier suelo ecológico, por tal motivo se fue propagando por los diferentes pueblos del mundo. En lugares como Palestina Siria, Valle del Éufrates, Irán y Este de Afganistán, se encontraron formas de cebada que fueron usadas por antiquísimos pobladores antes de que se conocieran las variedades cultivadas. La cebada es utilizada actualmente en países desarrollados en 75 a 80 por ciento para alimentación animal y entre un 20 y 25 por ciento para la elaboración de malta, de alto consumo en la fabricación de cerveza. No tenemos datos exactos cuando llegó al Perú, suponemos que fue introducido por los españoles, porque en la época incaica no se conoció este cereal.

La llegada de este cereal al Perú, ha sido un momento histórico de suma importancia para el poblador sihuasino, dándole oportunidad para que, propicie el cultivo de dicho cereal, y utilizarlos de distintas maneras de acuerdo a sus necesidades, entre ellos la alimentación de las aves de corral, el engorde del chancho, la preparación de la jora, el uso industrial para la preparación de la cerveza, uso en distintas formas de preparación en la alimentación, dentro de ello lo más común la preparación del gollmi.

El gollmi, es una mazamorra elaborada en base a la cebada tostada y molida. Su preparación lo realizan con agua y la harina tostada de cebada, al hervir el agua bota todo la cascara, quedando una mazamorra lista, solamente con agua y harina, generalmente lo

toman como para quitar la sed, después de haber recorrido un lugar distante por motivos de movilizarse por alguna necesidad .

Algunas personas hacen el gollmi con frutos de molle, el molle es una planta medicinal que crece en climas cálidos, las personas quienes van a preparar con el molle, después de recoger los frutos secos lo remojan en el agua para que suelte todo el azúcar que contiene, y con esa agua hacen el gollmi, ya sale un poco dulce, además es medicinal. Las semillas del molle sirven también para preparar chicha de molle, que tiene un sabor especial muy diferente a la chicha de jora.

El gollmi de cebada es netamente sihuasino, ya que en otros pueblos no se observa este tipo de plato gastronómico, su consumo es general por los pobladores especialmente de los pueblos de la altura, donde produce bastante cebada, y la misma costumbre hace que preparen constantemente, en ciertos momentos se puede realizar la preparación de una sopa de gollmi saliendo bastante agradable.

### **El Puchero.**

El puchero es una comida generalmente costumbrista, se acostumbra preparar para las reuniones de las festividades patronales de las comunidades integrantes a la provincia, con mayor frecuencia hemos observado en los distritos de Huayllabamba, Alfonso Ugarte y Quiches.

La preparación del puchero consiste en hacer hervir una planta característica del lugar de hojas anchas y verdes llamado coles, que producen en los diferentes corrales de los pobladores del campo, cuyas características de las hojas, se asemeja a la col, raras veces el puchero es complementado con la col. La preparación lo hacen con carne de oveja, acompañado con yucas o papas, la condimentación es a base de cebolla china, sal y agua, una vez condimentada se deja hervir por un periodo de 20 minutos, después del tiempo determinado, queda listo para poder servir en la mesa para degustar.



*Fuente: Tomada en una mesa de invitación familiar.*

### **La Garabamba.**

Es un plato común en todo el pueblo de la provincia, observándose con mayor frecuencia en los distritos de Alfonso Ugarte y Quiches, zonas productoras del trigo. Por su preferencia y estilo de preparar hace suponer que fue inventado por su poblador en uno de estos distritos.

La garabamba consiste en cocinar el trigo, mesclado con habas, algunos le echan maíz blanco alverjas todos secos y con cascara, es sancochado sin sal, cada uno tiene la manera como lo prepara de acuerdo a su posibilidad, algunos le echan pellejo de Chanco, para que salga suavcito.

Lo particular que tiene es que, en estos pueblos la garabamba se sirve ensalada con verduras como cebolla china, chincho, que es una planta aromática que tiene un sabor agradable. En otros casos lo realizan con culantro, acompañado del rocoto picado en trozos, o molido.

Referente cuando y quien lo inventó, nadie sabe solamente comentan las personas mayores, que ya existía de muchos años y que sus abuelitos, sus padres lo preparaban. Lo que nos permite deducir que existe desde muchísimos años, es saboreado por personas adulta, niños y visitantes.

### **Preparación.**

La manera de preparar es muy sencilla, en primer lugar, determinar para la cantidad de personas que van degustar. Suponiendo que es para diez personas, se calcula un Kilo de trigo, medio kilo de habas, un cuarto de kilo de alverjas y maíz blanco.

