

**Asociación “Cajamarca, identidad y cultura”
Perú**

**MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS
Y YO
La artesanía, folclor y gastronomía
en mi país.**

Antología internacional concientizadora

TOMO 1

**SERIE
MUNDO MEJOR
8 / 10**

**Compilador
GUILLERMO BAZÁN BECERRA**

Cajamarca, 2019

**Asociación “Cajamarca, identidad y cultura”
Perú**

**MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO
La artesanía, folclor y gastronomía
en mi país.**

Antología internacional concientizadora

TOMO 1

**SERIE
MUNDO MEJOR
8 / 10**

**Compilador
GUILLERMO BAZÁN BECERRA**

© MISANCESTROS AUTÓCTONOS
YYO

**La artesanía, folclor y gastronomía
en mi país.**

Antología internacional concientizadora

TOMO 1

Serie Mundo Mejor, 8/10

Compilador:

Guillermo Bazán Becerra

gmbazanbecerra@gmail.com

Jirón Del Comercio 449

Celular 989324000

Cajamarca – Perú

Carátula, por concurso:

Ofelia Noemí Álvarez Churata (Arequipa, Perú)

Diseño: Guillermo Bazán Becerra

Diagramación, elaboración

y edición fotográfica:

Cortesía Asociación Cajamarca, Identidad y Cultura

Distribución gratuita en formato Pdf,
para libre impresión de los interesados,
sin alterar su estructura ni contenido.

Cajamarca, Perú

MMXIX

DEDICATORIA

A
nuestros antepasados, a su cultura y arte,
a su aporte anónimo injustamente
marginado, a sus genes que seguramente
llevamos por sobre nuestros complejos
deshumanizadores, con el afán que
podamos revalorar sus aportes
e imitarlos nosotros para hacer un
mundo mejor para nuestros descendientes.

Cuadro de reconocimientos

En orden alfabético, sin puesto secuencial.

Pergamino de honor:

Adolfo Ortiz Rodríguez ECUADOR - Celso Hernán Jiménez
Camacho PERÚ - Consuelo Lezcano Ruiz PERÚ -
Damaris Marrero CUBA - Elsa María Rojas ARGENTINA -
Escuela Regional de Arte Dante Nava PERÚ - Evelyn Umasi
Chilo PERÚ - Fidel Alcántara Lévano PERÚ - Gloria E
Rodríguez Albernaz URUGUAY - Isabel Panta Quehui PERÚ
- Jania Souza BRASIL - Javier Quispe Gamboa PERÚ - José
Hilton Rosa BRASIL - Joselyn Flores Corrales PERÚ -
Josselyn Estrella Lobos Palomino PERÚ - Luisa Zerbo
ARGENTINA - Miriam Zavala Gómez PERÚ - Mirtha Del
Valle Córdoba ARGENTINA - Norma Melgar de Jiménez
PERÚ - Ofelia Noemí Álvarez Churata PERÚ - Roberto
Martín Rodríguez Reyna PERÚ - Roxana Huanca Atahualpa
PERÚ - Yamily Falcon Sarkis MÉXICO

Menciones honrosas:

Alexander Darwin Llacsá Mamani PERÚ - Alvaro Thiago
Imanol Pauca Castillo PERÚ - Anna Lazo ARGENTINA -
Brithany Daleshka Ramos Otazu PERÚ - Carmen Luz Ayala
Olazábal PERÚ - Claudio Joseph Cutipa Mamani PERÚ -
Daniel de Culla ESPAÑA - Danny José Mullisaca Ccahuana
PERÚ - Dayana Dujuan Solís Pachacutec PERÚ -
Evelyn Deisi Gutiérrez Chambi PERÚ - Grace Hallasi Lima
PERÚ - Guadalupe Calcina Molina PERÚ - Hernán Llaca

Guillermo A. Bazán Becerra, compilador. A.C.I.C., Perú

Maquera PERÚ - Horacio Díaz ARGENTINA - Jean Pierre
Cuentas Salas PERÚ, Jhossep Mamani Estrada PERÚ -
Jhoselyn Molina Huamani PERÚ - José Ángel Antacie
Mayhua PERÚ - José Armando Jacobo Quicaña PERÚ -
Joselyn Miramira Tipula PERÚ - Juan José Orcoapaza Ccama
PERÚ, Rafael Méndez Rivas PERÚ - Karol Luisa León Ydme
PERÚ - Leonardo Villalba Cutipa PERÚ - Lidia Ponce
ARGENTINA - Lizeth Mileidy Carbajal Fernandez PERÚ -
Luis Angel Chacaltama Esquivel PERÚ - Luis Eugenio Muñiz
Guillén MÉXICO - Luis Manuel Santos Ríos MÉXICO -
Lyzely J Rodríguez Melgar PERÚ - Marcela Alejandra
Corvalán ARGENTINA BOLIVIA - María Esther Ruiz Zumel
ESPAÑA - Mayra Sofía Fajoo Apaza PERÚ - Mercedes
Sánchez ARGENTINA - Michael Jordan Jaramillo Parque
PERÚ - Nilda Spacapan ARGENTINA - Norma Etel Rojas
ARGENTINA - Paola Marroquín Pinto PERÚ - Patrick Mateo
Figueroa Lovón PERÚ - Priscila Mendoza Ccalachua PERÚ -
Regina Caciquinho BRASIL - Roberto Pino Choqueapaza
PERÚ - Silvia Aparecida Araujo BRASIL - Varenka de Fátima
Araújo BRASIL - Vita Palugan BRASIL - Yenny Aracely
Cuba Encinas PERÚ - Yennyfer Isabel Cabrera Bernal PERÚ

PRESENTACIÓN

La *Asociación Cajamarca Identidad y Cultura* sigue dando en este nuevo paso otra antología –la octava de diez que integran la Serie “Mundo Mejor”– y en esta oportunidad la carátula es producto de un novedoso concurso que convocamos a estudiantes del nivel de Secundaria. Han participado 15 alumnos de Arequipa. Luego de evaluar minuciosamente los dibujos presentados, resultó ganadora la alumna Ofelia Noemí Álvarez Churata, y en segundo puesto Yennyfer Isabel Cabrera Bernal, ambas de 15 años de edad y estudiantes de Cuarto Grado de Secundaria en la Institución Educativa “Antonio María Claret”, integrante de los Círculos de Colegios Católicos de Arequipa.

Como corresponde, la parte inicial de este libro está dedicada a la carátula y aparecen todos los trabajos elaborados. Ante este éxito convocaremos a similar concurso en las dos obras restantes de la serie Mundo Mejor. Esperamos que de otros países participen estudiantes adolescentes, o incluso niños, pero con absoluta libertad para que reflejen fielmente su propia y exclusiva creación.

Insisto en esa mi preocupación ya dicha en obras anteriores: gran parte de la juventud y estudiantes no dan atención a los temas en verdad importantes y necesarios para que nuestra realidad y el futuro cambien para mejor, como tampoco lo hacen los que deben conducirlos directamente y reorientar sus caminos. Ni qué decir de los

Guillermo A. Bazán Becerra, compilador.

A.C.I.C., Perú

que viven en el mundo de la producción escrita, que supuestamente poseen todas las herramientas para aportar significativos trabajos, pues no hay la vocación hacia estos temas, menos para la investigación u observación en sus comunidades y sacar de ellas novedosísimos testimonios que empezarían a enriquecerlos a ellos y a su vena creativa, de tal modo que nos parecía haber errado la decisión de temas así, pero no vamos a desistir, porque los contenidos fáciles, acostumbrados “a lo que solamente está sobre nuestra mesa de trabajo”, pueden muy bien esperar, porque lo urgente es seguir potenciándonos por dentro y ayudar sobre todo a las nuevas generaciones, antes que sea demasiado tarde para formar siquiera algunos elementos que tengan que asumir el liderazgo a corto y mediano plazo.

Acaso no me equivoque, al menos eso espero, en cuanto a las antologías que obsequiamos: confiamos que quienes las reciben les dediquen algún tiempo para leerlas –o por lo menos las ojeen y se motiven–, participando luego en las siguientes. Lo afirmo porque, salvo raras excepciones, no hay comentarios ni sugerencias para mejorar las entregas. Esta franca confesión, supongo, nos ayudará a seguir subiendo.

Muchas gracias.

Guillermo Bazán Becerra

Presidente Asociación

Cajamarca Identidad y Cultura

CAPÍTULO: NUESTRA CARÁTULA

Ofelia Noemí Álvarez Churata
PERÚ

De la ciudad de Arequipa. Tiene 15 años de edad. Alumna de 4° Grado de Secundaria, sección A, en el I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa
roxanahuanca960@gmail.com
roxan222@hotmail.com

Sub Directora: Violeta Mamani Pancca. Director: Percy Cornejo Choquemamani



LA GANADORA DEL CONCURSO

¿Cómo y por qué elaboras tu obra?

Quiero resaltar tradiciones y aspectos culturales de cada país México, Argentina y Perú.

¿Qué sentimientos te despertó el pedido para ilustrar la Antología?

De que se unan los países de Latinoamérica, que vivamos unidos y compartamos nuestras culturas.

¿Cuál mensaje deseas que capten y asimilen las personas que ven tu trabajo?

Que cada país tiene una cultura única y que debemos valorar y sentirnos orgullosos.

Guillermo A. Bazán Becerra, compilador.

A.C.I.C., Perú

Teniendo en cuenta el alcance de esta Antología, ¿cómo enriquecerá la herencia local e internacional?

Que se conozca y se difunda las culturas y todo su legado a través de las artes literarias y visuales.



Yennyfer Isabel Cabrera Bernal
PERÚ



De la ciudad de Arequipa. Tiene 15 años de edad.
Alumna de 4° Grado de Secundaria, sección A. en el I. E.
“Antonio María Claret” – CIRCA. GANADORA DEL 2°
PUESTO

Docente: Roxana Huanca Atahualpa

roxanahuanca960@gmail.com

roxan222@hotmail.com

Sub Directora: Violeta Mamani Pancca. Director: Percy
Cornejo Choquemamani

¿Cómo y porque elaboro mi obra?

Mediante un poema. Porque quiero la unión de
países

¿Qué sentimientos me despertó el pedido de ilustrar la
antología?

Emocionada ya que dibujar es mi mayor distracción.

¿Cuál mensaje deseo que interpreten, capten y asimilen las
personas que vean mi trabajo?

Que se puede unir a los países por sus trajes típicos o
algo que tengamos algo en común.

Teniendo en cuenta el alcance de esta Antología, ¿cómo
enriquecerá la herencia local e internacional?

Relacionando donde cada uno de los corazones hay
una bandera tricolor. En la antología se expresa a través de
cuentos poemas, mitos, leyendas fabulas, etc. Y donde se
expresan más las personas es a través de la poesía y es lo
que hice al expresar en mi dibujo un poema.

SOMOS

Puede alguien creer esto o no, no importa.
Nosotros también poseemos un tipo de estilo y gracia,
un poco de esto y un poco de aquello;
que no nos importe lo que digan,
estamos orgullosos de nosotros mismos.

El mundo no conoce nuestro potencial,
aún, pero si lo desean nos pueden poner a prueba;
somos amigos inseparables,
charlatanes, somos amantes locos.

Con amor las gentes nos llaman americanos,
podemos hacer que los corazones canten,
somos melodía. La victoria es nuestra,
como campeones
derrotamos a nuestros rivales; somos pueblo.

Por lo general, somos sencillos,
pero si se requiere,
somos capaces de luchar por lo que amamos
no nos importa lo que digan de nosotros
sea bueno o malo,
lo que deseamos lo conseguimos
a través de nuestras habilidades,
estamos dispuestos a sacrificarnos
por los que nos llamen desde el fondo de sus corazones.

Damos nuestra vida, nuestro mundo y nuestra creencia
a las personas que amamos,
no necesitamos nada de este mundo:
solo necesitamos un lugar

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional
en los corazones de nuestros amigos,
porque cuando amamos, amamos para siempre...
Puedes preguntarlo un millón de veces.



Aldo Begazo Ydme

PERÚ

De la ciudad de Arequipa. De 15 años de edad. Alumna de 4° Grado de Secundaria, sección B. en el I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa
roxanahuanca960@gmail.com
roxan222@hotmail.com

Sub Directora: Violeta Mamani Pancca. Director: Percy Cornejo Choquemamani



¿Cómo y por qué elaboras tu obra?

Lo elaboro porque es importante resaltar a todos los países como hermanos.

¿Qué sentimientos te despertó el pedido para ilustrar la Antología?

Me motivo el amor y la solidaridad de difundir algo que nosotros conocemos y a la vez emoción por descubrir aspectos que me motiven de los otros países.

¿Cuál mensaje deseas que capten y asimilen las personas que ven tu trabajo?

Que debemos concientizarnos por la hermandad entre los países. Sin distinciones, ni discriminación lo que debemos buscar es oportunidades para todos.

Andrea Nicol Viza Bolaños
PERÚ



De la ciudad de Arequipa. De 12 años de edad. Alumna de Primer Grado de Secundaria, sección A, en el I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa
roxanahuanca960@gmail.com
roxan222@hotmail.com



Sub Directora: Violeta Mamani Pancca. Director: Percy Cornejo Choquemamani

¿Cómo y por qué elaboras tu obra?

Elaboré la pintura enfocándome en las culturas, costumbres, tradiciones y características de Argentina, México y Perú. Lo hice con el fin que las personas puedan apreciar y valorar mucho más la diversidad que nos rodea y que podamos aprovecharla positivamente y seguir cultivándola de forma perseverante.

¿Qué sentimientos te despertó el pedido para ilustrar la Antología?

Me despertó el sentimiento de la emoción e inspiración ya que era nuevo para mí hacer una ilustración referente a las costumbres y tradiciones de otros países, pero a la vez tenía algunas ideas para el dibujo ya que me gustan mucho esos países y me atraen sus características, pero especialmente sus lugares turísticos.

¿Cuál mensaje deseas que capten y asimilen las personas

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional
que ven tu trabajo?

Deseo que las personas puedan darse cuenta que todo país tiene algo en valor y una característica apreciable y deseo que puedan reflexionar que ningún país es superior, como piensan algunas personas. En una sola pintura se muestra la riqueza de los 3 países.



Teniendo en cuenta el alcance de esta Antología, ¿cómo enriquecerá la herencia local e internacional?

Es bueno hacer conocer a las personas de otras localidades o de otros países nuestras costumbres, que nos orguellecen; a la vez relacionarlas ya que nos enriquecemos culturalmente todos.

Podemos resaltar que cada lugar tiene un ancestro autóctono; en el caso de mi región, nuestros abuelos nos enseñaron a tener devoción a la Virgen de Chapí y muchos católicos acudimos a ella por nuestras necesidades personales y para que nos guíe en

nuestro camino. También quisimos resaltar las riquezas de los 3 países para hacer conocer lo desconocido a otras personas.

¿Qué aspectos fueron importantes en tu vida?

Varios, pero me inspiró mucho el maquillaje mexicano, cuando vi la película Coco, que daba un hermoso mensaje y me ayudó mucho, por eso quise que esté presente en el dibujo.

¿Cuáles se mantienen vigentes y que los practicas o que te gustaría conocer más?

Me gustaría conocer más sus formas de vida, su música y la actitud de la mayoría de personas de los países.

¿Con cuál de esos aportes de tus ancestros te sientes más orgullosa?

La Virgen de Chapí me ayudó mucho en mis estudios y a mi familia; además ella nos ayudó a todos sus fieles al señor y quiere que nuestro mundo tenga la paz. Su historia es hermosa y a la vez reflexivo y por todo ello me siento orgullosa.

¿Hay alguna costumbre que te agradecería que conozcan en otros lugares?

En mi familia realizamos una costumbre para poder conceder un tiempo especial a un santo que nosotros creemos, realizando una misa y hacemos peticiones. A nivel de la provincia sería el curso arequipeño y la celebración por el día de la papa.

Daniela De los Ángeles Puma Flores
PERÚ



De la ciudad de Arequipa. Tiene 15 años de edad. Alumna de 4° Grado de Secundaria, sección A, en el I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa
roxanahuanca960@gmail.com
roxan222@hotmail.com



Sub Directora: Violeta Mamani Pancca. Director: Percy Cornejo Choquemamani



¿Cómo y por qué elaboras tu obra?

Lo elaboré resaltando la interculturalidad de cada país y valorando todos sus aspectos de cultura.

¿Qué sentimientos te despertó el pedido para ilustrar la Antología?

Emoción y alegría, ya que unir ideas no es fácil. Se debe trabajar con inspiración y teniendo en cuenta mucha investigación.

¿Cuál mensaje deseas que capten y asimilen las personas que ven tu trabajo?

Que cada país tiene una cultura única e inigualable que otros no tienen y que sepan aprovechar ese regalo que les ofrece su país.

Teniendo en cuenta el alcance de esta Antología, ¿cómo enriquecerá la herencia local e internacional?

Que todos somos iguales, las culturas son legados que nos unen como personas. Si respetamos las actitudes, costumbres, tradiciones y folclor de los demás, eso nos hace mejores personas.

Edy Huamán León

PERÚ



De la ciudad de Arequipa. Tiene 15 años de edad. Alumno de Tercer Grado de Secundaria, sección C, en el I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa

roxanahuanca960@gmail.com

roxan222@hotmail.com

Sub Directora: Violeta Mamani Pancca. Director: Percy Cornejo Choquemamani.



¿Cómo y por qué elaboras tu obra?

Porque me interesa resaltar las obras arquitectónicas y las artes de cada país con un solo propósito: reconocer lo grandioso de cada país.

¿Qué sentimientos te despertó el pedido para ilustrar la Antología?

El reto de asumir una responsabilidad para que a través de mi obra las personas conozcan la cultura de otros países.

¿Cuál mensaje deseas que capten y asimilen las personas que ven tu trabajo?

Que, al contemplar el diseño de las bellas artes, las personas imaginen lo magnificos que son los monumentos y la naturaleza de los demás países, como los que esta vez he elegido: México, Argentina y Perú.

Teniendo en cuenta el alcance de esta Antología, ¿cómo enriquecerá la herencia local e internacional?

Enriquecer la herencia local con la internacional, ya que quiero relacionar nuestro país con sus artes a los otros países. Haciéndole ver que todos son importantes y guardan un legado megalítico que se debe difundir.

¿Cuáles se mantienen vigentes y que los practico o que me gustaría conocer más?

Las artes, la expresión cultural, confianza en el arte como medio de expresión, carisma de los pueblos y la imaginación.

Frank Jesús Quiroz Tito
PERÚ



De la ciudad de Arequipa. Edad: 16 años de edad. Alumno de 5° Grado de Secundaria, sección C, en el I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa
roxanahuanca960@gmail.com
roxan222@hotmail.com

Sub Directora: Violeta Mamani Pancca. Director: Percy Cornejo Choquemamani



¿Cómo y por qué elaboras tu obra?

Lo elaboré porque quiero resaltar el aporte cultural de mi país, sus formas de pensar y sentir, pues me siento orgulloso de eso.

¿Qué sentimientos te despertó el pedido para ilustrar la Antología?

Felicidad, por haber ilustrado su cultura, de una forma novedosa y creativa.

¿Cuál mensaje deseas que capten y asimilen las personas que ven tu trabajo?

Que las costumbres son distintas y que debemos sentirnos orgullosos del lugar donde nacimos.

Teniendo en cuenta el alcance de esta Antología, ¿cómo enriquecerá la herencia local e internacional?

Mi trabajo representa las culturas en la batalla del rap, cada una da lo mejor de su país, cada rima es para dar a conocer su cultura y el orgullo de haber nacido en él.

Heylen Milene Ccacca Cahuana
PERÚ



De la ciudad de Arequipa. De 16 años de edad. Alumna de 5° Grado de Secundaria, sección A, en el I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa
roxanahuanca960@gmail.com
roxan222@hotmail.com



Sub Directora: Violeta Mamani Pancca. Director: Percy Cornejo Choquemamani.



RECORDAR Y NO DEJAR

El tiempo no espera, ni guarda el pasado,
pero no por este hecho dejamos atrás lo que alguna vez
existió.

Recordar lo que una vez hubo
es tener presente quiénes fuimos
y que el tiempo es igual para todos.

Todos comparten un mismo tiempo.
Estemos donde estemos,
siempre estamos conectados,
de diferentes maneras y acontecimientos.

Dejar atrás lo que fue parte de nosotros
es negar a quienes nos criaron y
votar por lo que ellos tanto lucharon.
Aquello que es desconocido
no debe ser tachado como malo, peligroso o raro;
lo que debes de hacer es tratar de comprenderlo.

Dibujo: Legado cultural de México, Perú y Argentina.

Hitler Anderson Adco Pari
PERÚ



De la ciudad de Arequipa. Edad: 16 años.
Alumno de 5° Grado de Secundaria,
sección B, en la I. E. “Antonio María
Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa
roxanahuanca960@gmail.com
roxan222@hotmail.com

Sub Directora: Violeta Mamani Pancca. Director: Percy
Cornejo Choquemamani.



¿Cómo y por qué elaboras tu obra?

Busco resaltar las culturas de nuestros hermanos
latinos, en especial México, Argentina y Perú,
respetando su legado y resaltando su similitud en
creencias como su diversidad de folclor.

¿Qué sentimientos te despertó el pedido para ilustrar la Antología?

Alegría y orgullo, ya que es una oportunidad para poder valorar en mi dibujo la diversidad cultural como medio de expresión.

¿Cuál mensaje deseas que capten y asimilen las personas que ven tu trabajo?

Que siendo de otros países compartimos una misma cultura, hermosas tradiciones, flora, fauna, que a la vez nos hace únicos.

Teniendo en cuenta el alcance de esta Antología, ¿cómo enriquecerá la herencia local e internacional?

Enriquecer la hermandad internacional a través del conocimiento de su cultura, sus creencias, forma de pensar y su gente. Integración de la humanidad.

Jennifer Miramira Tipula
PERÚ



De la ciudad de Arequipa. Edad: 16 años.
Alumnas de 5° Grado de Secundaria,
sección C, en la I. E. “Antonio María
Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa
roxanahuanca960@gmail.com
roxan222@hotmail.com

Sub Directora: Violeta Mamani Pancca. Director: Percy
Cornejo Choquemamani.



¿Cómo y por qué elaboras tu obra?

Hice mi trabajo porque quiero resaltar las culturas de cada país.

¿Qué sentimientos te despertó el pedido para ilustrar la Antología?

Para que la gente conozca la cultura de otros países y

de nuestro país, ya que, si nadie los recuerda, puede que se olviden de esa cultura.

¿Cuál mensaje deseas que capten y asimilen las personas que ven tu trabajo?

Que cada país tiene una cultura única e inigualable que otros no tienen y que sepan aprovechar ese regalo que les ofrece su país.

Teniendo en cuenta el alcance de esta Antología, ¿cómo enriquecerá la herencia local e internacional?

Enriquecer la herencia local con la internacional, ya que quiero que todo el mundo sepa que las culturas que tienen deberían de protegerla y fortalecerla para que con el pasar del tiempo no se destruya.

Teniendo en cuenta el alcance de la Antología, qué aspectos deseas resaltar.

Me gustaría resaltar lo más bello que se puede encontrar en cada país.

¿Qué aspectos fueron más importantes en tu vida?

Pude disfrutar los paisajes y comidas que hay en nuestro país, pero con el pasar del tiempo vi que los cóndores se han estado extinguiendo últimamente y eso me entristece.

¿Cuáles se mantienen vigentes y que los practicas o que me gustaría conocer más?

Las comidas y bailes típicos; y me gustaría conocer más los orígenes y qué otras expresiones culturales o artísticas ya se extinguieron.

¿Con cuál de esos aportes de tus ancestros te sientes más orgullosa?

Con sus tradiciones y costumbres

¿Hay alguna costumbre que te agradaría que conozcan en otros lugares?

Nuestros bailes y músicas que aún permanecen.

Jhoselyn Choquepata Velasco
PERÚ



De la ciudad de Arequipa. Tiene 14 años de edad. Alumna de Tercer Grado de Secundaria, sección A, en la I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa
roxanahuanca960@gmail.com
roxan222@hotmail.com



Sub Directora: Violeta Mamani Pancca. Director: Percy Cornejo Choquemamani.



¿Cómo y por qué elaboras tu obra?

Con inspiración y la ayuda de una investigación.

¿Qué sentimientos te despertó el pedido para ilustrar la Antología?

Alegría y emoción al saber de todo lo que tenemos y sin embargo no nos damos cuenta.

¿Cuál mensaje deseas que capten y asimilen las personas que ven tu trabajo?

Que reconozcan el esfuerzo que di para que me pueda salir un buen trabajo y ayudar a enriquecer a las personas que lo vean.

Teniendo en cuenta el alcance de esta Antología, ¿cómo enriquecerá la herencia local e internacional?

Enriquecer a las personas que puedan observarlo ya que nos brinda un mensaje.

Teniendo en cuenta el alcance de esta Antología, qué aspectos deseas resaltar.

- Los mensajes que nos muestra.
- El arte del dibujo y pintura, que llaman la atención.
- Muestra limpieza y orden.

Leticia Miramira Tipula
PERÚ



De la ciudad de Arequipa. Tiene 16 años de edad. Alumna de 5° Grado de Secundaria, sección A, en la I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa
roxanahuanca960@gmail.com
roxan222@hotmail.com

Sub Directora: Violeta Mamani Pancca. Director: Percy Cornejo Choquemamani.



¿Cómo y por qué elaboras tu obra?

Lo elaboré con entusiasmo, porque sentía que debía enseñarles a los demás cosas y lugares que aún sigue sin conocer de los países.

¿Qué sentimientos te despertó el pedido para ilustrar la Antología?

Sentí que era un gran honor ilustrar algunas tradiciones o costumbres del Perú y de otros países.

¿Cuál mensaje deseas que capten y asimilen las personas que ven tu trabajo?

Que amen y siempre tengan grabado en su memoria que es una parte de nosotros lo que heredamos de nuestros ancestros.

Teniendo en cuenta el alcance de esta Antología, ¿cómo enriquecerá la herencia local e internacional?

Hay que enriquecerlas para que con el paso del tiempo no lo podamos olvidar y siempre tenerla en nuestra memoria.

Teniendo en cuenta el alcance de la Antología, ¿qué quisieras resaltar.

- El baile de la marinera norteña.
- Machu Picchu.
- El tango.
- Canciones de los mariachis.
- Carreras de caballos.
- El gallito de las rocas.

Lizbeth Gutiérrez Hito
PERÚ

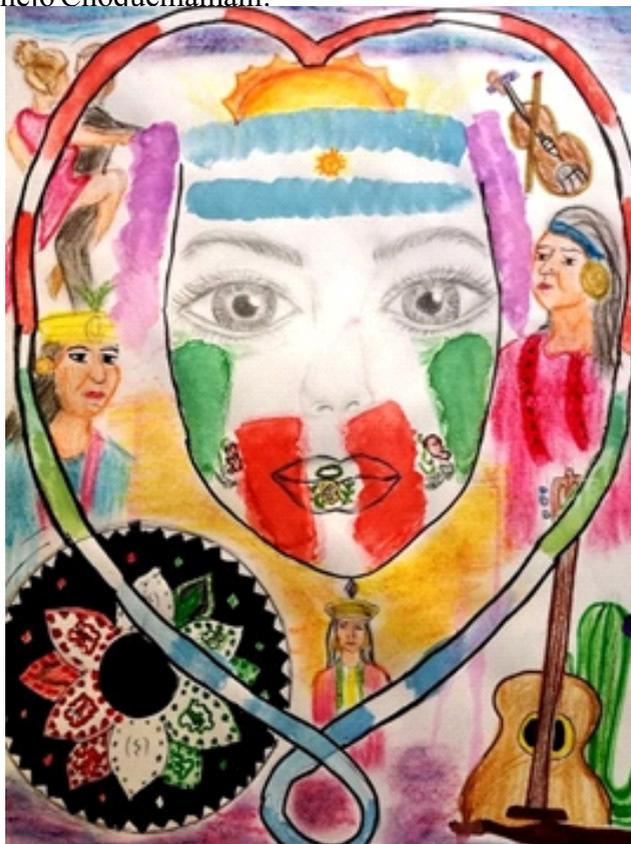


De la ciudad de Arequipa. Tiene 14 años de edad. Alumna de Tercer Grado de Secundaria, sección A, en la I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa
roxanahuanca960@gmail.com
roxan222@hotmail.com



Sub Directora: Violeta Mamani Pancca. Director: Percy Corneio Choquemamani.



¿Cómo y por qué elaboras tu obra?

La elaboré mediante una composición creativa y propia sobre el tema dado. Elaboré mi obra porque debemos rescatar rasgos culturales de México, Perú y Argentina, los que los representan más y caracterizan, pero también rasgos que se van olvidando con el tiempo.

¿Qué sentimientos te despertó el pedido para ilustrar la Antología?

Que es una propuesta muy importante e interesante porque se juntan en un solo trabajo tres países, y emoción al poder demostrar mi creatividad con una finalidad muy buena y positiva.

¿Cuál mensaje deseas que capten y asimilen las personas que ven tu trabajo?

Yo deseo que se enorgullezcan por las grandes cosas que tiene cada país y que las demás personas también las pueden apreciar y admirar.

Teniendo en cuenta el alcance de esta Antología, ¿cómo enriquecerá la herencia local e internacional?

Cada país tiene su enriquecedora historia que dejaron sus ancestros para que nosotros seamos portadores de esa herencia y sabremos cuidarla y valorarla.

Yaminsa Mamani Ortiz
PERÚ



De la ciudad de Arequipa. Tiene 15 años de edad. Alumna de 4° Grado de Secundaria, sección A, en la I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa
roxanahuanca960@gmail.com
roxan222@hotmail.com



Sub Directora: Violeta Mamani Pancca. Director: Percy Cornejo Choquemamani.



¿Cómo y por qué elaboras tu obra?

Lo elaboro ya que quiero resaltar la unión de los tres países.

¿Qué sentimientos te despertó el pedido para ilustrar la Antología?

Emoción, ya que pude entrelazar los aspectos culturales de cada país.

¿Cuál mensaje deseas que capten y asimilen las personas que ven tu trabajo?

Que al observar mi trabajo se den cuenta que tenemos diferentes costumbres y tradiciones, pero nos une el amor a nuestra nación, haciéndonos únicos y hermanos.

Teniendo en cuenta el alcance de esta Antología, ¿cómo enriquecerá la herencia local e internacional?

Resaltar la inclusión internacional, ya que nos da oportunidades de mostrar nuestro sentir y nuestro arte a través de la Antología cajamarquina.

Yennyfer Cahuana León
PERÚ



De la ciudad de Arequipa. Tiene 15 años de edad. Alumna de 4° Grado de Secundaria, sección C, en el I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa

roxanahuanca960@gmail.com

roxan222@hotmail.com

Sub Directora: Violeta Mamani Pancca. Director: Percy Cornejo Choquemamani.

¿Cómo y por qué elaboras tu obra?

Lo elaboro ya que quiero resaltar que debemos valorar y resaltar nuestro patriotismo, pues no se ama lo que no se conoce.

¿Qué sentimientos te despertó el pedido para ilustrar la Antología?

Emoción y mucha alegría por darme la oportunidad de demostrar que puedo hacer las cosas bien y a través de mi arte puedo transmitir mensajes a muchas personas.

¿Cuál mensaje deseas que capten y asimilen las personas que ven tu trabajo?

La igualdad de países y el respeto hacia nuestros ancestros.

Teniendo en cuenta el alcance de esta Antología, ¿cómo enriquecerá la herencia local e internacional? Debemos conocer nuestra cultura para demostrar nuestro amor a nuestra patria y ser orgullo de nuestra nación.



CONCURSO PARA LA CARÁTULA: EXPERIENCIA VIVENCIAL

En la ciudad de Arequipa, por invitación de la Asociación “Cajamarca, Identidad y Cultura”, nuestra institución educativa “Antonio María Claret”, integrante del Círculo de Colegios Católicos. El objetivo era seleccionar el trabajo ganador para que con el mismo se ilustre la Antología internacional “Mis ancestros y yo”, que forma parte de la Serie “Mundo Mejor” y que se lanza al mundo desde la ciudad de Cajamarca, en el norte peruano.

