

# **La Crianza Natural y Ancestral de los Camélidos**

## *La Visión de un Productor*

**Agapito Canqui Mollo**

**Criador y Autoridad de Turco (Oruro Occidental)**

**Sumario:**

- Generalidades.**
- Historia.**
- Usos y beneficios.**
- Cuidado del medio ambiente.**
- Vegetación forrajera.**

### **1. Generalidades**

La nación Quechua - Aymara, desde el punto de vista político, es un conjunto de personas ligadas por la raza, idioma, religión, tradiciones, costumbres e historia y unidos por el camélido como herencia del Dios Todopoderoso y asentados en la Tierra de la Pachamama. Tenemos el mandato de cuidar para proteger de todo peligro, con todo el cariño posible, al camélido que nos da la alimentación y vestimenta para todos los seres de nuestra casa.

Su vivienda está establecida en los terrenos más difíciles en los Andes Altos y es el único sustento en el occidente del país. La llama, alpaca y la vicuña están arraigadas y acostumbradas a las limitaciones del tiempo, lluvia, frío, como a los pastos naturales, cortos y duros que la dentadura de la llama así lo exige. Soporta las punas bravas acompañando a su dueño.

El camélido no cuenta con una legislación del estado, porque el gobierno no tiene una planificación integral del país. El criador está marginado (juntamente, con sus especies animales) del poder del Estado; nuestra vida es como sin dueño. No conocemos ni participamos porque estamos aislados y deprimidos en nuestro medio sin recursos y abandonados. Nos atenemos a nuestra suerte,

a nuestra fuerza o debilidad, a nuestra ideología, juntamente nuestra Pachamama y la Divina Providencia que iluminan nuestra sobrevivencia.

### **2. Historia**

Al comenzar el tiempo, las grandes montañas de la región, asistieron a una gran asamblea en el lugar de Pumiri. Entre los asistentes estaban el Gran Sajama, coronado de nieve, el Sabaya del que brota sangre, el Potentica, Capa-azul Kapaj y otros. Los asistentes después del acto se sirvieron asados de llamos, el Sajama guardó y trajo de esos trozos para guardarlos y reproducirlos, por eso el Sajama es la cuna original de los camélidos y Turco está en la misma región, como una capital de la misma provincia, fundada por el líder Martín Quispe el 20 de noviembre de 1543.

El nombre Turco proviene del “croar” del sapo; los sapos tienen el nicho más importante en este frío paraje. En aquellos tiempos, la pieza más grande de sapo bramó “tork-tork”, en defensa de los apóstoles San Pedro y San Pablo, por lo que son los patronos de este pueblo y su festividad es el 29 de junio.

En los tiempos del coloniaje, los 5000 llamos cargadores de Turco, transportaron

metal desde Potosí a Lima, Arequipa y Tacna. En otros casos, llevaban a los valles del país y del extranjero, los productos que no hay allá lejos y trajeron los que no hay aquí. En todo este viaje de trueque para la subsistencia familiar, tardaban un mes de viaje. No necesitaban caminos para los animales, cualquier sendero era parejo, pampas, serranías, quebradas, eran llanos para transportar.

Turco es hoy como una ciudadela del occidente, con dos parcialidades, Urinsaya y Aransaya, cada una está dividida en tres *ayllus*. Esa comunidad es el nervio y motor del progreso, por excelencia es el criador de camélidos, con más de 3000 habitantes. Limita al norte con las provincias de San Pedro de Totora y Curahuara de Carangas; al sur con las provincias Litoral y Atahuallpa; al este con la provincia Carangas y al oeste con la República de Chile.

Las llamas de Turco son peculiares y por ello más cotizadas. La primera exposición ganadera se realizó el 29 de junio de 1957 y fue organizada por Agapito Canqui. Asistió el entonces Presidente de la República, Gral. René Barrientos Ortuño. El 19 de marzo de 1966, se vendieron 30 llamas al Ing. Simón Riera Guzmán, entonces Director de la Estación Experimental de Patacamaya (quienes vendieron llamas fueron: Emilio Canqui 22 llamas; Anastasio Zubieta 5 llamas y Aurelio Gomez 3 llamas).

### 3. Usos y beneficios

La especie camélida es la más importante de la puna alta, con una tecnología adecuada puede responder a la economía del criador. Como materia prima puede vestir desde el sombrero hasta el zapato, dar utensilios de la casa, para proveer alimentación, para usar su estiércol para abono, su hueso para tejer, su tripa como cuerdas para sus instrumentos musicales, etc.

La especie camélida es la más sana y limpia. Su carne es superior que la de cualquier otra especie. Su manejo es duro, por eso los teóricos que confunden su manejo con el fácil manejo de otros animales, no pueden descubrir tecnologías.

Antes de la invasión e incursión de las culturas extrañas, la tecnología aymara-quechua, manejó a los camélidos con conceptos muy avanzados. Los animales eran seleccionados por colores, las madres con crías separadas de las madres preñadas y sin crías; los machos maltones se pastoreaban separadamente, mientras los machos del machaje (para la reproducción), aprovechaban mejor los pastizales con la sobreabundancia de pastos.

El camélido proporciona carne para la alimentación directa en una diversidad de platos. Así se ofrecen charque, morcilla, mortadelas y embutidos. La sangre se utiliza para alimentación de gallinas, para animales de la casa, etc.

