



Se aborda la producción de mesas rituales en la comunidad aymara-católica de Cobija (Chile) durante la Fiesta de San Isidro. Estas se comprenden como ofrendas religiosas cuya materialidad establece un compromiso que asegura la abundancia y prosperidad de la época venidera. En el marco de la reciprocidad andina, la buena recepción de estas ofrendas sella un contrato entre la comunidad y los seres sagrados a quienes se apela.

A partir de este supuesto, se realiza un análisis de algunas propiedades materiales de las ofrendas, destacando el lenguaje que constituyen para seducir estéticamente a los comensales sagrados.

This work addresses the production of ritual tables in the Aymara-Catholic community of Cobija (Chile) during the festivities of San Isidro. These are understood as religious offerings whose materiality establishes a compromise that ensures abundance and prosperity in the coming times. Within the framework of Andean reciprocity, a good reception of these offerings seals a contract between the community and the sacred beings appealed.

Starting from this premise, an analysis is done of some material properties of the offerings, highlighting the language that they constitute in order to aesthetically seduce the sacred guests.

Mesas rituales _ ofrendas religiosas _ reciprocidad andina _ cultura aymara _ etnoestética andina.
Ritual mesas _ religious offerings _ Andean reciprocity _ Aymara culture _ Andean ethnoaesthetics.

MESAS AYMARA-CATÓLICAS EN COBIJA: LA NARRATIVA QUE PRESENTAN LAS OFRENDAS PARA NEGOCIAR CON LOS SERES SAGRADOS

AYMARA-CATHOLIC MESAS IN COBIJA: THE NARRATIVES THAT THE OFFERINGS PRESENT IN ORDER TO NEGOTIATE WITH SACRED BEINGS

Catalina Mansilla

Licenciada en Estética y Licenciada en Artes Visuales, Pontificia Universidad Católica de Chile _ Candidata a Magister en Estéticas Americanas, Pontificia Universidad Católica de Chile.
BA in Aesthetics and BA in Visual Arts, Pontificia Universidad Católica de Chile. Master's candidate in American Aesthetics, Pontificia Universidad Católica de Chile.



La autora dicta el curso "Arte de los indígenas chilenos" en el Instituto de Estética PUC e investiga en temas de patrimonio, cultura aymara y fiestas religiosas del norte árido. Este trabajo forma parte de los resultados de su tesis de Magister en Estéticas Americanas (PUC) y del proyecto CCA 2015 "Mesas rituales en Cobija: expresiones visuales de un vínculo estético", de la Vicerrectoría de Investigación PUC.

Las mesas rituales aymaras son ofrendas religiosas cuya finalidad se asocia al establecimiento de una relación contractual con los seres tutelares a través de una ceremonia ritual de “pago”, por medio de la cual se agradecen los bienes recibidos y se compromete la buena ventura que está por venir. En términos generales, una mesa andina es un plato de comida ofrendado en un contexto ritual que puede articular diversos elementos y materias de orígenes y formas de producción diferentes: productos alimenticios —provenientes de la cosecha agrícola— y plantas aromáticas; sebo, lana y/o sangre de animales; objetos confeccionados a base de azúcar y cigarrillos; figurillas representacionales en miniatura; conchas marinas y otros elementos minerales; y confeti y *challa* de colores, entre otros. Estos elementos son seleccionados de acuerdo al gusto y la identidad del destinatario de la ofrenda, generando una composición que resulta atractiva a sus comensales sagrados en términos de sabor, olor y visualidad. El consumo ritual de una mesa se produce a través de su quema o entierro directo en suelo agrícola o ceremonial. A partir de la forma en que se produzcan tales procesos, se interpreta de qué manera ha sido recibida la ofrenda.

En la cosmovisión aymara los seres tutelares habitan tres espacios que, sincretizados con la idea del Cielo y el Infierno cristianos, atraviesan el espacio verticalmente: *alax pacha*, *aka pacha* y *manqha pacha*. A diferencia de la concepción cristiana europea, esta división no trae aparejado el contraste moral bien-mal, puesto que en cada uno de los espacios habitan seres de carácter ambiguo, en constante relación (Bouysse-Cassagne & Harris, 1987). El *manqha pacha*, la esfera subterránea, no está separado del espacio que habitan los seres humanos —*aka pacha*—, sino

