

*Enfermedad, moda y cuerpo social en
el altiplano aymara: Un «boceto» de inspiración
colonial sobre modelos de identidad
en los Andes*

Gerardo FERNÁNDEZ JUÁREZ
Universidad de Castilla-La Mancha

RESUMEN

Este artículo propone una reflexión sobre las identidades en el altiplano aymara de Bolivia. La comida, la enfermedad y la moda son consideradas elementos de identidad por la gente aymara en relación con los blancos y criollos (*q`aras*) de la ciudad. El artículo hace uso de un texto colonial como punto de introducción debido a su expresiva actualidad en las sociedades aymaras.

Palabras clave: Aymara, yatiri, pollera, *jaqi*, *q`ara*.

ABSTRACT

This paper proposes a reflection on identities in the Bolivian Aymara Plateau. Food, sickness and fashion are considered identity markers by Aymara people in relation to urban Whites and *criollos* (*q`aras*). A text from the Colonial period has been used as a way of introduction to the article given its expressive validity in today Aymara societies.

Keywords: Aymara, yatiri, pollera, *jaqi*, *q`ara*.

INTRODUCCIÓN

¿Qué especificaciones culturales conlleva el concepto de «persona» (*jaqi*) en términos aymaras? ¿Cuáles son esos atributos que presentan las «personas» de los que carecen los «otros», los que consecuentemente no pueden integrarse en dicha categoría?

Una reflexión sobre los referentes de construcción de identidades en el altiplano aymara es el objeto de análisis del presente artículo. La observación parte de los escritos antiguos recogidos en las informaciones de Cristóbal de Albornoz que se refieren a la región peruana de Huamanga en relación con los acontecimientos del proceso conocido como Taqi Onqoy y que dará lugar, junto a los hechos registrados en la parroquia de San Damián de Huarochirí, a los procesos de extirpación de idolatrías en el Perú y los Andes, con peculiares resonancias políticas entre los padres doctrineros (Ramos 1992: 147; Taylor 1987).

A finales del siglo XVI, en la región de Huamanga, corren rumores del retorno de las huacas andinas. El turno del dios cristiano ha concluido y de nuevo reclaman el poder arrebatado por aquel, las entidades religiosas y ceremoniales de los Andes. Amenazan con enfermedades a todos aquellos que no renuncien a los hábitos culturales de los castellanos; especialmente los atuendos, las comidas y los rituales impuestos por el dios cristiano. La amenaza de enfermedad se concreta en los usos inadecuados de la comida, la estética y el dominio ceremonial. Las informaciones recogidas por Albornoz (1990 [1577]) muestran, de una manera concisa, la diferenciación entre lo hispano y lo indígena y sus repercusiones en el ceremonial y la salud.

«... e que si querían los yndios que no les viniesen enfermedades ni muertes, sino toda salud y aumento de bienes renegasen del cristianismo que avian resçevido e no se llamasen nombres de cristianos ni comiesen ni se vistiesen cosas de Castilla creyendo que Dios hera poderoso para aver hecho a Castilla e a los españoles e a los mantenimientos que en Castilla se crían, pero que las huacas avían sido poderosas para aver fecho esta tierra y a los yndios e a los mantenimientos y a las cosas que en ella se criavan» (Informaciones de Cristóbal de Albornoz 1990 [1577]: 191).

Ni los alimentos, ni los nombres, ni los atuendos de los castellanos, ni el sacrificio de la misa («ni entrasen en las yglesias» (Informaciones [1570] 1990: 93), ni los símbolos cristianos satisfacen convenientemente a las huacas que ya «secas y muertas de hambre porque los indios no les sacrificaban ya ni derramaban chicha» (Cristóbal de Molina [1574] 1989: 130) amenazan a los indios con enfermedades y muerte. Para evitar estos malos presagios, las huacas exigen que los indios reconsideren su postura y recobren los valores «tra-

dicionales» en relación, en primer lugar, con su propia «imagen», adoptando los atuendos y los nombres precisos; en segundo lugar, su cuerpo, comiendo los alimentos pertinentes y vistiendo las ropas que les corresponde; y finalmente, sus propias creencias, realizando los sacrificios que gustan a las huacas y no aquellos otros diferentes que son los que complacen al dios cristiano.

Los dones alimenticios, la comida, el cuerpo humano y la enfermedad aparecen unidos y relacionados configurando una urdimbre sólida donde, junto a otros valores y elementos estéticos como los vestidos, son resaltados por el cronista en señalar la diferencia existente entre los modelos éticos y estéticos hispanos y los propiamente indígenas.

La enfermedad y la muerte aparecen como amenazas veladas si la comida, la «moda» y los sacrificios de los indios no son los pertinentes. El texto resalta una diferenciación apreciable entre alimentos, atuendos, nombres y sacrificios propios de indios y categorías semejantes, propias de «no indios», que las huacas no parecen dispuestas a permitir que se entremezclen. El resultado de esa mixtura indiscriminada es la enfermedad y la muerte. Por tanto la separación de lo «mezclado» parece constituir uno de los fundamentos principales del orden que debe imperar en los Andes: Viandas de indios, viandas de cristianos; cuerpos de indios, cuerpos de cristianos; enfermedades de indios, enfermedades de cristianos.

Este conjunto de sentencias recogidas en la amenaza de las huacas andinas del siglo XVI contiene un mensaje de sorprendente vigencia y continuidad contemporánea, en relación con los procesos de construcción de identidades que he observado durante los últimos años en el altiplano aymara de Bolivia. El objeto del presente artículo es reflexionar sobre las formas modernas que el «añejo» mensaje muestra en las sociedades aymaras actuales del altiplano de Bolivia, donde los referentes de marcado talante identitario continúan ajustándose, en gran medida, a la inquietante amenaza de los antiguos.

«NI COMIESEN... COSAS DE CASTILLA»

En abril de 1991 la comunidad de Toque Ajllata Alta (Provincia Omasuyo del Departamento de La Paz, Bolivia) efectuaba una asamblea general para tratar diversos asuntos relacionados con las obligaciones del trabajo colectivo en la apertura de un nuevo camino que integrara la comunidad con el núcleo cantonal de Ajllata Grande y de esta forma con la capital provincial Achacachi; posteriormente se trató la necesidad de establecer las responsabilidades directivas y los equipos de trabajo pertinentes para la construcción de una nueva escuela. Al finalizar la asamblea aproveché unos minutos para alertar sobre la presencia del cólera en la ribera peruana del Titicaca, concretamente en las inmediaciones de Puno, e informar sobre las medidas pro-

filácticas de prevención que las autoridades sanitarias bolivianas recomendaban adoptar especialmente en lo relativo a higiene corporal, consumo de agua y elaboración de suero. Las autoridades comunitarias me miraban sorprendidas por mi alarmismo: «No conocemos médico, joven Gerardo; no sabemos enfermar». Resultaba muy complicado achacar a un virus minúsculo la autría de una mortífera enfermedad. Se sentían particularmente protegidos por su carácter de «campesinos», endurecidos por las exigencias del trabajo y la vida altiplánica así como por los caracteres pertinentes de su dieta ordinaria integrada por alimentos «secos» (tubérculos deshidratados), especialmente hábiles para su conservación y resistentes a los procesos de descomposición originados por el paso del tiempo.

La dieta alimenticia aymara que resulta más frecuente en los alrededores del lago Titicaca se fundamenta en el éxito de diferentes estrategias de conservación de productos. La lucha contra los efectos del paso del tiempo, por lo que a la degradación de las especies alimenticias se refiere, ha propiciado diversas técnicas de «endurecimiento» y «desechado» de viandas que garantizan una conservación temporal importante de dichos productos. El «pulso» contra la putrefacción ha resultado exitoso en el tratamiento de diversos tubérculos, particularmente papa y oca, configurando una serie de productos «secos» que aguantan el almacenaje temporal antes de ser consumidos (*ch`uñu, tunta, kalla, uma kalla*), la carne de oveja, conservada en forma de *chaluna* o *charki*, e incluso la variedad de *mutis* tostados y *aku (pitu)* de cereales que constituyen una parte importante de la dieta ordinaria rural¹.

