

**EL BANQUETE AYMARA MESAS Y YATIRIS,  
La Paz – HISBOL. 1995. Gerardo Fernández Juárez**

Es de celebrar la publicación de un trabajo novedoso sobre la llamada 'religión andina', y más cuando se trata de un trabajo original, basado en investigaciones de campo recientes, y no sólo un folleto o una recopilación de documentos archivísticos (por mucho que se reconozca la labor dedicada que representan estos últimos, y su valor histórico, es indudable que **no** representan el estado actual de las cosas). La obra de Gerardo Fernández representa una labor sustancial, quizás hasta el punto de espantar a algunos lectores por su tamaño (1570 pp.). Considerando también la depredación de las reservas forestales a nivel mundial, es cierto que incluye algunas partes que, aunque hubiesen sido necesarias para los requerimientos de una tesis doctoral en la Universidad Complutense de Madrid, aquí están en realidad por demas; el primer capítulo (pp. 37–116), sobre el ciclo de vida y 'las ceremonias del año' es un resumen general que no aporta nada nuevo y tampoco se integra de manera significativa con el cuerpo central del estudio. Además, adopta la posición 'Albó-Mamani' que enfatiza el punto de vista patrilateral referente al parentesco andino (por ejemplo, viendo a la esposa como 'subsumida' en la parentela del varón, etc.: p.59) sin considerar opiniones disidentes como las de Martha Hardman y otras; no es casual que estas otras visiones procedan de etnógrafas mujeres, un punto al cual tendremos ocasión de volver adelante.

La parte original del estudio se vuelca sobre el análisis de las **mesa/ misa** rituales en términos de alimentación de los seres no humanos destinatarios de las ofrendas, junto con una descripción de la alimentación humana en la provincia Omasuyos (parte rural) y la ciudad de La Paz. Sin embargo, los comentarios sobre la comida urbana enfatizan demasiado en las que se ofrece en las pensiones y no en las que los 'residentes' comen en sus casas, que aunque diferentes de lo que se come en el campo, no corresponden a la comida comercial. Digo 'junto con', porque no se presenta un análisis de la comida humana ni tampoco se hace referencia los estudios existentes referentes a este tema (por ejemplo, Spedding 1993a, Weismantel 1988); por lo tanto no se llega a una comparación de estos sistemas alimenticios, sino únicamente a una yuxtaposición, y la comida cotidiana no aparece en el análisis de 'La simbología del gusto' (Cap.VI, pp. 351-368) que es, sin

duda, la parte más creativa del estudio. Parece que en este acápite el autor 'recae en el estructuralismo' pero hay motivos que explican por qué esto suele ocurrir a los que se meten a analizar los sistemas simbólicos (Spedding 1993b) y, como coparticipante en el delito no puedo descartarlo de antemano. Además, Fernández basa su análisis estructuralista en sus datos de campo; no va más allá de ellos, aunque podemos estar en desacuerdo con el énfasis que da a ciertos elementos; por lo tanto, su obra queda exenta de las críticas que se puede hacer a algunos de sus precedentes en el tema, como por ejemplo Martínez (1987) donde el afán clasificador y teórico del autor parece imponerse por encima de los datos recogidos. Entonces voy a resumir brevemente la contribución realizada en este capítulo.