Por la convocatoria para elaborar el diseño de carátula y luego de convocar a los estudiantes interesados se reunieron 15 jóvenes del nivel Secundaria, entre los 11 y 16 años de edad de la I. E. San Antonio María Claret – CIRCA de Arequipa, quienes en arduo trabajo e investigación lograron plasmar en sus diseños creatividad, sentimientos, emociones y mucha actitud asumidos con responsabilidad.

Tuvieron mucha emoción y alegría, ya que unir ideas no es fácil porque se debe trabajar con inspiración y teniendo en cuenta mucha investigación, factor principal para comprender temas que aún no son tan claros para su edad.

Guiados por docentes de varias áreas, nuestros queridos estudiantes lograron construir bocetos desde su imaginación y creatividad.

Fue gran experiencia para mí asumir este reto de poner en manos de niños y jóvenes un trabajo arduo que, con constancia y empeño día a día, logró concretarse.

La calificación final para determinar el primer y segundo lugar del concurso, que será reconocido

Guillermo A. Bazán Becerra, compilador.

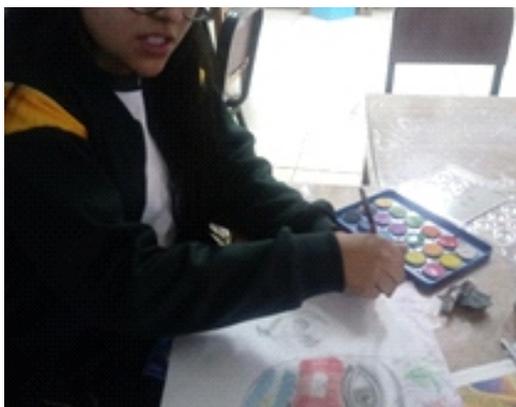
A.C.I.C., Perú

públicamente, correspondió a la Asociación cultural cajamarquina y a su Compilador, Guillermo Bazán Becerra. El resultado final ubicó a dos alumnas en los primeros puestos, a las que expresamos nuestra más cálida felicitación personal, la de todos sus profesores, de la Institución Educativa y, claro, la de los padres de familia, porque todo logro de los hijos es siempre parte del logro de los progenitores.

Primer puesto: Ofelia Noemí Álvarez Churata 4° A.
Segundo puesto: Yennyfer Isabel Cabrera Bernal 4° A

Docente:

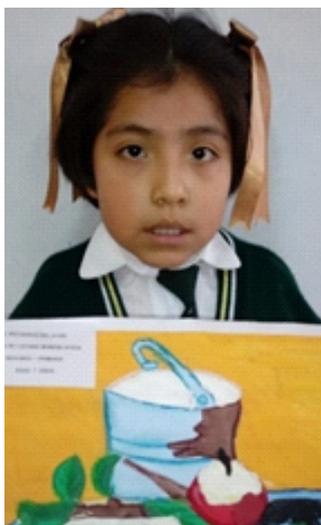
Roxana Huanca Atahualpa
roxanahuanca960@gmail.com
roxan222@hotmail.com











MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional



Guillermo A. Bazán Becerra, compilador.

A.C.I.C., Perú

Abril Yezuri Lazarte Lira

Luana Amado Santos

PERÚ

De la ciudad de Arequipa. Ambas de diez años de edad. Alumnas de 5° Grado de Primaria, sección A, en el I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca

Atahualpa

roxanahuanca960@gmail.com

roxan222@hotmail.com

Sub Director: Luis Fernando

Vargas Castillo



EL CÓNDOR, EL CIELO Y LA PAMPAS

Había una vez un lugar desértico en el cual sólo estaban las pampas y el cielo. Llegó un cóndor bello, lleno de miedo, ya que no encontraba nada.

Las pampas y el cielo lo tranquilizaron y el cóndor se dio cuenta que estaban triste. El cóndor les preguntó:

–¿Por qué están tristes?

–Porque nadie viene a visitarnos –respondieron ellos.

El cóndor quiso ayudarlos y juntos idearon un plan. El cielo atrajo rayos del Sol, que calentaron el agua que brotaba de las pampas.

El cóndor era una especie que nadie conocía y voló con la ayuda del cielo a los pueblos cercanos, atrayendo a personas a las que les interesaba aquella ave. Cuando las personas siguieron al ave hasta el lugar donde brotaba agua caliente, se quedaron a bañarse. Así fue cómo vinieron más y más personas, logrando hacer un lugar turístico y no volvieron a estar solos.

Adolfo Ortiz Rodríguez
ECUADOR



Nació en la orilla derecha del Río Ostiones, en la parroquia Montalvo, cantón Rioverde, provincia Esmeraldas. Desde niño trabajó en las faenas del campo, con su familia. Estudió en Esmeraldas, desde adolescente. Gracias a su carácter supo vencer dificultades y enriquecer su mundo interior, ahora volcado en la literatura.



adolfoortizr@yahoo.es

La Provincia Esmeraldas es importante centro de comercio, agricultura y pesca; posee minería incalculable. Los esmeraldeños, como si fuesen ciudadanos de un país independiente, son diferentes a los habitantes de las demás provincias del Ecuador, por sus habilidades y potencialidades, pero su debilidad es ser conformista e ingenuo. Son buenos como comerciantes. La capital Esmeraldas es puerto mayor, tiene aduana, oficina de cable y es visitada frecuentemente por buques de gran tonelaje.

ESMERALDISMOS

Achira. Planta del trópico esmeraldeño, fruto de la planta.

Aducito. Amiguito.

Agua zurumba. Agua aromática preparada con, hierbaluisa, menta, u hojas de naranja endulzada con panela.

Aguaítalo. Míralo, obsérvalo.

Ajá. Afirmación asombrosa.

Ajchiyu kana. Del idioma Chapalá: tío.

Algotro. Algún otro; barbarismo cometido por doctos e indoctos.

Alabao. Canto ceremonial, para los difuntos adultos.

Alefriz. Adefesio.

Alzar del mundo. Abstinencia, renunciar al sexo.

Amero. Lacayo del amo.

Apupar. Cargar en los brazos o en los hombros a los niños.

Ardiloso. Vivaracho, lamparoso.

Asuntá. Organízate, ordénate.

Ataja río. Campesino que tapa con red la boca de los esteros para coger pescado y camarón.

Atembao. Persona atontada, atolondrada.

Arrancapellejo. Hormiga cobriza mediana con garras en la boca, en el campo invaden las casas anunciando la llegada del invierno; son limpiadoras de insectos, por donde pasan arrasan con todo.

Atembao. Ido, loco, idiota.

Ayuuu. Allá, bien lejos.

Badulaque. Inservible, inconsistente, mediocre.

Balzoso. Flojo, Irresponsable.

Bambero. Espanto, demonio primo hermano del duende, que vive en las bambas de los ceibos; protector de los animales según las leyendas norteañas.

Bamburé. Sapo de montaña cuyo canto nocturno es más feo que el espanto.

Bao. Golpe fuerte con, rama, palo semiduro o con la mano abierta.

Batatilla. Maleza, bejuco, planta trepadora con hojas redondas parecida al haba se sube a los árboles frutales y si el campesino no los auxilia, los mata.

Batea. Tina, bañera de madera que los campesinos utilizan para bañar a los niños y lavar la ropa de la familia.

Batuquiar. Término campesino: batir, remover.

Birria. Rabieta, ira.

Bolsón. Muchacho vago.

- Bonche.** Trifulca, pelea
- Botaleche.** Babosa.
- Bototo.** Calabazo para llenar y guardar agua en el campo.
- Bunde.** Rica comida que se sirve en abundancia.
- Caimitillo.** Caimito silvestre lechoso color morado.
- Cachimbiao.** Embobado, atontado, embrujado.
- Calachín.** Cucaracha voladora, plaga, insulto.
- Caltao.** Embarrado.
- Cambatao.** Plátano, yuca mal cocinada.
- Caramanchel.** Vivienda rústica hecha de cartón y materiales reciclados, o de la nada.
- Casabe.** Dulce preparado con harina de maíz y panela.
- Catanga.** Trampa construida con caña guadúa y piquigua que los chachis y campesinos rivereños de Esmeraldas utilizan para para coger pescado y camarón.
- Coimbra.** Fuerza, ñeque.
- Come cuando hay.** Dicho del infeliz que no tiene que comer.
- Compita.** Trato afectivo de los miembros de una comunidad.
- Contimás.** Además.
- Correpuerco.** Se dice del pantalón que, por efecto del crecimiento, le llega arriba del tobillo al joven campesino.
- Cuche.** Juego al escondido practicado generalmente por los niños campesinos; palabra con que los campesinos espantan a los chanchos.
- Cucho.** Escondite, rincón.
- Cuica.** Lombriz de tierra.
- Cuentero.** Timador, embustero.
- Culipanguear.** Dudar, acobardarse.
- Cununo.** El cununo es un instrumento musical de la negritud esmeraldeña que junto al bombo, la marimba y el guazá es parte indispensable de los grupos folclóricos que interpretan ritmos esmeraldeños.
- Cuyo.** De quién.

Chalupa. Canoa frágil y pequeña.

Chamba. Agua que queda en los caminos después de la lluvia.

Champú. Refresco que se prepara con maíz seco.

Chan chan. Pájaro de feo aspecto color negro y amarillo claro.

Chandar. Pasar caminando por el lecho de un estero o un río.

Charra. Ave terrestre, pequeña cobriza, que en los veranos alegran los caminos esmeraldeños.

Chaucha. Trabajo ocasional, contrato informal.

Chautiza. Alevín que llega en abundancia a la costa norte de Esmeraldas en los meses de abril y mayo. Típica de la gastronomía esmeraldeña.

Chapilillo. Negro azul, mulato morado.

Chicao. Es un pájaro negro de pecho amarillo brillante y pico negro del porte del azulejo: por la dulzura de su canto y su soberana belleza debería ser el ave símbolo de la provincia de Esmeraldas.

Chi chí. Pelo del negro esmeraldeño.

Chigüalo. Canto ceremonial, para los niños difuntos.

Chileno. Guineo orito.

Chillangua. Planta herbácea de cinco centímetros de alto, hojas largas y estriadas, es el aliño favorito de los campesinos esmeraldeños.

Chimbiliquito. Lisonja tierna y cariñosa que los padres brindan a sus pequeños.

Chimbuso. Caneca, damajuana que usan los campesinos para llenar agua, leche o cualquier producto líquido.

China. Toronja roja.

Chino, chino. Grito para llamar a los chanchos.

Chío. Palabra con que los campesinos espantan a las gallinas.

Chirapa. Ave o persona con cabello corto y crispado.

Chirarán. Especie aromática que los esmeraldeños utilizan como aliño para sazonar los alimentos.

Chiro. Dicho popular del caballero que no tiene dinero.

Chito. Palabra que usan los campesinos para frenar a los caballos.

Chum blún. Caída dentro de un poso de agua.

Chupón. Bagazo que queda luego de chupar la naranja.

Chumado. Borracho.

Chuta. Sorpresa, asombro.

Chuzo. Tienda pequeña de pueblo, zapato, palo con punta para sacar los cangrejos de las cuevas.

Diablo molido. Hombre más malo que el diablo.

Diastre. Demonio.

Embejucar. Palabra de aliento que usan los campesinos para animar a la gente a que reinicie una labor con muchas ganas.

Erre y erre. Trabajar duro, sin descansar.

Escobilla. Planta de la escoba, maleza que crece en los pastizales, los campesinos la utilizan para barrer la casa.

Facíliteme. Regáleme.

Fajar. Envolver a los niños en un pañal de tela para hacerlos dormir.

Fú, fú, fú. Macumba, misa negra que se hace con cigarro invocando al dios de las tinieblas para atraer a la pareja.

Gallinazo. Ave carroñera, planta medicinal para curar el mal aire.

Garabato. Herramienta de madera de punta angular de unos 80 centímetros de largo; junto al machete constituyen las herramientas indispensables en las faenas del campesino.

Guadúa. Caña silvestre que por su de gran resistencia se utiliza en la industria de la construcción.

Guaico. Voladero.

Gualgura. Espanto, figura en forma de gallina con polluelos, que aparece en las casas campesinas a altas horas de la noche.

Guapireño, Guariche. Cangrejo de barro de largas tenazas, lento para caminar.

Guaro. Borracho, mareado.

Gueco. Barranco.

Güingo. Torcido.

Gumarra. Gallina.

Guasangul. Hormiga grande colorada.

Huevito puesto. Embarazo fuera de matrimonio.

Huevoarrastrao. Ave nocturna vagabunda que anida en los caminos poco transitados.

Jaboncillo. Árbol frondoso del trópico esmeraldeño cuyo fruto redondo como la cereza era utilizado para lavar la ropa y la pepa para jugar tingue.

Justan. Enagua.

Jututo. Oriundo, auténtico.

Juyunga. Negra.

Kana. Del idioma Chapalá: niño

Kaanama. Del idioma Chapalá: niña

Kucha. Del idioma Chapalá: perro.

Kúchiaalla. Del idioma Chapalá: carne de chanco.

Lamaa. Del idioma Chapalá: mar.

Lamparoso. Ostentoso, vanidoso.

Lanza. Del idioma Chapalá: naranja.

Latín. Misterio, enredo.

Lechona. Marrana pequeña.

Lechón. Marrano pequeño.

Lejía. Agua que se deja en un recipiente con ceniza de un día a otro; era utilizada por las campesinas para blanquear la ropa.

Limpio. Dicho popular del que no tiene dinero para pagar.

Llupukucha. Perro.

Macumba. Brujería.

Macumbiao. Embrujado.

Machacador. Molinillo de madera.

Majaja. Torta de maíz duro hornada.

Malaire. Infección intestinal transmitida por los difuntos o malos espíritus.

Malenbuído. Equivocado.

Mangajo. Persona Inútil, despreciable.

Mangucu. Del idioma Chapalá: tía.

Mancorna. Vagoneta.

Marchante. Mozo.

Marimba. Instrumento musical de percusión que tocan los negros y los Chachis esmeraldeños, formado por láminas de pambil horizontales que se golpean con dos baquetas revestidas de caucho. La caja de resonancia son unos canutos de caña guadúa. El 2 de diciembre de 2015, la Unesco declaró como patrimonio inmaterial de la humanidad a la marimba y a los cantos y bailes tradicionales de la provincia de Esmeraldas.

Masa. Queso pequeño.

Masato. Maduro con canela, agua, coco o leche, batido con molinillo.

Mate ancho. Mate grande con el que el jefe de una familia campesina toma agua.

Mentidero. Banca de madera donde los campesinos se reúnen por las tardes para dialogar.

Mocarro. Tiesto, figura precolombina.

Moro, mora. Niño, niña sin bautizar.

Muluta. Burla.

Murán. Comején, hormiga, plaga.

Natala. Del idioma Chapalá: hermana.

Ñuñuca. Niñera.

Ombliigar. Curar el ombligo de los niños con hojas de plantas, pelos de animales, cortezas de árboles para que tengan cualidades superiores a la gente común.

Paico. Planta medicinal buena para los parásitos y para despejar la mente.

Pajuato. Persona enana por mala alimentación; animal que no alcanza la estatura normal por mal pasto.

Palangano. Pata

Palatu. Del idioma Chapalá: plato.

Pandandán. Caída estrepitosa, azote.

Panela. Endulzante natural que se prepara con el jugo de la caña.

Paqué. Para qué.

Pasmo. Infección que produce el sereno a las parturientas.

Pateburro. Molusco, Churo de gran tamaño.

Pavete. Para ver qué dices.

Peje. Pescado.

Pelacara. Asaltante, violador y asesino de playas, bocanas, bahías, caletas y trochas.

Perico. Huevos criollos revueltos.

Pergenio. Criatura.

Petate. Estera tejida de palma que tienden los campesinos para dormir.

Prenduta. Confianzudo, abusivo.

Pres, pres. Ridiculedad, extravagancia, adefesio.

Pimpa. Pelea de campesinos con cuchilla.

Pinchao. Creído.

Pite. Pedazo.

Pringar. Poner compresas de montes medicinales en los golpes y heridas de los enfermos.

Primo. Trato cariñoso de ciertos campesinos.

Púchica. Sorpresa, admiración, enfado o miedo.

Rastrojo. Terreno abandonado por mucho tiempo.

Rellena. Embutido que se prepara con las vísceras del cerdo.

Sanalotodo. Planta medicinal de hojas finas, buena hasta para el mal del bolsillo.

Sampedro. Planta de estero, semilla de esta planta que los campesinos hacen pulseras, collares y otros adornos personales.

Sasuar. Pasar la hoja del plátano por el tizón encendido.

Segundoy. Persona que en la antigüedad vendía a pie agujas, hilo, botones y demás artículos de bazar.

Supukucha. Del idioma Chapalá: perra.

Supu. Del idioma Chapalá: mujer

Tambo. Machete pequeño.

Tamal. Envuelto de plátano con pescado, camarón, chanco o concha.

Tambucho. Cubilete, balde, para llenar agua.

Tanteo. Orientarse con los dedos de la mano, ver con lo el sentido del tacto

Tembo. Ido, atontado.

Tenta en el aire. Espíritu del más allá, fantasma.

Tía. Saludo respetuoso de los niños campesinos a las mujeres mayores.

Tiesto. Muñeco, fragmento de cerámica precolombina.

Tingue. Juego que se practica en el campo con las uñas de los dedos de las manos con bolitas de jaboncillo o de cristal.

Tío. Saludo respetuoso de los niños campesinos a los hombres mayores.

Tonga. Tarea que los jornaleros del campo deben cumplir para ganar el día de trabajo.

Topón. Golpe certero, letal.

Tuca. Mujer fornida de estampa brillante.

Tuco. Grueso, fornido, grande, pedazo de madera.

Turuntuntun. Caminar sin rumbo, sin ton ni son.

Unbena. Del idioma Chapalá: hombre

Viringo. Desnudo. Pez de agua dulce, largo de boca y ojos pequeñas.

Visitas mías. Decía mi abuelita que la pareja que se enamora a escondidas andaba en visitas mías.

Wallapa. Del idioma Chapalá: gallina, gallo.

Yanpa. Del idioma Chapalá: canaleta.

Yerbamora. Planta medicinal buena para la inflamación.

Yuyo. Monte para rellenar las tripas del chanco.

Zambo. Joven mestizo de mediana estatura con cierta gracia.

Zampar. Asestar, propinar un golpe con violencia.

Zapayudo. Persona con poderes sobrehumanos.

Zumba. Paliza, Garrotiza, echar fuera.

Zumbar. Echar fuera de la casa a alguien.

Zuzunga. Menaje, cernidera, cedazo elaborado del mate del calabazo que usan los campesinos para cernir los alimentos.

- *No hay guerra justa, tanto la endógena como la exógena es destructiva y perversa, por eso no hay héroes de guerra, sino criminales de guerra.*
- *El mundo no ha cambiado, ni cambiará; hoy estoy soportando los mismos dolores y derramando las mismas lágrimas de mi vida pasada.*
- *La vida es un suspiro; al despertar me levaté y cuando me enderecé, ya había pasado el mediodía.*
- *Mientras los imperios incendian el mundo; los poetas apagan el fuego.*
- *No hay que quitarle horas a la vida; porque la vida es un ovillo que se para solo cuando se le acaba el hilo.*
- *Nos preocupamos del peso del alma; mas nos despreocupamos del peso de nuestra consciencia.*
- *Venimos limpios al mundo; pero nos vamos manchados.*
- *Las cosas buenas valen mucho cuando nuevas; pero valen mucho más cuando son viejas.*
- *Si lográramos juntar toda la alegría y la felicidad del mundo; acabaríamos con el dolor y el sufrimiento de la Tierra.*
- *El hombre no es producto de la evolución de ningún ser del planeta; sino que de la mansión de las edades eternas vino a morar temporalmente en la Tierra.*
- *No siempre se gana en la vida; en muchas ocasiones perder es una gran victoria.*
- *El mundo va a la deriva; porque el hombre soltó las amarras del pasado, izó las velas y partió a navegar por las aguas insondables del mar de las tempestades.*
- *Cuando viajo en ómnibus por los bellos caminos*

andinos disfruto más del viaje que de la llegada.

- *Los hombres ambiciosos se aliaron con los codiciosos y destruyeron el mundo.*
- *Para que disfrutes a plenitud de tu segunda niñez; jubílate de lo que no te gusta y actívale de lo que te gusta.*
- *Las cosas que pide el corazón; no siempre las da la vida.*
- *Los científicos por prolongar la vida del hombre; reducen la de la Tierra.*
- *Los científicos por curar al hombre; enfermaron la Tierra.*
- *Que los años se vayan, pero que nos dejen doce talentos de sabiduría.*
- *Los pueblos luchan contra la esclavitud; para caer en la tiranía.*
- *Corremos por el mundo dilapidando las energías; y cuando llegamos a los cincuenta recién nos damos cuenta de que la vida es corta.*
- *No te distraigas mirando a la izquierda y a la derecha; camina con libertad, como las aguas del río que no miran a sus riveras.*
- *En la era de piedra el hombre domesticó al lobo para cazar a los animales. Hoy que estamos en la era del conocimiento el hombre se come al perro.*
- *El hombre capaz crece como el roble; el mediocre como los hongos.*
- *En este mundo de gobiernos tiranos los corruptos caminan por alfombras rojas; y los honestos por alfombras de abrojos.*
- *El hombre por cambiar la sabiduría ancestral por la artificial se convirtió en esclavo de las máquinas.*
- *Mis pensamientos son privados; pero mis opiniones son públicas.*
- *La buena leña da buen carbón.*
- *Duele más la cicatriz que la herida.*
- *Para un rostro amargo una mirada dulce.*
- *Para un rostro triste una mirada tierna.*
- *La luz que iluminó el pasado también iluminará el futuro.*

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional

- *Hay democracias que parecen imperios, e imperios que parecen democracias.*
- *El amor no es solo un sentimiento pasajero, el amor es inmortal; porque es la más dulce y la más bella partícula del alma.*
- *Los líderes del mundo son terroristas suicidas; le prenden fuego a la Tierra sin darse cuenta de que no podrán escapar; porque vivimos presos en ella.*
- *El hombre es inteligente por naturaleza; pero para ser genio hay que derramar mucho sudor y lágrimas.*
- *En las democracias débiles lo pertinente es fortalecer las instituciones; no hay que pedir que se vayan todos, porque se corre el riesgo que lleguen los peores.*
- *La vida es una lenta agonía.*
- *No hay hora de la verdad; decir la verdad es la hora.*
- *Dios creó al hombre; el hombre creó sus dioses.*
- *Con la muerte muere el cuerpo y vive el alma; con el suicidio muere el cuerpo y muere el alma.*
- *El que huye de su sombra, huye de sus iniquidades.*
- *Los caminos del mundo son como una balanza; en el plato derecho la vida, en el izquierdo la muerte.*
- *El amor no es solo un sentimiento pasajero, el amor es inmortal; porque es la más dulce y la más bella partícula del alma.*
- *Los líderes del mundo son terroristas suicidas; prenden la Tierra sin darse cuenta de que no podrán escapar del fuego; porque vivimos presos en ella.*
- *El hombre es inteligente por naturaleza; pero genio solo después de derramar mucho sudor y lágrimas.*
- *En las democracias débiles lo pertinente es fortalecer las instituciones; no hay que pedir que se vayan todos, porque se corre el riesgo de que los que llegan sean peores.*
- *La vida es una lenta agonía.*
- *No hay hora de la verdad; decir la verdad es la hora.*
- *Dios creó al hombre; el hombre creó sus dioses.*

TRAS LAS HUELLAS DE NUESTRA IDENTIDAD

En la nueva Antología de la Asociación “Cajamarca, identidad y cultura”, incluyo fragmentos de mi reciente libro “Tras las huellas de nuestra identidad”, porque encaja plenamente en esta obra relacionada con nuestros ancestros autóctonos.

Desarrollar este tema, casi enigmático, retador hasta el insomnio, buscador de lo que ya no está, que esconde sus certezas con un celo de custodio de tesoros, exige constancia mucha perspicacia, iluminaciones debeladoras, relaciones solidarias y enriquecedoras.



La presencia humana no es un hecho aislado: en el tiempo y en el espacio es resultado de procesos que estamos obligados a saber para tener una visión clara, veraz, propia y explicar el devenir de las sociedades.

Mi aporte busca colaborar para solucionar un poco más el dilema, como lo hacen otros investigadores. Creo que es fundamental que *tomemos al olvido por los cuernos* y hallemos las respuestas que nuestros antepasados han dejado en sus obras y escenarios.

Mi residencia familiar y personal está en el área cercana al mar, camino de mucha importancia para la migración de los grupos humanos primitivos y a lo largo de la historia sigue siendo de gran trascendencia, incluso en el movimiento de asentamientos ya enraizados, como en esta parte de Ecuador, donde podemos observar una presencia africana de buen nivel, como ocurre en Colombia, Panamá y Norteamérica.

Los primeros hombres en Ecuador

Parece que, hasta donde se ha estudiado, el Hombre de Vegas, Península de Santa Elena, fue la presencia más antigua en el actual Ecuador, que llegaron desde el Norte de nuestro continente. Sus aportes, junto a los de otros grupos posteriores, dieron lugar a las Culturas Tolita, Machín, Tachina, Teaone y otras. Siglos después llegarían los grupos asiáticos y africanos, que se establecieron primero en la Bahía de África, margen derecho del río Ostiones, Parroquia Montalvo, Provincia de Esmeraldas: esas tribus se unieron posteriormente y sincretizaron una importante sociedad, a la que dentro de mi investigación llamo Machín. Una tercera ola migratoria, en siglos posteriores, se estableció en el delta del gran río Esmeraldas: la tribu que he denominado Tachina. Después llegaron otros grupos que fueron poblando el resto de Ecuador. Ello explica mi esfuerzo investigativo en las culturas Machín, Tachina y La Tolita.

CULTURA MACHÍN

Denominada así porque en ese lugar aparecen la mayoría de sus evidencias artesanales y artísticas. Machín, en lengua vernácula significa *hombre rústico*. Su escenario está en la Parroquia Montalvo, Cantón Río Verde, Provincia Esmeraldas. Abarcó desde el año 1000 antes de Cristo hasta el 1600. Al parecer fueron eficientes comerciantes y por ello con intenso intercambio cultural. Según las figurinas encontradas, fueron de caracteres asiáticos, ojos rasgados, pómulos salientes, barbilla algo prominente. Pero en el mismo lugar hay figuras y figurinas humanas negras, de época anterior. De unos y otros se deduce la jerarquización social.

Sus construcciones, por el clima caluroso y lluvioso, tuvieron techo en V invertida y pronunciada, con cuerdas de clavo* o caña guadúa cubiertas con hojas de bijao, cáde o rampida, para que el agua de lluvia corra rápida. Las casas pequeñas estaban sobre fuertes estacas, para protegerlas en las inundaciones.

La estratificación social es representada con diferente material (cerámica, metal, piedra), diferente acabado –desde muy pulido hasta burdo– y con diversos detalles y ornamentos. Sus obras reflejan intensa actividad ceremonial y espiritualidad desarrollada con varios dioses. Es posible deducir que los Machín fueron un pueblo pacífico.

Conforme avanzó se sedentarismo, pasó de la caza y pesca a la agricultura, mayormente de yuca, maíz y cacao, por los ralladores para la yuca, los metates para el maíz y las pailas para moler el cacao, encontrados en abundancia.

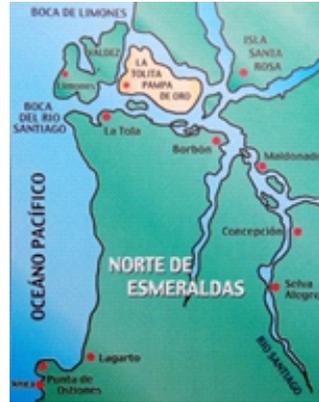
Trabajaron el oro, plata, platino, cobre, pero no conocieron la purificación de metales. Para forjarlos aplicaron laminado a martillo, repujado y soldadura por granulación, ensamblaje. Usaron lascas o yunques de piedra, cinceles de piedra o tumbaga, repujadores, punzones y hachas de mano, entre otros; también modelos de cera que les permitía trabajar en serie algunos objetos y productos, usados para intercambio, como adorno o ceremoniales.

La cerámica machín es variadísima, imaginativa y pulimentada: figuras religiosas y de autoridades, figurillas, silbadores, pirinolas, cántaros, vasos, tazas, compoteras, torteros, ralladores, incensarios, floreros decorados. Representaron actividades cotidianas, hombres con sesgos zoomórficos e ídolos para el shamanismo.

Con hueso y concha demostraron también muy interesantes recursos técnicos y de expresividad.

El Balneario África, en Montalvo y su Museo de la Memoria

Es posible que el nombre fuera aplicado por sus habitantes negros. La playa de arena negra y muy fina es hermosa y muy amplia. En las noches su música está dada por el graznido de búhos y lechuzas, mientras en la madrugada domina el canto bullanguero de las guacharacas. En el día he disfrutado con el guacharaquillo, loros, panchanas, turras, paletones,



diostedé, pájaro carpintero, cacique, azulejo, brujo, pilchicho, chico, chalo, toreador, achotero, chanchanes gorgoritos, gorriones, palomas, tierreras, pechiblancas, manglareñas, montañeras, changos garrapateros, changos mareños, chacareros, martín pescadores, changos arroceros, olleras y muchos más exponentes de la fauna, ahora lamentablemente disminuida por la construcción de camaroneras. En ese paraíso de ensueño viví los momentos más bellos de mi vida tratando de entender cómo el canto de las aves y su revoloteo pintaban y alegraban el cielo de la huerta de mi infancia. Cuando mi madre me llevaba a África, a sacar almeja, disfrutaba al verme feliz. Mis tesoros lo constituían las caracolas vivas y fósiles, churos, almejas, ostras y una variedad de piedras semipreciosas.

En ese lugar el profesor Arquímedes Simisterra ha levantado un rústico Museo de sitio, obra de su iniciativa y recursos personales, donde expone cientos de piezas arqueológicas de diverso material. Junto le dan sombra y refrescan el ambiente árboles de mango, que a fines de noviembre y diciembre nos obsequian sus frutos riquísimos. El museo está en una elevación, a la que subimos por escalones destartalados de madera.

Ese museo está repleto de historia y vibraciones. Yo he comprobado que allí hay energía y misterio. El mismo

profesor Arquímedes relata muchos casos de enfermos que han sanado, incluso a pesar de atravesar estados terminales: verdaderos milagros.

Es indispensable valorar en todo su nivel la entrega de don Arquímedes Simisterra, en defensa de la riqueza cultural y de nuestra identidad, a pesar que no recibe el apoyo de las instituciones oficiales que son responsables de ello, ni de organismos o personas que se declaran defensores de ello. Pero no se da por vencido, así que lo mínimo que puedo hacer es resaltar su ejemplar acción. ¡Si todos pudiéramos imitarlo, en la medida de nuestras posibilidades, qué bien nos haría construir nuestro futuro sobre la herencia de nuestros ancestros! En su Museo están las raíces de nuestra realidad histórica, o sea nuestra memoria genética.

Cueva de los tesoros ocultos

En la parte más alta y más rocosa de la ribera derecha del río Ostiones, hay una cueva muy atractiva, sin duda refugio o vivienda de los primeros pobladores. Nadie sabe si tiene nombre, así que me permití bautizarla como “Cueva de los tesoros ocultos”, y si se sabe buscar, cuidando su integridad, debe tener mucha riqueza cultural. Esa cueva se encuentra en la finca del arquitecto Vicente Quintero.



Adolfo y Arquímedes en el Museo de la Memoria, África-Montalvo-Esmeraldas-Ecuador.