Seleccionar una olla apropiada calculando el tamaño, depositar en ello todos los ingredientes, echar agua regular cantidad y, colocar la olla en el fogón y esperar que inicie hervir, agregar a ello

pellejo de chanco para que salga suave la garabamba. Luego una vez que está cocida, se sirve para que cada uno de ellos deguste, complementándolo con agregar sal al gusto, complementando con cebolla china, culantro o chincho picado.



*Fuente: Tomado de una Invitación familiar.*

#### **d). Dulce de Calabaza.**

El dulce de calabaza, es muy común en la provincia, allí a la calabaza se le conoce con el nombre de “Chiclayo”.

La calabaza es una planta de hojas anchas de color verde que tiene la propiedad de gatear, sus flores son de color amarillo que con el transcurrir del tiempo da como producto la calabaza.

Es muy común ver que el sembrío lo realizan dentro de los maizales, o en los corrales, y cuando ya están maduros tienen el aspecto de una sandía de tamaño más grande, presentan la cascara de color blanco o verde, cuando la cascara ya esta dura significa que la calabaza ya está madura listo para preparar la mazamorra, a un que otros lo preparan asado, que sale mucho más agradable.

Cuando se va preparar mazamorra, primero se hace el pelado de la cascara utilizando un cuchillo, luego se va picando en trozos para introducirlo a la olla en el cual se va cocinar, una vez introducido se pone al fogón para que hierva hasta cocinar y quedar listo para servir.



*Fuente: Captado en una invitación familiar.*

### **Calabaza Asado.**

Es otra manera de preparar la calabaza, que consiste en realizar la quema de leña en el horno, o también se puede realizar un excavado en la tierra para quemar un poco de leña y poner en ella para que se realice la cocción.

## Representación de las calabazas cocidas



*Fuente: Purito Ancash Perú.*

### e). Dulce de Ocas.

El dulce de ocas lo preparan, en muchas oportunidades las personas que siembran bastantes ocas, porque para hacer dulce de ocas, primero se tiene que hacer un proceso, lavar las ocas, luego cortarlas en forma alargada, a dicho proceso se le llama gacha.

Después de realizar la gacha se procede hacer el secado, pasado un tiempo cuando ya está seca, se procede hacer hervir en una olla con regular cantidad de agua, para que sea más agradable se le agrega clavo de olor, en caso que no haya en el parte más alejado de los pueblos agregan plantas aromáticas como el panizar.

Mencionábamos que lo preparan personas que siembran bastante ocas, justamente la manera de hacer gacha a este tubérculo

es para poder mantener por más tiempo, de lo contrario se malogra, logrando podrirse con el transcurrir del tiempo.

#### **f). La mazamorra del almidón de trigo.**

Para preparar la mazamorra de almidón, requiere una serie de pasos a seguir hasta conseguir la preparación.

En primer lugar, se determina la cantidad de mazamorra de almidón que se desea preparar, en base a ello se determina la cantidad de trigo a remojar para que inicie la fermentación. La fermentación del trigo demora más o menos 30 días, una vez que ha fermentado, se saca del depósito, escurriendo todo, se muele, en los pueblos alejados hemos observado que hasta la fecha utilizan el batán para realizar todo clase de molidos, entre ellos el trigo germinado para sacar el almidón.

Una vez molido el trigo germinado, se procede hacer el colado utilizando un colador de poros muy finos, en especial una tela, con la finalidad de extraer solamente el almidón del trigo del depósito utilizado, después de un cierto tiempo calculando que el almidón queda estilado del agua, se procede escurrir toda el agua quedando solamente el almidón en el depósito.

Una vez escurrido se hierva el agua en un depósito y se va agregando el almidón, a medida que se va espesando se agrega agua hasta que quede convertido en mazamorra al gusto de la persona, agregando el azúcar al gusto acompañado del clavo de olor y canela, en lugares que es posible conocer estos ingredientes.

Hicimos la pregunta ¿porque no se hierbe con el agua mismo sin escurrir? La respuesta fue que, el agua escurrida es muy acido producto de la fermentación, por consiguiente, la mazamorra saldría acido.

Estas experiencias practicadas en las comunidades de la provincia guardan secretos descubierto por sus pobladores de los diferentes potajes que se preparan en las comunidades. Nos informaron que esta mazamorra acostumbran preparar en cantidades, especialmente en la semana santa para dar de comer a los alumbradores de la noche en el momento de la procesión.

#### **g). El Tacapi.**

Es una sopa de trigo, un plato muy común, especialmente se acostumbra preparar para reuniones con mayor concurrencia.