El autor presenta el universo de las **mesa** a través de una división cuatripartita: Gloria, Chullpa, Pachamama y Saxra, como las cuatro clases de destinatarios de ofrendas. Luego lo desarrolla en términos de las características de las ofrendas apropiadas a cada uno: su color, su textura ('áspero, blando, duro, tierno': p. 359), su 'aroma' (como huele el 'plato' ofrecido)<sup>1</sup> y el 'gusto' (sabor) resultante. Estos gustos, pero, van desde el 'sabor/olor' estrictamente dicho hasta la constitución del 'plato'; entonces los 'platos' de Pachamama son 'sabrosos', del Saxra 'picantes', de Gloria 'insípidos' y de Chullpa 'crudos' (p.361ff.). Lastimosamente **no** da el equivalente en aymara de esos términos, ya que su extensión no corresponde al de los equivalentes en español (es de notar que esta obra está escrita en español- ¿qué no, si fue presentada en Madrid? - y no en castellano, y mucho menos en 'aymarallano' y/o yungueño, como el presente). Así que no se sabe si 'picante' quiere decir **jaru**, 'picante' (pero comestible), o **jaxu** 'demasiado picante' (incomible; se utiliza esta palabra para indicar a las guaguas cosas que no se debe consumir, que para ellos incluyen las bebidas alcohólicas y otras consumidas por personas mayores). Tampoco dice si 'insípido' corresponde a **ch'apaqa** ('no tiene sabor'), entonces, es algo desagradable, no sólo se consume por obligación y/o falta de alternativas) aunque yo especulo que no, porque no creo que ni Gloria apetecería un plato **ch'apaqa** 'Sabroso', se supone, es **muxsa**, que se traduce como 'dulce' -**muxsa misa** es 'dulce mesa' - pero incluye tanto a lo sabroso salado (p.e. queso) como el sabroso dulce (p.e. una naranja de sabor rico) y el 'dulce' de gusto adquirido, que repulsa a los no acostumbrados (p.e. un aculli 'bien dulce'). No aparece **misk'i** que es el 'dulce' occidental, el 'dulce' del miel o del azúcar. Dado que él enfatiza

---

1. Me parece que este es el concepto del 'olor' o 'perfume' occidental, que yo comparto personalmente, per me parece que en los medios del estudio el 'olor' incluye al 'sabor', es decir, lo que se siente con la nariz y lo que se siente con la lengua conforman una categoría unida.

la presencia del azúcar en lo que se ofrece a Gloria, pienso que debe ser **misk'i** que **no** quiere decir 'insípido', 'Crudo', mientras tanto será **ch'uqi**? Pero **ch'uqi** es a la vez la papa (corazón indispensable de la alimentación andina; se pide disculpas de una comida que no incluye papas en ninguna parte, ni siquiera algunas fracciones en el caldo) y cualquier alimento vegetal sin cocer, a la vez que es el 'crudo' en el sentido Levi-Straussiano (Spedding 1993a).

También me pregunto si es correcto dar tanta importancia a las ofrendas a los Chullpa, poco frecuentes, y sin explicación de causa excepto cuando el autor y/o sus informantes tienen contacto directo con entierros y huesos antiguos. Igualmente, no me convence que Gloria sería **warmi** mientras Saxra es 'varonil', a lo menos exclusivamente (opino que los **saxra** corresponden más bien a los tiempos aymara con valor de verdad no-definido, y por lo tanto parte de su esencia es que **no** tienen características definidas, ni de género ni de forma: **jaqjamaw sarnaqix** - 'andan como gente', no **son** gente...) Pero estos son más bien comentarios dirigidos a indicar por donde se podría profundizar este acercamiento original.

Este libro también en presenta muchos datos etnográficos de excelente calidad, lo que lo convertirá en una fuente de referencia obligatoria para estudios el tema. Los costos de edición no permitieron fotos en color de las mesas, una pérdida sensible, y se puede sugerir que en el futuro quizás serán más útiles unos dibujos que indican con más claridad, aunque sea con menos realismo, los colores y disposiciones de los elementos rituales indicados. La redacción de los 'rezos' (invocaciones rituales, de cualquier tipo) son también muy valiosas, ya que yo sé de experiencia lo difícil que es obtener este tipo de textos; además, leyendo este libro en 'mi comunidad' en Sud Yungas, mis compadres al verlo preguntaron "Risunak **utjiti**?" y cuando yo les decía que sí y les leí un ejemplo, quedaron agradecidos y después calificaron al libro como 'Biblia'. Es cierto que incluso puede servir para la educación de los que quieren ser yatiris, aunque no sé si los mismos yatiris estarían de acuerdo con este criterio, ya que parece que ellos sólo aceptan la iniciación a través e la relación personal con un 'maestro' (pp.198 ff.).