Museo de la Memoria, en el Balneario África

Recinto Machín

En este sitio encontramos biotipos de cerámica africana, en especial el de una mujer, una autoridad, varias figuras asiáticas, una mujer embarazada, una paloma gemela, un rostro esculpido en piedra, vasijas grandes y pequeñas, el rallador ictiomorfo, fragmentos de vasijas, marmitas, figuras, platos.

Mucho ha sido y sigue siendo devastado, por personas, empresas irresponsables y la dejadez de las autoridades correspondientes.

En cerámica aparece una mujer negra, de facciones finas, nariz perfilada, ojos de capulí, cabello chí-chí tipo munición, comisura delgada de labios; otra mujer negra mayor, figura de una deidad negra; rostro de un hombre negro con cara y nariz ancha, párpados sopladados, cuello corto y labios gruesos; una mujer embarazada acariciando su vientre, un pez rallador, etc. En sus piezas arqueológicas representaron diversas enfermedades tropicales.



Mujer negra: pelo chi-chí, ojos grandes, nariz perfilada, boca mediana: 12 cm de alto x 9 cm de largo. Cultura Machín, Montalvo-Esmeraldas-Ecuador



Mujer negra con ojos grano de café, de 2 cm x 4 cm. Para completar la idea le agregamos diadema y arete. Encontrada en el río Mate. Cultura Machín.



Rostro de un negro: frente abombada, cuello corto, labios gruesos. Encontrado en el entorno de Machín.

Personaje negro con arete: 12 cm x 9 cm. Cultura Machín.



Mujer con rasgos asiáticos, 10. 5 cm de alto x 9 cm de ancho. Cultura Machín.



MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional



Varias piezas de la Cultura Machín, para admirar.





Sello
cilíndrico
llamado
Chakana:
alto 5 cm,
diámetro 10 cm.
Cultura
Machín



Rallador ictiomorfo: 17. 5 cm de largo x 8. 7 cm de ancho.
Cultura Machín



Fuente de
sedimentación
para recolectar
pepitas de oro.

La orgullosa cultura autóctona de nuestro continente

Mucho más allá de la leyenda negra mal inventada para justificar el genocidio y el saqueo, la sorpresa que se llevaron los colonizadores al arribar a nuestra América morena fue grande, anonadante. No encontraron la piedra filosofal, ni la fuente de la eterna juventud que con ambición buscaban, pero encontraron oro, plata, y piedras preciosas que cargaron por toneladas; gentes con la fe y la esperanza puesta en su propio dios; nacionalidades sociológicamente definidas, grandes ciudades, como Tenochtitlán, Palenque, Quito, Cusco, Potosí..., organizadas, densamente pobladas; con lenguajes de riqueza fónica y semántica; con leyes lógicas y prácticas, ejércitos organizados y disciplinados; herramientas de labranza, caza, pesca, vajilla y utensilios de cocina; la gastronomía nutritiva y sana; artesanías primorosas; instrumentos musicales, objetos utilitarios y artísticos admirables, iguales o mejores que los europeos. Maestros que dominaban la astronomía, matemática y otras ciencias.

Los invasores europeos devastaron, pero a pesar de sus excesos inimaginables no pudieron destruir esa grandeza humana y simbólica de nuestros ancestros; aún hoy la desidia, el prejuicio y la exacción no ha podido invisibilizar nuestra estatura de pueblo profundo. Pese a esas intenciones, no nos sentimos víctimas y estamos de pie.

Raíces: lazos indisolubles

Esmeraldas, la encantadora provincia, hospitalaria, rica en historia y recursos fue puerta de entrada, hogar fraterno y abrazo de madre acogedora para las primeras poblaciones que ocuparon Ecuador.

En esta parte podemos concluir que:

- No hay razas, pueblos, etnias ni linajes superiores. Somos aceituna del mismo olivo.
- En los Recintos Machín y África, de la Parroquia Montalvo, Cantón Ríoverde de la Provincia de Esmeraldas convivieron dos culturas, una con características asiáticas y otra de biotipo africano.
- Es indispensable que las autoridades y gobiernos locales y nacional construyan un museo de sitio en el recinto África, para preservar y difundir toda su riqueza cultural. De manera similar, en Montalvo.
- Al Museo de sitio de África-Montalvo se lo debe declarar como patrimonio histórico y cultural del Ecuador, dotándole de todo lo necesario.

CULTURA TACHINA, ESMERALDAS, ECUADOR

Cultura Tachina

Tachina es Parroquia rural del Cantón Esmeraldas, en el Noroccidente ecuatoriano, frente a la ciudad Esmeraldas. Posee relieve, quebrado y montañoso, pero su cercanía al río y al océano le hace víctima de marejadas, crecientes y derrumbes. Es admirable su bosque tropical seco.

Fue escenario de la Cultura Tachina, aunque hay quienes consideran que sus pobladores antiguos no alcanzaron ese nivel y fueron derivación de la Cultura La Tolita, con respuestas distintas a los desafíos del medio y el tiempo en los que le tocó actuar. Sin embargo, otras evidencias nos hacen pensar que fue mucho más antigua y que es una cultura con identidad propia.

Consideramos que la Cultura Tachina se ubicó del año 500 al 1 500 de nuestra Era.

Su apariencia física, según se representaron, tenía corte facial mongoloide, ojos más estirados de lo normal,

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional
pómulos salientes, barbilla un tanto prominente.

Socialmente tuvieron estratos en pirámide, en la base el pueblo y en la cúspide el grupo de poder, del que formó parte el sector sacerdotal y el shamánico.

Elaboraron estatuillas cerámicas de seres espirituales, dioses míticos.

Después de un corto sedentarismo fueron básicamente agrícolas (maíz, algodón, ají, yuca, cacao, tomates, tabaco, zapallo), complementando con pesca y caza menor. Los ralladores, metates, pailas y cernideras encontradas dan fe de esto.

En las tolas, montículos poco elevados, se encontró objetos de oro, plata, piedras preciosas, churos, conchas objetos ornamentales y ceremoniales; pero, sobre todo, las tolas sirvieron para el cultivo, lo que denuncia ya cierta técnica en las labores agrícolas.

Empleó las técnicas de fundición, laminado a martillo, repujado, soldadura por granulación y ensamblaje. Elaboraron ajuar funerario, dando importancia a la vida y la muerte, y una permanente espiritualidad.

Merece especial comentario un sello cilíndrico encontrado el 5 de enero de 2019 en la ribera derecha del río Esmeraldas: tiene 5.5 cm de alto x 9.5 cm de diámetro, de material duro, en alto relieve. En los extremos del cilindro tiene dos pirámides que se unen en su parte superior; su base tiene una figura parecida a la puerta de un templo y en el anverso y reverso la chakana con una s invertida en la parte superior. La chakana significa, para nuestros pueblos andinos, el puente entre lo bajo y lo alto, constituyendo la síntesis de la cosmovisión andina que abarca la Tierra, el cielo, el sol, el hombre y un ser superior (Viracocha), el hombre y el cosmos; además indica los meses del año, las estaciones, los tiempos de siembra y cosecha...

Los tachines fueron notables comerciantes, usando para el intercambio el hacha-moneda y la concha spondylus, ésta relacionada con la fertilidad, el amor y la

Tráfico de la memoria

Es obligación moral denunciar el tráfico infame de la memoria histórica de nuestros ancestros, cuyas obras y valiosos restos son saqueados, robados y vendidos a coleccionistas. El huaquerismo es verdadera plaga, desde la misma llegada de los españoles.

Nuestra conciencia y corazón nos obligan a levantar nuestra más airada voz de denuncia y protesta. Los huaqueros destruyen los escenarios arqueológicos, en su afán de hacerse ricos a cualquier costo.

Que esta antología sirva para que todos asumamos la responsabilidad de velar por la integridad de ese patrimonio ancestral, base de nuestra identidad. Gracias a la Asociación Cajamarca Identidad y Cultura, de Perú, por apoyarnos en ello.



Las Culturas autóctonas que ocuparon el actual territorio de Ecuador muestran su grandeza artesanal con cántaros tan bellos como éstos.





Vasija cefalomorfa roja:
mascarón con trazos geométricos,
10 cm de alto x 9 de ancho.
Cultura Tachina



Otras piezas realmente impactantes: mascarones rústicos de la Cultura Tachina.

Divinidad antropomorfa: 16 cm largo x 4 cm ancho, Cultura Tachina.



CULTURA LA TOLITA

En mi opinión, la primera tribu que llegó a Ecuador. Las figuras de esta cultura son un verdadero muestrario de cultura tangible e intangible, evidenciando importante desarrollo cultural.

El tótem y la *diosa del amor y la fertilidad* fueron encontrados en La Tolita Pampa de Oro. Trabajaron el platino mil años antes de Cristo (los europeos recién lo trabajaron en el siglo XVIII), trabajaron el oro, plata y bronce, tumbagas.



Sol de oro, símbolo del Banco Central del Ecuador. Cultura La Tolita.

Los saqueadores internacionales y los huaqueros del medio sólo han dejado la miseria y las lágrimas del dolor de los que allí moran, porque el sitio donde estuvieron asentadas las milenarias tolas de esta legendaria cultura hoy son cementerios de fragmentos cerámicos y montículos de escombros donde bregan, destino arriba, unas treinta familias dedicadas a la pesca y venta de coco.

Sin embargo, las leyendas de las culturas primigenias son profecías de salvación. Una leyenda señala que, en uno de los meandros de una misteriosa tola, el último cacique, en prevención de ser invadidos por piratas sanguinarios y ávidos de riquezas, escondió lo más valioso de su colosal tesoro en una tumba bajo el agua. Por eso tengo fe de que del fondo del río Santiago algún día brotarán los tesoros guardados por nuestros padres primigenios, custodiados por sus almas.

Tesoros perdidos

Ecuador y otros países estuvieron llenos de tesoros y evidencias culturales de nuestros ancestros; la mayor parte se ha perdido y en muchos casos quedan sólo imágenes para añoranza. Incontables son los tesoros ecuatorianos que han desaparecido y su valor es incalculable. Ver estos ejemplos:



Albina de Luciana Mamani Apaza
PERÚ

De la ciudad de Arequipa. Tiene 8 años, estudia 2° Grado, , sección A, de Primaria en la I.E. “San Antonio María Claret” – CIRCA. Docente: Roxana Huanca Atahualpa

roxanahuanca960@gmail.com

roxan222@hotmail.com

Sub Director: Luis Fernando Vargas Castillo



EL RECUERDO DEL AYER

Mi balde de antaño
de dulces recuerdos,
rica leche y en este atardecer
que siempre estuvo latente.

Sobre la mesa está siempre
al lado de un ramal de manzanal
el fruto que llena
mi vida de color púrpura en matinal.

Mis platos ricos de mi Arequipa
como el rocoto y el pastel de papa;
pero más orgulloso y delicioso
es tu corazón querendón.

Guillermo A. Bazán Becerra, compilador.

A.C.I.C., Perú

Alejandra Avila

ARGENTINA

De Mar del Plata. Profesora, Lic. en Gestión Educativa, Escritora, poeta, ensayista, dramaturga, productora, periodista independiente, fotógrafa, cantante. Ganadora de muchos premios y reconocimientos. Sus obras están integradas a varias antologías internacionales. Ha publicado “Vivencias, I”.

Docente Asesora: María Alejandra Ávila.

alejandramavila@outlook.com



ESCUELA N° 705 MODALIDAD DE ADULTOS - MAR DEL PLATA

Alumnos participantes: En total han sido diez, algunos con trabajos individuales, que aparecen con todos los demás autores, en orden alfabético.

Mercedes Sánchez	María Gómez	Luis Robledo
Lidia Ponce	Ana Ledesma	Luis Aguirre
Juan Palomino	Horacio Díaz	Celia Velez
Ezequiel Bazán		



Alejandra Vilca Huamán
PERÚ



De la ciudad Arequipa. Tiene 14 años de edad. Es alumna de tercer grado de Secundaria en la I. E. “San Antonio María Claret” – CIRCA. Docente: Roxana Huanca Atahualpa roxanahuanca960@gmail.com roxan222@hotmail.com
Sub Directora: Violeta Mamani Pancca
Director: Percy Cornejo Choquemamani

TODO LO QUE DEJARON

Soy hija de mis ancestros.
Llevo la sangre de ellos
que recorren por mis venas.
Derramaron gotas de sangre
en las guerras y batallas
Ellos lucharon y dejaron
todo su sudor,
esperanza y fe,
para cuidar a nuestro pueblo.
Entre suspiros y gritos
y el sonido de los tiroteos
en nuestra plaza
cuando peleamos
contra el enemigo.
El sonido de nuestros cañones,
diciendo ganaremos,
no solo por nuestro honor,
sino por las esperanzas de nuestro pueblo.
Con nuestros 320 guerreros y
con nuestro comandante
esperando las indicaciones

para empezar y atacar

Dejamos sangre,
dejamos sudor,
dejamos honor,
dejamos todo
por nuestra blanca ciudad.

Nuestros ancestros regresaron,
no victoriosos, pero regresaron
con la esperanza, con esa fe
que el pueblo depositó en ellos.

En mis versos detallo
con cuidado y honor
lo que mis ancestros han dejado.
Dejo aquí entallado este Código de honor,
no solo de honor sino de esperanza.



Alexander Darwin Llacsá Mamani
PERÚ



De la ciudad Arequipa. Tiene 16 años de edad de 5° grado de Secundaria, sección B, en "Antonio María Claret" – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa
roxanahuanca960@gmail.com
roxan222@hotmail.com

Sub Director: Violeta Mamani Pancca

Director: Percy Cornejo Choquemamani

EL PERÚ EN ALTO

No es tu país solo porque
conoces sus danzas folclóricas,
ni por el idioma común,
ni por los nombres que murieron;
eres tú el que representa a tu país
y lo enriqueces con tus sacrificios.

Nuestros ancestros dejaron una
huella sencilla pero ardiente,
según su modo de sacrificio y sufrimiento
en este mundo. Soy de Perú
y lo digo con orgullo.

Yo construyo mi país con palabras fuertes,
con la frente en alto. El silencio puede
ser profundo, pero amo las alturas con el
riesgo que me atre; no me importa
la muerte, si es justo mi combate.

Yo veo la tarde llena de pasión,

como el fuego ardiente consumiéndose poco a poco,
miro al cielo de nuevo y veo el anochecer saliendo
la Luna acompañada de los vientos fríos que susurran
los gritos y las victorias que hemos
cantado... a lo largo de nuestra historia.



Alicia Farina

ARGENTINA

De Corrientes. Poeta y escritora. Desenvuelve importante actividad cultural. Pertenecer a varias instituciones literarias de su país e internacionales. Participa en diferentes eventos culturales. Su obra se difunde por diversos medios y también ha sido incluida en varias antologías.

aliliebig@yahoo.com.ar



ARROZ CON LECHE Y KARAÍ OCTUBRE

Mis ancestros eran respetuosos de las creencias y costumbres que heredaron. En la provincia de Corrientes, aún hoy, se conmemora el día de Karáí Octubre, un personaje que recorre las viviendas comprobando la existencia de comida: si es escasa, la familia pasará necesidades culinarias durante todo el año, de lo contrario la abundancia será el premio. Por esta creencia popular, las personas cocinan grandes cantidades, de locro, mazamorra, poroto, guisos, asado, etc., el primero de octubre de cada año, con el objetivo de ser bendecidos y contar con alimentos necesarios en la mesa.

Papá siempre narraba una historia que protagonizó un primero de octubre. Su hermana Negra vivía en el campo dedicándose a educar diez hijos, frutos del matrimonio con Juan. No sé si fue casualidad o cosas del destino; los pasos lo trasladaron a la casa de la hermana para compartir alguna comida que sabía ésta cocinaba para la fecha, respetada por la gente de la campiña y denominada Karáí Octubre. Y que

lo cumplían al pie de la letra.

Ciertamente, a la madrugada, Negra había ordeñado abundante leche; pisó, en el mortero de madera el arroz más sabroso que ninguno y se dispuso a cocinar el postre preferido de todos, especial ofrenda a tan importante fecha. La miel extraída del eucalipto caído serviría para darle el toque de sabor junto a la cáscara de limón.

Por supuesto, cuando los comensales son numerosos, había que poner reglas y, en esta oportunidad no debían probar bocado alguno, hasta después del mediodía (No vaya a ser cosa que devoraran todo y cuando pasase Karaí Octubre no hallase ni la raspa). La boca de los gurises se hacía agua cuando pensaban en el manjar preparado con tanto esmero, pero temían la reprimenda si intentaban deleitarse con tan preciado postre.

Cuando avistaron al tío idearon un plan que les salió redondo como la pelota de plástico que usaban para jugar fútbol, como el mapamundi que tenía la maestra en su escritorio, como el círculo que dibujaban a mano alzada y casi de memoria en Matemática.

–Tío Yiyo, ven. Mira lo que está en el pozo. Estiran la cadena y presentan el arroz con leche cuyo humo danzaba hacia todas direcciones, como besos que tiran las candidatas a reinas (En el campo se coloca la olla del postre en el pozo de agua para lograr la temperatura adecuada)

Se acercaron los Cabral y, con una sola cuchara compartida, comieron hasta el hartazgo. Sabían que mamá no cuestionaría al hermano, cómplice de las travesuras de los niños.

Alvaro Thiago Imanol Pauca Castillo
PERÚ



De la ciudad de Arequipa. De doce años de edad. Alumno de Primer Grado de Secundaria, sección B, en el I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente Asesor: Javier Quispe Gamboa;
referencia: Roxana Huanca Atahualpa
roxanahuanca960@gmail.com
roxan222@hotmail.com

Mensaje:

Quiero que conozcan mi ciudad de Arequipa como ciudad que tiene mucho por conocer y valorar, tierra de bonitas costumbres, de grandes hombres y bellas personas.



PARA AREQUIPA

Arequipa, mi tierra donde entrego mi alma,
Tierra donde hay tu blanco inmaculado sillar,
tu majestuoso Misti, el Pichu Pichu y Chachani.
Aquí está tu campiña,
adorando tus verdes andenes.

Con sus casas y templos coloniales
alrededor de la gran Plaza Mayor, con sus tallados portales.
Rayos de luz matinal, la ciudad orillarán,
ya se puede ver brillar
tras la reja artesanal
a su hermosa catedral
hecha de blanco sillar.

Somos personas amantes del buen comer,
de fiestas patronales de al menos una vez al mes,
con sus hermosas costumbres.
¡Linda, oh, bella Arequipa!
Hoy te veo hablar,
cuna de grandes gentes
como Mariano Melgar.

Ana Elisa Medina

ARGENTINA

Premiada en su país, Argentina, y en otros. Antologada. Escritora, poeta, periodista gráfica y radial, Técnica en artes visuales. Ha publicado poemarios, cuentos y novela, entre otras obras, también como co-autora. Integra varios grupos artísticos y literarios, asistiendo a varios eventos internacionales.

anaelisamed@gmail.com



DÍA DE LA TRADICIÓN

El Día de la tradición
es recordar al labriego,
ver los campos sembrados,
escuchar el canto de los pájaros,
el mugido del ganado
y sentir el olor a leche fresca
en el pequeño tambo;
leudar el pan,
cocinarlo en el horno de barro
después de sacar
las ricas empanadas y pastelitos.
Más allá la olla de hierro
saborea un espeso loco
mientras en la parrilla
chisporrotean jugosos asados,
chorizos, mollejas y morcillas.
Muchos vivimos la tradición,
bailamos el folclore de cada quien,
otros la saborean,



otros la pisotean
y venden su alma
al hambreador de hombres.

7 de noviembre 2018



CORDERO

Coirones y matas
en tierra austral
alimenta el hambre
del joven animal
que duerme al amparo
de un añejo calafate.

El viento entreteje
su pelaje
mientras pasa el tiempo,
llega la esquila.

Marcan los primeros corderos
que pronto irán al mercado
y en sabrosas parrillas
los hombres comerán
en esta zona austral.

Ana Karina Castañeda Ponce
PERÚ



De la ciudad de Arequipa. De doce años de edad. Alumna de Primer Grado de Secundaria, sección A, en el I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa

roxanahuanca960@gmail.com

roxan222@hotmail.com

Sub Directora: Violeta Mamani Pancca. Director: Percy Cornejo Choquemamani

AMI QUERIDA AREQUIPA

A las faldas del volcán,
hecha del blanco sillar,
está la bella Arequipa
¡ciudad cuna de Melgar!

¡Oh, bella Arequipa,
cuna de mil tradiciones,
heredera de grandes poetas
¡que dieron gloria a nuestra ciudad!

Aquí las lagunas toman formas colosales,
también sus dorados trigales
bellos colores ofrecen, como
cuando Arequipa amanece.

Con sus tres picos nevados,

Misti, Chachani y Pichupichu,
los cielos la han bautizado
Reina y Señora del Sur.

En la Ciudad Blanca se disfruta de sus picanterías,
se me hace agua a la boca al escuchar
una mesa con Rocoto Relleno,
Soltero de Queso y Ocopa
¡Hum, qué rico se come en Arequipa!



Ana Verónica Ticona Huarachi
PERÚ



De Tacna. Tiene 17 años de edad. Integra el Proyecto radial y Producción Intelectual Mundo Juvenil.

vientosdeamericaperu@hotmail.com



RECUERDOS

Se hacía cada vez más largo el camino. Gracioso a la vez... Los dolores de cabeza y estómago empezaban... Caminar, subir, bajar... Largos arboles verdes, quietos en sus quietudes. Lo bueno era que a pesar de todo se respiraba un aire fresco, puro, a diferencia de lo cotidiano en la urbe.

Y Tarata es uno de tantos lugares hermosos que hay en nuestra región, llenos de vida y que no siempre cuentan con el apoyo del gobierno. Si tan solo pudiéramos un poco más de consideración a la belleza de nuestros campos, salvaríamos muchas vidas y seríamos mejores en nuestra salud.

Anahí Ayelén Gros Juárez

ARGENTINA

Seudónimo: *Ayelén Juárez*. Estudiante de Periodismo. Bachiller en Ciencias Sociales, con Medalla de Plata. Participó en el Parlamento Federal Juvenil del INADI (Bs. As.). Participa en programas culturales de radio. Poeta y narradora. Ha ganado premio por su acción en radio.

Referencia: Zaida Azucena Juárez

zai19-sgo@hotmail.com



ENTREVISTA A LA COMUNIDAD *TONOCOTES AUQAJKUNA*

- ¿Desde cuándo se encuentran en este territorio?
- ¿En dónde se encontraban antes? ¿Cómo llegaron hasta el lugar actual?
- ¿Cuántas familias componen la comunidad? ¿Cuántas vinieron desde allá?
- ¿Cómo está organizada la comunidad? ¿Tienen algún líder?
- ¿Qué costumbres consideran que los representa como comunidad originaria tonocotes?
- ¿Consideran que estas costumbres que tienen son puras? Es decir ¿no han sido modificadas durante los años?
- ¿Son una comunidad abierta o cerrada? Es decir, ¿Sus hijos van al colegio? ¿Trabajan afuera de la comunidad?
- ¿Cómo subsisten? ¿A qué se dedican? ¿Reciben alguna ayuda del Estado?
- ¿Cómo se conforman los matrimonios hoy en día? ¿Cómo eran antes?
- ¿Cómo es el rol de la mujer, trabajan?
- ¿Qué tradiciones o costumbres les gustaría que persista?

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional
Entrevista a Silvia Rodríguez, Secretaria de la Comunidad

1. Alumna: ¿Desde cuándo se encuentran en este territorio?

Silvia: Nosotros, desde siempre, yo soy esposa de un descendiente, el falleció hace 2 años, murió con 55 años, así que, imagínese 55 años que él ha nacido y criado aquí en este territorio, sus abuelos y bisabuelos, todos fueron criados aquí.

Alumna: ¿Más o menos más de 100 años?

Silvia: Sí, más.

2. Alumna: ¿En dónde se encontraban antes?

Silvia: Siempre estuvimos aquí, en el Sector donde está el barrio Lomas del Golf, aquí por la misma vereda, lo que sería pegado de Froilán, para acá. Porque era todo esto, así todo, hasta donde es las viviendas ahora, todo eso era la comunidad.

Alumna: ¿Era larga entonces?

Silvia: Era larga, claro, porque éramos más familias de allá, pero menos de aquí, entonces ha reducido de las 7 hectáreas, queda la comunidad a 4 hectáreas y cuarto. Porque el gobierno tomó 3 hectáreas para hacer las viviendas.

Alumna: ¿Cómo llegaron hasta este lugar actual?

Silvia: En el 2013 hubo la Represión del gobierno

3. Alumna: ¿Cuántas familias componen la comunidad?

Silvia: Eh, 27.

Alumna: ¿Cuántas vinieron desde allá?

Silvia: Sí, todas las familias vinieron.

4. Alumna: ¿Cómo está organizada la comunidad? ¿Tienen algún líder?

Silvia: Sí, está la Kamachej.

Alumna: ¿Ella qué es?

Silvia: es la autoridad de la comunidad.

Alumna: ¿Es una señora?

Silvia: Una señora, señora, de aquí.

Kamachej es en quechua. La Kamachej está como bise kamachej, toda una comisión directiva, comisión conformada.

Alumna: ¿Eso lo eligen entre ustedes?

Silvia: Toda la comunidad.

Alumna: ¿Ustedes en que lengua hablan, en quechua?

Guillermo A. Bazán Becerra, compilador.

A.C.I.C., Perú

Silvia: La quechua, pero no la traducimos, porque nosotros casi no sabemos bien, lo que sabíamos eran nuestros abuelos, bisabuelos, ellos la usaban a la lengua, aquí son muy pocos los que les ha quedado para hablar.

Alumna: ¿Ustedes tienen parientes en el interior o en Buenos Aires?

Silvia: No, no. En Buenos Aires, sí, por ejemplo, tengo 3 cuñadas en Buenos Aires que ya están radicadas.

5. Alumna: ¿Qué costumbres consideran que los representan como comunidad originaria?

Silvia: En las comidas artesanales y los tejidos en telar. Por ejemplo, yo me dedico al tejido y todas mis cuñadas en la gastronomía. Yo veía a mi suegra como ella tejía y de ahí me ha empezado a gustar, va a mí me gusta tejer, así que de ahí he empezado yo y trabajo en eso.

Alumna: Y, por ejemplo, ¿Qué comidas artesanales hacen?

Silvia: Empanada, locro, chipaco, mazamorra.

6. Alumna: ¿Consideran que estas costumbres que tienen son puras? Es decir ¿no han sido modificadas durante los años?

Silvia: No, nosotros por lo menos, no.

7. Alumna: ¿Son una comunidad abierta o cerrada? Es decir, ¿Sus hijos van al colegio? ¿Trabajan afuera de la comunidad?

Silvia: Sí, abierta.

Alumna: ¿Qué actividades tienen los chicos?

Silvia: Aquí la mayoría de hombres está trabajando en la empresa de construcción.

Alumna: ¿Albañilería?

Silvia: Sí, albañilería, sí, y los chicos van a la escuela, a cualquiera de las comunes.

Alumna: ¿Las públicas?



MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional

Silvia: Si las públicas, en el colegio Huaico Hondo, en la Escuela Coronel Borges, en la Gumersindo, en la del Aeropuerto.

Alumna: ¿En las del alrededor?

Silvia: Sí, hay varios chicos que van a la Laprida.

Alumna: ¿Y en la secundaria también hacen?

Silvia: Si, también hacen, pero lo que mayormente van son a la del Huaico Hondo.

8. Alumna: ¿Cómo subsisten? ¿A qué se dedican? ¿Reciben alguna ayuda del Estado?

Silvia: No, ayuda no recibimos, pero como te he dicho, con el trabajo de las mujeres en la gastronomía y de los varones en la construcción.

Alumna: ¿Y ustedes han ido armando así las casas o cómo?

Silvia: No, eso lo ha hecho el IPVU, todo por eso te digo con el Proyecto de la Tinkina.

Alumna: ¿Ustedes les han presentado algo?

Silvia: No, nada. ¿Ella ha sido como la que ha intervenido?

Silvia: Claro, ella si nos consultaba.

Alumna: Por ejemplo, ¿esos símbolos tienen algún significado?

Silvia: Si, algunas son guardas, como ser estos son otros símbolos y así.

9. Alumna: ¿Cómo se conforman los matrimonios hoy en día?, ¿Cómo lo era antes?

Silvia: Antes se casaban entre ellos, indios con indios. Pero ahora no, ahora vienen los indios de afuera, se vienen a incorporar con la india.

Alumna: Por ejemplo, ¿si se casa con un chico de descendencia italiana, árabe, lo traen para acá?

Silvia: Claro, lo que pasa que aquí es toda una sola familia, claro tiene que venir y casarse y vivir aquí adentro del territorio.

Mientras tanto que el acepte a la convivencia y la regla de la comunidad. Ahora si el no acepta eso, bueno, siguen de novios o se casan y la lleva a la india afuera, a vivir.

Alumna: ¿Pero con un permiso?

Silvia: No, no, porque el al no aceptar las reglas de la comunidad, entonces él, de casarse ya pertenece la india a él, entonces la lleva a vivir a donde él quiera ir.

Alumna: ¿Pero para eso tiene que ser mayor de 18 años?

Silvia: Si, si

10. Alumna: ¿Cómo es el rol de la mujer, trabajan?

Silvia: No, trabajan afuera, abierto, libre.

11. Alumna: ¿Qué tradiciones o costumbres les gustaría que persista?

Silvia: El tejido, nadie quiere agarrar, pero el tejido. Todo telar, bastidor, aguja.

Alumna: ¿Y a crochet?

Silvia: A crochet, trabaja una chica del otro lado, de la misma comunidad, pero de otro lado.

Alumna: ¿Y del otro lado dónde está?

Silvia: Todo está adentro del predio.

Alumna: ¿Todos los que viven aquí, son parientes?

Silvia: Si, por ejemplo, la líder, digamos la Kamachej, es hermana de mi marido, están todas las hermanas, todos.

Alumna: ¿Y en total cuantos serán?

Silvia: 27 familias, si yo soy la secretaria. Bueno somos más de 135 personas, porque tenemos 84 niños, desde pequeñitos, de recién nacidos, hasta adultos. Ya adultos muy mayores no tenemos, teníamos 2 ó 3, pero ya han fallecido el año pasado.

Alumna: ¿Y ellos fueron enterrados aquí?

Silvia: No, no podemos, tenemos el cementerio La Piedad y el de San Marco, no nos han permitido el gobierno que aquí adentro no, fue lo primero que nos han puesto.

Alumna: ¿Y ustedes de religión, tienen la católica?

Silvia: Todos somos católicos.

Alumna: Y, por ejemplo, ¿la persona mayor que haya quedado?

Silvia: Si, doña María, ella ya tiene sus 66 años, ella es la mayor de los hermanos de mi marido.

Alumna: O sea que es la mayor de la comunidad.

Silvia: Si, y es bueno porque estamos jóvenes y eso significa que va a haber una buena reproducción.

Alumna: Ustedes, por ejemplo, ¿les enseñan las tradiciones a los chicos?

Silvia: Si, ellos por ejemplo saben que el verdadero año nuevo de la comunidad indígena se festeja en todo mes de junio, pleno invierno, ese es el verdadero año nuevo y Navidad que es de las comunidades indígenas.

Alumna: ¿Qué otras costumbres o tradiciones?

Silvia: En febrero, la fiesta del Tanicu, todo en febrero, ¿Qué se

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional

hace en la fiesta del Tanicu? Se hace mucha comida y se llama a la gente de afuera a pasar, lo invitan a comer en ese momento.

Alumna: ¿Son todas cosas hechas por ustedes?

Silvia: Sí, sí.

Alumna: ¿Siembran, cultivan también?

Silvia: No mucho por lo que no nos dejan mucho espacio, no nos han dejado mucho espacio

Alumna: ¿Pero ustedes en una época sembraban?

Silvia: Allá sí, en aquel sector sí, se criaba cabra, oveja, caballo, todo hemos tenido ahí, chanco, todo. Y bueno todo lo hemos tenido que desarmar, de todo ahí me ha quedado gallinero nomás.