La dieta habitual en las riberas del Titicaca se inicia con un desayuno frugal a base de *pitu* de *q`ala siwara*² que se acompaña habitualmente con una infusión de sultana (preparado con cáscara de café) o «Hierba Luisa». Cuando hay dinero se compra algún panecillo (marraquetas) para consumir junto a la infusión.

La preparación del *pitu* de *q`alasiwara* y del desayuno en general corresponde a la mujer que se levanta algo más temprano, secundada por las hijas mayores. Introducen hojas secas de eucalipto en el *qhiri awichu*, fogón campesino de barro cuarteado, al tiempo que aventan las brasas producidas con la *phüsaña*³. Una vez tostado el grano en el *jiwk`i*⁴ se muele en el moli-

¹ Sobre las diversas estrategias de elaboración de productos alimenticios merece la pena resaltar el trabajo de Hatch (1983: 199-249) en varias comunidades altiplánicas así como la referencia, más genérica, de Mauricio Mamani (1988: 124).

² Variedad de cebada de calidad óptima para la elaboración de *pitu*. No presenta una cáscara externa dura, como la cebada común, cerniéndose con facilidad en el cedazo.

³ Cilindro metálico empleado para soplar sobre el ojo del *qhiri* y así avivar la combustión interna de su interior.

⁴ Tostadero. Presenta una disposición oblonga de su panza, a la que se accede por un lateral, para facilitar la remoción de los granos (Paredes Candia 1986: 73, 74).

no o bien se utilizan los batanes tradicionales (*piqaña*; *qhüna*). Tras el desayuno, efectuado normalmente a la salida del sol, a partir de las seis, seis y media de la mañana, según el período del ciclo productivo que se trate, no se acostumbra comer más hasta la *saxra ura*⁵ (9 mañana) que sirve de descanso y a la vez de puesta a punto para iniciar las actividades propias del día. La comida de la *saxra ura* consiste en una sopa, frecuentemente de pescado (*wallaki*), condimentada con ají (*wayk`a*) (Paredes 1986: 173-208). La *saxra ura* se adelanta en períodos de faena o se consume en el lugar de trabajo, en forma de «merienda fría»⁶. La sopa se acompaña frecuentemente con papas cocidas (*qhati*) o tubérculos secos derivados de la oca (*kaya* y *uma kaya*). El cabeza de familia es servido en primer lugar y tras él los varones, posteriormente las mujeres y los niños pequeños.

El almuerzo se retrasa hasta el mediodía (*chika uru*) aunque, por imperativos de la labor se puede postergar considerablemente. Si las tierras de labor quedan cerca del hogar, el almuerzo se prepara en la misma casa y normalmente consta de un plato de papas cocidas, tortillas de harina desleída en agua, tal vez algo de queso pasado por la sartén y habas cocidas. Es posible que se incluya algún pequeño pedazo de carne, particularmente en invierno momento en el que resulta frecuente desollar alguna de las ovejas de la recua familiar⁷. El aderezo consiste en ají encebollado (*jallpa wayk`a*).

En el medio campesino, la comida y la bebida difícilmente se alternan (Vokral 1991). En todo caso, una vez consumidos los alimentos, se alivia la sed con agua. Es importante remarcar esta separación estricta entre sólidos y líquidos, así como el espaciamiento existente entre los alimentos líquidos (*saxra ura*) frente a los sólidos del almuerzo. La diferenciación afecta tanto a la calidad de las comidas y su separación en el tiempo, como a la alternancia propia entre comidas y bebidas. La inobservancia de este tipo de espaciamiento culinario es considerada causa frecuente de enfermedad⁸. En caso

⁵ La denominación de *saxra ura*, significa «hora maligna», tal vez por la valoración cultural que se hace del trabajo entre los aymaras y la inclusión de este período de «descanso» que «retrasa» la faena en época de labor.

⁶ Comida propia de períodos de labor constituida a base de especies secas y frías (*ch`uña*, *jawas muti*, papa cocida y algo de queso con *wayk`a*).

⁷ En las inmediaciones del Cantón de Ajllata Grande (Provincia Omasuyos, departamento de La Paz), la oveja es un bienpreciado y no demasiado abundante. Su consumo en las celebraciones festivas resulta frecuente, no así en el dominio ordinario. Sin embargo, los ajllateños acostumbran carrear una oveja en el invierno altiplánico que las mujeres hacen durar, ya en forma de *chaluna* o *charki* salado, varias semanas (algunas alardean que incluso meses, lo que repercute en su calidad de mujer hacendosa y responsable) lo que permite aportar una pincelada de sabor a las sopas cotidianas. El ganado, particularmente la oveja y el chanco constituyen los reservorios económicos más importantes del campesinado aymara en época de crisis por la facilidad con que suele trocarse en dinero efectivo (Xavier Albó, comunicación personal).

⁸ No hay que mezclar los alimentos de carácter «cálido» con los «frescos» ya que distorsionan el equilibrio térmico del cuerpo ocasionando diversos disturbios y alteraciones cor-

de exceso de trabajo en parcelas alejadas del hogar, se prepara una «merienda» a base de papas cocidas, *ch'uñu*, *kalla*, *jawas muti*, *tunqu muti*, queso y un aderezo de ají encebollado servido en un plato colectivo del que cada cual consume a su gusto. Las viandas se disponen sobre *inkuñas*⁹ o frazadas, según el número de los participantes. La diferenciación propia de la comida rural en el hogar, se trastoca en esta aparente mezcla indiferenciada de viandas y consumidores; si bien, alimentos y bebida continúan mostrando dominios cronológicamente distantes y se evita, igualmente, la mezcla indiscriminada de viandas «cálidas» y «frescas».

Después del «tesito» de media tarde acompañado de *pitu* o pan, según las posibilidades de la familia, hay que esperar hasta la cena (a partir de las 19 horas) para realizar la última comida. La cena consiste nuevamente en una sopa aliñada con *jallpa wayk`a* que se acompaña con tubérculos secos o papas cocidas.

Esta breve reseña sobre la comida ordinaria campesina resalta la importancia genérica de la diferenciación de alimentos según el carácter que se les atribuye, cálidos o frescos, la separación pertinente entre sólidos y líquidos, comida y bebida, así como la estricta categorización de los comensales y el pertinente orden en el que son atendidos, hombres y ancianos en primer lugar frente a mujeres y niños luego, según recomiendan las maneras de mesa y cortesía aymaras (Johnsson 1986). Por otra parte, la comida rural otorga una importante relevancia a los productos «secos» y «duros» capaces de conservar sus propiedades frente al paso del tiempo, lo que les hace sumamente propicios de cara al almacenaje en la lucha cotidiana por la subsistencia.

EL CUERPO BIOLÓGICO

El éxito contra la putrefacción que presentan los alimentos ordinarios del altiplano aymara se aplica al propio organismo cuando se trata de evaluar la dureza y resistencia del cuerpo humano ante las amenazas de la enfermedad. Viandas secas y duraderas, «comida de indios», producen cuerpos igualmente recios y resistentes a la enfermedad, «cuerpos de indios».

Los alimentos secos y duros integran el cuerpo campesino caracterizado, desde la perspectiva aymara, por su fortaleza ante las enfermedades, siempre

porales (Ortega, 1980: 115-139). Foster (1980: 126) considera el concepto térmico de los contrarios de inspiración hipocrática e introducido en América Latina por los españoles; Bastien (1986: 18-22) por su parte, considera que el concepto estaba, al menos parcialmente, presente en los Andes antes de la llegada de los españoles.