El investigador, evidentemente, ha trazado esta relación con varios 'maestros', incluso un callahuaya (pp.431-515). Siendo hombre, es más fácil establecer este contexto de 'maestro' y 'pupilo' (algo que es válido en otros contextos muy distintos, incluso el contexto universitario) donde el 'maestro' comunica lo que él considera conveniente de su sabiduría al 'pupilo' (Fernández denomina este rol 'secretario' o 'ayudante'). Es

cierto que hay 'maestros' femeninos (incluso la obra de Tschopik (1951/1968) refiere a una **ch'amakani** mujer, aunque él no pudo encontrarla) pero aquí sólo aparecen unas mujeres como oficiantes de ritos domésticos, y sin palabras (¿no las tienen? ¿no las quieren enunciar para la grabadora?). La perspectiva es siempre masculina, así que las mujeres aparecemos siempre en la periferia de las ocasiones comunales y hasta cuando viajamos al trueque en los valles, es porque nuestros maridos han aprovechado la oportunidad de mandarnos. Yo creo que esto puede representar la perspectiva de algunos varones, pero el lugar donde yo como mujer me ubico en una ceremonia pública lo veo como el centro, es decir, estoy viendo desde ese punto; para mi, no estoy en la periferia. A la vez, es permisible una perspectiva masculinista, pero siempre que se indique esta limitación, sin asumir que **está** en el centro, y todas las que no estamos allí estamos automáticamente marginadas.

El estudio analiza como metáfora de las ofrendas rituales la alimentación. Es cierto que esto es una de las metáforas dominantes ¿pero es la única? Se cita varios ritos concebidos como 'pagancias'. Se menciona el hecho de que se paga al maestro pero sólo para decir que parte de la iniciación incluye la recomendación de no buscar el enriquecimiento personal a través del oficio, sin considerar la necesidad de los clientes.

En ninguna parte del estudio se cita el precio concreto de tal servicio o insumo ritual, ni siquiera o que el autor ha pagado para mesas realizadas en beneficio propio. Pero todos los yatiris están de acuerdo que un rito que no es pagado, no vale, que un rito caro es más efectivo que uno barato, como confirma Tschopik (cuya postura 'racista' a veces les permite expresar ciertas verdades que los más comprometidos con los 'objetos de estudio' nos sentimos obligados a ocultar).

Este es un defecto común a todos los estudios sobre el curanderismo que conozco: no tratan del asunto del pago. Fernández dice que las mesas corresponden a la 'reciprocidad', al **ayni**, pero esto se refiere a la relación entre ofrendantes y destinatario no-humano; entonces ¿dónde cabe el pago al especialista? ¿En qué rato se realiza? ¿Hay regateo? Yo he visto que (1) se realiza al finalizar el rito, pero antes de que se pueda comprobar o no su efectividad (es decir, no puedo esperar a ver si se sana mi pie, si se mejora mi negocio, etc. para luego pagar), y (2) sí hay regateo ("Rebajame") Y ¿cuánto se paga? ¿Cómo se compra a un jornal corriente en la región? ¿Cómo varían los pagos según el estatus social del cliente, y la relación que tiene con el especialista fuera del contexto ritual? En el campo, el ritualista de la comunidad generalmente

tiene otras relaciones (intercambio de mano de obra, préstamo de insumos productivos...) con los clientes fuera del contexto ritual. En los casos más serios, pero, se trae un ritualista de lejos (lo más lejos, lo mejor; pero inciden límites regionales -otro tema para estudiar) que no tienen estos otros contactos. Esto a la vez le permite cobrar más (p.e. 200Bs. para un rito de **ch'amakani venido de lejos, para un problema de salud que no responde a otros intentos de curarlo, versus 20Bs. para un rito de curación realizado** por el yatiri de la comunidad y referente a un problema surgido en el mismo lugar: investigación propia, Sud Yungas<sup>2</sup>. Fernández refiere a los estudios, sin duda de alta calidad, de Ina Rosing, pero no menciona - quizás no tenía acceso a la habladería referente al asunto - de que ella pagaba hasta US200 por rito registrado. A la vez, esto puede ser mentira (en el campo, casi siempre se miente referente a los pagos fuera de los jornales corrientes y conocidos por todos). Esto se nota en los estudios sobre curanderismo: ocultan los aspectos económicos, y asumen una actitud reverente hacia los practicantes. En un estudio sobre médicos occidentales vamos a esperar, más bien, una mirada crítica a los aspectos económicos, y una posición 'reveladora' referente a las pretensiones de los practicantes. ¿Por qué no se exige esto frente a los yatiris?