La fibra de camélidos viste de pie a cabeza al indígena. Se hacen sombreros, gorras, chalinas, guantes, poncho, abrigo, calcetines, alpargatas, bayeta, cordellate para confeccionar ternos completos; útiles para la cama, frazadas, alfombras, costales, talegonos de toda índole, cuerdas para amarrar costales, sogas para manejar ganado, cuerdas para enlazar, chijhualla para tejer, hondas para pastear, chacos para amarrar para la monta, etc.

El cuero de camélidos se utiliza para la curtiembre, obteniéndose correas talladas para aparejar a las yuntas, correas de caballo para freno, para montura, espuelas, etc. Cuero para chamarras, guantes, zapatos, abarcas, colchas, alfombras, lazos o chicotes para el castigo comunitario para que nadie sea flojo, ladrón ni mentiroso. Es la ecuación secreta para toda su vida.

El hueso de los camélidos se puede utilizar para la elaboración de huichuña, palillos para tejer hijilla, urqco, cama, costales, toda clase de talegos, incuña, tallado de juguetes, palillo, molino para alimentación de pollos.

La grasa o el cebo de los camélidos se puede utilizar para la fabricación de velas o para el alumbrado nocturno. También para fabricar panetones, para curar la sarna de los camélidos.

El estiércol (huano) de camélidos sirve para “endulzar” la tierra, esto es para fertilizar la producción de alimentos y forrajes para el ganado u hortalizas para el hombre. Además, en las noches se hace humear en los dormideros del ganado como defensa de los zorros cazadores y de otros animales peligrosos en la noche.

#### 4. Cuidado del medio ambiente

El camélido es un animal sano, ágil y limpio, utiliza el olfato para aislarse de los malos olores. Cada rebaño tiene su estercoleo particular, muy separado del lugar de su alimentación. De este modo, su fibra se mantiene siempre limpia y mantiene así su cuerpo.

Los quechua-aymaras han protegido su ambiente desde el coloniaje. Tenían una forma de agricultura que no dañaba los suelos con productos químicos, no contaminaban el medio ambiente con elementos tóxicos como los insecticidas, usaban el control biológico y no manipulaban las plantas con otras genéticamente extrañas.

La investigación era experimental y práctica; los conocimientos y experiencias se transmitían de generación a generación. Se estudiaba el cultivo en parcelas con sol, sin sol. Se probaban las semillas resistentes a la

sequía, al viento y al granizo. Cada parcela estaba en la casa; la experiencia era *in situ* y en las miles de parcelas. Pero, también se llevaban a otros climas, *ex situ*, para probar migraciones de vegetales. Así cultivaban en muchos pisos ecológicos.

Las llamas y alpacas estaban bien identificadas; sus pelajes, formas, costumbres, funciones eran conocidas. Las llamas eran qh'aras (con poca fibra) o chulalis, con más fibra, sedosa y suave (hoy conocidas también como th'ampullis) Habían numerosos colores y mezclas de pelos: blancas, negras, grises, color vicuña, huanacu (café oscuro).

Había con colores de formas y lugares diferentes:

Tiutera	Blancas con pecho negro.
Botacera	Paletas y pecho negros.
Huancally	Con mancha en la espalda, como carga.
Condori	Café claro con cuello blanco; como “cóndor”.
Chiro	Raya blanca hasta el pecho.
Alka	Cuello blanco con el cuerpo de otro color.
Gualata	Con las mismas formas del pelo en el cuerpo, al igual que las aves andinas “huallata”.
Tajllu	Pelaje muy claro (entre chumpi y blanco).
Conde	Mezcla de chumpi y blanco.

Existen malformaciones que se conservan: “muru” sin orejas, las que tienen mucha fuerza; las “witu” (sin cola) posiblemente con doce costillas; “patutu” con oreja muy gruesa; “perhua” o “pirhua” con cuatro o cinco dedos, no es apta para travesías largas, es floja, tiene la carne suave aún en edad avanzada; “zapato” con un solo dedo; “tala” con

un dedo extranumerario, más arriba de los normales.

Las praderas crean características especiales: el leñal y pajonal de cerro favorece la exquisitez de la carne de llama; particularmente donde hay “collpa” (salitre). En los pajonales, la fibra es más suave y tupida.

## **5. Vegetación forrajera**

El occidente de Oruro es un ecosistema exclusivamente para la ganadería. Hacia el oriente, junto al Río Desaguadero y Lago Poopó, los pastos son cortos de pradera xerofítica y halófitas. Existen muchas especies y variedades descritas por varios autores.

Sin embargo, para este escrito, se han recopilado las especies más comunes en las praderas de llamas y vicuñas que son principalmente leñosas. De hecho, estas plantas no son por sí mismas de gran riqueza pastoril,

sino que conforman un ecosistema con muchas plantas que se acogen a la humedad, protección del viento para proveer pastos y vegetación para la alimentación de llamas y vicuñas.

En el oeste se tiene la riqueza pastoril de las diferentes clases de thola (principalmente *Baccharis* spp. y *Parastrephia*). El pastor aymara reconoce la añaguaya (que pueden comer también los cerdos); la kupitula (que crece indistintamente en la pampa y en el cerro). La alpaca thula, la ñaca thola, el condor thula, la lampaya (principalmente para el dolor de estómago del hombre y del camélido). La chaka, del tamaño de la kupitula para el dolor de estómago de las llamas y es mejor que la lampaya.

*(Los apuntes han sido elaborados principalmente por el experimentado Agapito Canqui Mollo y sus hijos).*