⁹ Tejido rectangular más amplio que el *tari* que es utilizado para transporte y carga de materiales diversos así como «mantel» para las comidas colectivas.

que permanezca... cerrado, que no sea abierto a la impertinente curiosidad de los cirujanos. El cuerpo ha de permanecer cerrado, «como una piedra», en términos de uno de los maestros rituales más prestigiosos del Cantón de Ajllata Grande, en las cercanías de la capital provincial de Omasuyos, Achacachi. El cuerpo seco y cerrado, a imagen de la piedra, máximo exponente de dureza y resistencia al paso del tiempo, constituye el ejemplo figurado de los *jaqi* aymaras¹⁰.

La asimilación del cuerpo humano cerrado a imagen y semejanza de la piedra aproxima la identificación de los aymaras con los cerros, peñas y montañas, lugar de los *achachilas* tutelares del grupo¹¹. Los seres humanos y los que protegen los distintos avatares de la vida, ejerciendo diferentes niveles de tutela sobre ella, adoptan una semejante naturaleza corpórea, la piedra es su referente orgánico identificativo.

La discusión que suscitó durante la asamblea con respecto al cólera fue considerada de escasa entidad y relevancia para el sector campesino, en razón de la dieta autóctona y sus características de dureza y resistencia extrapolables a sus cuerpos cerrados; sin embargo sí fue considerado problema acuciante en el caso de los núcleos urbanos. Si, como adelantaban los noticieros radiofónicos aymaras, El Alto o La Paz iban a ser alcanzados por el cólera, la asamblea estaba de acuerdo en aventurar graves problemas de salud y mortandad. En la ciudad, por lo que comen, dicen que enferman tanto. Especialmente los alimentos «ricos», el exceso de grasas que engorda los cuerpos y los hace «blandos» y vulnerables a la enfermedad.

El caso de los criollos y *gringos* resultaba especialmente dramático, según sus apreciaciones. Basta con observar la educación culinaria de algunos de estos «personajes», su tendencia a la comida enlatada, las precauciones higiénicas y su forma torpe de desenvolverse entre las chacras y laderas, para apreciar una escasa fortaleza adaptativa al entorno físico altiplánico, así como una alarmante debilidad en sus cuerpos.

Las gentes de la ciudad, particularmente los blancos y criollos, resultan especialmente vulnerables a la «enfermedad de los doctores» por el carácter endeble de sus cuerpos, configurados con sustancias «ricas», pero perede-

¹⁰ *Jaqi*: «Persona». Se aplica a los hombres y mujeres que adquieren la expresión máxima de madurez y responsabilidad en el seno comunitario. A partir del matrimonio y de la «techada» del nuevo hogar de la pareja, los novios adquieren la consideración de «personas», maduras, adultas que deben incorporarse a las responsabilidades colectivas, mediante el desempeño de los cargos correspondientes, beneficiándose de los derechos que la comunidad ofrece a sus miembros.

¹¹ Protectores genéricos de las sociedades aymaras; los más poderosos son las grandes montañas de la Cordillera Oriental andina, con sus nieves perpetuas. Cada comunidad posee su propio *achachila* de menor prestigio que los más prestigiosos nevados, pero de mayor incidencia en la vida cotidiana de la comunidad altiplánica.

ras: «Por lo que comen será que enferman tanto», considera Pedro Chura, maestro rural aymara. A los blancos y criollos, conceptualizados despectivamente como *q`aras*, se les achaca una gran indolencia y flojera en el trabajo; una incapacidad física que se demuestra en su caminar cansino, agotamiento rápido, inadaptación al medio rural, rechazo de la comida campesina, etc., factores que hacen dudar incluso de su propia condición de «personas».

La «mezcla» parece constituir un exponente característico del almuerzo ciudadano respecto a los usos y costumbres rurales, por cuanto, no sólo se consume «el segundo» detrás de la sopa de forma consecutiva sino que la bebida y la comida se degustan de forma simultánea, siempre que lo permita la economía del comensal. La abundancia de alimentos preparados a base de sémola de trigo en forma de pastas (denominadas genéricamente «fideo»), las posibilidades de consumo de arroz y la localización de «dulces» son factores culinarios que identifican a los núcleos urbanos. Resulta igualmente típico de la ciudad el consumo de picante (ají rebajado) en forma de una salsa «suave», en comparación con la *jallpa wayk`a* campesina, que se conoce como *llajwa* y que otorga, desde la perspectiva campesina, cierto cariz «afeminado» a sus comensales¹². En cualquier caso, la comida ciudadana puede responder a una opción personal individualizada en función del tiempo disponible. En el campo resulta muy extraño que alguien coma solo y fuera del horario socialmente establecido.

Este tipo de conflicto culinario que está vinculado a las fórmulas del poder y del prestigio entre *jaqis* y *q`aras* resulta a mi entender muy pertinente en el asunto que nos ocupa. La importancia de la comida como valor vinculante y objeto privilegiado de reciprocidad considerado por los *jaqis* aymaras, especialmente en los acontecimientos públicos no exentos de cierto carácter ceremonial, contrasta con el aspecto privado y utilitario que los *q`aras* le otorgan, como objeto de uso y consumo inmediato, cuando no como simple mercancía. Por otra parte, la tendencia a la conversación de los mestizos y blancos, durante las comidas, sorprende por el talante íntimo y privado con el que debe realizarse la comida en el espacio doméstico aymara.

Por otro lado, los dones alimenticios son considerados por los aymaras fruto de la reciprocidad mantenida con un medio ecológico que es atendido y alimentado escrupulosamente (Kessel & Condori 1992)¹³. Esta costumbre de «pagar» mediante ofrendas complejas a los seres tutelares del altiplano,

¹² «Comer sin picante no es comer», me indica Carmelo Condori al tiempo que recuerda los concursos de ingesta de *locotos* picantes entre sus compadres y amigos de La Paz como atributo de «hombria» en función de la capacidad de aguante demostrada. El azúcar, y lo dulce en general es considerado más apropiado para mujeres y niños.

¹³ Sobre las peculiaridades de las ofrendas rituales, *mesas*, sus ingredientes y contexto de empleo ver Fernández (1995a; 1995b; 1997a); Girault (1988: 158-313); Rösing (1990; 1991; 1992; 1993; 1995; 1996); Valderrama & Escalante (1988).

extendida a diferentes sectores de los Andes (Contreras 1985; Wachtel 1990), constituye fiel reflejo de lo demandado por las huacas que ya están secas y muertas de hambre por el descuido de los indios que no les sacrifican sus comidas predilectas. Los campesinos aymaras justifican las épocas de penuria, las intensas sequías que han afectado a diferentes regiones del altiplano, desgracias personales y familiares por este tipo de olvido y la renuncia al reconocimiento de la importancia y eficacia de «pagar» con *mesas*. La incredulidad de ciertos miembros representativos de las comunidades aymaras, respecto a la utilidad de las ofrendas complejas es otro elemento de choque y conflicto entre los detentadores de la «costumbre» y las nuevas expectativas de cambio en las sociedades aymaras. Curiosamente, los jóvenes, supuestamente descreídos, insisten en que van a hacer conservar dicha costumbre, especialmente en situación de crisis o enfermedad¹⁴.

EL CUERPO «SOCIAL»

El cuerpo humano es considerado una unidad cerrada, duro y resistente; lo que se desprende de él, cabello, uñas, y heces hay que ocultarlo o quemarlo, puesto que puede ser empleado por los *layqas*, especialistas rituales malignos, para hacer «daño» y causar enfermedades en las personas. Si el modelo de cuerpo humano a imitar es la piedra, por el carácter hermético que presenta ante la enfermedad, el cuerpo social y el entorno comunitario adquieren idéntico valor.