que más bien corresponde a lo clandestino, secreto y escondido de este mundo. Pertenecen a este mundo los diablos, los cerros (*achachilas*, *mallkus*) y el rayo. El *alax pacha*, por su parte, corresponde al espacio de arriba, el “Cielo” donde habitan los santos y “mamitas” (vírgenes). También pertenecen a este espacio el Sol y la Luna, que permiten la estructura calendárica y presentan un comportamiento tanto más estable que los seres del *manqha pacha*. Pachamama, por su parte, dado que constituye una figura compleja tras su sincretización con ciertos aspectos de María, la madre del Dios cristiano, se asocia tanto al *manqha pacha* —en su cariz de tierra productora, de comportamiento ambiguo e inestable— como al *alax pacha* —en su asociación con la virgen, “señora” o “mamita”, protectora y ejemplo de maternidad—. La relación de todos estos seres sagrados con los humanos se caracteriza por un constante ejercicio de la reciprocidad, que requiere la producción permanente de ofrendas y rituales, tanto para agradecerles como para satisfacer su “hambre” y comprometerlos con la producción agrícola.

Por medio de la documentación de los primeros cronistas es posible identificar que las ofrendas complejas¹ ya se producían en tiempos precolombinos (Cieza de León, 1553/2000; Acosta, 1583/1984; Murúa, 1611/1987; Guamán Poma de Ayala, 1615/1993; Cobo, 1653/1964), principalmente asociadas al culto al Sol, a las momias incas, las *huacas* y a los cerros sagrados. Durante el período colonial esta tradición presentó importantes resistencias ante los procesos de evangelización y extirpación de idolatrías que tuvieron lugar en el territorio andino (Fernández-Juárez, 1997). Muchas de las características presentes en la narrativa precolumbina desplegada en las ofrendas complejas persisten en el lenguaje contemporáneo de este

tipo de objetos, como es el caso de ciertos materiales (coca, sacrificios animales, *q' uwa*, *untu*, bebidas rituales); las proporciones y forma de plato de la ofrenda; algunos de los destinatarios (cerros, muertos, Sol, tierra); la importancia de la presencia del color; la preparación de una ofrenda en directa relación con el “gusto” de quien va a recibirla; y la existencia de productores especializados en este tipo de objetos. Otros elementos, en cambio, han sido incorporados primero a partir del contacto con los conquistadores, luego por los Estados y después por la producción occidental moderna. Entre ellos se observan: la apreciación de nuevos materiales/ingredientes como el azúcar (sacarosa), el vino tinto, el alcohol puro, la cerveza y los paños y textiles industriales que reemplazan a la cada vez más escasa textilera tradicional. Todos ellos, sin embargo, han sabido incorporarse con destreza y coherencia a las formas y prácticas rituales que conforman la narrativa de la mesa.

Al indagar en investigaciones que han abordado este tipo de objetos en distintos períodos y territorios de la zona surandina (Girault, 1988; Martínez, 1987; Fernández-Juárez, 1997; Rosing, 1992-1995, 2008a, 2008b), se observa que las ofrendas complejas presentan importantes variaciones geográficas y temporales, aun cuando el sentido que articula su conformación continúa asociado a la intención de mantener una reciprocidad con los seres sagrados a través del ofrecimiento culinario. Es por ello que, para la realización de una investigación de este tipo de objetos, resulta imprescindible establecer una metodología de trabajo etnográfico que permita el encuentro directo con las mesas.

Tomando en cuenta estas consideraciones, se ensaya en este artículo la hipótesis de que el éxito de este tipo de negociación religiosa entre seres humanos y seres sagrados se encuentra



En la cosmovisión aymara los seres tutelares habitan tres espacios que, sincretizados con la idea del Cielo y el Infierno cristianos, atraviesan el espacio verticalmente: *alax pacha*, *aka pacha* y *manqha pacha*.

¹ Se ha distinguido entre ofrendas simples y ofrendas complejas en la tradición de los Andes del sur. De acuerdo con Louis Girault, son consideradas ofrendas simples la coca, las bebidas rituales y el tabaco. Esto implica que constituyen dones que pueden ser ofrendados sin adición de otros ingredientes. Las ofrendas complejas, por su parte, son aquellas que se componen de múltiples elementos heterogéneos, incluyendo siempre coca, bebida ritual y, en ocasiones, tabaco.