La preparación de este plato es sencilla, consiste en preparar el trigo viendo que no tenga pequeñas partículas como piedras u otros que puedan problematizar al momento de servirse, luego consiste en hacer el molido del trigo, utilizando los batanes de piedra, un molido especial, solamente partido sin permitir que llegue a ser harina.

## Presentación del Tacapi



*Fuente: Captado en una preparación para el almuerzo de la fiesta*

Luego se hace el aderezo, utilizando el achote (achote planta de frutos pequeños que al echar al aceite caliente suelta un color rojizo) para darle un color rojizo a la sopa de trigo. Cuando la reunión es con bastante concurrencia de gran cantidad de personas, como en casos de fiestas patronales, y otras reuniones de trascendencia, el tacapi lleva carne de oveja, para ser más representativo y apetitoso, motivando a los participantes el apetito de degustar. Este almuerzo va acompañado de la chicha de jora, el caliche bebidas características, que adornan la mesa en épocas de fiesta patronal.



*Fuente: Tomada en el almuerzo costumbrista de la Asociación Hijos de Uchugaga 2017.*

### **i). La cancha.**

En toda la provincia sus pobladores le llaman cancha, a algunos cereales tostados que sirve de alimento de inmediato. Los cereales adecuados para la cancha son el trigo, el centeno, y el maíz, que lo utilizan para servirse en la mesa, como también llevar en los viajes largos que se realizan para servirse en el momento que tienen hambre, a la hora de almuerzo o en otro momento.

Por ello se llaman cancha de trigo, de centena, de maíz, los más comunes, aunque se tuestan las habas, alverjas. La cancha es un alimento inmediato para los niños, cualquier adulto, que desee servirse, las personas que se dedican al pastoreo de los animales o hacen viajes a pie llevan como fiambre la cancha para servirse en el momento que sienten hambre.

### **j). La cancha de maíz o Jaramillo.**

La cancha de maíz llamado Jaramillo, es el maíz tostado con manteca de chanco o con aceite. Este preparado lo realizan la mayoría de personas que hacen un viaje largo de varios días a pie, llevan regular cantidad calculando los días que va durar su viaje. Algunas personas lo preparan con cuyes, o charqui (charqui es carne seca). El tostado del maíz con manteca de chanco o aceite es para mantener la cancha suavcita durante el tiempo que dure el viaje, de no ser así la cancha se pone dura y desagradable.



*Fuente: Reunión familiar.*

### **k). El Chuño de papa o Tocosh.**

Este alimento es muy agradable, se prepara en mazamorra, previamente se prepara el chuño siguiendo ciertos procesos. Entre ellos, primero se seleccionan las papas, generalmente para el chuño quedan los más pequeños, los que ya no se pueden utilizar para otras actividades.

García et al (2022), manifestaron que: “el tocosh de papa es un derivado de la papa andina utilizado para el consumo humano, debido a sus propiedades nutritivas” (p.5), es por tal razón, las personas se dedican como uno de la forma de hacer uso el consumo de la papa, de esta forma.

Una vez seleccionado la papa, se escoge un lugar ubicado cerca al agua, con la finalidad de tener el agua permanente, y que siga el trayecto sin enlaganarse, para que el chuño salga agradable y limpio; de lo contrario se contamina y se convierte de color negro. Luego se hace un pozo el tamaño depende de la cantidad de papa que se pretende hacer chuño.

Una vez elaborada el pozo se pone regular cantidad de paja de las alturas, luego se hecha la papa sobre la paja a fin de evitar el contacto con la tierra, una vez llenada el pozo de papa, se cubre la parte superior de la papa también con paja, luego sueltan el agua para que se llene el pozo, la papa al estar remojado en el agua inicia germinarse poco a poco, hasta que quede maduro (maduro= todo blandito). Este proceso demora más o menos 30 días o más.

Una vez que esté maduro el chuño inicia el proceso, pudiendo ser consumido como tocosh, (Tocosh = mazamorra preparada sacando la papa de la posa). Otro de las maneras que preparan es sacar en un depósito toda la papa ya madurada, lavar bien y aplastarlo lasta que quede completamente desecho y que al secar se convierte en harina separándose fácilmente de las cascaras.

Previamente llenando en los depósitos dejan que se escurra toda el agua quedando solamente la harina, pero húmeda en forma de maza que permite hacer en especie de pan para luego hacer secar, y guardar, cuando es necesario preparar una mazamorra de chuño sacan los panes y se muele luego se echa al agua inicia a espesarse dando un color azulado y listo para consumir, posteriormente agregarle azúcar al gusto.