Alumna: En el año 2016, hemos venido junto con mi mamá y su amiga del Chaco, que es escritora e investigadora de las comunidades indígenas, la Profesora Lujan Acuña Sabadini, de la localidad de Las Breñas y hemos observado que había una reunión que era multitudinaria.

Silvia: Esa vez que vos has venido, estábamos festejando la Fiesta de la Pachamama, también es todo el mes de agosto.

Alumna: ¿También esa es otra costumbre que tienen?

Silvia: Claro, esa es la Fiesta de la Pachamama, es desde el 1 al 31 de agosto. Eso se festeja, porque hay otra líder, que es la cabeza, digamos que es como el presidente de la nación, es la que tenemos nosotros también es la Tinquina del pueblo Tonocotes.

Alumna: ¿Ella dónde vive?

Silvia: Ella vive en Tucumán, pero es líder de todas las comunidades, aquí en Santiago tenemos 45 comunidades tonocotes.

Alumna: ¿Cómo se llama ella?

Silvia: María Luisa Pereyra.

Alumna: ¿Ella en que parte de Tucumán vive? ¿Era en el interior de Tucumán?

Silvia: Sí, sí. El mollar.

Alumna: ¿Cuántas comunidades hay en Santiago Capital, o en Argentina?

Silvia: 43 hay aquí en Santiago, hay 2 en Tucumán, hay 3 en Buenos Aires en Quilmes, Lomas de Zamora y La Ferrer.

Guillermo A. Bazán Becerra, compilador. A.C.I.C., Perú

Alumna: Por ejemplo, su hija nos decía que todos han nacido aquí, en Santiago.

Silvia: De todos estos que vivimos aquí, sí.

Alumna: ¿Han nacido aquí en Santiago y se han criado aquí?

Silvia: Nacidos y criados aquí.

Alumna: Ustedes, por ejemplo, con la gente de Tucumán, ¿Se juntan?

Silvia: Eh, siempre para la celebración de la Pachamama, siempre, porque por ejemplo si dice la líder, la fiesta de este año lo celebramos en Tucumán, todas las comunidades de aquí se van para allá y si nos tocan aquí vienen para acá. Por eso es una fiesta grande.

Alumna: ¿Por eso en el 2016 ha sido la última aquí?

Silvia: Claro, ha sido la última que no ha tocado a nosotros. Y por ejemplo el año pasado ha sido en Brea.

Alumna: ¿En Brea Pozo, departamento San Martín?

Silvia: Ajá, sí, ahí ha sido.

Alumna: Bueno eso sería todo, voy a ir sacando fotos si me permite.

Silvia: Sí, si antes que se haga más de noche.

Alumna: Bueno, muchas gracias...

LA COMUNIDAD TONOCOTES EN SANTIAGO DEL ESTERO

Integrantes: Comejo Walter Fabián. Gros Juárez
Anahí Ayelén. Leguizamón Evelin. Rodríguez Marcelo.

La Víbora representa la tierra y la fertilidad en la cosecha

Su representación conjunta significa la fertilidad y fecundidad. En la cultura Tonocotés existen personas especializadas, encargadas en comunicarse con la Divinidad. Los actuales Tonocotés son conocidos como 'Suritas', son descendientes de los antiguos Tonocotés y diversos pueblos de la zona y hablan un dialecto propio derivado del quichua santiagueño. Se distribuyen en 19 comunidades rurales con aproximadamente 6.000 habitantes en los departamentos San Martín, Figueroa y Avellaneda.

Conclusiones

La comunidad tonocotés me ha llamado la atención en su organización interna por sus características particulares en donde se presenta una conformación de personas mayormente jóvenes, sobre todo. Otro aspecto que he podido observar es el protagonismo de la mujer dentro de la misma, la que lleva adelante el hogar, la crianza de los hijos y se hace cargo de la administración de la economía, debido a que los hombres trabajan fuera de la casa, dedicándose a oficios independientes, sobre todo en el ámbito de la construcción. Las mujeres en su mayoría realizan labores de tejidos artesanales, hechos a telar y también a dos agujas y crochet, como además se ocupan de realizar la preparación de platos artesanales que los venden por su propia cuenta o concurren a algunos ámbitos como el Patio del Indio Froilán (ubicado en cercanías de su lugar de residencia) a exponerlos para la venta. También me ha impactado su adaptación al medio en donde se encuentran instalados, en donde sus hijos concurren a escuelas primarias y secundarias pertenecientes al Estado, dentro de la zona. Su promedio de vida no supera los 65 años de edad. En el perímetro en donde residen cuentan con unidades habitacionales realizadas en material de ladrillo, exhibiendo todos los servicios, luz, gas natural, cloacas, canales de cable.

Guillermo A. Bazán Becerra, compilador.

A.C.I.C., Perú

Andy Quispe Huamaní
PERÚ



De 15 años de edad, del segundo grado de secundaria de la I.E. “Miguel Linares Málaga” del centro poblado de Taya, Distrito Lluta, Provincia Caylloma, Región Arequipa.
miseluc@gmail.com



Anna Lazo
URUGUAY



De URUGUAY. Poeta, integrante de grupos artísticos diversos, actriz, facilitadora de talleres artísticos, integra jurados especializados, gestora cultural. Premiada varias veces.



anniushka.titiritera@gmail.com

Gracias por la invitación, realmente no conocía con profundidad la maravillosa obra de este hombre, quedé sorprendida al estudiar su vida y su obra, abrazo grande.

DULCE DE LECHE PARA EL BIZCOCHUELO

De mis cumpleaños infantiles recuerdo tres cosas inolvidables: La torta de cumpleaños, la pastafrola de la abuela Juanita y el mal humor de mamá porque se le **d e s i n f l a b a n l o s** bizcochuelos.



Una semana antes me sentaban con el enorme libro de doña Petrona y me dejaban elegir una torta. A mí me parecía que una mujer con ese nombre debía cocinar horrible. Pero mamá me tranquilizaba explicándome que era una gran cocinera, de esas que usan gorro blanco, un ampuloso delantal y todas esas cosas que hacen importante a una cocinera.



En el libro gordo había tortas de todo tipo, con flores de azúcar y mazapán, con casitas de techo de chocolate y puertas de galletitas, caminitos de coco que llevaban a nidos de caramelo y miles de cosas más.

Al principio quedaba tan fascinada que no sabía cuál elegir, después creo que prefería siempre las mismas... Ahora que soy grande me doy cuenta que al final las tortas las decoraba papá como se le antojaba, y que no se parecían en nada a las que yo elegía.

De todas maneras, eran fabulosas. Recuerdo en especial una, toda decorada con merengues pegados con dulce de leche, yo misma ayudé a papá a decorarla y mientras estaba toda embadurnada de dulce sintiéndome doña Petrona, en ningún momento recordé que quería una torta con una casita con techo de chocolate y puerta de galletita.

Esa mañana mamá lloró de rabia porque los bizcochuelos malvados se le achataron, y tuvo que esperar a que papá llegara y batiera como una batidora humana los huevos caseros, hasta lograr una masa liviana y esponjosa, con aroma a vainilla.

A papá siempre le quedaban bien los bizcochuelos, debe de ser por eso que mamá lloraba de rabia en la cocina,

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional
no sé...

Lo que a mamá siempre le quedaban de maravilla eran los alfajores de maizena, y una manera de mantenerme quieta era ponerme un delantal a pegar de a dos con dulce de leche las tapitas y luego hacerlas girar por coco rallado... me sentía otra vez doña Petrona.

Pero de toda la fiesta, la más esperada era la pastafrola de la abuela Juanita. Nunca más volví a probar una como aquella, tan suave y delicada, tan perfecta que duraba poco...

Ahora que soy grande entiendo lo que es llorar de rabia ante una receta frustrada, y sé que con la batidora eléctrica es más sencillo hacer los bizcochuelos.

También sé por qué nunca probaré otra pastafrola como la de la abuela Juani, porque la de ella estaba hecha con amor.

Pero lo que nunca logré entender son las recetas del libro gordo de doña Petrona...

¿En qué mundo vivía, que le ponía medio kilo de manteca... a una torta con una docena de huevos?

“Era de la época de las vacas gordas”, me dice mamá, que ya no se hace malasangre si los bizcochuelos se le desinflan o no... Y además ahora me toca a mí batir tortas para sus nietos, y más de una vez quedo roja de rabia en la cocina, no sé si es un problema genético o mala suerte nomás... de todas maneras me conformo pensando que a doña Petrona antes de ser doña Petrona alguna vez le debe haber pasado algo parecido

Y muchas veces me quedo sentada en la cocina, pensando en esa época de vacas gordas y tortas de cumpleaños caseras con mucha manteca, merengue y dulce de leche...

Vivimos en una época en que todo es dietético, con bajas calorías, engorda o hace mal...

Pero si por un momento pudiéramos regresar y arrancar manzanas del árbol del abuelo Tano, sin miedo a

los pesticidas, si volviéramos a tener una enorme torta de cumpleaños llena de crema de manteca... si una pastafrola pudiera llevar seis yemas de huevo... bueno, ahora existe el omega 3 para el colesterol, y la lecitina de soja, y el ginko biloba...

Creo que no me sentiría tan culpable...

Es más, me reconcilié con doña Petrona, aunque sus recetas sean titánicas, no puedo olvidar que fue la inspiradora de mis mejores tortas de cumpleaños.



Brissa X. Chipa Pandia
PERÚ



De la ciudad de Arequipa. Tiene ocho años de edad. Alumna de Tercer Grado de Primaria, sección A, en el I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa
roxanahuanca960@gmail.com
roxan222@hotmail.com

Sub Director: Luis Fernando Vargas Castillo

EL CAMARÓN COLORADO

Hace mucho tiempo en la ciudad de Arequipa, en el río Majes había un camarón orgulloso y jugador.

Un día observó a lo lejos a un sastre que cortaba sus telas con una hermosa tijera de plata; prendado de dicho objeto lo imitó y como era de esperar el camarón ganó al sastre y éste indignado le dijo:

–¡No tienes vergüenza!

Al camarón no le importó y se puso las tijeras.

A la mañana siguiente el camarón salió a la orilla muy orgulloso a lucir sus tijeras. Por el brillo de éstas, un pescador lo atrapó y lo llevó a vender al mercado. Una señora lo compró.

Al llegar a su casa lo cocinó con verduras, haciendo un rico chupe de camarones.

El camarón al estar en la olla recordaba lo orgulloso que era, se arrepintió y se fue poniendo colorado de vergüenza.

Así finalmente nació nuestro plato bandera “El chupe de camarón” que es una sopa muy nutritiva con muchas verduras y nuestro camarón colorado.



Brithany Daleshka Ramos Otazu
PERÚ



De la ciudad de Arequipa. Tiene doce años de edad. Alumna de Primer Grado de Secundaria, sección A, en el I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa
roxanahuanca960@gmail.com
roxan222@hotmail.com



Sub Directora: Violeta Mamani Pancca. Director: Percy Cornejo Choquemamani.

LA MARAVILLOSA AREQUIPA

Cómo olvidar nuestras raíces con las que fuimos forjados,
con nuestras costumbres y tradiciones que mejoramos
cada día,
formados con valores, héroes de ejemplo somos los
arequipeños
difundiendo siempre el baile, artesanía y nuestra rica
gastronomía.

Siempre estaremos orgullosos de nuestros esplendorosos
bailes
con nuestra gente que da testimonios de que somos una
sola hermandad,
con héroes que dan honor a Arequipa y fueron muy valientes
demostrando que no somos muchos sino uno y con
respeto y solidaridad.

Un arequipeño no olvida el nombre Ciudad Blanca, un
nombre innovado.

La ciudad con bello sillar blanco y hermoso y nuestro

Guillermo A. Bazán Becerra, compilador. A.C.I.C., Perú

con una Arequipa y nunca más decir a un ancestro
olvidado.

Sintámonos orgullosos de que no somos uno más sino
uno en un millón.

Uno de nosotros siempre sobresale a cualquier lugar que
vaya,

sin importar lo que digan sino lo que cada uno hace
con respeto y sabiendo de que nos queda grande el
nombre Arequipa.

Muchas leyendas salen de aquí con un mensaje de
misterio, pero de suspenso.

Cada distrito con un nombre con significado de lo que
fueron
y de lo arequipeño que se sintió y cómo cada uno debería
hacer

con cosas dadas de que Arequipa es un lugar donde
héroes se conocieron.

Arequipa, un lugar muy acogedor y sitio del saber.



Carmen Luz Ayala Olazával
PERÚ



Profesora de Educación Secundaria en Castellano y Literatura y Periodista, Poeta y Escritora, con estudios en diversas universidades. Tiene cinco libros preparados para publicar de poesía, narrativa y otros. Ha desempeñado varios cargos en diferentes instituciones y organismos. Ha publicado varios libros y fue 4 veces antologada. Uno de sus obras sobre la quinua fue presentada en Chile.

camusay@gmail.com

NIÑO ANDINO

Rostro del tiempo andino
cuerpo frágil, descalzo.
Niño pastor de celajes,
ternura envuelta en harapos,
despojos del viento y el arco iris.
En tus ojos aparecen
las estrellas del atardecer.

Contigo empieza la esperanza
los sueños, la ilusión,
el canto humanizado.
la vida que vendrá.
Niño andino prometo reconstruir
un mundo diferente
para que puedas sonreír y vivir.

Escucha mi canción,
la silenciosa armonía de la lluvia,
el viento que llega del mar,

el murmullo de los gorriones ocultos
que cantan en los jardines de mi corazón.

RETORNO

Tú me enseñaste a cantar al viento
y no voy a decir que la vida
es un río secreto de palabras vacías.

Soy la voz que regresa a tus orillas,
a la pakarina de la ternura, a los orígenes
donde es posible volver a nacer.

Anduve buscándote en caminos
te llamé desde los atalayas más altos
y avivé el fuego sagrado del recuerdo.

Ahora que regreso, deja que entierre
mis sueños, los años que no viví
el tiempo ausente de tus calles.

Quiero danzar al compás de zamponas.
Nunca será tarde para escribir tu nombre
con la tinta que destila en mis venas.

MI ABOLIDA GENERACIÓN

Soy parte de una abolida generación
que caminó bajo ácidas lluvias
y soportó amargo sufrimiento.

Pero pude sobrevivir a pesar

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional
de la infinita soledad de los caminos
y ciudades donde enterré los rostros del tiempo.

Le dije no a la soledad y los días vacíos
Sin embargo, fui mortalmente herida
una tarde sin zamponas ni celajes.

Pertenezco a una bandada de palomas
cuyas alas fueron quebradas
y a pesar del dolor nunca perdió las ansias de vencer.

DEVUÉLVEME LA FE

Conocí muchos pueblos y ciudades
caminé por lugares ignotos
cargando a cuestas mis pesares.

Soporté injurias, calumnias, tanta maldad
Creo que mi dolor duele más que todos los dolores
Y sólo la insondable pena flagela mi aliento.

Escucha Señor, responde mi ruego
Ayúdame a vencer los miedos
dame valor para seguir luchando.

Dame fuerza Señor, no me abandones
Devuélveme la paz que tanto anhelo
ahora que me siento tan cansada de sufrir.

Enséñame a vivir
devuelve la sonrisa a mis labios
la alegría a mi corazón.

Devuélveme la fe.

Celso Hernán Jiménez Camacho PERÚ



De Arapa, Puno. Licenciado en Educación Primaria, Artista plástico y docente, con estudios concluidos de Literatura.

Referencia: Edith Rivera Arcana edirivar@hotmail.com

CARNAVAL, ALEGRÍA DEL PUEBLO.

Al inicio de cada nuevo año hay preocupación popular por festejar el *Huchuy carnaval* (carnaval chico).

En esta fecha se visita las chacras, adornándolas con mixtura, serpentina y otros. Luego se visita a los compadres, generalmente en un día jueves después se visita a las comadres, el siguiente jueves, y en un ambiente de alegría se espera el día del carnaval.

Las diferentes agrupaciones que van a participar de la fiesta, desde muy temprano se van reuniendo en diferentes partes de la población, derrochando su variado pentagrama musical. El desfile de todos esos grupos ingresa a la plaza principal y ya en muchedumbre, cada cual exteriorizando su arte y alegría, se dirigen a la orilla del lago Titicaca para sacar de sus espumas al viejo Carnavalón, quien presidirá todo los festejos.



Ño Carnavalón o Viejo, anticipadamente ha sido colocado en medio del agua, con su disfraz adecuado: un sombrero grande y estrambótico, máscara, saco, pantalón viejo y su atado, en el que lleva toda clase de hierbas; además muestra frutos colgados, algunos utensilios, un fuate o chicote en la mano, el cuello adornado con multicolores serpentinas y mixtura como adorno.

Los diferentes conjuntos musicales y artísticos llegan a la orilla del lago y tiene que sacar al Viejo, para ello nominan a una persona para que lo saque. El Viejo Carnavalón se resiste a salir, porque considerándose hijo de las aguas y del totoral no quiere abandonar su querencia; finalmente logran sacarlo y entonces se pone a bailar al compás de la música. Pero cuando ya está el desfile a cierta distancia de la orilla, en un descuido, logra



escapar para retornar a su hogar; los danzantes se apresuran a retenerlo y se esmeran en vigilarlo para que no vuelva a intentar escaparse hacia el lago, pero se escapa repetidamente y logran reintegrarlo al desfile, hasta que llegan a la plaza del pueblo.

Estando en la plaza, se dirigen a las diferentes oficinas del Municipio y la Gobernación, demostrando su respeto y son recibidos con gaseosas o licor. Las autoridades y pueblo aprovechan esta oportunidad para pedir al Viejo que se sirva informarles del augurio para el año que se inicia, sobre todo para las chacras y que diga si será año bueno o malo. Ño Carnavalón, agarrando la istalla con hojas de coca fresca y enteras, en presencia de toda la

conurrencia, hojea muy atentamente la coca, como el más conocedor, y en eso demora varios minutos, ante la expectativa de todos. Luego se para y dice (según lo que las hojas le comunican): ¡Allin wata kanqa! (¡Será buen año...!) o ¡Chaki wata kanqa! (¡Será año de sequía!)

Si el pronóstico indica que será buen año, todos los conjuntos estallan en algarabía y alboroto, del que participa el pueblo presente; de lo contrario, algunos tratan de agredirlo, en medio de gritos y amenazas, lo que por supuesto no logran concretar. Estos Augurios casi siempre se cumplen, ya sea en forma positiva o negativa.

Mientras tanto el tiempo ha corrido, y cada conjunto hace su kharmurasqa (almuerzo colectivo). En horas de la tarde recorren algunas calles o arterias de la población, para luego irse a sus respectivas comunidades o ayllus, entre wifay y cánticos.

Luego de este acontecimiento, toda la semana se hace los kacharparis en diferentes puntos del distrito, ya sea comunal o personal.

El disfraz de una pareja es como sigue: El varón lleva cruzadas al pecho madejas de lana de diferentes colores, semejando un arco iris, un sombrero negro asegurado con un paño rojo, serpentina al cuello, mixtura y polvo en las mejillas. Las ch'uspas (bolsas pequeñas tejidas), que generalmente se cuelgan, son 2 a 3 docenas en forma de gradería, camisa blanca, en la mano llevan el pinkillo que ellos tocan, brincando de un sitio a otro o dando vueltas, junto a las pinkillos llevan el unu caja (tambor que funciona con agua), que produce un sonido muy peculiar.

Las mujeres llevan polleras rojas, centros de color verde amarillo o blanco, sombrero oscuro y para proteger lo aseguran con un paño rojo; al pecho llevan madejas de lana de todo color, cruzadas, en la mano llevan una bandera blanca signo de paz.

Arequipa, 11 de junio del 2019

Claudio Joseph Cutipa Mamani
PERÚ



De la ciudad de Arequipa. Tiene 12 años de edad. Alumno de Primer Grado de Secundaria, sección B, en el I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente Asesor: Javier Quispe Gamboa

Referencia: Roxana Huanca Atahualpa

roxanahuanca960@gmail.com

roxan222@hotmail.com

Mensaje:

En nuestro distrito de Hunter hay mitos y leyendas que me gustaría darlas a conocer, porque la historia pasa, la transmiten de generación en generación, pero si no las divulgamos en obras como la Antología “Mis ancestros y yo” pueden perderse.

LA SIRENA DE HUACUCHARRA

En el distrito de Hunter existían tres cuevas enormes y en medio de éstas había un manantial y peces de colores...

Se dice que en una de éstas había una roca inmensa donde vivían sirenas; allí vivía un señor llamado Gaspar que en una ocasión vio a un joven que empezó a caminar de una manera extraña y escuchaba que salían silbidos de ese pozo. Gaspar comenzó a llamarlo para que no se caiga; sin embargo, el joven no le hizo caso y nunca más se volvió a saber de él.

Según afirman los habitantes de esos alrededores aún existen las sirenas, pues las oyen cantar por las noches; otros comentan que ese túnel encantando donde

Guillermo A. Bazán Becerra, compilador.

A.C.I.C., Perú

desaparecieron niños y hombres lo usaban para guardar dinamita en momentos de la ocupación chilena.

Las sirenas aparecen cuando pasa por allí solo y cuando el sol se oculta; ante el temor los pobladores decidieron poner rejas alrededor del pozo.

En la actualidad el pozo está cerrado, por si acaso una sirena quiera volver a salir y encantar a la gente...



Consuelo Lezcano Ruiz
PERÚ



De Cajamarca, Perú. Desde niña su vocación fue leer, escribir, el arte y el servicio a los demás. Enfermera, poeta y escritora. Publica sus obras en diversos medios, incluyendo libros. Fundadora y directiva de instituciones: Asociación de escritoras norteñas, Casa de la Memoria cultural de Cajamarca, Mesa Redonda Panamericana.

consuelolezcano35@yahoo.es

La Asociación "Cajamarca, Identidad y Cultura" sigue en su misión de proyectar cultura, arte e identidad al mundo, hermanando a todos los países que participan, por eso incluyo esta vez lo relacionado con la gastronomía cajamarquina, aunque ello no encaja en su totalidad con los parámetros de la Antología en curso, porque no se refiere a los aportes exclusivamente autóctonos, pero siendo parte de nuestra realidad ya mestiza, tiene esas raíces que complementan nuestro mundo. De allí que me parece justo y apropiado transmitir esta recopilación de algunos potajes y postres de Cajamarca que, comparándolo con los que se preparan en otros lugares del Perú y de los demás países andinos, seguramente tendrán mucho en común, aunque los nombres de sus ingredientes o de la preparación haya detalles propios de cada lugar. No pretendo decir que son los mejores de todos, pero sí puedo afirmar que tienen su sello característico, sea por el agua, los componentes propios de este lugar (con sabores acentuados), secuencias y cantidades que intervienen, etc. Nadie mejor que nuestros visitantes, que dan fe continuamente de lo especial que puede tener comer algo acá que en otro lugar, porque ése es

el sello propio.

La gastronomía, como la literatura, pintura, música y demás artes son "alimento" para el cuerpo y el alma, gracias a todo ello es que se enriquece nuestra identidad y el correspondiente amor con gratitud a nuestros ancestros, sean autóctonos o los venidos de otros lugares. Si nuestras vidas se nutren apropiadamente de ello daremos frutos ideales para las siguientes generaciones y lograremos trascender hasta más allá de la muerte.

Las fotos que acompaño son tomadas en su mayoría por el presidente de la Asociación difusora: Guillermo Bazán Becerra; una foto es de Joaquín Rubio. La relación de potajes o postres está en sucesión alfabética del nombre. Esta selección gastronómica fue auspiciada por la asociación cultural "Antares, artes y letras" en el año 2004 y divulgada en formato de calendario.

En esta mi participación incluyo fotos ilustrativas de lo que nuestra gastronomía utiliza para aderezos (por ejemplo, frutos de aguaymanto como salsa natural o con picante), algo de la gran variedad de quesos que se produce en Cajamarca, algunas de las variedades de papa (cada una con sus características incomparables para diferentes potajes, como elemento principal o complementario, o para bocaditos), salsas diversas para aderezo en la preparación o para consumirlas directamente (individualmente o mezcladas), etc. Eso ayudará a los foráneos a tener una idea más cabal de cómo es este aspecto de la vida cajamarquina.

En cada caso se incluye el nombre de quien proporcionó la receta en base de su experiencia, dejando en claro que mayormente es así en todos los hogares, pero cada familia o cada restaurante tiene sus propios "secretos" para añadirle un toque especial, sin que con ello esté restándole calidad a lo que se hace sino sólo dándole un mayor nivel de atractivo al paladar.

Los potajes y postres suelen acompañarse con otros complementos, como las ocas, pan, queso (arenoso,

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional mantecoso y de muchas variedades), quesillo, el ají verde “solterito” (muy picante) con cebolla y en agua con limón, etc.

Finalmente incluyo una foto del presidente de la Asociación, en sus afanes de preparar un lechón navideño... (No estoy segura si lo incluirá, pero confío en que me dará esta satisfacción).

¡Cajamarca los espera para disfrutar de su gastronomía!



La gran cantidad de aderezos disponibles inspira a

quienes cocinan. El *aguaymanto*, fruto preinca, es postre y también aderezo.



Berenjenas, como las llamamos acá. Para aderezo y postres. La cancha, herencia preinca, con la variedad de maíces puede servirse en varias formas.



El ácido del limón peruano es muy acentuado y delicioso. Las ocas, por su sabor dulce y suavidad, son muy deliciosas y buscadas. Se las consume desde el desayuno.



El maíz se pela con ceniza, para hacer el mote, la chochoca o tamales.
El mote... delicioso, solo o con rocoto, con chicharrones, etc.



Hay pan de agua, torta (con manteca), semitas (de trigo sin procesar), mollete (morenito, porque se lo endulza con chancaca), y muchos más. Un desayuno especial se sirve con chocolate puro (cacao, sin mezcla) y queso.



Postres populares también hay numerosos, como la miel de caña, que se procesa hasta convertirla en *chancaca*, *chancona*, *melcocha* o *panela*, según el estilo y punto. La chancaca puede ser desde negra a clara. En este caso, en julio del año 2016, un productor del Distrito Magdalena, José Julio Estela Castro, ganó premios por una chancaca con más de cuatro mil litros de miel de caña, en molde cónico trunco.





Si hablamos de quesillo o del manjarblanco (hecho con leche pura, sin descremar), se consumen mucho, con pan y otros compañeros o en bocaditos.

Al cuero de chanco lo llamamos tocino. El caldo sencillo se llama chupe, nombre kishwa.



La zarza de cebolla picada se prepara con rocoto, tomate, ají verde, limón, sal y, según el gusto, algún condimento más.





Chicharrones en proceso, en peroles. ¡Qué aroma atrayente...!



Luego, a disfrutarlos, con mote o en otros potajes.

Justamente, preparando cerdo en una ocasión navideña, así como escribe, dibuja, pinta o baila..., el compilador de esta Antología, gran amigo, también nos da la impresión de cumplir su tarea.



CALDO VERDE o *CHUPE* (kishwa)

Receta: Elsa Cueva Díaz

Ingredientes, para 6 personas: Un atado de paico, un atado de perejil, medio atado de ruda, 2 huevos, 1 kg de papa (preferentemente amarilla), 200 gr de queso no muy fresco, cebada o maíz *paccho* u otro maíz canchero (son maíces suaves).

Preparación: A las hojas de ruda y paico se les quita el amargor chancándolas un poco y estrujando con la mano y se enjuaga, luego se deshoja y se muele en batán de piedra, todo junto.

En olla (de preferencia, de barro) hervir un litro y medio de agua y agregar las papas peladas y cortadas en cuatro trozos; cuando se han cocido agregar los huevos "sacudidos", haciéndole un hueco al cascarón para vertir la clara y yema sacudiéndolo. Sazonar al gusto. Añadir las hierbas molidas y trozos de queso. También se puede agregar trocitos de chicharrón. Servir bien caliente, acompañándolo con mashca (harina de cebada tostada y molida) o cancha de maíz *paccho*.

Los campesinos preparan este caldo con hierbabuena y con chamkas, ambas silvestres. Se acostumbra consumirlo en el desayuno.



CHICHARRÓN CON MOTE

Receta: María Luisa Ortiz Tafur

Ingredientes, para 6 personas: 1 kilo y medio de carne de chancho, ajos, sal y aceite, 1 kg de maíz blanco pelado con ceniza, zarza de cebolla, limón y rocoto.

Preparación: Cortar la carne en trozos regulares y hervirla en medio litro de agua con ajos y sal al gusto. Dejar hervir hasta que seque el agua, moviendo para que la carne se cocine igual. Si la carne no tuviera suficiente grasa, agregar un poco de aceite, sin abusar de la cantidad. Lo ideal es que la carne se dore con su propia grasa, moviendo con una cuchara de madera para que el dorado sea igual, evitando que la carne se queme en porciones.

Para hacer el mote, hervir el maíz durante dos horas. Ya cocido servir junto al chicharrón, en un plato tendido, acompañado con zarza de cebolla y rocoto picado.

El brindis posterior más apropiado es una copa con Pisco, la Bebida Bandera Peruana, o Cañazo.



CUY FRITO

Receta: Marleny Montenegro Cueva

Ingredientes, para 4 personas: 1 ruco o cuy macho, ajos, sal, aceite, cebolla, rocoto, limón, papa amarilla, ají colorado, trigo pelado en ceniza, 1 berenjena (*Cyphomandra betacea*), comino y culantro, alverja verde.

Preparación del cuy: Pelar y limpiar totalmente un cuy macho (ruco), de preferencia de mediana edad, que haya sido alimentado con alfalfa y maíz (lo cual proporciona una carne tierna y el pellejo suave, que resulta crocante. Se cuelga el cuy a la intemperie por dos horas, como mínimo, para que oreo toda la humedad. Condimentar después con ajos y sal.

En una sartén de tierra o perol de cobre se calienta bien el aceite en cantidad suficiente. Freír el cuy por ambos lados, presionándolo con la cuchara de madera, hasta que el pellejo forme "ampollas" y éstas revienten, lo que indicará que la carne está bien cocida.

Servir con una guarnición de picante de papa, arroz de trigo y la zarza.

Preparación del picante de papa: Colar el aceite en el que se ha cocinado el cuy y en él freír los ajos y el ají colorado. Añadir la papa amarilla en trozos. Agregar un poco de agua y dejar cocinar hasta que la mezcla esté espesa.

Preparación del "arroz" de trigo: En una olla de barro se calienta el aceite y se fríen tres ajos molidos. Agregar sal al gusto, un litro y medio de agua y 1/2 kilo de trigo pelado (previamente seco y partido en batán de piedra), dejándolo cocinar a fuego lento, hasta que se seque el agua. Si se desea, agregar 200 gramos de alverja verde, cuando el agua esté hirviendo.

Preparación del ají de berenjena: Asar este fruto (también conocido como tomate de árbol), grande y maduro, en

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional

las brazas de leña, hasta que su color se oscurezca un poco. Quitar la cáscara y moler en el batán de piedra con un rocoto picado, sal, comin y unas hojitas de culantro.

El cuy posee la carne más nutritiva de todas.



Actualmente hay nuevos potajes preparados con cuy y toda esa variedad tiene atractivos para todos los paladares, inclusive como pizza, bocaditos, etc.



DULCE DE CHICLAYO (*Cucúrbita ficifolia*)*Receta: María Roncal de Mercado* (Distrito Jesús)

El chiclayo (chiuche o chipche, en kishwa) se usa en diversos potajes o postres, como: locro, ají de chiclayo y este postre que describimos.



Ingredientes, para 6 personas: Un cliclayo maduro de regular tamaño (si es guardado de un año, mejor), 2 kg de azúcar rubia, trozos de canela, 10 clavos de olor enteros, 2 ó 3 hojas de higo, 4 naranjas grandes dulces, 1 tapa de chancaca, 1 taza de nata de leche o media taza de leche fresca.

El *chiuche* o *chiclayo* es uno de los postres más tradicionales en Cajamarca y gran parte de la sierra peruana. Se sirve acompañando con queso, cancha, torta serrana.