En este sentido, la mesa no viene a ser un portador de significado, sino que es en sí misma un agente social que comparece para mediar en la lógica del intercambio a través de su materialidad.

directamente asociado a la materialidad de la ofrenda y a sus posibilidades de seducir estéticamente a los seres tutelares, dado que al ser "bien recibida", la materialidad sagrada sella una relación contractual, asegurando la protección y buen estado de la comunidad.

En esta oportunidad se abordarán las mesas producidas en la comunidad aymara-católica de Cobija (Chile) durante la fiesta patronal de San Isidro Labrador en mayo de 2015. En dicha instancia se presentan tres mesas principales, los días de antevíspera y víspera del 15 de mayo, cuyos destinatarios corresponden a San Isidro y a la Virgen Candelaria. Se realiza una lectura de la materialidad de estos objetos para comprender de qué manera y a través de qué decisiones se procura consolidar la ofrenda-mesa como agente fundamental en el ejercicio del *ayni* (reciprocidad).

Reciprocidad y agencia de la mesa andina

Según los postulados de Marcel Mauss acerca de la lógica del intercambio y el don (2009), existe un movimiento moral-espiritual que obliga, por una parte, a entregar dones, y por otra, a devolver el presente recibido. La obligación de dar, recibir y devolver se acoge en los Andes a través de la lógica de la reciprocidad andina,

que patentiza con gran evidencia el poder del intercambio entre hombres, mujeres, ancestros y seres tutelares. En esta lógica, y en relación con la producción de ofrendas específicamente, hay que considerar el supuesto de que los «intercambios y contratos arrastran en su torbellino no solo a los hombres y las cosas, sino también a los seres sagrados que, en mayor o menor medida, están asociados con ellos» (Mauss, 2009, pág. 99). De esta manera, existe un compromiso de devolver/"pagar" a los seres tutelares por aquello que se ha recibido, puesto que finalmente son ellos los primeros dueños de todos los bienes disponibles. Sin embargo, en la medida en que las ofrendas entregadas en forma de "pago" son "bien recibidas", se establece un contrato con los seres sagrados que los obliga a entrar en la lógica del intercambio, reciprocando con abundancia riquezas y salud a la comunidad.

Considerando la hipótesis planteada en relación con la asociación entre la estética material de la ofrenda y el éxito de la negociación contractual, resulta pertinente tomar en cuenta también las teorías de cultura material que nos permiten comprender al objeto como un agente social (Gell, 1998; Miller, 2005). La ofrenda sagrada —y sus cualidades estéticas— tendrá agencia

en la relación contractual en la medida en que puede intencional, provocar, resolver y transformar una relación social que se establece entre productores (seres humanos) y consumidores (seres sagrados). En este sentido, la mesa no viene a ser un portador de significado, sino que es en sí misma un agente social que comparece para mediar en la lógica del intercambio a través de su materialidad. Así también, su estética y la narrativa que se construye a partir de ella no constituyen elementos decorativos o anecdóticos, sino que son esenciales para alcanzar el éxito de la negociación.

Finalmente, y relevando el valor de las cualidades estéticas (visuales, aromáticas y alimentarias) con que se construye el objeto sagrado en cuestión, se observa que existe una considerable preocupación por la obtención de un conjunto alimentario que sea adecuado a la ocasión y al destinatario. Este aspecto habría sido también destacado por el cronista Bernabé Cobo hacia 1653, quien señala que no todos los dioses y adoratorios reciben el mismo tipo de ofrendas, ni con los mismos fines, sino que existía ya una especialización en la composición de las ofrendas en relación con la identidad del ser tutelar y la finalidad por la que se realizaba el sacrificio. Desde un

trabajo etnohistórico, Fernández-Juárez (1997) ha distinguido una relación directa entre la identidad del ser tutelar a quien se ofrece la ofrenda y las cualidades estéticas de esta. Este autor señala que Pachamama, por ejemplo, presentaría especial inclinación por las ofrendas que incluyen una propuesta que combine múltiples colores, dado que «la *pachamama* es "flor" y como tal ha de lucir una combinación de colores, pronosticando el éxito de la futura cosecha» (Fernández-Juárez, 1997, pág. 119). Girault apunta también la asociación de la sangre cruda como elemento apropiado para las ofrendas celebradas en honor a Pachamama y los difuntos, por su conexión con el principio de la vida (1988). En relación a la pertinencia de ciertos aspectos materiales ante una u otra ocasión, en Cobija se ha observado que durante carnavales, para las mesas celebradas en relación a la fertilidad de las chacras, se utilizan tejidos rituales de lanas teñidas con tintes industriales y con un diseño marcado por la presencia de pampas² que se intercalan con listas marcadas por la presencia de motivos agrícolas, mientras que, en el caso de las mesas que propician la fertilidad del ganado, se opta por tejidos de lanas naturales y diseños marcados por el diálogo de pampas y *cchurus*³. En este