Una de las primeras consejas que un extranjero aprende en la convivencia diaria en el altiplano aymara es a esperar a que los dueños de la casa le inviten a uno a pasar al interior de la estancia, cuando lo estimen oportuno. Las diferentes unidades de parentela donde se levantan las casas, dispersas sobre el espacio comunitario, están «cerradas» a las visitas inesperadas. Pocas cosas exasperan más, como muestra resaltable de mala educación y descortesía, que introducirse en casas ajenas sin esperar a ser previamente invitados por sus propietarios. Desde el umbral de la puerta que separa el camino

¹⁴ El poder «indio» de la mesa es curiosamente reclamado por los «no indios» en la ciudad de La Paz, la víspera del Primero de agosto, coincidiendo con la práctica de sacrificios de *mesas* en el altiplano, para favorecer la prosperidad de negocios, empresas particulares e intereses familiares (Fernández 1996). En este contexto tanto los residentes aymaras como las élites paceñas se aglutinan en torno a un objeto ritual como la *mesa* reclamando deseos adaptados a sus propios intereses de clase, pero no deja de llamar la atención el efecto transversal y vertebrador que la *mesa* logra en esta situación específica. «Si los campesinos lo hacen... por algo será; ellos saben por qué», me comentaba un arquitecto criollo empeñado en pagar una *mesa* para el beneficio de su último proyecto, un edificio de apartamentos situado en una de las mejores zonas de La Paz.

o las chacras de labor del espacio doméstico, es preciso hacer conocer nuestra presencia a los que se encuentra dentro, gritándoles para llamar su atención: «Utani! anumaraki» («¡el dueño de la casa!, cuidado con el perro»). Si tenemos más confianza con los amos de la casa y no nos escuchan, particularmente de noche, cuando la familia ya está acostada, podemos lanzar alguna piedra desde el exterior sobre el techo de totora o calamina, para dar a conocer nuestra posición. En cualquier caso, el espacio doméstico no puede ser violentado, sin el permiso expreso de sus dueños.

Las puertas del espacio doméstico aymara en las orillas del lago Titicaca pueden estar abiertas o cerradas cuando no están los inquilinos. En cualquier caso, a pesar de estar abiertas, todos los comuneros saben que no pueden entrar en las casas ajenas cuando los dueños no están; es como si, efectivamente se encontraran herméticamente cerradas.

La casa campesina se va *pirqiando* (tabicando) de forma que resulte lo más sólida posible. Para ello es preciso tomar ciertas precauciones rituales. Los cimientos de la nueva casa son atendidos de forma especial con sucesivas *ch'allas* de alcohol y ofrendas de coca. El «bautizo» de *kunturmamani*, el nuevo hogar, se efectúa con sal en las cuatro esquinas de la casa, comenzando por la derecha, en sentido contrario a las agujas del reloj, tal y como recomienda el movimiento de cierre ceremonial característico en las comunidades próximas al lago Titicaca¹⁵. Las paredes de la nueva casa y su techo se bendicen de igual forma con las libaciones correspondientes de alcohol y coca. La casa sin techar resulta un conjunto de excesiva apertura, sumamente peligroso para los que se encargan de la techada quienes deben afrontar los riesgos con abundante *akulli* de coca y «trago» de alcohol (Palacios 1982). No en vano la casa y el espacio doméstico se caracterizan por su grado de intimidad y privacidad que sólo se consigue en tanto en cuanto se encuentre suficientemente clausurado frente al exterior.

Las casas más antiguas carecen de ventanas, o bien son muy pequeñas. El escape de humos era, junto con la puerta de acceso a la habitación residencial, el principal respiradero de ventilación con que contaban. La casa de entonces era una construcción físicamente cerrada y clausurada sobre el dominio externo; su construcción todavía se inspira en las artes del tejido, tabicando los muros de forma «tupida», para que no sean vulnerados con facilidad, ni la estructura se agriete. La estabilidad arquitectónica y la calidad de vida que se realiza dentro, depende de su grado de hermetismo y cierre. Si la casa no se ha tabicado a conciencia utilizando los recursos ceremoniales de rigor (*ch'allas*, libaciones, *akulli* de coca y *mesas*), es probable que se agriete, que se abra en extremo y caiga sobre sus descuidados inquilinos. Los me-

¹⁵ Wachtel (1985) constata en relación con los Urus y sus campos de cultivo, idéntico sentido de cierre y protección.

canismos de carácter ceremonial que se efectúan durante la construcción de la casa evitan esta circunstancia.

La vida que se realiza en el espacio doméstico debe quedar al margen de la curiosidad ajena. No sólo es preciso respetar la intimidad del hogar haciendo notar nuestra presencia desde el exterior, sino que las propias actividades que se producen en el seno de la casa deben evitar fomentar la suspicacia y curiosidad del entorno comunitario. Los muchachos que regresan del colegio, ya mediada la tarde, comen sus sopas frías, con tal de no encender el *qhiri awichu* (fogón campesino efectuado con barro) para que el humo no delate ante la comunidad el inusual uso de la cocina.

La casa es el espacio íntimo de máxima privacidad cuyo carácter se muestra físicamente con los recintos amurallados que protegen las diferentes edificaciones y el conjunto común compartido por los miembros de la misma unidad de parentela ubicados sobre la *sayaña* principal. Los hermanos tras el matrimonio viven en casas independientes con sus respectivas familias, pero dentro de la *sayaña* familiar y compartiendo su parte del muro que rodea y «cierra» las posesiones y chacras contenidas en dicho espacio. Este espacio doméstico es el que las mujeres aymara guardan con poderoso celo puesto que son ellas las responsables de su mantenimiento.

El cuerpo humano, la unidad doméstica y la propia comunidad han de permanecer clausurados ante lo externo, como medida profiláctica capaz de prevenir catástrofes colectivas, conflictos familiares y enfermedades resultantes de la excesiva vulnerabilidad que propician las «aperturas». La comunidad cuida de forma exprefesa su intimidad y grado de cierre, en circunstancias particularmente críticas como las que se producen bajo la amenaza del granizo (*chhixchhi*). La costumbre comentada por los maestros ceremoniales más veteranos y de mayor prestigio, para evitar la desagradable visita del «flojo» anciano que personaliza el granizo, consistía en «pagar» ofrendas complejas (*mesas*) a los diferentes *achachilas* que rodean el espacio comunitario, en sentido contrario a las agujas del reloj, con la intención de que la nube de granizo no penetrase en el espacio comunitario y fuera a otros sectores a golpear la cosecha.

La comunidad y su espacio cultural, donde los seres tutelares del altiplano ejercen su misión protectora, es susceptible de ser cerrado ante los momentos de especial congoja. En los casos de sequía persistente las comunidades hacen gala de ceremonias de solicitud de perdón y disculpa colectiva desde alguno de los lugares de peculiar prestigio ritual que rodea sus contornos. La comunidad tensa sus lazos de solidaridad e involucra a los personajes que propician la existencia y la vida en el altiplano.

EL CUERPO SIMBÓLICO

«Como una piedra grande siempre (...) como nuestro cuerpo. Todo nuestro cuerpo tiene que estar así ya es eso. Nuestro cuerpo está junto pues. Todas las cositas, nuestro cuerpo tiene que sacar, ¡jalonear pues! Como cuerpo nuestro es pues eso (la mesa). A nuestros cuerpos nos ataca cualquier enfermedad, entonces esa enfermedad tiene que salir; a la mesa tiene que salir. Así esa mesa tiene que ir a... ¡partes!, el cerro, los ríos... ¿a dónde será? para desampararlo. Como un cambio es pues ya para los enfermos. Así se prepara.» (Carmelo Condori, *Ch'amakani*, Prov. Omasuyo, La Paz)

La ofrenda ceremonial o *mesa* es un conjunto cerrado, un cuerpo constituido por la serie de sustancias que la integran. Las hojas de coca, los nódulos de grasa, los *chiwchis*, los dulces, las especias herbáceas y los panes dorado y plateado que forman parte de la ofrenda se disponen en sentido contrario a las agujas del reloj, configurando un objeto ceremonial clausurado. Los seres tutelares incluidos en la elaboración del plato a quienes se agasaja con la ofrenda participan junto al paciente, representado a través de sus almas o «sombras» (ajayu, animo, coraje), que son incluidas, junto a su familia y el propio *kunturmamani* en el preparado ritual (Fernández 1994; 1995a; 1995b).