Preparación: Pelar el chiclayo y picarlo en cubos pequeños, cuidando de quitar las fibras amarillas del interior. Sancochar en poca agua. Una vez cocido se agrega azúcar, chancaca, clavo de olor y canela. Seguir cocinando a fuego lento hasta que penetre bien el dulce, moviendo con una cuchara de madera, durante una hora aproximadamente, hasta que esté bien cocido.

Agregar el jugo de naranja y agregar una mitad de naranja con cáscara. Seguir cocinando 15 minutos más.

Servir, coronando con una porción de nata de leche hervida y fría o una pequeña porción de leche, al gusto. Las

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional
semillas con cáscara negra del chiclayo se abren y se consume su nuez, que es muy agradable y da un toque especial al sabor del postre. Se acompaña con cancha tostada de maíz paccho o pan serrano.

DULCE DE HIGOS

Receta: Margarita Centurión (Distrito Jesús)

Este dulce se hace especialmente para la Semana Santa, en el Distrito Jesús. Se sirve acompañado con una porción de quesillo, pan de trigo y una vela. A esta costumbre se le llama "La Priosta", constituyendo una manera de comprometer la asistencia de las familias a la procesión del Señor de la Humildad. La invitación corre a cuenta del Mayordomo de la Hermandad.



El postre de higo tiene más de una presentación, con quesillo, manjarblanco u otras variantes.

Ingredientes, para 6 personas: 1 kg de higos, 2 kg de azúcar rubia, 1 tapa de chancaca de color claro, 1/4 cucharadita de clavo de olor, trozos de canela al gusto, tajadas delgadas de quesillo maduro.

Preparación: Quitar el extremo de cada higo a la rama y por la parte carnosa se le hace corte en cruz, hasta la mitad del fruto. Se pone a hervir los frutos, cambiando el agua por tres veces, para quitarle el amargo. Después se deja hervir hasta que queden suaves. Se agrega azúcar,

chancaca, clavo de olor y canela. Seguir hirviendo hasta que tome punto de miel.

Servir cubriéndolos con las tajadas de quesillo, el que necesariamente debe estar elaborado con cuajo de vaca.

LOCRO DE CHICLAYO VERDE O SOPA DE VIERNES

Receta: Victoria Cueva de Montenegro

Ingredientes, para 6 personas: Un chiclayo verde de regular tamaño, 100 gr de caigua jesusana verde, 100 gr de frijolito verde, 1 kg de papa amarilla, 200 gr de tocina "reventado" (frito) y cortado en trozos, 2 choclos tiernos, sal al gusto, ají colorado al gusto.

Preparación: Se pela y se pica el chiclayo en trozos regulares. Se corta en tiras largas la caigua, quitándole las pepas. En una olla con agua ya hirviendo se añade el chiclayo, el frejol verde, caigua y choclo cortado en rodajas. Se deja cocinar con sal. Cuando está a medio cocinar se agrega las papas peladas y cortadas en mitades y el tocino.

Antes de retirar del fuego se sazona con el siguiente aderezo: se calienta en una sartén un poco de aceite y se fríe una cucharada de ají especial, para darle color y mejorar el sabor.

Servir acompañado de cancha serrana de maíz paccho.



SANCOCHADO O *PUCHERO*

Receta: Etelevina de Salas

Ingredientes, para 6 personas: 1/4 kg de pellejo fresco de cerdo, 1 kg de pecho de ternera, 1 kg y medio de gallina, 3 plátanos verdes de freír, 1k de yuca, 1 kg de camote amarillo, 2 repollos de regular tamaño, 1 kg de zanahoria, 1/4 kg de garbanzo, 1 rama de orégano, 1 rama de apio, 3 choclos verdes grandes, ají verde entero de diferente color, ají de wacatay molido-

Preparación: Cortar en trozos el pecho de ternera, el pellejo de chanco y la gallina. Cocina en una olla de barro, con suficiente agua y sazonar con sal. Ya cocido retirar las presas y en el caldo se cocina el repollo, garbanzos, los choclos partidos en tres trozos cada uno, las zanahorias y la yuca, junto con el apio y orégano.

Aparte cocinar el camote y los plátanos cortados en trozos, agregándolos al caldo con repollo, mezclando ya con la carne y a todo darle un hervor.

Servir el caldo en un tazón o plato hondo y los ingredientes sólidos en una fuente. Se acompaña con los dos tipos de ají, el ají verde de colores picado y el otro molido.

Este potaje cajamarquino es típico durante la fiesta del carnaval, recordando que Cajamarca es considerada "Capital del carnaval peruano".

En las fotos siguientes veamos su proceso y presentación:





TAMALES

Receta: Etefvina Salas

Ingredientes, para 6 personas: 200 gr de harina de maíz pelado en ceniza, 200 gr de manteca, 1 cucharadita de ajos molidos, sal, pimienta, cebolla, limón.

Para el relleno: 200 gr de carne de gallina, chancho o pollo cortado en pequeños trozos, aceite vegetal, 1 cucharada de cebolla picada, 1 huevo duro cortado, pasas al gusto, 6 aceitunas pequeñas, 1 ají escabeche amarillo, 8 hojas

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional
de achira, para envolver.

Preparación: Se cocina la carne en dos litros de agua con sal. Este caldo tibio se añade a la masa de maíz y se mezcla con una cuchara de madera. Dejar reposar por unos minutos. En una sartén preparar el aderezo calentando la manteca y freír el ají de color, los ajos, sal y pimienta al gusto. Este aderezo se mezcla con la masa de maíz.

El relleno se prepara dorando el aceite vegetal, la cebolla y el ají escabeche. Se agrega el ají de color, la carne cortada en pequeños trozos y se mezcla bien. Salpimentar al gusto. Una vez preparada la masa, colocar una cucharada sopera en la hoja de achira y en el centro una porción del relleno con una aceituna, pasas, una rodaja de huevo duro y, finalmente, envolver y amarrar el tamal.

En una olla grande se hace "una cama" en el fondo con hojas de achira, se acomodan los tamales y se cubre con un poco de agua. Se cocina de 45 minutos a una hora, a fuego lento. Se sirve con zarza de cebolla y rocoto.



Damaris Marrero Pupo

CUBA

Reside en la ciudad de Holguin, Provincia de Holguin. Licenciada en Laboratorio Clínico. Profesora de la Universidad de Ciencias Médicas de Holguin. Actividades de asistencia y docencia.

rizo777@nauta.cu

marrerodamaris777@gmail.com

rizomp@infomed.sld.cu



EL MATAJÍBAROS

Amaneció, como amanece en la campiña, los naranjales destilaban el frío rocío de noviembre. Alisa estaba contenta, era el cumpleaños de su mamá; ella estaba lejos, en una escuela interna, pero le habían prometido un pase. Ese día el campo era una fiesta, solo de pensar que, al culminar la jornada, ya cuando se acercaba el ocaso, iba a encontrarse rodeada de sus seres queridos.

Su abuela María, matriarca de la familia, respetada por todos sus hijos y nietos, era de fuerte carácter, su cabellera encanecida le daba un toque especial de señora madura, y experta en las lecciones de la vida. Había pasado por mucho su abuela, vio partir al hombre de sus sueños, un poeta que le recitaba versos bonitos y halagüeños, había sufrido la enfermedad de una de sus hijas, pero no se doblegaba ante los retos que venían a su encuentro, se crecía.

Ese día, Alisa meditaba, que sea como fuere, ella se iba de pase; primero y más importante quería ver a su mamá y, segundo, su abuela le había prometido hacerle un

matajíbaros y un buen café con leche. A su abuela le fascinaba el café con leche, y ella como buena discípula había ingresado a su club. Se dirigió a los naranjales esa mañana y el entusiasmo la sobrecogió, tanto así que antes del mediodía había cumplido su meta de ese día en el terreno, desyerbó 15 naranjos, ya no había rocío, ni estaban fríos y húmedos los frutos, el sol castigaba todo aquel paraje. Terminó y se dispuso a inquirir acerca de su pase; en efecto, tenía la aprobación de sus superiores. Estaba alegre, además de ella fueron estimulados cuatro colegas más. Con la premura recogieron todo lo necesario, y salieron a la carretera para iniciar su travesía, con la esperanza de encontrar un automóvil que los acercara a casa. El sol iluminaba todo el horizonte, y les cegaba el rostro al transitar por aquel sendero. No aparecían autos de ningún tipo, avanzaban ya exhaustos, fueron ocho largos kilómetros hasta que una guagua los recogió.

Alisa se veía allí en casa, vislumbraba a su abuela, era como si la estuviera contemplando, sentía hasta la fragancia del plátano y las empellas de cerdo, eso era para ella casi paradisiaco. Le encantaba el plátano, y qué decir del matajíbaros, comida típica de su país, pasada la receta de una generación a otra. Su



abuela era una experta en ese plato y saberlo acompañado de un buen café con leche, espumoso como lo preparaba su abuela, después de un día agitado, de una peregrinación kilométrica, era similar a un oasis en medio del desierto de Sahara. Su abuela siempre le decía que el café con leche era una bebida española, que al arribar a la isla ellos trajeron sus tradiciones culinarias, entre las cuales se encontraba la deliciosa bebida, no sabía ella si su abuela estaba en lo cierto, pero si habían sido los españoles, un hurra para ellos –pensaba Alisa–. Finalmente estaban en su reparto. Qué

sensación de alivio, de sosiego y de bienestar inundó su ser.

Ya iba entrando a su barrio, caminaba lo más rápido posible. Cuando cruzó el umbral de la puerta fue donde su mamá a felicitarla por su cumpleaños, su sola presencia era el mejor regalo que podía recibir su mamá. Ya se oía a la abuela preguntando quién había llegado, Alisa casi saltó a la cocina.

–Mamá... ¿ya está el matajíbaros?

–Estará dentro de un rato. –Su abuela la miró con el ceño fruncido– No te regaño porque sé que vienes de lejos, cansada y hambrienta, pero no debes olvidar los modales.

Alisa se percató, venía tan concentrada en el plato que había pasado por alto todas las reglas de cortesía.

–Disculpa, mamá –así le decía cariñosamente a su abuela.

–Ya te dije, voy a hacerme la de la vista gorda, sólo porque hoy vienes moribunda del hambre. –La abuela estaba segura que, entrada esa hora, Alisa ya estaría en casa.

–No tienes idea mamá.

Se sentó en la cocina, y allí estaba su abuela, ya había pelado y cortado los plátanos en trozos medianos, estaban fritos como si los fuera a hacer tostones. Qué delicia. Ella ya estaba macerando el plátano con las empellas en un caldero mediano, le agregó sal y pimienta, se veía como manjar para los dioses. Allí esperó Alisa aquel matajíbaros, tranquila, callada. Debía darse un buen baño, pero se negaba a hacer otra cosa que no fuera degustar aquel plato junto a su apetecible café con leche.

Aquellos 15 minutos le parecían interminables. Hasta que, al fin, cubierto en manos, comenzó a entresacar empellas para masticar. Aquella sensación de plenitud, de deleite, de *haber matado un enano* –frase usada para expresar un gran deseo cumplido–, toda esa experiencia de disfrute culinario, quedó grabada en su memoria. Tanto así que se prometió que cuando fuera ya una adulta, el matajíbaros y el café con leche no faltarían en su menú.

Enseñaría a sus hijos cómo se hacía, y a los hijos de sus hijos, sus nietos, como lo hizo su abuela momentos antes. Le placía recrearse en la cocina, donde su abuela tenía el absoluto control y dominio, era la reina de aquella sección del hogar y disfrutaba lo que hacía.

Alisa hizo la sobremesa, reflexionando en cómo llevar sus raíces a su prole, se levantó y luego de recoger su equipaje fue hasta su habitación y se acomodó en la orilla de la cama. Estaba sudada, pero satisfecha. No pensaba en otra cosa que no fuera el sentimiento de solaz que la invadía, allí en su casa, en su cama. Aún se escuchaba a la abuela en la cocina. Oyendo sus movimientos entre vasijas, se quedó dormida, físicamente exhausta.

—Alisa, levántate—oyó la voz de su mamá.

—¿Qué hora es?

—Casi las siete de la noche, y está al llegar tu papá.

Alisa, sin considerarlo dos veces, atravesó toda la casa y se fue directo al baño.

Años más tarde, un día lluvioso de mayo, le narraba la historia a su pequeña hija, mientras le servía un plato de matajíbaros y café con leche. Había otras opciones, pero cumplía su promesa, el matajíbaros y el café con leche no estaban ausentes ni en su menú, ni en su cocina, ni en su vida. Era un plato de sus antepasados que merecía la pena degustar, y hacerlo le otorgaba cierta sensación de un deber cumplido, y una paz interior, sabiendo que esas tradiciones culinarias que aprendió de su abuela, no se perderían en el olvido.

A MIS ANCESTROS

El día ha concluido,
sin embargo, puedo hablar
de mis ancestros, expresar
instruyeron convencidos
de corazones henchidos

que se atreven a sentir
y en la vida distinguir
tan magníficos momentos
pudiendo lograr ejemplos
benignidad su existir.

MI ABUELA MARÍA

Era abuela María
un gran ejemplo a seguir
nunca a ella vi huir
de conflictos que tenía
siempre resolvería
de estilo muy singular
era fuerte al disertar,
no se abatía fácil,
hueso para nada frágil
que no podían triturar.

MI TÍO RAMÓN

Desde que era yo chica
escudriñaba parientes,
sed de cariño que siente
en el alma se achica,
amor a amor indica
en su lugar meditando
por la vida enseñando
el comportamiento cabal
gran ejemplo e ideal
tío partió amando.

MIS ANTEPASADOS

Todos mis antepasados

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional

forjaron nuestra historia
perdura hoy su memoria
y no están olvidados
para siempre avistados
plenos de amabilidad,
colmados de gran caridad,
el camino nos fraguaron
y previamente labraron
sendero de gran lealtad.

NUESTRO ESPEJO

Han sido nuestros ancestros
reflejo en nuestra vida
previniendo la caída
haciéndonos más diestros
nunca hubo un siniestro
en su proceder genuino
nada de acto mezquino
espejo claro han sido
la vida que han vivido
preparando el camino.

LINAJE

Familia es como árbol
fuente de discernimiento
amparo de los sedientos
como nubes de arbol
escuchándose un bemol
que nos guía al sendero
excelente paradero
de este cuerpo terrenal
un sentimiento eternal
que brilla como véspero.

LECCIONES

Al llegar a este mundo
nos abriga la familia
que rebosa amor filia
educando por segundo
con lo bello y profundo
con millones de razones
magníficas las lecciones
que nos enseñan los nuestros
siendo tan grandes maestros
abriendo los corazones.

DESDE SIEMPRE

Desde épocas remotas
fueron los antepasados
quienes han aconsejado
a dejar libres las costas
así pesares acortas,
eliminamos malos ratos,
dices no a los maltratos
de manera apacible
seguir obrando sensible
y no faltar por ingratos.

MIRADAS

Los niños y sus mayores
los que llamamos abuelos
que nos brindan el consuelo
y nos libran de temores
evitando a menores
caer en trampa errada
que no conduce a nada

enturbiando nuestra alma
hurtando así la calma
lacerando su morada.

GENERACIONES

La antigua generación
que esculpió esta vereda
descendiente que hereda
relatos de evocación
que están llenos de acción
y los hace ser más nobles
gigantes como los robles
crecen rectos y fornidos
deben habitar unidos
y de proceder loable.

RECUERDOS

De niña y hoy disfruto
de bellas olas el vaivén
y que espléndidas se ven
remembranzas que dan fruto
congelaría minuto
de la infancia que viví
sentir lo que allí yo vi
con mis primos y mi tío
claros como el rocío
a publicar me atreví.

Daniel de Culla

ESPAÑA

Castellano aragonés. Poeta, escritor, pintor y fotógrafo. Miembro de organizaciones literarias y artísticas, incluyendo espectáculos, música y teatro. Tiene muchos libros publicados. Empresario en el campo editorial. Ha expuesto en colectivas de pintura.



DE DÓNDE VIENEN MIS ANCESTROS

La palabra ancestro, que es sinónima de antepasado, viene del latín, pero a partir del francés. Se tomó del francés antiguo *ancestre* (hoy *ancêtre*) y no figura en el “Diccionario manual Enciclopédico ilustrado de la Lengua Castellana”, de la Casa Editorial Calleja, Madrid 1918.

De “Ancado”, adj. Díc. del animal que tiene encorvado hacia adelante el menudillo de las patas traseras; pasa a “Ancianidad” f. Vejez. Antigüedad.

Así pues, “Ancestro” es una palabra afrancesada moderna. ¡Con lo bonito que es decir *Antepasado*, ascendiente!

De dónde vienen mis ancestros o ascendientes, voy a hablar; pero sólo de mi padre y mi madre, pues a sus antecesores no llegué a conocer, o, quizás, era yo muy pequeño para poder recordarles ahora.

Los tres grandes libros de nuestra literatura que adornaban el aparador del comedor de nuestra casa eran *El libro de Buen Amor*, o libro de cantares, del Arcipreste de Hita, *La Celestina*, tragicomedia de Calisto y Melibea, de Fernando de Rojas, y *El Quijote*, o *Don Quijote de la Mancha*, novela de caballería, de Miguel de Cervantes

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional
Saavedra.

Mi padre Daniel era natural de Navalmanzano, Segovia, conocida por su acueducto romano, de interés universal. Mi madre Daniela era natural de Ontiñena, Huesca, conocida internacionalmente por la Catedral de Jaca, parada obligatoria de los peregrinos del Camino de Santiago, Coruña, en su vía francesa.

El primer apellido de mi padre, Gómez, es muy popular, y su origen nos viene de la Cornisa Cantábrica y, en especial, de sus antecesores prehistóricos habitantes de la cueva de Hornos de la Peña, anterior a la cueva de Altamira, cercana a Santillana del Mar, que no figura en el Diccionario Enciclopédico anteriormente referido.

El primer apellido de mi madre, Culla, es originario de Culla, villa de la provincia de Castellón de la Plana, cabeza y origen de los Caballeros Templarios, antigua orden monástica cristiana y militar llamada del Templo u Orden de los Pobres Compañeros de Cristo y del Templo de Salomón, Orden del Temple muy poderosa, cuya misión principal era proteger las vidas de los cristianos que peregrinaban a Jerusalén tras su conquista. La Orden fue reconocida por el patriarca latino de Jerusalén Garmond de Picquigny, que le impuso como regla la de los canónigos agustinos del Santo Sepulcro.

Los antepasados prehistóricos de mi madre vivían en las Cuevas de san José, en la Vall d'Uixó, Castellón.

Los antepasados de mi padre bajaron a Castilla la Vieja: Segovia; los de mi madre subieron a Aragón: Huesca. Mis padres se conocieron en Barcelona, muy conocida y visitada, hoy, por su Templo de la Sagrada Familia, diseñado por el arquitecto Antoni Gaudí.

Mi padre, por “orden y mando”, como Guardia Civil que era, marchó a Barcelona y allí también llegó mi madre para trabajar como niñera en casa de un médico de renombre. Los dos, con pleno sentido del arte y la belleza, como admiradores de la ópera eran asiduos del Teatro

Guillermo A. Bazán Becerra, compilador.

A.C.I.C., Perú

Liceo, uno de los más importantes del mundo lírico: allí, en un descanso, se conocieron, dando paso a su romance.

Trasladado mi padre a Segovia, allí se casaron en la iglesia de san Martín, de la calle José Canalejas. Y aquí, en Segovia, a la edad de once años, mis padres me llevaron al Seminario Conciliar, así de guapo, para hacerme sacerdote; pero éste es tema que ya no encaja en esta antología.

Gracias a la Asociación Cajamarca Identidad y Cultura por permitirme incluir este brevísimo resumen genealógico de mis padres, en representación de todos mis ancestros.

Daniela Noea Chambi

PERÚ



De la ciudad de Arequipa. Edad: 8 años. Alumna de Tercer Grado, sección A, de Primaria, en la I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa

roxanahuanca960@gmail.com

roxan222@hotmail.com

Sub Director: Luis Fernando Vargas Castillo

POEMA PARA MI AREQUIPA

Arequipa, Ciudad Blanca,
es mi ciudad, grande y con bondad,
calurosa, generosa, muy bonita.
Nosotros vivimos orgullosos,
contentos y felices.
Tenemos comidas ricas
y un volcán, Misti, majestuoso,
muy grande.
Sus lugares turísticos
son muy hermosos.



Danny José Mullisaca Ccahuana PERÚ



De la ciudad de Arequipa. Tiene 12 años de edad. Alumno de Primer Grado de Secundaria, sección B, en el I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente Asesor: Javier Quispe Gamboa

Referencia: Roxana Huanca Atahualpa

roxanahuanca960@gmail.com

roxan222@hotmail.com



MIS ANCESTROS

Cuentan que hace muchísimos años, al amanecer muy temprano, en un lugar radiante, resplandeciente donde el agua reflejaba la belleza de Chumbivilcas, había nacido Octavio junto a su hermano José, los cuales vivían junto a sus padres Silverio y María que eran humildes y no contaban con dinero para que estos hijos vayan a la escuela.

Después de un tiempo vendieron algunos animales y con el dinero que obtuvieron pudieron pagar el año escolar de los dos, que se pusieron muy felices con la ilusión de aprender y, claro, esperaban ese día.

Cuando empezaron el año escolar los hermanos se sintieron felices, pero al entrar al salón varios de los estudiantes los insultaron:

–¡Cholos! ¿Qué hacen aquí, serranos?

Octavio exclamó:

–¡No me molestes! ¡Vete a molestar a otros!

Mario, quien dirigía al grupo se enojó y les dijo:

–¡Tú no me vas a hablar así! ¡Tú me servirás por el resto del año escolar y también el próximo año, si vuelves!

Sus compañeros se reían a carcajadas, pero no

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional
pensaban en lo que sentían Ocatvio y José, quienes dentro de sí se habían propuesto superar sus metas.

Pasaron los días y los hermanos eran los primeros en su clase y los maestros al ver tanta dedicación los ayudaron a ingresar a una universidad donde pudieran lograr lo que deseaban.

Al pasar los años Silverio y María, los padres, se sentían orgullosos de los logros de sus hijos y no les cabía en el corazón tanta felicidad.

Una tarde, María murió por el frío y una enfermedad incurable. Los hijos se sentían tristes, pero querían por todos los medios hacer que su padre no se sienta solo, al ver que su compañera de vida ya no estaba con él.

Los hermanos ingresaron a la universidad más importante y prestigiosa de la ciudad de Arequipa y cuando llegaron a sus clases sus compañeros los recibieron con igualdad y buen trato... Al final fueron buenos profesionales.

La familia vivió en armonía y felicidad hasta el final de sus vidas...



Guillermo A. Bazán Becerra, compilador.

A.C.I.C., Perú

Dayana Dujuan Solís Pachacutec
PERÚ



De Arequipa. Edad: 15 años. Alumna de 4°
Grado de Secundaria, sección A, en el I. E.
“Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa

roxanahuanca960@gmail.com

roxan222@hotmail.com

Sub Directora: Violeta Mamani Pancca.

Director: Percy Cornejo Choquemamani.



CIUDAD DE ENSUEÑOS

En lo más alto del mundo,
construido con frías piedras,
te doy la bienvenida
con nuestra fuente esplendorosa del Tukurutu.

Fuente adornada por secretos misteriosos
como la sabiduría, fuerza y sueños
los hermosos paisajes
por donde todos quieren transitar
disfrutando su andar.

Con hermosas flores que nos da
llena mi alma con alegría
gozosa cada día.

Oh, mi ciudad es como cuento de hadas
con sus hermosos paisajes y las nubes adornadas.

Este lugar es muy apreciado,
es tan maravilloso que como ella no hay otra,
no hay palabras que puedan describir

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional
a mi hermosa ciudad.

Con ese maravilloso amanecer
y un emocionante atardecer.
Si quieres pasar un momento agradable
te invito a mi ciudad y será inolvidable...

Me siento tan privilegiada
al pisar estas hermosas tierras.



Edialith Huamaní Vilca
PERÚ



De 13 años de edad, del segundo grado de secundaria de la I.E. “Miguel Linares Málaga” del centro poblado de Taya, Distrito Lluta, Provincia Caylloma, Región Arequipa.
miseluc@gmail.com



Elías Antonio Almada

ARGENTINA

De Concepción del Uruguay, Entre Ríos. Escritor, poeta, investigador. Sus obras integran muchas antologías internacionales. Está integrado a instituciones de poetas y escritores de alcance multinacional. Ha recibido diversos premios y reconocimientos de gran prestigio.

almada-22@hotmail.com

Personitascooperadora@hotmail.com.ar

pelusa622@outlook.es



LLUVIA DE RECUERDOS

Cae el agua del cielo
bendiciendo los campos.
En el pueblo
la gente se guarece en sus ranchos,
la cocina es el punto de reunión,
se apura la llama del fogón,
se avivan los tizones
y se calientan las pavas para el mate.
La abuela apronta el amasijo,
con harina, agua y sal prepara el bollo;
ayer hizo el pan y tortas criollas,
hoy es el día de las tortas fritas.
Una negra de tres patas
se va calentando en las llamas
la llamada olla de fierro,
pues está hecha de fundición,

abundante grasa de choncho
se derrite en su interior
y cuando está en el punto exacto
comienza la cocción.

Rueda de cuentos y anécdotas
en la que se refresca la memoria
de ánimas y aparecidos
y de aquellos tiempos perdidos.

Así se transmitía la historia
y se conocía la familia
de los que vinieron de otras tierras
y los nativos de la patria,
el viejo rancho cobraba vida,
vibraba en cada palabra,
se imponía a la voz del abuelo
pintando cada relato,
y así pasaron los años...

Algunas cosas cambiaron en el pueblo:
los padres ocuparon el rol de los abuelos
manteniendo la tradición.

Siguieron los días de lluvia
con sabor a torta frita,
costumbre que se mantiene hasta hoy
en todos los rincones de la nación,
ya no hay fogones a leña,
las cocinas son a gas,
mas el amasijo sigue siendo a mano
como en épocas pasadas,
las charlas recuerdan a los abuelos,
a aquella vida en el campo
de cómo nacieron los pueblos
o son simplemente de fútbol...

Han cambiado algunas costumbres,
mas sigue manteniendo el hombre
al mate y la torta frita,
como impostergable cita con los días de lluvia.

Elsa María Rojas

ARGENTINA



Nació en Henderson, Buenos Aires. Bachiller Contable. Integró grupos de teatro. Escribe desde 2013. Ha ganado varios premios. Publicó su primer libro el año 2016. Sus obras integran varias antologías internacionales. Participa con éxito en eventos nacionales e internacionales.

elsamrojas54@gmail.com

EL ABUELO

Qué bueno fue conocer al abuelo, ese viejo permisivo, todo amor, respeto y educación. Sus palabras eran únicas y escuchadas con mucha atención, por la sabiduría que dejaban.

Eran historias de caballos, campos, asados, mateadas y muchas otras.

Las que más se graban en la mente son de caballos, asados y mates:

Del caballo por su diversidad de pelajes, mansedumbre y utilidad para cualquier edad.

Del asado, porque era la comida diaria, se realizaba en cualquier lugar para no perder tiempo sobre todo en el campo cuando arrebaban hacienda.

Y el mate compañero infaltable en reuniones con amigos, familia o en soledad, es una de las historias que más se instala en la memoria.

Juan, el abuelo preparaba su amargo, iba debajo del paraíso, se sentaba en su banco viejo, tan viejo como él a matear y esperar que aparecieran los nietos, estos lo

Guillermo A. Bazán Becerra, compilador.

A.C.I.C., Perú

rodeaban y le pedían que contara alguna historia.

Estas reuniones terminaban cuando quedaba la pava vacía y con la historia del mate.

Un grande el abuelo Juan con sus historias y enseñanzas.

Qué paciencia la suya para mostrar su experiencia, la única herencia que tenía para dejar y, sin darse cuenta dejó el mejor tesoro del mundo.



Elva Narvaez Alccahuaman
PERÚ



15 años de edad, estudiante de 4° Grado de Secundaria de la I.E. N° 40389 “Miguel Linares Málaga” del Centro Poblado Taya, Distrito Lluta, Provincia Caylloma, Región Arequipa.

miseluc@gmail.com

TAYA, TIERRA DE FORJADORES

¡Oh, pueblo magnífico! de grandes y bellas tradiciones.

De gente forjadora que deja huella en cada atardecer,
en cada radiante día brillan las cordilleras junto al sol,
y en cada crepúsculo oscurecen tus profundas quebradas.

Mi bella Taya, de tierra fértil, con tu guardián
el magnífico Saranquima, rey de las cordilleras,
con sus aguas termales,
con sus campos floridos,
alegran la vida del tayeño.

Escuela Regional de Arte "Dante Nava"

PERÚ



De Arequipa. Es una institución particular, su promotora y directora es la Relacionista Pública Miriam Zavala de Ibañez. La institución da servicio de capacitación técnica en las áreas artísticas. Se le considera como el primer Centro de Educación Ocupacional a nivel nacional que brinda carreras cortas en Arte. Llena un gran vacío en la región sur y en todo el país.

La mayoría de sus egresados son profesores de Estimulación temprana, Inicial, Primaria, Educación Física, Artista, Psicólogos y alumnos de Pedagogía. La capacitación técnica brindada es complemento en los estudios pedagógicos y universitarios, siendo varias las especialidades: Danzas folclóricas peruanas (costa, sierra, selva), Marinera norteña, instrumentos nativos y bandas, Confección de máscaras, Relaciones Públicas y Declamación, Quechua, Dibujo y caricatura, Mimo y pantomima.

Inició su funcionamiento el 21 de junio de 1995. Brinda la Especialidad de Tutor Artístico, abarcando los componentes de Danza, Música, Teatro, Artes Visuales y Manualidades.

De Arequipa. La Promotora Miriam Zavala de Ibañez presenta la obra indicando que el Centro de Investigación y Desarrollo andino Quechumara, en convenio con la Universidad José Carlos Mariátegui, de Moquegua, y la Escuela Regional Dante Nava, entregan al público el Proyecto Innovador para la enseñanza del quechua, "cuyos objetivos eran proporcionar a los docentes el material didáctico adecuado para incentivar la enseñanza de ese idioma, apoyar el bilingüismo, revalorar nuestro patrimonio cultural y orientar a la formación de microempresas y autoempleo."

"El quechua, la lengua prehispánica más difundida en nuestra patria y que marginaba en el plano legal y social

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional desde la gesta insurreccional de Tupac Amaru en el siglo XVIII, sólo fue reivindicada por efecto de la Ley 211556, del 27 de mayo de 1975, cuando se la oficializó en el rango equivalente al de la lengua española." (*)

(*) Nota del editor: La oficialización del quechua fue realizada por el Gobierno Revolucionario de la Fuerza Armadas, presidido por el General de División Juan Velasco Alvarado, que expidió también otras medidas de corte nacionalista, como la reforma agraria, la nacionalización de empresas extranjeras, la enseñanza obligatoria del folclor andino en los centros educativos de los diferentes niveles, etc.

En ese manual –que hoy entregamos en esta Antología "Mis ancestros autóctonos y yo"–, recurriendo a la sencillez y amenidad, incluyeron lo básico del idioma quechua, para facilitar su aprendizaje, tales como "vocales, alfabeto, familia, cuerpo humano, colores, días, meses del año, números, alimentos, etc., como también adivinanzas, poesías, canciones..."

Integrantes del Proyecto:

Grabación: Esperanza Ibarra de Castro Cuba; Carátula y dibujos: Luz María Flores Cornejo; Diseño y diagramación: Jhohana Paredes Ordoñez, Yanet Castro Cuba Ibarra; Música: Julio Behazo Maica; Apoyo: Miriam Zavala de Ibañez, Jobana Bautista Escapa, Vilma López Coaguila, Rocío Chire Quequezana, Janet María Ravelo Coaquira, Axel Alejandrina Yufra Coaquira, Andrea Jasani Zavala, Juana Suella Loayza; Madrina: Estela Gamero López.