sentido, la ofrenda no se configura a partir de lógicas fortuitas o azarosas, sino que es portadora de una trama de relaciones internas que aportan el sentido que se busca consolidar a través de los elementos y procedimientos técnicos empleados.

Fiesta patronal en Cobija

El pueblo de Cobija es una pequeña localidad ubicada en la precordillera de la Región de Arica y Parinacota, en Chile, a 3.101 metros sobre el nivel del mar. La base económica del lugar corresponde a la actividad agrícola y ganadera, con énfasis en esta última. Durante el año, se celebran en esta localidad cuatro festividades importantes: Carnavales, en el mes de febrero; San Isidro Labrador, en mayo; Solsticio de invierno, en junio, y Todos los Santos, el 1 de noviembre. Sobre este ciclo ritual fijo se pueden celebrar también otras instancias, que a veces no tienen un ritmo anual, sino que se celebran cada dos, tres o más años.

La fiesta patronal corresponde a San Isidro Labrador, el 15 de mayo de cada año. El ritual se estructura a partir del día de antevíspera (noche del 13 de mayo), creciendo hacia la noche de la víspera (14 de mayo), alcanzando su cima durante el día y la noche del Santo patrono (15 de mayo), decreciendo durante el día siguiente

(16 de mayo) y finalizando por completo el día subsiguiente (17 de mayo). La festividad adopta un carácter religioso católico que se hace notar a través de la invitación al sacerdote y diácono para la celebración de las misas y procesiones; la presencia del baile religioso de morenos "Hijos de San Isidro" y la veneración de las imágenes de San Isidro y la Virgen Candelaria. Así también, se introducen los componentes del culto aymara antiguo, especialmente durante la noche de antevíspera y el día de víspera. Estas instancias conforman un espacio privilegiado para el desarrollo de las "costumbres", rituales con rasgos de herencia prehispánica, protagonizadas por la comunidad en un ambiente de fuerte camaradería e intimidad. Es en este período de la fiesta cuando puede presenciarse la producción más importante de mesas rituales.

En términos simbólicos, la fiesta se estructura sobre la base de una comprensión dualista. Aunque se trata de la festividad de San Isidro —a quien llaman "Señor" o "El Señor"—, se festeja y alimenta también a la Virgen Candelaria, cuya efigie presenta el mismo tamaño, estilo y técnica de confección que la imagen de San Isidro. En la iglesia, de hecho, ambos están situados a la misma altura, sobre dos mesas

(muebles) de iguales características, delante del altar mayor. La elección de sus vestiduras, tanto ordinarias como festivas, refuerza esta idea de diálogo a través de elecciones materiales que denotan identificación y diferenciación entre las figuras, generando relaciones estéticas entre ambas. Mientras el tipo de vestimenta ofrece rasgos de similitud entre una y otra imagen, el color en el vestuario y ajuares constituye el principal elemento de diferenciación identitaria al marcar y reiterar el uso del blanco/plateado para San Isidro y el rojo/rosado para la Virgen Candelaria. La misma comprensión dual dirige la producción de las ofrendas y sus modos de uso.

San Isidro "labrador", el patrono de Cobija, es un santo católico del siglo XI al que se exalta en este pueblo agrícola y ganadero por su condición campesina. La imagen tallada sostiene una pequeña pala de metal que estaría "gastada" porque con ella se dedica a ayudar a los campesinos de Cobija en el trabajo en las chacras. Es también considerado el responsable de la abundancia de lluvias, probablemente porque en el culto europeo del siglo XIII era considerado mediador de las lluvias y propiciador de los cultivos agrícolas. Es posible que esta condición lo vincule con el color blanco, asociado en la tradición andina



² En el lenguaje del tejido, la pampa corresponde a una franja amplia de color uniforme, plano y sin interrupciones (Cereceda, 2010).