El cuerpo del paciente, configurado con los ingredientes de la *mesa*, adquiere una dimensión cosmológica, al hacer referencia a los diversos seres tutelares y direcciones ceremoniales en el espacio que lo constituyen. El cuerpo del paciente no es tan sólo un espacio sometido por la aflicción sino un cuerpo ceremonial, un dominio o espacio ritual que aparece elaborado y minuciosamente constituido por los ingredientes de la ofrenda. De esta forma el *yatiri* accede, se proyecta, al interior del cuerpo del paciente, sin necesidad de abrirlo. Reproduce un cuerpo perfecto, cuerpo biológico, social y ceremonial con las diferentes especias rituales, destinadas a configurar un cuerpo cerrado y que será ofrecido por la salud del paciente, a cambio de la «sombra» que ha sido recluida contra su voluntad (Fernández 1997b; Polia 1989).

En este entorno social y cultural donde el cuerpo humano es empleado como referente del espacio físico y ceremonial altiplánico en el que las sociedades aymaras viven, contemplando lo más saludable de las prácticas terapéuticas en razón de su hermetismo y aparente despreocupación por el plano físico de las enfermedades relacionadas con los síndromes culturales más graves, se produce el choque, enfrentamiento, rivalidad y complementación, que de todo hay, con las formas características que adquiere la medicina convencional.

Las enfermedades «de la gente», aquellas para cuya sanación el *yatiri* es competente, frente a las enfermedades «del doctor», «transfusión» o «vacuna», cuya resolución compete al médico, plantea una serie de ofertas y alternativas que el paciente no duda en combinar cuando se producen circunstancias favorables.

Los tratamientos del médico se consideran eficaces para las gentes de la ciudad, los criollos y blancos, no así para el campesino. El cuerpo campesino elaborado con productos secos y resistentes no puede acostumbrarse a los fármacos.

Algunos maestros ceremoniales, *yatiris*, me han asegurado que los niños que nacen en los hospitales y postas ya no pueden ser atendidos con las formas de terapia tradicionales puesto que su cuerpo ya se ha «acostumbrado» a los fármacos, perdiendo eficacia la terapia amerindia. Son cuerpos «conquistados» en el plano terapéutico por el médico y la institución hospitalaria, en definitiva, por las formas del «poder» estatal urbano, asociado al campo de la medicina.

Hace algún tiempo, Arriaga (1968) llamaba la atención sobre este aspecto, al describir algunas prácticas ceremoniales vigentes en los Andes durante las visitas de los padres doctrineros:

«... Antes de que fuese el visitador Hernando de Avendaño hicieron su sacrificio y le quemaron, como ellos dicen su alma, haciendo un bultillo o una figurilla de sebo y quemándola, y así dicen que queman el alma del juez, o la persona cuya alma queman, se entontezca y no tenga entendimiento ni corazón, que estas son sus frases. Hacen esto con una circunstancia particular, que si el alma que han de quemar es español, han de hacer la figurilla que ha de ser quemada con sebo o manteca de puerco, porque dicen que el alma del Viracocha no come sebo de las llamas, y si es el alma que han de quemar de indio, se hace con estotro sebo (Bira, sebo de los carneros) y mezclan también harina de maíz, y cuando la del español harina de trigo» (Arriaga [1621] 1968: 210-211).

En el caso del texto de Arriaga, el «doble» o la «imagen» del visitador Hernando de Avendaño debe configurarse con los dones alimenticios característicos de los extranjeros: Manteca de cerdo y trigo. El cuerpo del indio sin embargo está hecho de otros ingredientes como grasa de llama y harina de maíz. El motivo de tan meticulosa diferenciación en las especies escogidas para construir el «doble» graso de un cuerpo humano radica en la eficacia del daño que se pretende lograr («se entontezca y no tenga entendimiento ni corazón») seduciendo el apetito correspondiente de los receptores de cada ofrenda (el alma del Viracocha no come sebo de las llamas). El alimento propio de indios o españoles configura «cuerpos» diferenciados que posibilitan

un acceso igualmente distinto a las patologías y enfermedades características, así como a los procesos terapéuticos que son pertinentes en cada caso.

Los cuerpos humanos son resultado de lo que se come y en este sentido, diferentes los de los *jaqi* del que atesoran los *q`aras* y mestizos; como muestra el documento colonial, también era preciso utilizar diferentes especias representativas de cuerpos de indios y de españoles para su tratamiento ceremonial.

Los fármacos atesoran cierta ambigüedad; se consideran poderosos en tanto en cuanto son caros, pero existe cierto recelo y desconfianza en su empleo, al no «estar acostumbrados» en su consumo, por lo que no resulta raro que, una vez recetados, si la forma del encuentro efectuado en la posta con el médico o sanitario responsable no ha resultado todo lo fecunda que cabía esperar, descansen indefinidamente en la repisa de cualquier estante o perdido entre los abalorios situados sobre el catre matrimonial.

El valor otorgado al cuerpo como objeto cerrado hace sumamente difícil plantear el empleo de estrategias clínicas agresivas con el cuerpo humano. Los análisis sanguíneos producen inquietud y recelo en la comunidad y se achaca al médico y a la propia institución hospitalaria un empleo fraudulento para la sangre que se extrae. «Es para colocar a otros y hacer plata», comentan los campesinos, relacionando el quehacer de los médicos e instituciones sanitarias con el del propio *kharisiri*, un peculiar «sacamantecas».

Las vacunas producen semejantes celos y sospechas. No hace mucho tiempo, la prensa boliviana, concretamente «El Diario» del 25 de Julio de 1995 se hacía eco, en la página ocho, de una campaña «exitosa» de vacunación efectuada entre la población infantil de la ciudad de El Alto, señalando que se había efectuado un «rastreo casa por casa» en los sectores marginales donde reside la población de origen aymara, lo que ilustra con suficiente elocuencia el rechazo manifiesto hacia la instrumentación clínica de la vacuna. Por otra parte, los campesinos desconfían de las campañas promulgadas por los servicios de salud estatales y ONGs concertadas. Los precedentes históricos del abuso y la manipulación resultan demasiado obvios como para comentarlos respecto a la desconfianza que produce cualquier asunto que se «ofrezca» desde el Estado. La vacuna va en contra el hermetismo del cuerpo y del grupo social. «Para humillarnos, para hacernos dóciles, para que no tengamos familia», comentan los representantes del magisterio rural aymara la finalidad «contranatura» de la vacuna, considerada como práctica perniciosa que pretende «abrirlos» al poder estatal, debilitando su resistencia.

En este contexto no resulta extraña la desconfianza suscitada por el anteproyecto de ley sobre trasplantes y su devolución por el cuadro dirigente de la CSUTCB (Confederación Sindical Única de Trabajadores Campesinos de Bolivia). Las palabras de un senador médico boliviano: «¡Cómo se puede explicar la ley a débiles mentales!....», no ayudan demasiado a dialogar con

sensatez sobre este aspecto. El rechazo a los cuerpos «abiertos», el temor manifiesto por el posible tráfico de órganos, la manipulación política y social que pueda hacerse de esta norma, juega en contra de su implantación en Bolivia.

La violencia que supone abrir lo que debe permanecer cerrado se aplica a la esfera orgánica e igualmente a la ética y moral de los enfermos. La desnudez pretendida de los pacientes en las postas y hospitales produce un importante rechazo entre las mujeres aymaras (Dibbits 1994: 41-52; Tahipamu 1994: 81-91). Los cuerpos abiertos muestran la intimidad de lo que debiera permanecer en el dominio privado, oculto a toda mirada indiscreta. Los médicos operan «para curiosar», para mirar adentro y poner en evidencia pública lo que debiera permanecer en la intimidad más estricta.