Nuestros informantes, manifiestan que el chuño es medicinal, tiene ampicilina natural, siendo medicina para un resfrió y gastritis. Esta manifestación lo recogimos en Huayllabamba.

*Posa de chuño la forma como se hace el proceso*



*Fuente: Recogido en Túpac Amaru Huayllabamba*

## **I). El Batan de Piedra.**

El batán de piedra es una herramienta antigua, muy valioso para la gastronomía en nuestros tiempos, esta herramienta de suma importancia no puede faltar en ninguna casa por más humilde que sea.

Esta costumbre de utilizar la piedra como herramienta, es desde hace muchos años, desde la época de las culturas preincaicas, de acuerdo a los restos encontrados en las diferentes investigaciones que se han realizado en nuestro país.

Al respecto, Pastor (2014), manifestó que:” batan es una piedra dura, con cara plana, sobre la cual se extiende granos u otras sustancias para ser molidas por medio del roce y el golpe de otra piedra, en forma de rodillo, llamada mano o tunay”. De tal manera que, podemos entender que, es una herramienta sencilla consistente en dos piedras, una plana, y otro no plano al cual se denomina tunay, que, al realizar el choque de ambos, propicia el trituramiento de los granos u otros productos que sean objeto de moler, que va en la parte inferior de la piedra, recibiendo el elemento a moler, y haciendo uso del tunay, se transformen los granos en harina, para poder hacer uso en cualquier momento de acuerdo a las necesidades

Esta herramienta es muy usada en la sierra generalmente para hacer el molido de los diferentes cereales en pocas cantidades, generalmente para preparar los alimentos del día, en otras ocasiones sirve también para moler el ají, (rocoto) que consumen muchos pobladores del lugar. En algunos hogares se observa un batan más

pequeño especialmente para moler el rocoto. En todo caso dependiendo de la organización de las familias que viven en diferentes partes de las comunidades.



*Fuente: Captado de internet.*

Si revisamos la historia de la humanidad, se demuestra que el hombre de acuerdo al tiempo, ha ido descubriendo nuevos conocimientos y los ha ido adecuando de acuerdo a sus necesidades, uno de estos descubrimientos fue hacer uso de esta herramienta denominado “batan y tunay” dos herramientas de piedra que facilitó la preparación de sus alimentos, porque mediante ello la persona puede realizar el molido de distintos granos que van servir para preparar sus alimentos de todos los días.

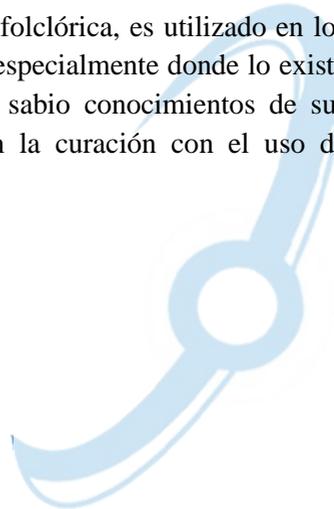
Asimismo, esta herramienta le sirvió para poder moler la arcilla para confeccionar los diferentes productos de arcilla tales como las ollas, para preparar los alimentos, el cántaro para la chicha y otros utensilios que fueron elaborados de arcilla.

## Conclusiones

En nuestra observación al haber visitado a los pueblos de la provincia, con respecto al tema de este capítulo, hemos llegado a las siguientes conclusiones:

1. En cuanto se refiere a las costumbres, existen muchas, que son muy difíciles de enumerarlas a todos ellos, es por ello que hemos considerado los que pensamos que son los más relevantes y común para todos los pueblos, haciendo la advertencia que quedan pendiente muchas costumbres para profundizar la investigación.
2. La costumbre de velar a los muertos, varias noches, es una costumbre practicada desde muchos años atrás, no miden el peligro que pueda generar la enfermedad con lo que falleció. Pero la costumbre les permite velar tres o cuatro noches, de lo contrario es no haber tenido cariño a la persona fallecida.
3. Los trabajos que realizan en la agricultura siguen, con la costumbre de los incas la minka, en muchos pueblos hemos encontrado este tipo de trabajo, el rantin (rantin = ayuda mutua entre los dos, ayúdame y te ayudare) actos que son muy importantes, ya que se practica la solidaridad.
4. El rezador es un personaje muy importante para el poblador debido a la situación que, debe estar presente en todo el fallecimiento de las personas, los eventos religiosos, demostrando su fe religiosa, pensando en la salvación del alma estilo característico del pensamiento idealista.
5. El gatipador, es otro personaje característico de los pueblos alejados, quienes tienen la creencia que, es la persona que adivina el futuro de los diferentes problemas que tengan, mediante ello puedan conocer la solución de algunos de ellos mediante la prevención.