Es de notar (Evans-Pritchard 1937) que la existencia de charlatanes (ritualistas que aseveran saber realizar cierto acto que en realidad no conocen cabalmente) es una pieza clave en la mantención del sistema ritual a través de la estructura de 'elaboración secundaria' (es decir, los mecanismos que explican porque la magia, aunque funcione, no funciona de la misma manera que los procesos técnicos directos). Como trabajadora de campo, a la vez reconozco que si uno logra trabajar con ritualistas como 'secretario' o 'ayudante' y no como simple cliente, es difícil que uno acepte que su 'maestro' sea un charlatán, o uno que se dedica a esta tarea en busca de su sustento diario y no obedeciendo a una misión trascendental (supongo que los curas con quienes Fernández se ha relacionado de la misma manera que con los yatiris -debe tener vocación de acólito- se representan de modo parecido). Sin embargo, pero, si queremos lograr cierto grado de 'objetividad' o por lo menos,

---

2. Quizás debido a sesgos de muestra, no he encontrado en Sud Yungas protestas sobre los cobros excesivos de ritualistas ajenos, mientras catequistas de Nor Yungas los citaban como problema serio. En Sud Yungas (muestra de campesinos corrientes, compadres de la autora), cuando el rito caro no resultaba, concluyeron por lo general que el diagnóstico por parte de los afectados, quienes exigían un rito de determinado tipo, era equivocado (p.e. pedían para bujería, pero de repente era del calvario, o no se sabe...) mientras los catequistas - una muestra totalmente sesgada, por supuesto -opinaban en casos similares que el ritualista era un estafador. Creo que es significativo que yatiri y catequista son en cierto sentido competidores en el campo de servicios rituales pero la Iglesia trata de prohibir cobros por parte de catequistas- curiosamente, para mí, ya que los mismos curas negocian los sacramentos ("La misa de fiesta cuesta tanto... bueno, puedes poner una puerta a la sacristía, entonces sólo te cobraré tanto...") sin la menor vergüenza. Todo esto representa una cuestión digna de estudio pero que hasta ahora ha sido totalmente ignorada.

honestidad, en las ciencias sociales, es necesario enfrentar estas cuestiones- que incluyen el hecho de que, al fin, **nosotros** estamos haciendo esto porque tarde o temprano, nos pagan por hacerlo, o sino, porque nuestra posición social es bastante aventajada como para permitir hacerlo 'por gusto' (en este caso, el compromiso político/ideológico reemplaza la misión trascendental como auto justificación. Por si acaso, yo me coloco en esta categoría). Es quizás el contenido hartó incómodo de estas cuestiones que explica porque los trabajos existentes no los enfrentan.

De todos modos, estas quejas no quieren decir que la obra de Gerardo Fernández no vale la pena, y no desvalorizan su excelente calidad etnográfica. Más bien, el hecho de que provoca cuestionamientos quiere decir que se ha acercado a varios aspectos fundamentales del tema. Por lo tanto, recomiendo su lectura a cualquier individuo interesado en la 'ideología andina', y no sólo a especialistas en temas religiosos, dado que, lejos de ser meras supersticiones', estas actividades forman una parte integral de la existencia en este medio nuestro.

*Alison Spedding*

## BIBLIOGRAFIA

- EVANS-PRITCHARD, Edward E. (a937) Witchcraft, oracles and magic among the Azande. Oxford; Oxford University Press.
- MARTINES, Gabriel (1987) Una mesa ritual en Sucre. La Paz: HISBOL
- SPEEDING, Alison (1993a) Una semiótica de la cocina andina paceña. La Paz: **Unitas** 10.
- SPEEDING, Alison (1993b) El problema de la continuidad histórica en los estudios andinos. La Paz: **Temas sociales** 18.
- TSCHOPIK, Harry (1951/1968) Magia de Chucuito. México: Instituto Indigenista Interamericano.
- WEISMANTTEL, Mary (1988) Food, gender and poverty in the Ecuadorian Andes. Philadelphia: University of Pennsylvania Press. (Edición en castellano, 1993, Ediciones Abya-Yala, Quito).