La actuación del *yatiri* se ejecuta en el dominio privado, en el interior del hogar, ya sea en la cocina o en el cuarto donde se encuentre el doliente; lejos de la curiosidad ajena. Es en el espacio doméstico donde el problema de salud es planteado en sus justos términos y orientada su solución según las apreciaciones del *yatiri*, en estrecha colaboración con la familia del enfermo.

La sala de espera de la institución hospitalaria y el tiempo, habitualmente escaso, que el médico o sanitario convencionales dedican a la consulta, suele sorprender a los pacientes aymara que acuden a las postas: «Así no más me ha dicho. Sano, sano me ha dicho, pero no estoy sano, estoy enfermo» (Macario Vargas, Qurpa).

El *yatiri* trabaja durante toda la noche; no atiende a más de un enfermo por sesión y participa de las formas de integración social propias del entorno doméstico aymara (*akulli* de coca, trago, cigarrillo y comida). Esta forma de relacionar la terapia con los cauces habituales del dominio doméstico y sus características, choca con la habitual frialdad de trato recibido en las instituciones sanitarias y los servicios de atención «públicos», donde resulta difícil establecer los cauces de confianza y confianza estipulados; esta parcela suele ser cubierta, en lo posible, por los auxiliares aymaras que secundan la actuación de los médicos responsables del puesto. Los pacientes aymara se quejan de la falta de diálogo «el médico no confía lo que hace; juega con los aparatos», circunstancia que acrecienta la desconfianza de los pacientes en sus procedimientos terapéuticos.

No pueden sorprendernos ciertas tendencias de rechazo y actitudes reacias a las técnicas de los médicos y asistentes sanitarios que institucionalizado en los términos de «inyección», «vacuna» o «transfusión» denota una preocupación latente entre los aymaras por las «herramientas» que el médico utiliza, especialmente proclives a interrumpir el hermetismo del cuerpo, abriendo, introduciendo o extrayendo sustancias vitales de su interior. De esta forma no resulta extraño que exista cierto rechazo a las campañas de vacunación (Bastien 1989: 172; 1994: 3-23) o que los procedimientos del mé-

dico se identifiquen con los del maléfico *kharisiri*, no en vano conocido como «operador», cuya técnica fundamental de extracción de grasa y sangre consiste en el uso de una «maquinita» a modo de jeringa que, según los testimonios recogidos, introduce en la víctima sin que esta lo aprecie porque ha sido previamente adormecida.

Cuerpos «abiertos» y «cerrados», vulnerables o invulnerables son aspectos definidos culturalmente que resultan difícilmente conciliables con campañas de vacunación, inyecciones o transfusiones que han quedado como muestras patéticas de lo más representativo de la medicina occidental, cuyo utillaje terapéutico otorga un protagonismo esencial al cuerpo físico frente al corpus de etiologías y remedios terapéuticos aymaras capaces de interactuar sobre el organismo sin necesidad de violentar su aconsejable cerrojo.

Este cuerpo biológico y socialmente conceptualizado como «distinto», que caracteriza a seres humanos cultural y anatómicamente diferentes, es el resultado de una especialización dietética concreta; «fabricado», con diferentes sustancias alimenticias y susceptible de ser dañado de diversas formas, según estipule y defina específicamente cada cultura (Díaz Maderuelo 1983: 197-206).

Los equipos médicos que trabajan en el altiplano aymara obtienen mejores rendimientos en su servicio de atención sanitaria, cuando conocen algunas «claves» culturales del grupo donde pretenden ejercer. Plantear los problemas de salud en términos culturalmente traducibles favorece cierta complicidad entre médicos, *yatiris* y enfermos aymaras. Algunos *yatiris* reclaman su presencia junto a los médicos en las postas, otros lo consideran inapropiado; el médico tiene sus técnicas y su poder, el *yatiri*, los que le corresponden dentro de sus competencias. Una auxiliar sanitaria aymara me confesaba, en ausencia de los médicos que dirigían la posta, que ella animaba a las pacientes a consultar a los *yatiris*; la medicina tradicional y la medicina occidental deben ser, según sus palabras, *chachawarmi*, es decir, caminar parejas, como «hombre y mujer», estableciendo esa unión solidaria propia de los *jaqi* aymara.

«NI SE VISTIESEN ROPAS DE CASTILLA...»

El último aspecto contemplado en la conseja amenazante de las huacas, se refiere a la «moda». Las ropas empleadas por los indígenas, frente a las propias de los castellanos.

El atuendo es empleado en la actualidad por los grupos aymaras para mostrar matices sutiles de diferenciación social y étnica entre los diferentes grupos y clases que integran la compleja sociedad boliviana. La ads-

cripción a lo indígena marginal o al grupo dominante adquiere ciertas peculiaridades en relación con el vestuario adoptado por los varones y las mujeres aymaras.

La falda de amplio vuelo, conocida como «pollera», de origen colonial hispánico, se ha convertido en signo identificativo de la mujer aymara. Posee una valoración indígena diferenciada según el contexto social que consideremos. Es el atuendo considerado pertinente en las comunidades rurales, para la mujer, hasta el punto que algunas jóvenes que residen en la ciudad de La Paz o El Alto y regresan a sus comunidades de origen deben lucir la pollera, aunque en la ciudad se hayan hecho «de vestido», por la presión que ejerce la propia comunidad (Albó *et al.* 1983: 31).

La adopción del «vestido» y el abandono de la pollera es frecuente entre mujeres jóvenes, algunas residentes en La Paz desde niñas.

Si bien el abandono de la pollera, desde la perspectiva aymara rural implica cierto acercamiento a la cultura dominante, en desmedro de la indígena, no podemos establecer una adhesión automática, ni lingüística ni cultural al entorno mestizo criollo (Albó *et al.* 1983: 33).

Respecto a la pollera, la calidad de su tejido, el empleo de mandiles o delantales, una enagua interior (*manqancha*), la utilización festiva de varias polleras superpuestas y los motivos estéticos decorativos, establecen sugerentes destellos de diferenciación social y estatus entre las mujeres aymara; de igual forma, el uso de la pamela frente al sombrero de hongo, el peinado evitando las trenzas simétricas o los postizos y muy especialmente el empleo de aretes y pendientes, así como ciertas incrustaciones dentales, constituyen recursos empleados igualmente por las mujeres aymaras como elementos de distinción y estatus entre las residentes de la ciudad, lo que muestra de forma relevante la complejidad que en relación con los grados de adhesión social e identidad podemos localizar en el entorno aymara.

La estética adoptada por las sociedades aymaras posee una gran trascendencia en la desarticulación y el cambio social que no deja de mostrar una referencia marcada en el malestar y las congojas de los aymara contemporáneos. La «gente de pollera» y la gente de «vestido», muestra, no sólo una valoración estética sino la adhesión a diferentes modalidades culturales, relacionadas con la tradición y su referencia étnica y de clase, en un caso, o con la «modernidad» y la apuesta por el cambio cultural, en el otro. Este aspecto que produce indudables conflictos y desasosiegos en el seno de las familias aymaras, «Ya es de vestido», supone no sólo un cambio de imagen, sino, ante todo un cambio de ubicación sociocultural e incluso de estatus en la mujer aymara.

La presión social que incita al abandono de la «pollera» se observa con especial crudeza en ciertos sectores como el educativo donde se insta a las

muchachas a ir de vestido con el correspondiente batín o guardapolvo¹⁶. Por otra parte ciertas familias de alcurnia de los barrios de Calacoto en La Paz obligan a las sirvientas a adoptar el uniforme eliminando la pollera por las connotaciones habituales de suciedad y falta de higiene que se aplica tanto a la pollera en sí como a la mujer «india» que introducida en la ciudad a través del servicio doméstico es objeto de todo tipo de abusos (Cottle & Ruiz 1993: 163).