6. En cuanto a la alimentación hemos encontrado en los pueblos más alejados, de mantener la originalidad de su alimentación entre ellos, el famoso gollmi de cebada, que no falta en ninguna mesa por ser un alimento común y de fácil preparación con el mismo producto existente en las comunidades como es la cebada, así como también la garabamba, alimentos que deben ser declarados como patrimonio gastronómico propios de la provincia, por ser autóctonos del lugar, y de preferencia de la gran mayoría resaltando la importancia y la significancia para los pueblos de la provincia.
7. El descubrimiento de ciertas propiedades de los alimentos a través de su experiencia, así como el chuño de papas que contiene penicilina, el descubrimiento de la preparación de la mazamorra del almidón de trigo, son habilidades de suma importancia descubiertos y practicados por los pobladores, dignos de valorar como propios del lugar reservar y mantener este sabio conocimiento.
8. La practica del uso de la medicina folclórica, es utilizado en los diferentes pueblos de la provincia, especialmente donde lo existe las postas médicas, recorren a un sabio conocimientos de sus ancestros, que siempre practicaron la curación con el uso de diferentes plantas.



## Referencias bibliográficas

- Almeida Cunha, A. S. D. (2013). Muerte, muertos y “llanto” palero. Los funerales como reveladores de la diversidad religiosa cubana. *Ateliers d'anthropologie. Revue éditée par le Laboratoire d'ethnologie et de sociologie comparative*, (38).
- Castillo, I. (2013) Mi tierra Ullulluco (1º, Ed) Lima Perú. Editorial Asociación Fondo de investigadores y Editores.
- Cortez, Z. D., Hernández, O. I. R., & González, R. O. (2022). Semana Santa en Cañadas de Nanchititla, Luvianos, Estado de México. Análisis de los impactos del turismo a partir del índice de irritabilidad de Doxey. *Acta Universitaria*, 32, 1-25. <https://doi.org/10.15174/au.2022.3621>
- Correa-Trigoso, D. E. (2022). Aproximación a las políticas públicas para personas con discapacidad física durante el Imperio incaico. *Revista Española de Discapacidad (REDIS)*, 10(1), 185-203.
- Cuadernos Arguedeanos N° 9 (2009) documento de Investigación de la Escuela Nacional Superior de Folklore José María Arguedas. Editorial: Turís América Lima-Perú.
- Ferrarotti, M. (2022). *Nuevos actores de la cadena agrícola: diversificando el riesgo mediante el programa de “siembras*

*asociadas o compartidas* (Master's thesis, Universidad Nacional de Rosario).

García Castro, R. A., Llapa Medina, M. P., & Huayhua Mamani, H. J. (2022). Efecto antibacteriano del tocosh de papa (*Solanum tuberosum* Var. Hualash) sobre *Salmonella* entérica subespecie entérica serovar Typhimurium ATCC 13311. URI: <http://hdl.handle.net/10567/3410>

Gómez Casaverde, Y. (2022). Los ychsma de la Huaca San Pedro de Armatambo durante el horizonte tardío (1476-1532 dC), una aproximación desde el material textil.

Montalván, R. I. T. (2022). Uso del suelo y actividades agrícolas de la comarca Lomas del Gavilán, municipio de Nindirí-Masaya en el año 2020. *Raíces: Revista Nicaragüense de Antropología*, 231-245. DOI: <https://doi.org/10.5377/raices.v6i11.14506>

Pastor, H. R. (2014). Puesto de pie, mi homenaje al batán. *Summa Humanitatis*, 7(2), 65-85.

Perú retail (2020). El rubro gastronómico aporta el 2.8% al PBI nacional. Perú Retail. <https://www.peru-retail.com/el-rubro-gastronomico-aporta-el-2-8-al-pbi-nacional>

Seborga, J. A. M. (2019). Entre lo católico y lo andino: Todos Santos, día de Difuntos y Alma Kacharpaya en la ciudad de Potosí (Bolivia). In *XX Encuentro Iberoamericano de Valorización*

*y Gestión de Cementerios Patrimoniales. Los cementerios como recurso cultural, educativo y turístico: Málaga (España), 11 al 16 de noviembre de 2019 (p. 65). Vicerrectorado de Investigación y Transferencia.*

Valero Ubierna, C., & Ortiz-Cañavate Puig-Mauri, J. (2000). Cosechadoras de cereal: historia, elementos y funcionamiento. *Vida rural*, (108), 66-736.