La Asociación "Cajamarca, Identidad y Cultura" agradece de manera especial a la profesora Miriam Zabala de Ibañez por permitirnos el acceso a esa publicación, felicitando profundamente a la Escuela Regional de Arte "Dante Nava", por su gran aporte a la identidad peruana.

QHISHWATA YACHASUNCHIS.
Aprendamos Quechua
Proyecto Innovador en Arte y Cultura

EL QUECHUA

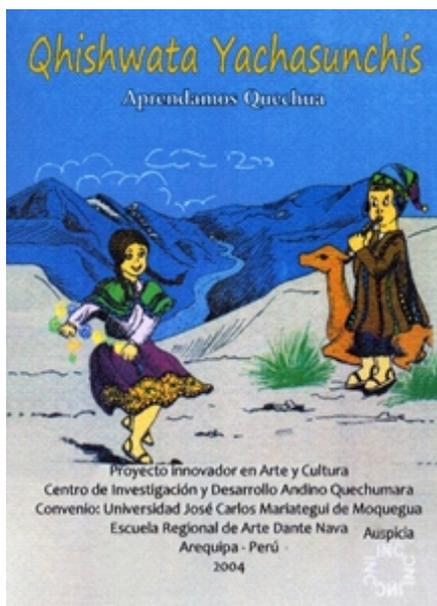
A pesar de los cuatrocientos años de persecución a que ha hecho frente, el Quechua no ha perdido su vitalidad.

"En el Perú la mayor parte del pueblo habla Quechua; y si bien el idioma ha perdido su pureza, a tal punto que el Quechua primitivo resulta ya difícil para los que hablamos el actual, en cambio se ha enriquecido con palabras castellanas, que ha incorporado reduciéndolas a la morfología Quechua.

El Quechua es un idioma suficientemente rico para la expresión de hombre superior.

En circunstancias propias podrá dar una gran literatura y matarlo ha de ser muy difícil.

José María Arguedas



Qhishwata Yachasunchis
Aprendamos Quechua



RUNASIMI - QUECHUA



Quienes quieren aprender quechua, idioma tan florido explosivo y dulce siganme así:

A mi me dirán: Amaut'a

En quechua Amaut'a quiere decir profesor o profesora, ahora repitan dos veces: Amaut'a.

La casa donde vamos a aprender a leer y escribir se llama escuela, que en quechua se dice: Yachaywasi.

Repitamos dos veces: Yachaywasi.

Ahora, para conocerlos a ustedes yo les preguntaré: Iman sutyiki, que quiere decir ¿cuál es tu nombre?; Y ustedes deben contestarme: Nuqaq sutyiqqa Maria; que quiere decir: Mi nombre es Maria.

Entonces recordemos, no olviden que deben responder con vuestros nombres:

Iman sutyiki? Nuqaq sutyiqqa

Repitan otra vez:

Iman sutyiki? Nuqaq sutyiqqa

LECCIÓN N° 1

LAS VOCALES EN EL QUECHUA

En esta lección aprenderemos el uso de tres vocales. A continuación vamos a repetir dos veces cada una de las siguientes palabras:

Con la A:	Atuq	zorro
	Anka	Ave rapaz
	Achalao	que bonito
	Ashkha	bastante
	Ari o riki	si
	Añas	zorrino
	Aqnu	gramo
Con la I:	Inti	sol
	Ismu	podrido
	Irqi	niño
	Ima	¿qué?
	Imata	¿qué cosa?
	Imaynallan kashanki	¿cómo estas?
	Ichu	paja
Con U:	Ushpha	ceniza
	Uma	cabeza
	Usa	piojo
	Ususi	hija
	Unu o yaku	agua
	Umaliq	encabezar
	Urpi	paloma

Ahora, vamos a aprender algunas palabras que usamos en el salón de clase. Repite después de mí:

Amaut'a	profesor o profesora.
Harawi	poesía
Hatun qilqa	letra mayúscula
Ñawpa willakuy	leyenda
Patanchasqa	silueta de letras
Qallu khipu	trabalenguas

Qilqa	letra
Qilqay	escribir
Ranti	en lugar de
Rimanakuy	conversar, dialogar
Ruru	fruto
Salqa uywa	animal silvestre
Siq'iy	dibujar
Yachay masi	compañero
Wiphala	bandera
Wayra	viento - aire
Kamachikuq	autoridad
Isku	cal
Wata yupana	calendario
Umalliq	director
Kamachisqa simi	ley
Killa	mes - luna
Hallp'a	tierra
Q'upa apana	basurero
Ch'uqutu	sombrero
Chikchi	granizo
Muchanakuy	besar-se
Yanapaway	ayúdame



LECCIÓN N° 2

ALFABETO QUECHUA

Ahora aprenderemos el abecedario, recuerda al pronunciar cada consonante debes pronunciarlas con el sonido de la vocal "a", las vocales tienen el mismo sonido:

A CH CHH CH' H I K KH K' L LL
a cha chha ch'a ha i ka kha k'a la lla

M N Ñ P PH P' Q R S T TH T'
ma na ña pa pha p'a qa ra sa ta tha t'a

U W Y
u wa ya

Para conocer como se utilizan las letras y fonemas del alfabeto vamos a repetir las siguientes palabras llanas con algunos fonemas claros:

CH : Chaka puente
Chiwchi pollo
Churi hijo

Q: Qallariy comienza
Qichuy quitale
Qatikuy siguele

P: Pirqa pared
Punku puerta
Pichay barre

T: Turay hermano
Tiyay siéntate
Tuta noche

K: Kiru diente
Kusikuy alégrate
Kallpa fuerza

Ahora daremos algunos ejemplos con consonantes o fonemas aspirados: CHH, KHA, QHA y TH

CHH:	Chulli	gripe
	Chhachu	maltrecho, arrugado, hecho tiras.
	Chhalla	forraje
KH:	Khamuy	mastica
	Khipu	nudos
	Khiwiy	envuelve
QH:	Qhaway	mira
	Qhilli	sucio
	Qhisqa	vidrio
TH:	Thintiy - asikuy	rie
	Thuqay	escupe
	Thasnuy	apaga

Seguimos con ejemplos de letras o fonemas glotalizados o explosivos: CH'A, K'A, Q', P' y T'.

CH':	Ch'uñu	papa deshidratada o helada
	Ch'uspi	mosca
K':	K'amiy	insulta
	K'iri	herido
Q':	Q'umir	verde
	Q'illu	amarillo
P':	P'istuy	abrigale
	P'uku	plato
T':	T'ampa	chascoso
	T'anta	pan

Para terminar con esta lección daremos dos ejemplos con cada una de las consonantes del idioma quechua, recuerda repetir dos veces cada ejemplo:

CH:	Chiwchi	pollito
	Chalwa	pescado
H:	Hak'u	harina
K:	Killa	luna y mes del año
	Kiru	diente
L:	Liwi	boleadora
	Lawa.....	mazamorra
LL:	Liulla	mentiroso
	Lika	red
M:	Macha'qway	culebra
	Mishi	gato
N:	Nina	fuego
	Nanay	duele
P:	Purun	prado
	Patapi	encima
Q:	Quwi	cuy
S:	Sara	maiz
	Salqa	arisco
T:	Takay.....	golpear
	Tuta	noche
W:	Waqay	llorar
	Wachu	surco
Y:	Yawar	sangre
	Yanapay	ayuda

He notado la facilidad con la que aprendes el idioma quechua, ahora para pensar un poco voy a hacer una adivinanza en quechua:

I **I** masmari, imasmari

Imasmari , imasmari
chiripipas wayrapipas
ritipipas,
ruphaypipas, allin
p'istusqa purin
¿imataq kanman?



"Uweja"

adivinen adivinadores:

Adivinen adivinadores,
Adivinen adivinadores,
en la nevada , en el
calor, camina bien
abrigado ¿Qué será?:

"La oveja"

LECCIÓN N° 3

PRONOMBRE Y VERBO

En quechua, el pronombre desempeña el mismo papel que en castellano, es decir, reemplaza al nombre y va siempre junto al verbo. Repite los siguientes pronombres personales:

Nuqa	yo
Qan	tu
Pay	él o ella
Nuqanchis	nosotros
Qankuna	ustedes
Paykuna	ellos o ellas

Ahora vamos a aprender algunos verbos. No olvides repetir dos veces cada ejemplo:

Riy	ir
Wayk'uy	cocinar
Takiy	cantar

Yachay	saber
Llimpiy	pintar
Ruway	hacer
Sik'ipay	escribir
Tukupay	completar
Llankáy	trabajar
Puñuy	dormir
Chinkay	perder
Khamuy	masticar

Ahora vamos a conjugar el verbo Llimpiy que quiere decir pintar, con los pronombre personales. Repite:

Nuqa llimp'ini	yo pinto
Qan llimp'inki	tu pintas
Pay llimp'in	el o ella pinta
Nuqanchis llimp'inchis	nosotros pintamos
Qankuna llimp'inkichis	ustedes pintan
Paykuna llimp'inku	ellos o ellas pintan

Para hacer esto más divertido ahora aprenderemos una adivinanza en quechua:

ADIVINANZA

Imasmari, imasmari	¿adivina adivinador?
Imataq kanman	¿Qué será?
Sikillaymanta tanqariway	Empújame por atrás
Maykamapas chayallasaqmi	y a donde sea llegaré
"Tiqras"	"Es las tijera"

LECCIÓN N° 4

MASCULINO Y FEMENINO

Veamos como se dicen algunos términos en femenino y en masculino:

Para las personas:

Masculino		Femenino	
Qhari	varón	Warmi	mujer
Wayna	varón joven	Sipas	mujer joven
Maq'la	muchacho	P'asña	muchacha
Churi	hijo	Ususi	hija

Para animales: Se usan modificadores urqu que quiere decir macho y china que quiere decir hembra. Es decir se ante pone a la palabra para referirse al sexo del animal. Ejemplo:

Urqu alqu perro macho
 China alqu perro hembra

Cantemos una canción, primero en quechua y después te diré que significa en castellano. pero la ejecutaremos acompañado de movimientos corporales. ¡Todos alegres, luego con palmadas!

CH'UYA UNUCHA

Wayq'ukunapi ch'uya unucha
 Mashkayki maqchikunaypaq
 Challwashchay q'ori wasachay
 Nadayta yachayachiway
 Tusukusunchis qashwakusunchis
 Mayu kantuchapi
 Qalilla kakunanchispaq

AGÜITA LIMPIA

Agüita limpia de las quebradas
 Te busco para lavarme
 Pecesito espalda de oro
 Enséñame a nadar
 Cantaremos bailaremos
 En la orilla del río
 Para estar muy sanitos

LECCIÓN N° 5

LA FAMILIA

Bueno, ahora vamos a aprender como se dice en quechua a cada uno de los miembros de la familia. Repite dos veces cada ejemplo:

Mamay	mamá
Taytay	papá
Churi	hijo
Ususi	hija
Hatun tayta o Awkillay	abuelo
Hatun mamay o Awkillay	abuela

El trato entre hermanos tiene diferentes términos, veamos:

De hermana a hermana	se dice:	ñañay.
De hermano a hermano	se dice:	wayqiy
De hermano a hermana	se dice:	panay.
De hermana a hermano	se dice:	turay.



Bien, que tal si cantamos ahora una linda canción. Primero la cantaremos en quechua y después te diré que quiere decir en castellano:

T'ANKAR KISHKACHA

T'ankar kishkapatachapi
Urpichata uywakuni
Urpintaqa munanitaq
Kishkantaqa manchanitaq

PLANTA ESPINOZA

Encima de las espinas
Crie a una palomita
Quiero a la palomita
Y tengo miedo a las espinas

LECCIÓN N° 6 y 7

CONOZCAMOS NUESTRO CUERPO

Vamos a pararnos y al repetir cada una de las partes de nuestro cuerpo, vamos a tocarlo. Repite:

Uma	cabeza
Chukcha	cabello
Mat'i	frente
Rinri o Ninri	oreja
Ñawi	ojo
Uya	cara
Sinqa	nariz
Simi	boca
K'aki	quijada
Kunka	cuello
Rihra	hombro
Qhasqu	pecho
Wasa	espalda
Wallwak'u	sobaco
Nuñu	tetilla
Waqtan	costilla
Kukuchu	codo
Puputi	ombbligo
Tiqni	cadera
Maki	mano
Weq'ana	dedos
Sillu	uña
Muqu	rodilla
Ch'upa	pantorrilla
Sinqa chaki	canilla
Chaki	pie

LECCIÓN N° 8

LOS COLORES

Tu ya sabes decir los colores en castellano ahora vamos a aprenderlos en quechua. Repite dos veces:

Yuraq	blanco
Qumir	verde
Anq'as	azul
Puka	rojo
Yana	negro
Uqi	plomo o gris
Ch'umpi	café o castaño
Q'illu	amarillo
Paru	alazán
Ch'ikchi	mateado
Alqachara	pinto

Veamos como utilizar los colores en algunos ejemplos. Repite después de mi:

Qillu t'ika	flor amarilla
Q'umir rap'i	hojas verdes
Yana ñawi	ojos negros
Puka wirp'a	labios rojos

Ahora aprende la siguiente poesia:

MAYPIN WASICHAYKI -

Huk'uchacha, huk'uchacha
Maypin wasichayki

Wasicha, wasichayqa
Huch'uy t'uquchapi.



¿DÓNDE ES TU CASITA?

Ratoncito, ratoncito
¿Dónde es tu casita?

Mi casa mi casita
es en un huequito pequeñito.

LECCIÓN N° 9

LOS DÍAS DE LA SEMANA

Los días de la semana en quechua son los siguientes. Repite después de mi:

Intichay	lunes
Killachay	martes
Antichay	miércoles
Quyllurchay.....	jueves
illapachay	viernes
Ch'askachay	sábado
K'uychichay	domingo

Ahora haremos una pregunta y una respuesta en quechua, después te diré el significado en castellano. Repite después de mi:

Ima p'unchaypin qashanchis?
¿En que día estamos?

Kunanqa kashanchis ch'askachay p'unchaypi
Ahora estamos en el día Sábado



LECCIÓN N° 10

LOS MESES DEL AÑO

Ahora vamos a aprender a decir en quechua los 12 meses del año.
Repite después de mí:

Q'ulla puquy	Enero
Hatun puquy	Febrero
Pawkarwaray	Marzo
Ayriway	Abril
Aymuray	Mayo
Intiraymi	Junio
Anta sitwa	Julio
Qhapaq sitwa	Agosto
Uma raymi	Septiembre
Kantaray	Octubre
Ayamarka	Noviembre
Puquy raymi	Diciembre.

También podemos aprender en esta lección las estaciones del año.
Ahora repite después de mí:

Chiraw mita	verano
Q'usay mita	invierno
Parqay mita	otoño
Pawkar mita	primavera



LECCIÓN N° 11

GEOGRAFIA Y NATURALEZA

Quiero enseñarte algunos términos geográficos en quechua. Repite dos veces los siguientes ejemplos:

K'alliki	huevo de techo
Uma tukuynin	cumbre
Urq'u	cerro
Kinray	ladera
Wayqu	quebrada
K'iswa	valle de la sierra
Yunka	valle de la selva
Jalka	puna
Allp'a	tierra
Pacha	planeta

Ahora te presento los elementos de la naturaleza:

Nina	fuego
Yaku - unu	agua
Waira	aire o también viento

Si te gustan los animales, yo voy a enseñarte como se dicen algunos de los animales que conocemos en quechua. Repite:

Alq'u	perro
Mishi	gato
Wallpa	gallina
Khuchi	chanchoca
Cawallu	caballo
Waka	vaca
Chita	oveja pequeña
Taruka	ciervo
Urpi	paloma
Pichinku	pájaro
Chiwaku	tordo
Atuq	zorro
Piki	pulga
Usa	piojo

LECCIÓN N° 12

APRENDAMOS A CONTAR

Primero vamos a aprender a contar de 1 al 10. No olvides repetir dos veces cada ejemplo:

Huk	uno
Ishkay	dos
Kimsa	tres
Tawa	cuatro
Pishqa	cinco
Suqta	seis
Q'anchis	siete
Pusaq	ocho
Isqun	nueve
Chunka	diez

A partir del número diez veremos como se dice y se lee los siguientes números. Para decir del 11 primero se dice el número 10 en quechua y luego el 1 en quechua seguido de la terminación niyuq o solamente yuq, según terminen en vocal o consonante. Ejemplo:

Chunka huqniyuq	once
Chunka iskayniyuq	doce
Chunka kimsayuq	trece
Chunka tawayuq	catorce
Chunka pishqayuq	quince
Chunka suqtayuq	dieciséis
Chunka q'anchisniyuq	diecisiete
Chunka pusaqniyuq	dieciocho
Chunka isqunniyuq	diecinueve

Sigue el número 20 que en quechua se dice iskay chunka, y para continuar con 21 al 29, se va aumentando las terminaciones que ya conoces:

Ishkay chunka hukniyuq 21

Y así sucesivamente con los demás números se sigue.



Luego para leer y a pronunciar las decenas, es muy sencillo solo tienes que decir el primer número de la decena en quechua seguida de la palabra chunka. Veamos:

Chunka	10
Ishkay chunka	20
Kimsa chunka	30
Tawa chunka	40

Y así vas diciendo las demás decenas. Te dejo como tarea, muy bien. Ahora vamos a aprender a leer y a pronunciar números más grandes. Repite dos veces:

Chunka	10
Pachak	100
Pishqapachak	500
Waranqa	1000
Chunka waranka	10 000
Hunu	1 000 000

Ahora que ya conoces los números en quechua, ya puedes responderme la siguientes preguntas:

¿Hayk'a watayuqmi kanki?

Chunka iskayniyuq watayuq kani

¿Cuántos años tienes?

Yo tengo 12 años.

Y para completar un poco más este trabajo con números, vamos a aprender algunas de las palabras que se usan en las matemáticas. Repite después de mí:

Aqnu	gramo
Chiqu	signo
Ch'uyanchay	resolver
Sasachakuy	problema
Tatki	metro
Chakana	cruz
Ch'usu	punto
Yapay	sumar
Qichuy	restar
Miray	multiplicar
Patma	fracción
kimsa k'uchu	triángulo
muyu	círculo
tawa k'uchu	cuadrado
wifara	volúmen
ñawch'i	vértice.

LECCIÓN N° 13

LA CASA

En esta lección vamos a aprender los nombres de cada pieza en que esta dividida nuestra casa. Veamos, repite después de mí:

Puñña wasi	el dormitorio.
Wayk'una wasi	la cocina
Mikhuna wasi	el comedor
Samanawasi	el salón
Hisp'ana wasi	el baño
Suyana wasi	sala de espera
Awtu wasi	el garaje
Liyina wasi	sala de lectura o biblioteca
Wayta chakra	la huerta o jardín.

LECCIÓN N° 14

NUESTROS ALIMENTOS

Esta lección te gustará mucho ya que aprenderemos los alimentos de origen animal, vegetal y mineral que se consume a diario en nuestros hogares. Primero aprenderemos los alimentos de origen vegetal. Repite :

Ch'uñu	papa deshidratada
Kiwna	quinua
Qañiwa	cañihua
Kiwicha	kiwicha
Sara	maíz
Tarwi	tarwi o chochos
Yuyu	berro
Uchu	aji o rocoto
Wakatay	wakatay

Ahora aprenderemos alimentos de origen animal. Repite después de mí:

Aycha	carne
Wikuna aycha	carne de vicuña
Llama aycha	carne de llama
Wanaku aycha	carne de alpaca
Quwi aycha	carne de conejo
Wallpa aycha	carne de gallina
Taruka aycha	carne de venado
Wisk'acha aycha	carne de vizcacha
Runtu	huevo
Ch'arki	cecina
Challwa	trucha

Por último tenemos a los alimentos de origen mineral:

Kachi	sal
Unu o yaku	agua
Ch'aqu	arcilla



LECCIÓN N° 15

PLATOS TÍPICOS

Después de haber aprendido los alimentos principales, ahora aprenderemos los platos típicos que podemos preparar. Repite los siguientes ejemplos:

Lawa	mazamorra o sopa espesada
Mut'i	mote o maíz desgranado y sancochado
T'impu	puchero
Kankachu	asado
Papa wayk'u	papa sancochada
Sara lawa	mazamorra de maíz
Chufuphasi	chuño sancochado
Runtu phasi	huevo sancochado
Quwi kanka	conejo al horno
Wallpa kanka	gallina dorada
K'aspa	carne asada
Kisu q'apchi	causa de queso
Humint'a	tamales dulces
Lichi api	mazamorra con leche
Lisas uchu	aji de lisas
Khuchi k'aspa	lechón
Habas k'apchi	aji de habas



Para amenizar las lecciones cantemos esta hermosa canción:

ROSASCHALLAY

Rosaschallay rosas, clavel challay clavel
Mayta waqaspacha munayukurayki
Compañeruchaypaq

Chaymi niwankichu, rosaschallay rosas
Waqayraq niwanki, llakiyraq niwanki
Yau mana munana

Rosaschallay rosas, clavelchallay clavel
Nuqawan kashaspa, uhwan kakuşqanki
Traicionera p'asña

Si rukullasaykis, si qawallasaykis
Ñawpaqiy pampapi, wayra muyuychapi
Muyuramushaqta

Chakintataq chakintataq
Señoritaykiq chakintataq
Hacienda lampa
Chakiqiwana papak'upana chakiykiwan



LECCIÓN N° 16

APRENDAMOS RELIGIÓN

Esta es la última lección de este "quechua divertido". No olvides repetir los ejemplos dos veces. Repite la siguiente oración después de mí:

Kunan chaskisun Diospa bendicionninta kausananchispaq

Esto quiere decir:

"Ahora vamos a recibir la bendición de Dios para vivir alegres"

Seguidamente vamos a aprender a santiguarnos en quechua. Repite:

KRUSCHAKUY

Santa Cruspa unan rayku

Auqaykunamanta

Qispichwayku

Dios apuyku

Por la señal de la Santa Cruz

de nuestros enemigos

libranos señor

Dios nuestro

Ahora nos persignamos:

KIMSA KRUSCHAKUY

Dios yaya

Dios churi

Dios Espiritu santuq sutimpi

Hinataq kachun, Jesús

Padre

hijo

y espíritu Santo

Amén

**PADRE NUESTRO
YAYAYKU**

Yayayku hanaqpachakunapi kaq, sutiyki much'asqa kachun, qapaq kayniyki nuqaykuman hamuchun, munayniyki ruwasqa kachun, imaynan hanaqpachapi, hinataq kay pachapipas.

P'unchayniykuna t'antaykuta kunan quwayku, huchaykutari pampachawayku, imaynan nuqaykupas nuqaykuman huchallikuqkunata pampachawayku hina.

Amataq, kachariwaykuchu watiqayman urmanaykupaq yanlliraq tukuy mana allinmanta qispichiwayqu. Hinataq kachun, Hisus.

**DIOS TE SALVE MARÍA
MUCH'AYUSQAYKI MARIA**

Muchayusqayki Maria, Diospa krashanwan hunt'asqan kanki, Apunchis Diosmi qarwan, warmikunamanta qullananmi kanki, Wihsaykimanta paqarimuq Hisus wawaykirikullantaqmi, Ah santa María, hisuspa maman, nuqayku huchasapakunapaq much'apuwayku, kunan, wafuyniyku pachapipas. Amin.



Bien aprenderemos también una canción para Navidad:

BELEN PORTALPIS

Belen portalpís
Niñucha nasisqa

Waylla ichuqpa
Chaupichallampi

Hakuchi niñachay
Napayaramusun
Qawayaramusun

Inshinshuwan
K'osmirimusun

PORTAL DE BELEN

En el portal de Belén
Nació un niño

En medio
De ichu,

Vamos niñita
a saludarte
a mirarte

Con incienso
humearemos



CHOLITO CHUMBIVILCANO

Cholito Chumbivilcano
que buena presencia tienes
Sombrero a la pedrada
Revolver a la cintura

El Cholo Chumbivilcano
Galopa por las praderas
En su caballo brioso
Y su cholita al anca

Tu que sabes de querer
Tu que sabes de amores
Responde a mi pregunta
Me quieres o no me quieres

Paracha iphu paracha
Chiricha chiri wayracha
Lástima mujer casada
Soltera tiene remedio



Evelyn Gutiérrez Chambi
PERÚ



De Arequipa. Edad: 16 años. Alumna de 5° Grado de Secundaria, sección C, en la I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA. Docente: Roxana Huanca Atahualpa roxan222@hotmail.com
Sub Directora: Violeta Mamani Pancca.
Director: Percy Cornejo Choquemamani.



CURA SIN CABEZA

Un día mi abuelita Manuela me contó, como era habitual cada noche de apagón de luz, un suceso extraño e inexplicable, cerca del callejón de la catedral. Decían muchas personas que habían visto andar a las 3 de la mañana a un misterioso cura a quien le faltaba la cabeza.

La antigua leyenda iniciaba así: hace mucho tiempo, en ese tiempo donde todavía no había electricidad, uno de los sacerdotes murió en un pequeño cuarto cerca al campanero. Dicen que hallaron su cadáver, pero le habían cortado la cabeza. Sospechaban de un grupo de ateos a los que los sermones del cura no le gustaban; otros suponían que se había ahorcado, pero al no poder suicidarse decidió él mismo cortarse la cabeza, cosa que hacía reír a las personas pues eso es imposible.

Desde esa misma noche, a las tres de la mañana se oían pasos y lloriqueos por el callejón de la catedral, que era la ruta del difunto. Como varios habitantes juraban haber visto a ese espíritu sin cabeza, decidieron cerrar el callejón para que ningún imprudente se arriesgue a pasar por allí, no vaya a ser que encuentre la muerte.

A algunos que pasan por ahí a las tres de la mañana les

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional
causa escalofrió y su piel se vuelve como piel de gallina. Una pareja de enamorados tuvo que pasar cerca de la catedral arequipeña, al promediar esa hora; de pronto oyeron pasos y una voz extraña que dijo ¡Quién anda ahí...! Luego apareció un hombre muy amable, que les recomendó deberían estar ya en su casa, porque no era hora de andar por la calle. Se ofreció acompañarlos y los llevó hasta su casa, conversando muy amable.

En la mañana les dijeron que seguramente era el cura sin cabeza. Contestaron que lo vieron con el cuerpo completo, pero eso los decidió a rezar por el alma del difunto, para que encuentre la paz. Días después apareció en un lugar otra pareja a la que le cortaron sus cabezas, lo que hizo pensar que esa alma necesitaba oraciones, perdonando la vida a quienes lo hacían y castigando a las que no rezaban por esa salvación.

Desde entonces esos enamorados se dedicó a ayudar a muchas personas, para que el cura procure salvar a las almas nobles y puras, pues no buscaba ayuda para sí sino para los demás. Una historia para pensar.

(Recopilación de leyendas arequipeñas)



Evelyn Umasi Chilo
PERÚ



De Arequipa, Docente responsable del Área de Arte y Cultura en la I. E. “Miguel Linares Málaga” del Centro Poblado de Taya, Distrito LLuta, Provincia Caylloma, Región Arequipa.

miseluc@gmail.com



Nota del Editor:

La profesora Evelyn Umasi Chilo, con admirable iniciativa y constancia, logró hacer participar a varios de sus alumnos en la Escuela del Centro Poblado de Taya, ubicado a más de 3 mil metros sobre el nivel del mar, en una zona rural alejada y con clima frígido, implacable. Ésa y otras circunstancias hacen doblemente importante su participación y la Asociación “Cajamarca, Identidad y Cultura” se siente muy honrada y feliz de este logro, con lo que demostramos a muchos centros educativos de las ciudades –que cuentan con todas las comodidades y equipamiento, con profesores supuestamente especializados y con posgrados, lo mismo que con fondos económicos con los que se podría hacer muchísimas obras de proyección social para reforzar lo poco que se hace hacia la cultura, el arte y la identidad– que el verdadero avance está en la real vocación docente, en la responsable iniciativa y en el sincero deseo de aportar para un futuro mejor, consiguiendo en esos medios tan difíciles importantes acciones que han de quedarse imborrables en esos estudiantes, motivándolos para seguir consiguiendo cada vez mejores objetivos, madurando de modo integral para ser los futuros líderes y conductores del país.

No basta –es poquísimo y casi nulo, diríamos– lo que se consigue enseñando las asignaturas (muchas veces no

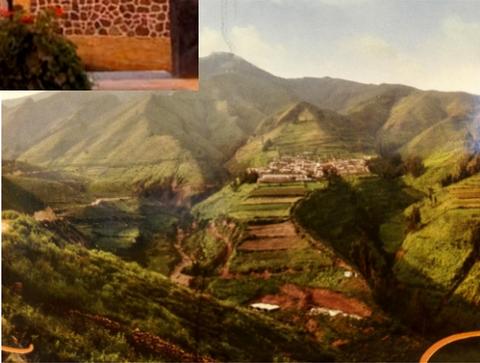
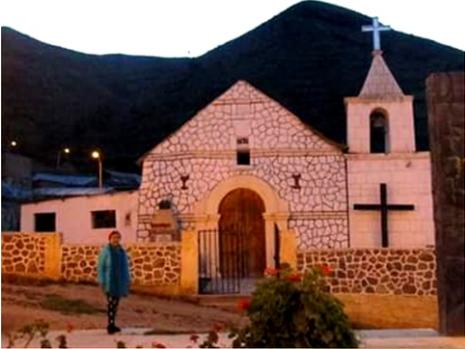
MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional

bien desarrolladas, porque solamente recurren a la memorización y a la repetición intrascendente), siendo indispensable conseguir que esos docentes repetitivos y sin vocación logren abrir los sentidos necesarios para darse cuenta cuál es el más acertado camino para cambiar al mundo. Nuestra experiencia en las aulas nos demostró que lo que hicimos fue algo muy importante, aunque no siempre fue bien captado por los colegas ni los mismos centros educativos, pues unos y otros se “asustaban” de nuestras propuestas y creaciones, todas las que dieron excelentes resultados..., pero ni por eso fueron imitadas.

De esta institución educativa de Taya han participado:

Andy Quispe Huamaní	Edialith Huamaní Vilca
Elva Narvaez Alccahuaman	Evelyn Umasi Chilo
Hernan Llasa Maququera	Isabel Ahuanlla Merma
José Armando Jacobo Quicaña	
Luis Angel Bustinza Quicaña	
Nilda Jacobo Vilca	Oscar Yucra Llasa
Reynaldo Llasa Condo	Wendy Ataucusi Anco
Yaneth Yucra Llasa	





MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional



Fernanda Carreón
MÉXICO



Tiene 17 años de edad. Es alumna del Colegio ESFER Salesianos plantel Cordilleras, en Chihuahua.
Referencia: Jaiku Yamily Falcon Sarkis
jaikucucu@gmail.com

LOS TARAHUMARAS

Los Tarahumaras, llamados originalmente Rarámuris, son un pueblo indígena que existe en el territorio mexicano desde hace miles de años. El nombre rarámuri significa “de pies ligeros”. Esta denominación se debe a la costumbre de correr.

¿Qué aspectos fueron más importantes en su vida?

Se les llama pies ligeros porque siempre destacan en las maratonas de más de 50 kilómetros en México, no sólo por ganarlas, sino porque lo hacen con un par de 'huaraches' (sandalias que ellos mismos fabrican), un característico pañuelo atado al cuello, una gorra y en el mejor de los casos, llevan a cuestas una pequeña botella de agua. El pueblo Tarahumara o 'pies ligeros' son conocidos como los mejores corredores de México

¿Cuáles se mantienen vigentes y que los practico o que me gustaría conocer más?

Correr maratonas es una tradición familiar para los Tarahumara. Padres, abuelos, hermanos e hijos compiten entre sí en las carreras.

¿Con cuál de esos aportes de mis ancestros me siento más orgulloso-a?