El *awayu* resiste mejor los avatares de estatus y prestigio que la moda femenina establece entre las mujeres aymaras. No es extraño observar en la ciudad a mujeres de «vestido» que utilizan el *awayu* multicolor para cargar a sus criaturas lactantes. Finalmente, las ventajas económicas de la ropa «moderna», más barata que las voluminosas polleras, ha dado lugar a otra modalidad de menor prestigio que el vestido; se trata de las mujeres «de pantalón», aquellas que optan por la variedad de pantalones tejanos que pueden encontrarse en La Paz a precios asequibles.

Respecto a los varones sucede otro tanto con relación a la prenda más característica como es el *ch'ullo* andino.

La facilidad con que el «maestro» Modesto Capcha adquiere el «rol» de campesino o de «residente» con sólo colocarse el *ch'ullu* multicolor o cambiarlo por la correspondiente gorra de *baseball* norteamericana, apenas cruzamos las primeras calles de la barriada de «Río Seco» en el vehículo que nos traslada desde el Lago Titicaca a la ciudad de La Paz, constituye un ejemplo elocuente del dominio que los aymara ejercen en el control de las pautas adaptativas pertinentes, sin dejar de ser ellos mismos. «Indio van a decir», comenta Modesto con una sonrisa elocuente al efectuar la «transformación». Apenas una prenda del vestuario implica una aproximación estética y cultural hacia «lo indio» o hacia «lo mestizo», según la dirección que muestra la carretera. La «maleta» aymara es el *q'ipi*, fardo o bulto amarrado a la espalda que acompaña al varón en sus desplazamientos. No pocas veces, como constatan Albó *et al.* (1983), dentro del *q'ipi* está el maletín o la bolsa de viaje más «propia» de los residentes de la ciudad y que se reserva para la urbe. La presencia de gafas oscuras es un elemento de distinción que utilizan los residentes cuando regresan al campo. Este objeto se ha incorporado como elemento escenográfico de las comparsas folklóricas y se emplea como aditamento seguro de los «doctorcitos» e «ingenieros» criollos que aparecen en las agrupaciones de baile.

Este interés por captar cierta afinidad estética, de corte mimético en el medio andino no resulta ajena tampoco a los «gringos» y turistas que enfun-

¹⁶ Recientemente, Lidia Katari, mujer del Vicepresidente de Bolivia, el aymara Víctor Hugo Cárdenas, reclamó el derecho de las mujeres aymaras a poder asistir a la universidad, a las normales rurales y a ejercer el magisterio con la pollera, definiéndola como «seña de identidad» de la cholita pachaña.

dados en chompas de motivos andinos y botas de montaña, caminan cargados de pelo y máquinas fotográficas como si fueran extensiones naturales de un organismo monstruoso.

Estas «formas humanas», queriendo pasar por «afines» a lo indígena a través de los elaborados diseños «andinos» para turistas (ponchos, chompas y capachos) remarcan la diferencia respecto a ellos, adoptando los referentes estéticos que caracterizan a los «otros» (tonos *ch`uqi*, «crudos» de sus ponchos, habitualmente de colores naturales, frente a los teñidos con viveza de los campesinos) los de aspecto humano, pero culturalmente «sospechosos», los que desprecian los valores más respetados por la tradición aymara, los que no comen como la «gente» (lo que les aleja de cualquier trato de confianza) y cuyo cuerpo, no soporta los rigores del altiplano tostándose y enfermando con facilidad dada su poca consistencia y endeblez de origen dietético¹⁷.

CONCLUSIONES

El cuerpo constituye la referencia sensible de lo que Anatlde Idoyaga (1988: 75) considera la «forma humana». Si bien existen diferencias en las dimensiones corporales de los miembros que integran el cuerpo humano la apreciación de este, en su conjunto, diferencia a los seres humanos de los que no lo son. El apelativo «persona» característico de los seres humanos «socializados» merced a los códigos de conducta pertinentes que las sociedades construyen, presenta ciertos caracteres atribuidos a los seres humanos definidos especialmente en términos culturales.

Una mala caligrafía como la que ostento a pesar de los desvelos de mis profesores durante los primeros años de aprendizaje y enseñanza básica fue caritativamente excusada por Severino Vila en El Alto de La Paz: «Para España estará bien» considerando que mi escritura en castellano debía razonablemente adaptarse a las condiciones «diferentes» del país. Por otra parte, recuerdo la renuencia y disgusto de un amigo aymara alteño, especialmente identificado con el carácter barbado de los *gringos* (de hecho alardeaba de un inhóspito bigote como signo de distinción) que no consideraba justificado

¹⁷ Cierta ocasión se presentó una visita de una legación diplomática a la comunidad donde me encontraba residiendo. El hijo de uno de los diplomáticos, un joven boliviano educado en Inglaterra se presentó con un *look* «andino-londinense», chompa multicolor, tejanos y *pi-chiqa*, coleta larga sujeta con una goma. Aquella tarde tuve que soportar permanentes bromas y chistes por parte de los padres de familia de la comunidad sorprendidos por el gusto de los gringos por las chompas de colores y la costumbre incomprensible por los tejanos fríos para el altiplano, sin el doble pantalón que acostumbran emplear los varones. La coleta sugirió bromas un tanto ácidas: «Joven Gerardo... ¡tu enamorada ha llegado!».

que me afeitase la barba; por toda respuesta: «¡Gringo eres pues!» y, por tanto, naturalmente barbado.

Un rostro barbado, una caligrafía, una moda en el vestido, unos gustos culinarios, una creencias religiosas esbozan, al igual que los cuerpos y las nociones culturales alusivas a la enfermedad, explicaciones coherentes sobre el «asombro» que produce lo ajeno así como la consolidación y reforzamiento de los valores propios.

Ser aymara, mestizo o criollo es cuestión, en primer lugar, de nacimiento, pero mostrarse suficientemente competente como «persona», *jaqi*, *runa* o *q'ara*, consolidando unas diferencias acentuadas frente a los «otros», depende de esa tenue pero persistente manipulación que sufrimos a través de los procesos de educativos de socialización cultural. De esta forma producimos estereotipos culturales propios y específicos que nos permiten situarnos en el mundo, en el lugar que consideramos oportuno, al tiempo que dotamos a los «otros» desconocidos de un marco de referencia diferente, minuciosamente diseñado en función de las semejanzas y fundamentalmente de las diferencias manifiestas frente a nuestro propio sistema cultural. Mientras así sea, la comida, el cuerpo, el vestido y la enfermedad serán motivo de asombro, duda, crítica y reflexión en el proceso de negociación de las identidades étnicas que se está efectuando, en relación con el resto de sociedades y «nacionalidades» que configuran el actual entramado social boliviano.

Pese a todo, da la sensación que la caracterización de «persona», en cuyo planteamiento, la comida, el cuerpo, la enfermedad o la moda, actúan como referentes étnicos, se negocia según las circunstancias que aquejan a los individuos en función de sus propios intereses.

Tal vez sea de esta forma, mediante imágenes socialmente construidas y enfrentadas entre lo propio y lo ajeno, lo conocido y lo extraño en los órdenes social, económico y cultural, la manera en que se tejen ciertos retazos de identidad. Rasgos y caracteres considerados más propios de unas «personas» que de otras «gentes»; en ocasiones firmes y difícilmente superables (particularmente las referidas al «orden» y al «poder») y en otros casos, según el proceso de negociación intercultural establecido, fácilmente asimilables o convertibles según los intereses, deseos e inquietudes formulados por las sociedades aymaras.

La amenaza de las huacas posee notable vigencia en la configuración de ciertos «retazos de resistencia» en lo que socialmente está reconocido como «la costumbre» o la «tradición» en el altiplano, frente a las formas de integración que propone el Estado. La comida, el cuerpo, las enfermedades y la moda, constituyen bocetos diferenciados de identidad que los aymara utilizan respecto al conjunto de la sociedad boliviana en función de sus intereses y de las posiciones de referencia que estimen oportuno alcanzar en cada contexto.