³ Los *cchurus* se presentan como opuestos a las pampas, en tanto corresponden a listas angostas, que determinan espacios estrechos, cercados, que encierran o protegen (Cereceda, 2010).

al culto a los *mallkus* (espíritus de los cerros, protectores, dispensadores de la lluvia) por la presencia permanente de la nieve de sus cumbres (Tomoeda, 2000; Fernández-Juárez 1997; Berg, 2005). Los *mallkus* o *achachilas* son uno de los referentes más importantes en la esfera sagrada, junto con Pachamama y Amaru, quienes en conjunto protegen y determinan el éxito del ciclo productivo (Berg, 2005). Los santos católicos son considerados también protectores, por lo que no resulta extraño que exista una identificación local entre el santo patrono y la figura del *Mallku* protector (en Cobija, el cerro Marqués).

La Virgen Candelaria, por otra parte, posee un culto generalizado en los pueblos de esta zona. Su fiesta se celebra el 2 de febrero, momento relevante para el calendario agrícola tradicional andino, puesto que en este período se da inicio al florecimiento de los cultivos y comienza la época de las lluvias estivales, por lo que es una fase considerada especialmente fértil y abundante. Mucho se ha dicho sobre la identificación sincrética de Pachamama y la Virgen María; sin embargo, esta no se presenta de forma tan evidente en Cobija, aun cuando efectivamente existen elementos —como el color— que aportan a su identificación. Al menos en relación con la forma de producción y sacrificio de las ofrendas, parece ser que el culto a la Virgen y a la tierra coexiste transversalmente en Cobija. Mientras se preparan los platillos para San Isidro y la Virgen, se obsequia paralelamente a la tierra, que recibe como ofrenda una mayor cantidad de sangre e idénticas proporciones de coca y copal, las que son enterradas dentro de un agujero a unos metros de la mesa. A San Isidro y la Virgen, en cambio, se les ofrece el contenido de sus platillos lanzándolo hacia dos montes de baja altura, ubicados a cada lado de la iglesia. En este sentido, la Virgen podría tener una relación más directa

con la figura femenina protectora andina, a saber, las *t'allas*, montículos, colinas suaves y llanuras (Berg, 2005; Bouysse-Cassagne & Harris, 1987), que constituyen la contraparte femenina de los masculinos *mallkus*, altos cerros protectores y dispensadores de la lluvia, por lo que cobra fuerte coherencia el diálogo y contraste que intenta establecer la fiesta entre estos dos seres protectores: San Isidro-*Mallku* y Virgen Candelaria-*T'alla*.

En esta festividad se producen tres mesas principales, construidas por la comunidad permanentemente los días de víspera y antevíspera, que hemos designado de la siguiente manera: a) mesa nocturna de *chuwa*; b) mesa de amanecer para San Isidro; y c) mesa de mediodía con llamos. Junto con ellas, se producen también mesas rituales más sencillas y espontáneas, que solo consideran algunos elementos sagrados (piezas textiles, hojas de coca, vino e incienso) y suelen ser construidas por las bandas de músicos y los participantes del baile religioso al llegar y despedirse del pueblo.

Hacia una comprensión del lenguaje de las mesas rituales

Lo primero que habrá que considerar en relación con este tipo de ofrendas es la incapacidad de este objeto para mostrar un estado “definitivo” de su propia imagen. Ante todo, una ofrenda compleja en Cobija aparece como un objeto en constante estado de mutabilidad, que se niega a presentar una imagen disciplinada y estática de su condición. Se observa que el estado de proceso permanente se potencia aún más dado el carácter efímero y portátil de la ofrenda. Esto incide en la configuración de los elementos que componen la ofrenda, puesto que el ordenamiento está directamente asociado a los distintos momentos rituales. Dado el énfasis objetual de este artículo, no se

advertirán las prácticas rituales vinculadas con la ofrenda, pero es preciso señalar que la producción de las mesas rituales está estricta y radicalmente asociada a gestos y prácticas rituales concretas, que van determinando la figura y el comportamiento del objeto estudiado. Ello, por ejemplo, determinará la forma en que las personas interactúan con la mesa; rodeándola cuando se está participando comunitariamente; poniéndose de pie tras la mesa, en parejas y en dirección a la salida del Sol, cuando se está sahumando con incienso; o circulando delante de la mesa, en parejas y en dirección al Sol, cuando se procede al consumo ritual de la ofrenda.