El dar una lección de superación y enseñar que no hacen falta deportivas de marca ni una preparación extensa a base de suplementos artificiales para formar parte de los

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional
mejores corredores del mundo.

¿Hay alguna costumbre que me agradecería conozcan
en otros lugares?

Los Tarahumaras son un pueblo de costumbres
arraigadas. Los aspectos que más destacan son que creen
que las personas valen más que las cosas y el compartir es la
base de su sociedad.

Creen que las faltas de respeto son unas de las peores
ofensas.



Guillermo A. Bazán Becerra, compilador.

A.C.I.C., Perú

Fidel Alcántara Lévano PERÚ



De Chincha, Ica. Reside en Moquegua. Escritor, Poeta, Comunicador Social, Autor y Compositor musical. Ganador de eventos literarios en Perú y otros países. Ha creado más de 8 mil décimas de pie forzado. Antologado muchísimas veces. Participa activamente en eventos culturales y formando nuevos valores en el arte literario.



decimasfal@hotmail.com



AL CRIOLLÍSIMO CAJÓN

**Por muy sonora madera
al dar vida a la canción
es instrumento bandera
¡nuestro peruano cajón!**

Cuando está con diestras manos,

su sonido es fiesta pura
y un buen compás asegura
si hay los toques soberanos.
Los palmoteos galanos,
cada cual a su manera,
dan sinfonía señera
que despierta algarabía,
y da fiel luz la armonía
por muy sonora madera.

Todo tema es inmortal
si adquiere su compañía
y le otorga nombradía
por su repique especial.
En cada golpe total
motiva fiel emoción
y surge la sensación
que al espíritu da aliento,
y es que irradia un sentimiento
al dar vida a la canción.

En su mágica estructura
el clavo no se permite,
lo que es nato sólo admite
para que brille a su altura.
Con la voz de su natura
del ámbito se apodera
y el que ejecuta se esmera
en dar mensaje fecundo,
y porque le gusta al mundo
es instrumento bandera.

Una joya impostergable
es de la música criolla
y en el tono va que arrolla
que el momento es imborrable.

No existe nada igualable,
luce alma y corazón
y secunda al diapasón
como segunda guitarra,
y le da esencia a la farra.
¡nuestro peruano cajón!

En los centros musicales
infaltable es su presencia,
a los trinos da potencia
y los torna angelicales.
En los eventos sociales
retumba bien su expresión
en toda interpretación
con la tradición hermana,
que tan sólo es gran jarana
si vibra su alegre son.

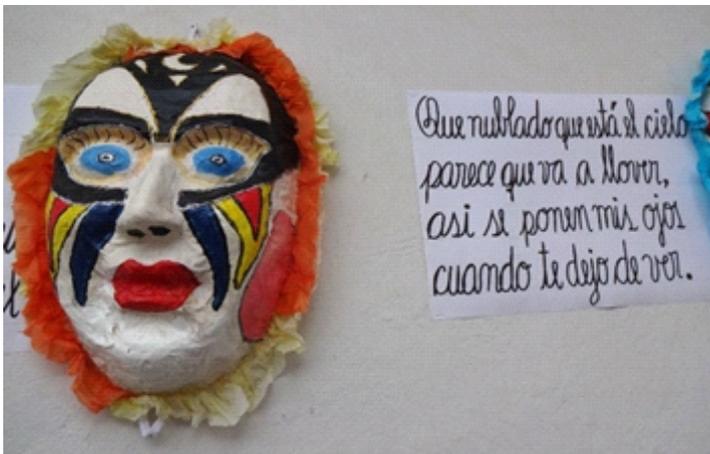
Al haber roto fronteras
América reconoce
y origina un grato goce
al avanzar sin barreras.
Forja rutas verdaderas
por su eco fascinante
y al ser más que deslumbrante
eterniza al costumbrismo,
al ser alma del criollismo
¡por su latido elegante!

LOS CARNAVALES DE ANTAÑO

**Abundaba en carnavales
agua, talco, serpentina,
por festejos amicales
¡de cosmovisión andina!**

De la tierra, fiel unión
el hombre y naturaleza
mostraban la realeza
en tan sana diversión.
Se agradecía la acción
de cosechas especiales
y empezaban muy joviales
el *miércoles de ceniza*...
¡Alegría con rabiza
abundaba en carnavales!

Acopiaban las mixturas,
globos, talcos y confites,
y acudían por envites
con alegre donosura.
Comida y brindis de altura
era la norma genuina
y en la tarde cristalina
se jugaba sin cesar:
había en todo lugar
agua, talco, serpentina.



A los *Apus* era un rito
y pago a la *Pachamama*,
que en febrero se programa
sin que eso sea fortuito.
Se quebraba todo mito
con máscaras especiales
y compadrazgos carnales
tomaban real nombradía,
reinando toda armonía
por festejos amicales.

Las *yunsas*, sauce lozano,
lo adornaban muy parejos
con frutas, regalo, espejos
entre todo un mar humano;
bailando bien de la mano
mientras la música trina,
mientras con hacha muy fina
al árbol daban normal,
por la costumbre ancestral
¡de cosmovisión andina!

Se recobraba energía
con un vaso de licor
y el palo a todo furor,
de tanto corte... caía.
La pareja que lo hacía
paraba al año siguiente,
volviendo toda la gente
muy alegre *cortamonte*,
que permitía remonte
una amigable vertiente.

En el segmento peruano
va a lo sobrenatural
con sincretismo parcial

de religioso y pagano.
Es un encuentro galano
de muy antiguas raíces
que por evitar deslices
se armoniza el universo,
y no haya horizonte adverso
¡de muy contrarios matices!

Inscrita en la tradición
así era en el ayer
donde un lazo por doquier
surgía del corazón.
Hoy la moderna expresión
lo torna desconocido,
por eso de luz henchido
recupero su grandeza,
pues del Perú es riqueza
¡que no merece el olvido!

LA NATURA Y LA SALUD

**En nuestra parte altoandina
hay plantas medicinales.
De una manera genuina
¡te curan todos los males!**

Aparte de sus bondades
que disfrutas por doquier,
hay plantas de gran poder
que sanan enfermedades.
Sus mentadas propiedades
son mejor que medicina:
en emplasto al cuerpo afina

o en el agua reposado,
así el hombre se ha curado
en nuestra parte altoandina.

Si la cabeza le duele,
su remedio es el *Onillo*;
pa'l resfrío, el *Sillo Sillo*,
y al dolor se le repele.
La yerba también se muele
y sus jugos sin iguales,
son remedios principales
como el *Llantén* milagroso,
y de efecto majestuoso.

Hay plantas medicinales...

*Huirahuir*a, planta de oro;
la *Sutuma*, *Cacahuara*,
Huaricallotica para
hasta la tos del tesoro,
Anuchacpe, el *Ocororo*
de manera repentina
te sanan la colerina;
la *Ortiga pa'l* reumatismo,
devolviendo el optimismo
de una manera genuina.

Pura Pura, *Chachacoma*,
el *Ajana* bien mitiga
si molesta la barriga:
todo paciente lo toma.
La *Kishuara* mucho aploma
en parálisis faciales,
el *Sasahui* da señales
de ser purgante eficaz.
¡Mil matas de andina faz
te curan todos los males!

Ninasanco, Chancoruma,
te regulan el post parto,
sus virtudes las comparto
porque borran toda bruma.

Permite su rol asuma
Vilalayo, pa'l riñón,
la *Yareta* es una opción
que a la diabetes combate,
y al beber algo de mate
se obtiene la sanación.

Para el calambre hay la *Tola*
y en las fisuras de hueso
el Garbanzo es embeleso
cuando la dolencia asola.

Sus poderes enarbola
Chucochuco en todo instante,
al hematoma constante
en alguna extremidad,
así es como en realidad
¡se recupera el semblante!

ES EL CEBICHE PERUANO

**Fruto del mar con limón,
es un plato soberano.
Tiene mágica sazón
¡nuestro cebiche peruano!**

En el mar hay variedades
que sus aguas las cobija,
tiene una fauna prolija
que da al mundo sus bondades.
Sus genuinas calidades

sirven de alimentación,
da mayor connotación
el cebiche de pescado,
y es un rico preparado
¡fruto del mar con limón!

Cada criatura marina
puede ser utilizada,
la carne al estar picada
se la curte en la cocina.
Cuando ya está blanquecina,
al ajo se le echa mano,
ají y pimienta de plano
y el apio con las cebollas,
y sin hacerlo en las ollas
es un plato soberano.



Lo acompañan con camote,
choclos, yucas bien calientes,
con sus papas muy sonrientes...
o lo prefieren con mote.
El rocoto hace que brote
una hambruna a discreción,
el tostado entra en acción

y el deleite es sin igual...
¡Qué gran bocado especial!
¡Tiene mágica sazón!

Desde el humilde *Bonito*
o la *Corvina* orgullosa
por su pulpa deliciosa,
es un potaje exquisito.
Se despierta el apetito
con su jugo, cual *chilcano*,
por su sabor tan galano.
Hoy su arraigo es muy profundo,
que es famoso en todo el mundo
¡nuestro cebiche peruano!
Para el trasnoche es secreto,
como elixir majestuoso:
con un mixto generoso
se compone el esqueleto.
Si me encuentro en un aprieto,
al descender mi furor,
La leche'e tigre da ardor
y la duda se va al tacho,
que *pa'* alegrar al *muchacho*
¡un cebiche es lo mejor!

ERES MI TIERRA DE ENSUEÑO

En tu día, Chincha hermosa,
por tu fama sin frontera,
por ser cuna prodigiosa
de tradición generosa
¡yo te doy mi vida entera!

Con lágrimas de tus parras

y al compás de dos cajones,
Chincha, cuna de campeones,
hoy te canto con guitarras.
Brindemos en sendas jarras
con el néctar color rosa
por esta noche preciosa
que he venido a recitarte,
y muy feliz estrecharte
en tu día, Chincha hermosa.

Acevedo, el velocista,
en la pista no se mancha,
dicta cátedra en la cancha
el chinchano futbolista.
Con espíritu altruista
y valores de esta era,
flamearon la bandera
por distintos continentes,
y brillan joyas presentes
por tu fama sin frontera.

En el arte del boxeo
excelente fue “Bom Bom”,
Mauro Mina un gran campeón
que truncaron su deseo.
Sin hacer tanto rodeo,
fue Melchorita piadosa,
nació pura y fraganciosa
en este suelo de viñas,
que hasta alegran tus campiñas
por ser tierra prodigiosa.

El grácil repiqueteo
de Monserrate, al cajón,
hizo criolla la sesión
tan sólo con palmoteo.

Hoy el negro zapateo
en dimensión es grandiosa
cuando en mi mente se posa
mi pecho criollo hasta se hincha,
porque siento que es mi Chincha
de tradición generosa.

Tierra hermana de mi historia
y de mi añeja niñez,
tú me diste placidez
y generaste mi gloria;
por eso, con gran euforia
y mi trova decimera,
al darte luz verdadera
te regalo un universo,
y es que al decirte mi verso
¡yo te doy mi vida entera!

30 octubre 1962

EL FOLCLOR DE MI PAÍS

**Por su imponente raíz
que al fiel espíritu sacia,
al ser variado el matiz
siendo cúmulo de gracia
¡mi folclor tiene cariz!**

El selvático semblante,
la melancolía andina
forman la patria genuina
con el costeño vibrante.
El *masato* es contagiante

con la *chicha de maíz*
por su genuino tapiz
va con el plato de fondo,
y hasta llega a lo más hondo
por su imponente raíz.

Con las razas muy diversas
nuestro suelo lo poblaron
y un arte neto legaron
sobre las rutas adversas.
Con música y danzas tersas
la costumbre se congracia
más los bailes con audacia
y feraz *textilería*,
y nace la *orfebrería*
que al fiel espíritu sacia.

Entre *Pisco* y *Chincha Baja*
el *Sarawja* acción suscita,
la *cacharpalla* te agita,
la *palomita* hace raya.
Los *choquelas* y la *saya*
con *Los Pules* son matriz,
el *carnaval* sin desliz
levanta la polvareda,
y por nada se remeda
al ser variado el matiz.

La *típica vestimenta*
con el *ceramio grabado*,
hasta el *mate burilado*
en nuestra patria se inventa.
El *charango* bien contenta,
en la *quena* hay eficacia
y honrando a la democracia
cada cual es un talento,

por eso se va contento
¡siendo cúmulo de gracia!

Música negra, el tondero
con los *waynos* y *mulizas*
lo bailan bien las mestizas
y hasta el zambo sandunguero.

La *marinera* la quiero
de lo que me hace feliz
es un poco del tamiz
que hace peruana la historia,
y por brindar tanta gloria
¡mi folclor tiene cariz!

CON UN VALSE Y UN TONDERO

**Con un valse y un tondero
al ritmo de la jarana
cantamos al mundo entero
¡nuestra música peruana!**

La miel tiene su panal,
los criollos su sinfonía,
nacido en la patria mía
con buen tono musical.
Es la expresión general
de todo criollo sincero
y si hay país jaranero
seguro de concursarnos,
nos basta con presentarnos.
Con un valse y un tondero.

El acervo popular
es de variadas escuelas

la *cuchara* y *castañuelas*
con las palmas sin cesar.

El *cajón* a todo dar
a la *vihuela* la llama
y a la mujer que nos ama
cantamos floridas notas,
y nos sentimos patriotas
al ritmo de la jarana.

Con los pañuelos al aire
la *marinera* es preciosa,
bailamos la resbalosa
cimbreándonos con donaire.
Del *festejo* no hay desaire
por su sabor jaranero
y con todo el cancionero
que nació sin egoísmo,
rebosando de criollismo
cantamos al mundo entero.

Honrando a la tradición
con emoción en los versos
diremos al universo
lo que siente el corazón.
Mas, si hay *quijada* en el son,
con su cuota de *replana*,
toda nación por hermana
nuestro ritmo escuchará,
y apuesto que bailará
¡nuestra música peruana!

Es del alma dulce ofrenda
que destella inspiración
por hermosa creación
da a la vida noble senda.
Depara patriota agenda

por ser canto de amistad
se entrega con propiedad
el criollismo para el mundo,
y en su mensaje profundo
¡irradia peruanidad!

CON SABOR A MI PERÚ

**Comida criolla peruana
en todo el mundo es famosa,
en sabor nadie nos gana
¡por tan tica y fraganciosa!**

Con una yuca sonriente
o camote sancochado
es compañero obligado
del chicharrón bien crujiente.
La *chanfainita* caliente,
corvina a la parmesana,
el pavo con su manzana
y el *tamal*... ¿Quién no se antoja?
¡Será loco quien no escoja
¡comida criolla peruana!

Se sirve la *parrillada*
en un buen plato extendido,
acompaña ají molido
y su poco de ensalada.
Se viene la *frejolada*
con el *seco*: es otra cosa,
y si se mandan con prosa
el *tacu-tacu* se aplica;
nuestra *jalea* tan rica
en todo el mundo es famosa.

El *anticucho* curtido,
el *choncholí* aderezado
en parrilla bien dorado,
es un plato preferido.

El *adobo* bienvenido
o tal vez un *caldo'e rana*,
la trucha frita serrana,
el *cancacho* con sus panes,
y al ser divinos los juanes
¡en sabor nadie nos gana!

El *ceviche* con su cancha
pide cebolla a la pluma,
la papa se pone en ruma
y el rocoto sale en mancha.
La *parihuela* que ensancha
con la *ocopa* muy cremosa,
la *carapulcra* jugosa
con *sopa seca* combina,
y todo mortal se inclina
¡por tan rica y fraganciosa!

Frente a una *causa* limeña
o *pollo a la brasa*, igual,
si no se llena al final
bienvenido el *pez de peña*.
Un *tallarín* hecho a leña
o a la plancha el *camarón*,
con *mariscos* en porción,
obligado es el cuy frito,
y lo completa el fiel rito
la guitarra y el cajón.

Si de la chacra es el vino,
y sobre todo si es seco,

con mucho gusto hasta peco
pues un buen vaso me empino.
Si el ambiente es muy genuino
y la tarde está *pisquera*
con el puro de primera
el almuerzo es colosal
y el festejo es general
¡por comida de bandera!

AL MONARCA DE LOS CIELOS

**Al cóndor no se valora,
a pesar que al mundo inquieta;
es el ave voladora
¡la más grande del planeta!**

Desde el lejano Incanato
con el *puma* y la *serpiente*
fue trilogía fehaciente
por su planeamiento grato.
En ceramios está el dato
y el tejido rememora
su relación se avizora
con el ciudadano andino,
mas, a pesar de genuino,
al cóndor no se valora.

Cuando va tomando altura
se le divisa imponente
y luce resplandeciente
su increíble envergadura.
Deja frío su natura
y en el Ande se respeta
mas su vida va sujeta

a una cruel persecución,
y va cerca a la extinción
a pesar que al mundo inquieta.

Vive desde Venezuela,
Perú, Bolivia, Ecuador,
brinda a Chile su furor
y en Argentina revuela.
Como una mágica estela
se le ve desde la aurora
y en el cielo sin demora
impresiona en realidad,
y de más identidad
es el ave voladora.

Hoy habita en Arequipa,
Ica, Ancash, Ayacucho,
y en el Cusco existe ducho
que al mal tiempo se anticipa.
Se sabe que participa:
del *Yawar fiesta* es silueta
pues con el toro se reta,
con la muerte hace buen trato,
aunque recibe maltrato
¡la más grande del planeta!

Por gregaria y carroñera
no le faltan enemigos,
pero todos son testigos
que su estampa es placentera.
Por su esencia verdadera
de figura nacional
hay que tenerla inmortal,
que su vida nunca ruende
y evitar se le deprede
¡por especie sin igual!

Gilberto Nogueira de Oliveira

BRASIL



Nazaré, Bahia. Nacido en Nazaret-Ba. Ha publicado varios libros: “Teatro de hierro”, “Rebelión, además de la miseria”, “Estos héroes Agricultores”, “Los dos polos antagónicos”, “La venganza de los irracionales”, libros de poesía, etc. Escribe para varias revistas internacionales.



gilbertosombra@hotmail.com

ABISMO (4599)

Todos em direção ao abismo

Que o governo conduz

O abismo é muito escuro

Lá não tem nenhuma luz

Todos em direção ao abismo.

Até quem não deu seu voto.

Alguns vão de carro

Outros vão de moto.

Todos em direção ao abismo

Para cumprir a sua sina

Uns com luz de vela

Numa fila bovina.

Todos em direção ao abismo.

Porque se sentem obrigados

Uns com medo de morrer

Outros já aprisionados.

Todos em direção ao abismo

O país foi sucateado

Aqui não podem ficar
Estão quase mortos, coitados.
 Todos em direção ao abismo
 Pensando ser a fila do pão
 Chega lá, nada encontra
 Mas participam da oração.

ABISMO (4599)

Todos, rumbo hacia el abismo
al que el gobierno conduce,
ese abismo es muy oscuro,
allí no tiene ninguna luz
 Todos, rumbo hacia el abismo,
 hasta quien no dio su voto,
 algunos se lanzan en coche,
 otros van en moto popular.

Todos, rumbo hacia el abismo
para cumplir su destino,
unos con luz de una vela
o en una cola bovina.

 Todos, rumbo hacia el abismo
 por sentirse obligados,
 unos con miedo de morir,
 otros ya aprisionados.

Todos, rumbo hacia el abismo:
el país ha sido desalojado,
aquí no pueden quedarse.
Están casi muertos, pobres.

 Todos, rumbo hacia el abismo,
 pensando estar en la fila del pan...
 Llegan allí, nada encuentran,
 pero participan de la oración.

Gloria Elizabet Rodríguez
Albernaz
URUGUAY

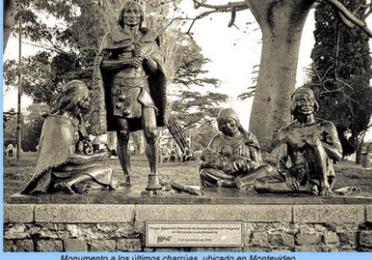
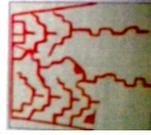
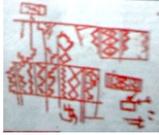


De Villa Tambores. Paysandú, Tacuarembó. Sus obras han sido incluidas en varias antologías poéticas internacionales. Ha merecido varios premios por su producción, difundida incluso en disco compacto. Escribe poemas y cuentos para niños. Integra importantes organizaciones culturales.

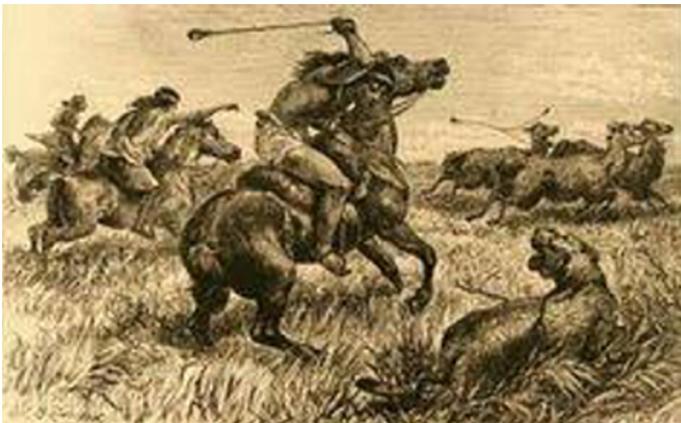
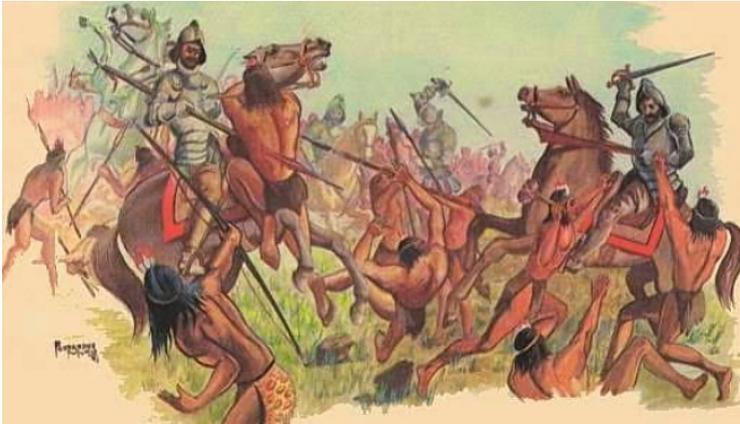
MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO

Hoy necesito contar, solamente contar. En mi país, en el año 1831 se cometió el primer genocidio.

El presidente de la República, general Fructuoso Rivera, tendió una emboscada a las tribus indígenas que existían en estas tierras, que luego pasaron a llamarse República Oriental del Uruguay. El general Rivera había luchado junto al general José Gervasio Artigas y a los indios Charrúas, los cuales era fieles al general Artigas. Conociendo muy bien cómo vivían todos unidos, un día les invitó a reunirse en un lugar de la campiña, cerca de la Cueva del Tigre, en la estancia del Viejo Bonifacio. Marchaban todos juntos al sitio donde se llevaría a cabo la reunión. Desde caciques, adultos, niños, todos caminando por los montes de aquellos años. Pero algunos caciques, conociendo al general Rivera y muy desconfiados, no quisieron ir a la reunión.



Monumento a los últimos charrúas, ubicado en Montevideo



Allí en la cocina del Viejo Bonifacio los encerraron y los mataron sin compasión. Muy pocos sobrevivieron. A éstos los hicieron caminar hasta llegar a la ciudad de Montevideo, kilómetros más kilómetros. Por el camino muchos fueron muriendo. Separaron a padres e hijos. Les prohibieron comunicarse y, peor aún, hablar en su lengua. Pasaron muchas, muchas penurias. Llevaron a Francia a 4 de ellos, los tuvieron en exhibición, como en un circo; no los trataban como seres humanos. Se burlaban de ellos. *Vaimaca Peru*, *Senaqué*, *Tacuabé* y *Guyunusa* fueron esos cuatros charrúas que llegaron a Europa. *Guyunusa* estaba embarazada y allí dio a luz una niña, a la que puso por nombre *Igualdad*. Uno a uno se fueron muriendo. Luego del fallecimiento de *Guyunusa*, *Tacuabé* huyó con la niña y, hasta hoy, no hay datos exactos qué sucedió con ambos.

Por esos y otros hechos horribles se fueron perdiendo las valiosas costumbres de nuestros antepasados. Hoy se está recuperando algunas palabras de su hermosa lengua.

No tenemos conocimiento de sus costumbres. Apenas se conoce algo de su orfebrería y algunos dibujos de su pictografía.

Sus armas fueron las boleadoras, flechas, arcos y lanzas.

También se sabe que eran músicos, tanto es así que, en un museo de algún lugar del país se encuentra el arco musical de *Tacuabé*.

En mi pueblo existen aún descendientes de los Charrúas. El señor Bernabé Duarte me contaba: “Mi abuela (o bisabuela, hay contradicción en ello) era una indiecita, encontrada en el campo luego de la masacre. Tendría 4 o 5 años. La llamaron *Floriana Aires* (Floriana, por el nombre de una flor de ese lugar; el “apellido” por haber sido encontrada escondida al aire libre”. La crió una familia de esos lugares.

Bernabé Duarte, conocido como “Chueco Duarte”, nació el 11 de junio, finalizando el siglo XIX y falleció en

mayo de 2000. Físicamente era bajo, robusto, piel morena, pelo chuzo y muy amigable. Su trabajo fue por las estancias de familias que lo quisieron mucho, desde los adultos hasta los niños. Me comentó uno de sus últimos patrones que al médico del lugar le llamó la atención el que, siendo mayor, al perder algunas de sus piezas dentales, éstas volvían a crecer. En la actualidad, de sus hijos e hijas viven 2, la mayor con 82 años y la menor con 65. Estos días he hablado con Raquel, la mayor, sobre su padre y algunas de las costumbres. Muy poco pudo decirme; sí, que muchos de la familia tienen una mancha que los identifica como charrúas, al igual que la sangre. Raquel, después que murió su madre, afirma que muchas veces la veía y que se comunicaban.

Quisiera tener más datos que agregar sobre ellos, pero lamentablemente se esfumaron.

Ritos: Se está investigando muchas de las costumbres charrúas que hasta la actualidad siguen manteniendo algunas familias.

Esos nuestros ancestros llamaron *Guidaí* a Luna. vez que nacía un niño o niña desarrollaban un rito presentando al recién nacido a *Guidaí*, porque estaban seguros del poder de la Luna.

El *mate*, era otro de sus ritos. Para tomarlo tenían que sentarse alrededor del fuego, formando un círculo. El que *ceba* se toma el primer y último *mate*. Nadie puede tomar menos de dos mates.

Hay que escuchar el ruido del agua cuando cae sobre la yerba. El que habla es quien tiene el *mate* en ese momento. El *mate* es para reunir a los presentes; terminada la rueda se hace una *rondo* en silencio. Nadie habla, para que lo hagan los ausentes. La persona que toma sola, en realidad nunca está sola; puede que piense que es así, pero no lo está.

En la ciudad de Tacuarembó conocí a una señora,

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional
vecina de mi abuela materna, que hoy –tarde– me doy
cuenta que era descendiente de charrúas. Se llamaba Juana.
Al verla impresionaba un poquito, bajita, gruesa, con un
cigarro hecho de chala de maíz en sus labios, mirada
profunda. Su casa era sencilla y muy pulcra. Luego de irse
el “miedo” al estar con ella, daba gusto conversar.

En mis huellas digitales llevo rastros de estos
indígenas, que no los dejaron vivir libres, a pesar de ser
dueños de estas tierras. De tener más conocimientos sobre
ellos y, sobre todo, si pudiera responder porqué a veces nos
sentimos acompañados por seres que están invisibles entre
nosotros, me gustaría contarlos todo, pero no sé si hallaría
todas las palabras necesarias para describir esos momentos
y sensaciones tan extrañas y con raíces de realidad; estoy
segura que sabrían entender y hasta acaso les gustaría
compartir conmigo esos momentos inolvidables...

Quisiera contarles algo más... Se lo merecen.

13 junio 2019



Grace Hallasi Lima
PERÚ



De la ciudad de Arequipa. Edad: 12 años.
Alumna de Primer Grado de Secundaria,
sección C, en el I. E. “Antonio María
Claret” – CIRCA.

Docente Asesor: Javier Quispe Gamboa
Referencia: Roxana Huanca Atahualpa
roxanahuanca960@gmail.com
roxan222@hotmail.com



Mensaje:

Para nosotros los arequipeños católicos, nuestra Madre, nuestra Mamita María de Chapi, siempre nos da protección en los momentos de adversidad; solo nos pide visitarla de vez en cuando y ella siempre está dispuesta a interceder por nosotros.

MI MAMITA DE CHAPI

Como una familia
nos encaminamos al perdón,
recogiendo una piedra, una piedra
por cada pecado cometido.

Es la fe, decía mi abuela, y ahora le creo.
Personas murieron en pleno camino;
solo por verte a ti, Madre, encontraron su destino.

Ella, solo ella ve cada paso, cada caída,
cada respiro, cada idea

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional
que en nuestras mentes y corazón se encuentran.

Rezando, llorando, rogamos.
Algunos con su último suspiro,
solo por el perdón del pecado original.

Mi Mamita de Chapi,
la Virgen María,
sufrió un dolor inmenso,
nada comparado
con nuestros pequeños sufrimientos.



Guadalupe Calcina Molina PERÚ

De la ciudad de Arequipa. Tiene 12 años de edad. Alumna de Primer Grado de Secundaria, sección A, en el I. E. “Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa
roxanahuanca960@gmail.com
roxan222@hotmail.com

Sub Directora: Violeta Mamani Pancca. Director: Percy Cornejo Choquemamani.



AREQUIPA ANCESTRAL

Hoy quiero expresar
lo que por mi Arequipa siento,
y más aún por su gente valiente
que forjó historias de gloria y honor.

Son mis ancestros orgullo de admirar,
son como abuelos de un proceder a imitar,
como un Mariano Melgar
a quien en algún momento quisiera igualar.

Orgullo y pasión siento
al hablar de la sazón arequipeña,
que acompañado de una buena pampeña
hace bailar a la picantera.

Están sus bellas tradiciones
por las que disfrutamos grandes emociones.
Sus lugares turísticos preciosos,

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional
donde el Misti es el volcán majestuoso.

Y cómo olvidar su folclor
del cual todos hemos gozado
y por eso pido, mis amigos,
no marginarlos ni olvidarlos.

Arequipa ha sido mi hogar,
con campiña incomparable.
Arequipa me dio la vida,
nunca la voy a olvidar
y siempre la he de amar.



Guillermo A. Bazán Becerra PERÚ



De Cajamarca, Perú. Docente cesante de Secundaria y de la Universidad Nacional de Trujillo, en la especialidad de Ciencias Sociales. Autor de varios libros. Presidente fundador de la Asociación “Cajamarca, Identidad y Cultura”. Ha publicado más de veinte libros, considerando los académicos y literarios.

gmbazanbecerra@gmail.com

EL KISHWA (QUECHUA) CAJAMARQUINO

Con el apoyo valioso del profesor especializado en kishwa (quechua) cajamarquino, Alberto Romero Hernández, hemos desarrollado lo siguiente, para conocimiento y -si fuera necesario- análisis comparativo de una de las más grandes herencias de nuestros ancestros: esta lengua, de la que muchos peruanos nos sentimos orgullosos, a pesar que gran porcentaje de los descendientes indígenas lo han abandonado y hasta sienten una especie de vergüenza, cuando debería ser motivo para que refuercen su autoestima y su identidad.

La mayoría de hablantes de esta herencia cultural lingüística se encuentran en el Perú, comparativamente con relación a los otros países de Sudamérica. Pero no es idéntico en todas esas regiones, porque varios factores han influido para que exista diferencias idiomáticas entre unas y otras comunidades que hablan quechua. Por eso, con justa razón se dice "quechua ancashino, cusqueño, cajamarquino, boliviano, argentino", etc."