BIBLIOGRAFÍA

- ALBO, Xavier, Thomas GREAVES y Godofredo SANDOVAL
 1983 *Chukiyawu. La cara aymara de La Paz III. Cabalgando entre dos mundos.* Cuadernos de investigación CIPCA, 24. La Paz.
- ALBORNOZ, Cristóbal de
 1990 [1570] «Información de servicios. Huamanga». En MILLONES, Luis (Comp.) *El retorno de las huacas. Estudios y documentos del siglo XVI.* Instituto de Estudios Peruanos/Sociedad Peruana de Psicoanálisis. Lima.
- ARRIAGA, Pablo José de
 1968 «La extirpación de la idolatría en el Perú» [1621]. En *Crónicas peruanas de interés indígena.* Biblioteca de Autores Españoles. Madrid.
- BASTIEN, Joseph
 1986 «Etnofisiología andina. Evidencia lingüística, metafórica, etiológica y etnofarmacológica para conceptos Andinos sobre el cuerpo». *Arinsana*, 1: 5-24. Cusco.
 1989 «Shamán contra enfermero en los Andes bolivianos». *Allpanchis Phuturinqa*, 31: 163-197. Sicuani-Cusco.
 1994 «Comunicación intercultural sobre vacunación tetánica en Bolivia». *Arinsana*, 15: Caracas.
- CONTRERAS, Jesús
 1985 *Subsistencia, ritual y poder en los Andes.* Mitre. Barcelona.
- COTILE, Patricia, y Carmen Beatriz RUIZ
 1993 «La violenta vida cotidiana». En Albo, Xavier & Barrios, Raúl (Coord.) *Violencias encubiertas en Bolivia II. Coca, vida cotidiana y comunicación*, pp. 81-189. CIPCA-ARUWIRI. La Paz.
- DÍAZ MADERUELO, Rafael
 1983 «Sobre el valor simbólico de la enfermedad en el Nordeste brasileño». *Revista Española de Antropología Americana*, 13: 197-206. Madrid.
- DIBBITS, Inneke
 1994 *Lo que puede el sentimiento.* Tahipamu. La Paz.
- FERNÁNDEZ, Gerardo
 1994 «El banquete aymara: Aspectos simbólicos de las mesas rituales aymaras». *Revista Andina*, 23: 155-189. Cusco.
 1995a *El banquete aymara: Mesas y yatiris.* Biblioteca Andina, 15. HISBOL. La Paz.
 1995b «Ofrenda, ritual y terapia: Las mesas aymaras. *Revista Española de Antropología Americana*, 25: 153-180. Madrid.
 1996 «El mundo 'abierto': Agosto y Semana Santa en las celebraciones rituales aymaras». *Revista Española de Antropología Americana*, 26: 205-229. Madrid.
 1997a *Entre la repugnancia y la seducción: Ofrendas complejas en los Andes del Sur.* Centro de Estudios Regionales Andinos «Bartolomé de las Casas». Cusco.

- 1997b «La tutela de las 'sombras': Enfermedad y cultura en el altiplano aymara». En Gutiérrez, Manuel (Comp.) *Almas y cuerpos indígenas de América. Diálogos amerindios*. Casa de América. Madrid (En prensa).
- FOSTER, George M.
1980 «Relaciones entre la medicina popular española y latinoamericana» En Kenny Michael & De Miguel, Jesús M. (Comp.) *La Antropología Médica en España*, pp. 123-147. Anagrama. Barcelona.
- GIRAULT, Louis
1988 *Rituales en las regiones andinas de Bolivia y Perú*. CERES/MUSEF/QUIPUS. La Paz.
- HATCH, John K.
1983 *Nuestros conocimientos. Prácticas agropecuarias tradicionales en Bolivia Vol. I: Región Altiplano*. MACA-AID-RDS. La Paz.
- IDOYAGA, Anatilde
1988 «La percepción de la forma en la definición de lo humano». *Cuadernos Prehispánicos*, 13: 75-109. Valladolid.
- JOHNSON, Mick
1986 *Food and Culture among Bolivian Aymara Symbolic Expressions of Social Relations*. Uppsala Studies in Cultural Anthropology, 7.
- KESSEL, Juan van, y Dionisio CONDORI
1992 *Criar la vida: Trabajo y tecnología en el mundo andino*. Vivarium. Santiago de Chile.
- MAMANI, Mauricio
1988 «Agricultura a los 4.000 metros». En Albo, Xavier (Comp.) *Raíces de América: El mundo aymara*, pp. 75-128. Alianza América/UNESCO, 13. Madrid.
- MOLINA, Cristóbal de
1989 «Relacion de las fábulas i ritos de los ingas...» [1581]. En Urbano, H. & Duviols, P. (Ed.) *Fábulas y mitos de los incas*. Historia 16. Madrid.
- ORTEGA, Fernando
1980 «La dicotomía caliente/frío en la medicina andina. El caso de San Pedro de Casta». *Debates en Antropología*, 5: 115-139. Lima.
- PALACIOS, Félix
1982 «El simbolismo aymara de la casa». *Boletín del Instituto de Estudios Aymaras*, 2 (12): 37-57. Chucuito.
- PAREDES, Antonio
1986 *La comida popular boliviana*. Librería Editorial Popular. La Paz.
- POLIA, Mario
1989 «'Contagio' y 'Pérdida de la sombra' en la teoría y práctica del curanderismo andino del Perú Septentrional: Provincias de Ayabaca y Huanca-bamba». *Anthropologica*, 7: 195-231. Lima.

RAMOS, Gabriela

- 1992 «Política eclesiástica y extirpación de la idolatría. Discursos y silencios en torno al Taqui Onqoy». *Revista Andina*, 19: 147-167. Cusco.

RÖSING, Ina

- 1990 *Introducción al Mundo Callawayaya. Curación ritual para vencer penas y tristezas*, vol. I. Estudios callawayas, I. Los Amigos del Libro. Cochabamba/La Paz.
- 1991 *Las almas nuevas del Mundo Callawayaya. Análisis de la curación ritual callawayaya para vencer penas y tristezas*, vol. II. Estudios Callawayas, I. Los Amigos del Libro. Cochabamba/La Paz.
- 1992 *La mesa blanca callawayaya. Una introducción*. Estudios Callawayas III. Cochabamba/La Paz.
- 1993 *La mesa blanca callawayaya. Variaciones locales y curación del susto*. Cochabamba/La Paz.
- 1995 *La mesa blanca callawayaya. Contribución al análisis. Observaciones intraculturales y transculturales*. Cochabamba/La Paz.
- 1996 *Rituales para llamar la lluvia. Rituales colectivos de la región kallawayaya en los Andes bolivianos*. Segundo ciclo de Ankari. Mundo Ankari, 5. Estudios kallawayas, 6. Los Amigos del Libro. Cochabamba/La Paz.

TAHIPAMU

- 1994 *Hagamos un nuevo trato. Mujeres de El Alto Sur hablan sobre su experiencia de dar a luz en centros hospitalarios*. GS/Tahipamu. HISBOL. La Paz.

TAYLOR, Gerald

- 1987 *Ritos y tradiciones de Huarochirí del siglo XVII*. Instituto de Estudios Peruanos. Lima.

VALDERRAMA, Ricardo, y Carmen ESCALANTE

- 1988 *Del Tata Mallku a la Mama Pacha. Riego, sociedad y ritos en los Andes peruanos*. DESCO. Lima.

WATCHEL, Nathan

- 1985 «La cuadratura de los dioses. Ritos y trabajos entre los Chipayas». *Runa*, 15: 11-42. Buenos Aires.
- 1990 *Le retour des ancêtres. Les Indiens Urus de Bolivie*. Editions Gallimard. París.