Oportuno resulta, entonces, publicar lo que sirva para establecer comparaciones, sin que ello signifique otra cosa que tener referencias de su riqueza idiomática.

Diálogo: Tantata rantin = Compra el pan

(Interviene José, dueño de una tienda en Chetilla, y Luis, un comprador de Porcón)

Luis: Allin punchaw, ñu jushi. (Buenos días, don José)

Imashinam kanki (¿Cómo está usted?)

José: Shinchillám. Qamqá. (Bien, nomás. ¿Y usted?)

Luis: Wapullám nuqapis. (Yo también estoy bien, nomás)

Kanchu tanta. (¿Hay pan?)

José: Ari, kanmi. (Sí hay)

Luis: Kanchu akshu. (¿Hay papas?)

José: Manam kanchu. (No hay)

Luis: Aykam kwistan tantaqa. (¿Cuánto cuesta el pan?)

José: Suqsitum ch'unka sintimus kwistan. (Unito cuesta diez céntimos)

Luis: Mayá, ishkitayta rantichiway. (A ver, déndame dositos)

José: Allimi. (Muy bien)

Luis: Dyusulupagi. Mayá, rishaqnari. (Gracias. A ver, ya me iré, pues)

Qayakamannari. (Hasta mañana, ya pues)

José: Dyusilunpgi. Mayá riptikinari. (A ver si te vas ya, pues)

Qayakaman. (Hasta mañana)

Las raíces: ch'upakuna

sinku: cinco (préstamo del español)

pichqa: cinco

ñan: camino

tinku-: encontrar (verbo)

karu: lejos

may: ¿Dónde?

shamu-:	venir (verbo)
llaqta:	ciudad, pueblo; Cajamarca
yach'aku-:	aprender (verbo)
lingwa:	quechua
kichwa:	quechua
parla-:	conversar, hablar (verbo)
allip:	la verdad, lo cierto
ancha:	muy, mucho
shumaq:	bonito-a, bello-a, hermoso-a
muna-:	desear, querer
chaymi:	por eso
ishkay:	dos
ima:	¿Qué?, algo
shuti-:	llamarse, llamar (verbo para persona)
mayá:	a ver, bueno
ri-:	ir, va, voy (verbo)
qaya:	mañana
qam:	tu, usted (pronombre personal del singular, 2a persona)
Luchu:	Luis (nombre propio de persona)

Los sufijos: raprakuna

-taq:	pregunta que espera respuesta inmediata
-ni:	sufijo verbal, primera persona del sujeto
-na:	ya, ahora
-kaman:	hasta
-ri:	cortesía, énfasis, pues (se anota después de una consonante...)
-r:	cortesía, énfasis, pues (se anota después de una vocal...)
-pti-:	si, cuando; porque
-yki:	sufijo posesivo, de segunda persona
-ki:	sufijo posesivo, de segunda persona (se anota después de la vocal i; ejemplo: wasi-ki = su casa (de usted y de todos los sustantivos que terminan en la vocal i...))

TIYU LINUPA WILLAYNINKUNA
LOS CUENTOS DEL TÍO LINO

En Contumazá, una de las provincias de Cajamarca, apareció en épocas que nadie puede atreverse a fijar una transmisión oral de cuentos fantásticos que surgieron en los ambientes campesinos. Relatos similares existen en muchos otros lugares del Perú, pero el mérito contumacino fue que varios contumacinos interesados en que esos relatos no se pierdan, lo sistematizaron y –cada uno conforme a la versión recibida y, acaso, agregándole algo "de su propia cosecha"– los escribieron y publicaron. Las versiones más difundidas corresponden a las del escritor y artista plástico Andrés Zevallos De la Puente, el que los ilustró con su peculiar estilo. Su obra ha sido traducida al kishwa (quechua) e inglés. En esta antología, obviamente, aparece en castellano y kishwa.

Según esa transmisión oral, le asignan la autoría de los relatos a un arriero llamado Lino León (probablemente mestizo), cuyo mérito mayor habrá sido sin duda su memoria, gracia para relatar lo que escuchó en sus andanzas –gran fabulador, que sin duda gozaba haciendo reír a sus oyentes–, y su audacia para asumir como propios los anónimos relatos que los campesinos utilizaron siempre como medio de distracción alrededor del fogón o en otras actividades colectivas, o de dejar que los demás lo consideraran como autor, para reírse de la credibilidad de esos oyentes. Dentro del toque asignado a ese personaje le han asignado como compañera de vida a una campesina conocida con el simple apelativo de *Chuspe*, término kishwa que significa mosca. Los relatos siguen incrementándose, según los diferentes autores, aunque mantienen la referencia de "Cuentos del tío Lino".

Esos relatos hemos podido encontrarlos en nuestro

caminar cultural por las otras provincias de Cajamarca y hasta en otras regiones, obviamente con variantes en cuanto al creador o creadora; en unos lugares le asignan ese papel a una supuesta "tía Nícida", al "abuelo Pedro", al "compadre Tomás", etc. o quien relata se coloca como protagonista o lo enlaza con algún pariente más o menos cercano, pero siempre ya muerto, para cortar todo tipo de posible seguimiento de fuentes.

En esta antología es muy oportuno y agradable difundir algo de ello, tomado de su último libro publicado ("Cuentos del Tío Lino - Tiyu Linupa Willayninkuna - The Tales of Old Uncle Lino", 2011) en memoria de ese gran contumacino Andrés Zevallos De la Puente, que murió muy poco después de cumplir cien años de edad en plena lucidez.

ISHKAY TAKSHITAKUNA LOS DOS CHIQUITOS

Suq kuti tiyu Linuwanqa tiya Chuspi rirqanllapapis Kashamarkaman Kurpuspa Rayminman. Tiyan ancha munarqan riyta ch'ich'u kashqanrayku. Chaqa manam karqanchu suq bistyaya paypaq, chaymi tiyu Linu allicharqan suq ch'ich'ushqa bistyata paypaq. Qashuqa riqllapa icha Maqdalinata nanayninkuna charirqan tiyata, chaypillam wach'arqan suq ullqituta.

Chaymanta ishkay punchawmanta munarqanllapa riyta, riptinllapa bistyata apamuq inbirnamanta tinkurqanllapa wach'ashqapisna. Chayshina nirqanllapa: -mana kanchu nimapis. Minkashunri wamrituta bistyapa wawantapis pusadapi kutimunanchiqkaman, rirqanllapa ishkantin.

Kunpi krusta kaptinllapana uyarqanllapa suq qayach'akuqsituta uran Fraylunismanta qayaptin nishpa: ¡Taytituu...! ¡Mamitaa...! ¡Shuyawayllapari! Kutirishpa

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional
*rikarqanllapa wamrituta shamuptin utqa kallpashpa
bistyapa wawanpi.*

Otra vez el Tío Lino y la Tía Chuspe se iban también a Cajamarca a la fiesta del Corpus. Ella se había antojao del viaje porque estaba embarazada y como no había otra bestia aparente, el Tío tuvo que ensillar una yegua preñada pa ella. Se iban despacio, pero por la Magdalena le agarraron los dolores a la tía y ahí nomá parió un varoncito. Después de dos días quisieron seguir el viaje, pero cuando fueron a traer las bestias de la invernada encontraron que la yegua también había parido. Entón dijeron: nuaymás que encargar al hijito y al potrillo en la posada mientras regresamos, y se fueron los dos.

Ya estaban por la Cruz del Cumbe cuando oyeron un gritito que desde el pie de los Frailones llamaba diciéndol: ¡Taiiitito... Mamiita, espérennos!; voltearon y vieron que el chiquito venía a toda carrera montado en el potrillo.

TUKUY LAYA QUYIKUNA LOS CUYES DE TODAS LAYAS

Atun qishyay yunpan quyinkunata tiya Chuspipa wanchirqan. Kushichinanpaq, tiyu Linum suq tikllata shukchamanta ruraraqan. Ishkirqan iskay quyí akrakashqanllapa suq punchawkunata.

Chukaru kashpa rinriyuqsapakuna, suqupisna karqan. Tiyun kuchurqan ancha shumaqta rinrinkunata, icha tukuy tyinpu suqu karqan. Tiya Chuspi munaq tukuy layata, unayshina kananpaq.

¡Karay! -nirqan tiyu. ¿Imata rurani, chaymanta?

Chaypillam chirapaqah qallarirqan, chypillam lluqshirqan suq llinpi pillku inap. Riq pukyu Kusyitimanta Pilankunisqakaman. Chaypillam yuyarqan:

Utqa, utqa, tantashpa yunpan iti quyikunata.

Chaypillam satisqan pukyupa ukunpi. Shuyarqan suq allin unitayta; surquptin yunpan quyikuna tukuy laya llinpi karqan.

La peste había acabao con los cuyes de la tía Chuspe. Pa contentalo el tío Lino hizo la trampa de carrizo y cayó una pareja desos cuyes que se remontaron lotra vez.

Pero ya de cimarrones siabían vuelto orejudos y sugos. El tío les había cortao bonito las orejas, pero el color siempre salía sugo y la tía quería de todas layas, como dantes.

-Caray -dijo el tío- ¿quíágo entón?

Eneso empezó a chirapear y ahí nomá salió un arco que siba del puquio de Cosiete al puquio de Los Pilancones. Ahí nomá le vino la idea:

Rápido rápido junto tolos cuicitos recién nacidos y ahí mismito los metió al puquio. Esperó un buen rato y cuando los sacó, los cuicitos ya eran de todas layas.

EL PATRIMONIO CULTURAL DE LA NACIÓN Patrimonio cultural vivo

En todos los países existen leyes e instituciones oficiales que tienen por misión velar por su correspondiente patrimonio cultural vivo, inmaterial o intangible, para lo cual existen convenios para su salvaguarda que se canalizan por medio de la UNESCOI. Ello abarca el ámbito de las prácticas, las representaciones, expresiones, conocimientos y saberes, así como instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales asociados con ellos. Dentro de ese marco se considera patrimonio cultural inmaterial a expresiones culturales vigentes, como las siguientes:

- Lenguas y tradiciones orales

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional

- Fiestas y celebraciones rituales
- Música y danzas
- Expresiones artísticas plásticas: arte y artesanía
- Costumbres y normativas tradicionales
- Formas de organización y de autoridad tradicionales
- Prácticas y tecnologías productivas
- Conocimientos, saberes y prácticas como la medicina tradicional y la gastronomía
- Los espacios culturales de representación o realización de prácticas culturales

Es indispensable demostrar el valor histórico y evidencia de una expresión cultural, describir su valor estético o emblemático y su significado como símbolo de identidad cultural, hacer conocer su impacto en la vida cotidiana o en la calendarización de la vida colectiva y para mantener las costumbres y creencias o en la vigorización de las tradiciones, entre otros aspectos de beneficio colectivo.

Cajamarca posee en su acervo histórico y cultural muchas danzas, cada una muy peculiar por su coreografía, sus atuendos, su contenido y mensaje y su antigüedad; entre ellas están: Cashua, Gavilán, Buitres de Matara, Guayabita, Incas o Emplumados, Cabo de año, Quita luto, Landaruto, Pallas, Chunchos. Este nombre, probablemente, deriva del gentilicio con que los incas reconocían a los nativos del Antisuyo, como prolongación del que se le asignaba a los pobladores de la selva. Con algunas semejanzas existe también en otros lugares del Perú, tal el caso de los Shapis del Mantaro, el Antihuanquilla y Shaqsha en Ancash, Q'ara chunco en Cusco, el Chuncho en Puno, etc.

DANZA DE LOS CHUNCHOS DE CAJAMARCA

Los chunchos fueron habitantes del Antisuyo en la etapa del Tawantinsuyu. Eran guerreros. Durante la etapa colonial aparecen participando con las pallas en fiestas religiosas. En diferentes partes de la sierra peruana hay danzas de chunchos: Qapaq chuncho, Shapish, Chunchos de Llata, Chunchos de Baños del Inca y Otusco. Estas danzas en Cajamarca requieren de clarín, caja y flauta.



MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional



Estructura de la danza:

Se divide en secciones, que son reconocidas por la tonada musical que la acompaña.



- El Alabado. Se interpreta en la madrugada del día de fiesta. Es de adoración, rezada y cantada.
- El Paseo. Durante el recorrido por las calles del pueblo, generalmente en dos filas paralelas y ejecutan figuras especiales en honor a la Virgen o al santo patrono.
- El Kishke, la Ronda, la Pachilla. Cada una con sus respectivas figuras coreográficas. En ocasiones resalta el sonido de los maichiles, los frutos secos y tostados que están cosidos a una canillera.
- Los Chunchos. Posee las figuras más complejas y enérgicas. Resalta la variedad de pasos con pie completo, talones o puntas, brazos, inclinaciones del



cuerpo y balanceos. La agilidad de los danzantes va dejando ver el propio estilo en cada uno, en competencia continua.

La Caja:

Pequeño tambor andino de doble membrana, su arco es de tallo ahuecado de maguey o penca. El cuero es de zorro, venado o borrego, sujetado en los bordes con tiras de cuero (guato).

La Flauta:

Tallo ahuecado de sauco o shita, de aproximadamente 70-80 centímetros. Tiene tres agujeros de digitación, dos anteriores y uno posterior. En la boquilla le ponen un trocito de palo adalgazado. Hay flauta Silbadora, de timbre suave, y Roncadora, de timbre áspero.

El Clarín:

Instrumento peculiar y, al parecer, exclusivo de Cajamarca, confeccionado con carrizo ahuecado. Su longitud es de aproximadamente 5 metros, en un extremo tiene la boquilla preparada para embonar, y en el otro una campana de calabaza que como campana le proporciona al sonido un toque peculiar, único entre los instrumentos musicales peruanos.



Melodías del clarín cajamarquino:

Cuchilalo, Chichara, Borrachito, Me retiro y me voy, Kishke, Minga, Arriba caballo blanco, La llamada, La despedida, El alabao, La Cuyanita, China María

Coreografía:

- En dos filas, mirándose frente a frente. Para iniciar el desplazamiento se saludan y repiten ello al concluir la fase. Un Negro encabeza cada fila y el Capitán dirige a todo el grupo.
- Cada fila se desplaza hacia afuera y hacia atrás hasta completar el circuito en su respectivo lado. Completando el circuito lo repiten hacia el lado inverso.
- Cada danzante gira sobre su eje, hacia la izquierda y luego a la derecha.
- Se agrupan por parejas, de acuerdo al orden que ocupan en cada fila. Cada pareja danza coordinadamente, con giros y desplazamientos en su zona. Antes de empezar y al terminar cada nueva serie se saludan entre sí.
- Durante cada figura utilizan sus pañuelos, mientras los negros hacen restallar sus látigos en medio de sus propias figuras.
- Si se repiten las figuras, cada vez se van innovando los pasos, en graduación progresiva de dificultad.
- Surgen los desplazamientos en vaivén, como el desplazamiento de una culebra. Mientras lo hace una fila, la otra permanece en su sitio, esperando su turno de hacer lo propio, cumpliéndose el ciclo cuando llegan a su respectivo sitio.
- Llegado el momento se inician las pruebas de agilidad y pasos exclusivos de cada danzante, en proporción a su habilidad y resistencia. Primero los de una fila y luego los de la otra. En el tiempo que dura esos lucimientos individuales, los demás no cesan de bailar, pero sin opacar al protagonista de turno.
- Se inicia a esas pruebas, esta vez por parejas integradas por un integrante de cada fila.
- Es obligatorio recoger, en determinado instante, el pañuelo del piso, pero con los dientes. Cada danzante, a cierta distancia del papel y saltando sin cesar va separando las piernas al máximo, luego, con los brazos

unidos en la espalda, se inclina hacia adelante hasta alcanzar y recoger el pañuelo. En caso de fallar será castigado por los demás danzantes, en la madrugada siguiente, sin público.

- Parte muy impactante es cuando los danzantes van estructurando una pirámide entre todos, enlazándose fuertemente por los brazos en cada nivel, que tiene menor número, conforme asciende. Generalmente se arman tres niveles y al final sube el último danzante portando la bandera peruana. Llegando a cúspide se pone de pie y la enarbola para demostrar la conquista y triunfo, recibiendo la ovación general y vivas. Luego desciende y en forma gradual se desintegra la pirámide, con lo que concluye la danza.

Los *maichiles*, clarines, caja, flauta y la danza Los Chunchos, ya reconocida como Patrimonio Cultural de la Nación, identifican a Cajamarca. En los pies llevan *llankes*.



La danza de los chunchos es ejecutada por personas mayores, por la energía que exige y porque los de mayor edad representan mayor autoridad.

El vestuario depende de las peculiaridades regionales de la sierra y las exigencias estéticas y rituales de cada región, pero es casi general el uso de plumas y flechas o lanzas, incluso el uso de máscara.

En Cajamarca es danza masculina. Son cuatro personajes, con número variable de parejas de danzantes, los negros o negritos (elemento humorístico para burlarse de las autoridades, como representación de la vida cotidiana, pero también representan al mal o al demonio). La coreografía es variable. Uno de los personajes lleva consigo una bandera peruana. Los personajes tienen

Guillermo A. Bazán Becerra, compilador.

A.C.I.C., Perú

diferente denominación, de acuerdo a la función que cumplen dentro del grupo, por su vestimenta y por la posición coreográfica que ocupan.

El vestuario de los chunchos es pantalón y camisa o chaqueta de color blanco, calzan *llankes*, sin medias; en las pantorrillas llevan *maichiles*, cuyo sonido acompaña rítmicamente la danza. Cada chuncho lleva una banda en el pecho (roja, azul o roja con blanco), adornada con espejos. El adorno de cabeza es una corona con plumas de colores y espejos. Completa el atuendo un látigo, rebenque o fuele. El "capitán", que lidera al grupo, lleva adornos más llamativos.

La voz de mando en el grupo es dada por silbato y según ello se desarrolla la coreografía. La música de acompañamiento está dada por caja, flauta y uno o varios clarineros, instrumentos típicos campesinos. La música marca el inicio (madrugada, con adoración), comida y agradecimiento, con diferentes tonadas, como el *kishke*, la ronda, la *pachilla*, el alabado. El zapateo es diferente en cada etapa, desde el más simple al más complejo.

La danza se integró a las fiestas católicas, delante del anda con la imagen religiosa, a la que van rindiendo honores.

Consideramos muy justo hacer un reconocimiento público a la Academia Regional del Idioma Quechua de Cajamarca, que desde 1986 cumple importantísima misión conforme a sus fines, lo que es gran espaldarazo para todos nosotros y para nuestra identidad. Junto a esa institución, expresamos lo mismo para la Asociación Nacional de Maestros de Educación Intercultural Bilingüe del Perú, filial Cajamarca, fundada en el año 2004. Estamos seguros que conforme se fortalezcan los lazos de ambas entidades con otros grupos que coinciden en el mismo camino se podrá alcanzar brillantes objetivos y el mañana ha de ser diferente para lo positivo de todos.



Hernán Llasa Maquera
PERÚ



Tiene 15 años de edad, estudiante de 4° Grado de Secundaria de la I.E. “Miguel Linares Málaga”, del Centro Poblado Taya, Distrito Lluta, Provincia Caylloma, Región Arequipa.

miseluc@gmail.com

MI PUEBLO

Taya, mi pueblo de precipicios,
de aire fresco, donde nací;
de casitas blancas con adobles,
con amigos, con cachitas junto a ellos crecí.

Lugar de aroma, de paisajes y verdor,
guardas en tus calles secretos de amor
donde aprendí a amar y a valorar
la plaza, la escuela, la iglesia y mi hogar.

Pueblo de quebradas ruidosas,
con agua en ellas, con chacras antiguas,
andenerías donde yo correteo como
la misma perdiz, de banda a banda.

Siempre viví en las faldas de mi cerro
y morir en ella yo quiero,
porque corre el aire más puro
y estoy más cerca del cielo.

Hay que imitar al viento que siembra
flores en el Saramquiña, igual
que en el Sencayquiña, y hay que vivir
la vida sembrando valores

y el alma siempre en la altura.

Gracias, Taya, porque no te conformas
con haberme visto nacer, sino que
sigues ofreciéndome todo, todo para mí,
para este tu amado joven.

Por eso, aquí en mi puesto frente
a tu gente acogedora, te digo
calladamente,
des lo más profundo de mi corazón:
¡Viva Taya! ¡Viva mi tierra!

Hitler Anderson Adco Pari
PERÚ



De Arequipa. Edad: 16 años. Alumno de 5°
Grado de Secundaria, sección B, en la I. E.
“Antonio María Claret” – CIRCA.

Docente: Roxana Huanca Atahualpa
roxanahuanca960@gmail.com
roxan222@hotmail.com



Sub Directora: Violeta Mamani Pancca. Director: Percy
Cornejo Choquemamani.

ESCULTURA

Ciudad Blanca, Ciudad Blanca,
hermosa estás. Mirarte me llena de felicidad
y a tu gente alegre, llena de amabilidad.
¡Qué hermosa mi ciudad!

Tallada por ángeles, al parecer,
desde niño te tengo presente
en esos hermosos recuerdos:
tus paredes de blanco sillar y tu eterno cielo azul.

Ciudad Blanca, de canteras enormes
con miles de años de historia.
Mi respeto a quien de esculpió
con esos trazos sencillos y de sin igual belleza.

Tu gente, Arequipa, es única:
ángeles con corazón de volcán,
como ángeles con fino pincel te definieron,
te hicieron del sillar con paciencia y talento,

Guillermo A. Bazán Becerra, compilador.

A.C.I.C., Perú

como un hermoso amanecer.
¡Te amo, mi Ciudad Blanca!



Horacio Díaz

ARGENTINA



Nacido en Mar del Plata. Es alumno de la Escuela 705 Modalidad Adultos, en Mar del Plata.

Docente: María Alejandra Ávila
alejandramavila@outlook.com

Mar del Plata

Es una ciudad del sudeste de la provincia de Buenos Aires, que se encuentra sobre las costas del Mar Argentino, constituyendo un importante balneario. Es la cabecera del partido de General Pueyrredón. Su historia comienza a fines del siglo XIX, cuando la instalación de un saladero para la producción de carnes dio origen a un pueblo, que experimentó un crecimiento incesante y grandes transformaciones hasta convertirse en la ciudad que conocemos hoy. A comienzos del siglo XX tuvo un gran crecimiento urbano con la llegada del ferrocarril y con las iniciativas para construir establecimientos turísticos y un diseño urbano atractivo con la presencia de parques, explanadas y ramblas. Además de ser una importante ciudad marítima, un atractivo centro turístico por sus playas

Mar del Plata es el centro de diversas actividades económicas y ofrece una intensa vida cultural.



Sus primeros pobladores fueron los aborígenes Pampas, cuyo modo de vida se basó en la caza y en la recolección de frutos que obtenían en desplazamientos por la región. Fernando de Magallanes, en 1519 la bautizó como Punta de Arenas Gordas (actual Punta Mogotes).

Años después se instaló un saladero y un muelle de hierro frente a la actual Punta Iglesia. La población en torno al saladero comenzó a ser llamada Puerto de la Laguna de los Padres. Fue desarrollando más cuando se construyó un nuevo muelle, se estimuló la agricultura, se estimuló la construcción de viviendas y la apertura de comercios.

En 1873 se construyó la Capilla Santa Cecilia. Luego se le reconoció como pueblo con el nombre Mar del Plata, después la Iglesia de San Pedro, hoy Catedral de los Santos Pedro y Cecilia. Llegó el momento que se convirtió en lugar preferido por grupos italianos y españoles.

Isabel Ahuanlla Merma
PERÚ



Tiene 15 años de edad, es alumna de 4° Grado de Secundaria de la I.E. “Miguel Linares Málaga”, del centro poblado de Taya, Distrito Lluta, Provincia Caylloma, Región Arequipa.

miseluc@gmail.com

TAYA, PUEBLO QUERIDO

Taya, Taya, pueblo misterioso,
rodeado de tanta belleza,
donde el perfume de tu naturaleza
transmite esa pureza.

Oh, pueblo tayeño,
de quebradas profundas,
de riachuelos florecientes,
de manantiales cristalinos.

CONTENIDO
TOMOS 1 y 2

(Número en fracción indica el tomo)

Dedicatoria	5,1 / 5,2
Cuadro de méritos	7,1 / 7,2
Presentación	9,1 / 9,2
Abril Yezuri Lazarte PERÚ	51,1
Adolfo Ortiz Rodríguez ECUADOR	52,1
Albina de Luciana Mamani Apaza PERÚ	80,1
Aldo Begazo Ydme PERÚ	16,1
Alejandra Avila ARGENTINA	82,1
Alejandra Vilca Huamán PERÚ	83,1
Alexander Darwin Llacsá Mamani PERÚ	85,1
Alicia Farina ARGENTINA	87,1
Alvaro Thiago Imanol Pauca Castillo PERÚ	89,1
Ana Elisa Medina ARGENTINA	91,1
Ana Karina Castañeda Ponce PERÚ	93,1
Ana Verónica Ticona Huarachi PERÚ	95,1
Anahí Ayelén Gros Juárez ARGENTINA	96,1
Andrea Nicol Viza Bolaños PERÚ	18,1
Andy Quispe Huamaní PERÚ	104,1
Anna Lazo URUGUAY	105,1
Brissa X. Chipa. Pandia PERÚ	109,1
Brithany Daleshka Ramos Otazu PERÚ	111,1
Carmen Luz Ayala Olazábal PERÚ	113,1
Celso Hernán Jiménez Camacho PERÚ	116,1
Claudio Joseph Cutipa Mamani PERÚ	119,1

Guillermo A. Bazán Becerra, compilador.	A.C.I.C., Perú
Consuelo Lezcano Ruiz PERÚ	121,1
Damaris Marrero CUBA	138,1
Daniel de Culla ESPAÑA	146,1
Daniela De los Ángeles Puma Flores	21,1
Daniela Noea Chambí PERÚ	149,1
Danny José Mullisaca Ccahuana PERÚ	150,1
Dayana Dujuan Solís Pachacutec PERÚ	152,1
Edialith Huamaní Vilca PERÚ	154,1
Edy Huamán León PERÚ	23,1
Elías Antonio Almada ARGENTINA	155,1
Elsa María Rojas ARGENTINA	157,1
Elva Narvaez Alccahuaman PERÚ	159,1
Escuela Regional de Arte Dante Nava PERÚ	160,1
Evelyn Deisi Gutiérrez Chambí PERÚ	188,1
Evelyn Umasi Chilo PERÚ	190,1
Fernanda Carreon MÉXICO	194,1
Fidel Alcántara Lévano PERÚ	196,1
Frank Jesús Quiroz Tito PERÚ	25,1
Gilberto Nogueira de Oliveira BRASIL	215,1
Gloria E Rodríguez Albernaz URUGUAY	217,1
Grace Hallasi Lima PERÚ	222,1
Guadalupe Calcina Molina PERÚ	224,1
Guillermo Bazán Becerra PERÚ	226,1
Hernán Llasa Maquerra PERÚ	241,1
Heylen Milene Ccacca Cahuana PERÚ	27,1
Hitler Anderson Adco Pari PERÚ	29,1 / 243,1
Horacio Díaz ARGENTINA	245,1
Isabel Ahuanlla Merma PERÚ	247,1
Isabel Panta Quehui PERÚ	11,2
Jania Souza BRASIL	20,2
Javier Quispe Gamboa PERÚ	46,2
Jean Pierre Cuentas Salas PERÚ	50,2
Jennifer Miramira Tipula PERÚ	31,1
Jhoselyn Choquepata Velasco PERÚ	33,1
Jhoselyn Molina Huamani PERÚ	52,2
Jhossep Mamani Estrada PERÚ	50,2

MIS ANCESTROS AUTÓCTONOS Y YO - Antología internacional

José Ángel Antacie Mayhua PERÚ	54,2
José Armando Jacobo Quicaña PERÚ	56,2
José Hilton Rosa BRASIL	57,2
Joselyn Flores Corrales PERÚ	60,2
Joselyn Miramira Tipula PERÚ	62,2
Josselyn Estrella Lobos Palomino PERÚ	64,2
Juan José Orcoapaza Ccama PERÚ	67,2
Karol Luisa León Ydme PERÚ	69,2
Katherinne Romero Guillermo PERÚ	71,2
Kimberly Camila Román Hincho PERÚ	72,2
Leonardo Favio Villalba Cutipa PERÚ	74,2
Leticia Miramira Tipula PERÚ	35,1
Lidia Ponce ARGENTINA	76,2
Lizbeth Gutiérrez Hito PERÚ	37,1
Lizeth Mileidy Carbajal Fernandez PERÚ	83,2
Luana Amado Santos PERÚ	51,1
Luis Angel Bustinza Quicaña PERÚ	85,2
Luis Angel Chacaltama Esquivel PERÚ	86,2
Luis Eugenio Muñiz Guillén MÉXICO	88,2
Luis Manuel Santos Ríos MÉXICO	91,2
Luisa Zerbo ARGENTINA	95,2
Luz Mabel Maguiña Del Castillo PERÚ	99,2
Luz Vania Silva Mamani PERÚ	101,2
Lyzely J. Rodríguez Melgar PERÚ	103,2
Magdyel Saori Pumacajia Chagua PERÚ	105,2
Marcela Barrientos ARGENTINA	107,2
Marcela Corvalán ARGENTINA BOLIVIA	115,2
Marcos David Ccari Choque PERÚ	128,2
María Esther Ruiz Zumel ESPAÑA	130,2
Maricielo Verónica Pumachoque Sandoval PERÚ	132,2
Marisela Núñez Contreras PERÚ	133,2
Massiel Chuquicaña PERÚ	135,2
Mayra Sofía Faijoo Apaza PERÚ	137,2
Mercedes Sánchez ARGENTINA	139,2
Michael Jordan Jaramillo Parque PERÚ	147,2

Guillermo A. Bazán Becerra, compilador.	A.C.I.C., Perú
Miriam Zavala Gómez PERÚ	149,2
Mirtha Del Valle Córdoba ARGENTINA	158,2
Miryam Becerra Arhuiiri PERÚ	160,2
Nilda Jacobo Vilca PERÚ	162,2
Nilda Spacapan ARGENTINA	163,2
Norma Etel Rojas ARGENTINA	166,2
Norma Melgar de Jiménez PERÚ	168,2
Ofelia Noemí Álvarez Churata PERÚ	11,1
Oscar Yucra Llasa PERÚ	172,2
Paola Marroquín Pinto PERÚ	173,2
Patrick Mateo Figueroa Lovón PERÚ	175,2
Priscila Mendoza Ccalachua PERÚ	177,2
Rafael Méndez Rivas PERÚ	67,2
Regina Caciquinho BRASIL	179,2
René Arturo Cruz Mayorga EL SALVADOR	182,2
Reynaldo Llasa Condo PERÚ	184,2
Roberto Martín Rodríguez Reyna PERÚ	185,2
Roberto Pino Choqueapaza PERÚ	199,2
Roxana Huanca Atahualpa PERÚ	43,1 / 200,2
Ruth Alejandra Huayta Condori PERÚ	203,2
Santiago Vásquez Cuba PERÚ	204,2
Sebastián Nicolás Hañari Valverde PERÚ	205,2
Silvia Aparecida Araujo BRASIL	207,2
Tanis Vásquez Cuba PERÚ	210,2
Varenka de Fátima Araújo BRASIL	212,2
Vita Palugan BRASIL	217,2
Wendy Ataucusi Anco PERÚ	219,2
Yamily Falcon Sarkis MÉXICO	221,2
Yaminsa Mamani Ortiz PERÚ	39,1,2
Yaneth Yucra Llasa PERÚ	228,2
Yenny Aracely Cuba Encinas PERÚ	229,2
Yennyfer Cahuana León PERÚ	41,1
Yennyfer Isabel Cabrera Bernal PERÚ	13,1
Yordi Huarilloclla Córdova PERÚ	232,2
Yoselin Cayo Condori PERÚ	234,2

Antología
MIS ANCESTROS Y YO

Asociación Cajamarca,
Identidad y Cultura

Tomo 1

Julio 2019
Cajamarca, Perú