En relación con sus materiales, se observa que este tipo de objetos incorpora una serie de elementos de características, categorías, sistemas y lugares de producción disímiles, y que la narrativa de la mesa ritual se configura de acuerdo a un eje central que le da coherencia a la composición: son elementos que deleitan estéticamente a los comensales sagrados. Las mesas rituales celebradas en esta ocasión presentan 34 elementos diferentes, que pueden ser clasificados de la siguiente manera: en primer lugar, elementos comestibles (hojas de coca, *chuwa*⁴, caramelos, azúcar granulada, canela, flores, *untu*⁵, sangre animal, vino, cerveza y alcohol); segundo, elementos aromáticos (incienso, copal, *q'uwa*⁶); y, finalmente, elementos contenedores/portadores (*llijllas*⁷, *inkuñas*⁸, jarras, platos, tazones, “copitas”⁹). Todos ellos portan el valor ritual-simbólico, así como la identidad y la calidad necesarias para construir la ofrenda responsable de sellar dicha negociación. Entre ellos, la coca figura como elemento sustancialmente importante y de tradición ancestral en el territorio, dado que prácticamente no se conciben ceremonias rituales sin la presencia de este elemento. A propósito de estas ofrendas en concreto, cobran también relevancia la *chuwa*

4 Dulces sagrados de forma esférica que se distinguen por sus colores rosado o blanco. Serán incorporados a la ofrenda sagrada de acuerdo a su color.
5 Sebo de animal, generalmente llamo.
6 Planta aromática que crece en forma silvestre en la zona.
7 Textil ceremonial andino sobre el que se construye la mesa. Demarca la zona sagrada.
8 Textil ceremonial andino para portar la hoja de coca.
9 Son llamados de esta manera pequeños vasos licoreros, comúnmente de vidrio o fierro enlozado, que sirven para distribuir el alcohol entre los presentes. Suele utilizarse una misma “copita” para todos los participantes, que son servidos y brindan por turnos.



Estas instancias conforman un espacio privilegiado para el desarrollo de las “costumbres”, instancias con rasgos de herencia prehispánica, protagonizadas por la comunidad en un ambiente de fuerte camaradería e intimidad.

Aunque se trata de la festividad de San Isidro —a quien llaman “Señor” o “El Señor”—, se festeja y alimenta también a la Virgen Candelaria, cuya efigie presenta el mismo tamaño, estilo y técnica de confección que la imagen de San Isidro.



y bebidas de *chuwa*, que constituyen un producto local de tradición precolombina ofrendado como bebida especialmente agradable por su dulce sabor.

Por otra parte, se advierte la intención de construir la ofrenda a partir de materiales altamente preciados, no solamente por sus sabores y aromas o por su tradición ceremonial asociada a su carácter simbólico en la cosmovisión andina, sino también por su alto costo o la dificultad de acceder a ellos. Es el caso del incienso, el dulce (*chuwa*, azúcar refinada), el alcohol, la coca y la canela. Todos estos elementos son en alguna medida productos apreciados localmente, en parte debido a que no se producen en Cobija o pueblos aledaños, por lo que hay que viajar a Arica para conseguirlos (muchos de ellos son traídos de Bolivia, como el incienso, la *chuwa* y la coca). Todos ellos son considerados dones alimenticios valorados también por los seres sagrados, quienes beben alcoholes dulces y vino cuando sienten sed; y se deleitan con el sabor de lo dulce y los aromas que “trascienden”¹⁰.

El carácter sagrado de estos elementos se expresa a través del tratamiento cuidadoso que se les da, tanto durante la producción como en la presentación y el consumo de la ofrenda. Ello implica una actitud de respeto y cuidado hacia todos los elementos de la

mesa. Al respecto se observa que en el espacio demarcado por la pieza textil que se utiliza de base (*llijlla*), los materiales y elementos cobran una dimensión sagrada, aun cuando muchos de ellos constituyan elementos de uso cotidiano (azúcar refinada, vino), se encuentren dispuestos en envases y contenedores ordinarios (bolsas plásticas) o no hayan sido procesados aún, es decir, se encuentren en estado de “materiales”. Los elementos que ocupan el espacio sagrado de la ofrenda adquieren una nueva categoría, la del uso ritual, y por lo tanto reciben un trato cuidadoso y de consumo exclusivamente ceremonial.

Otro aspecto de relevancia tiene que ver con la calidad estética (visual, aromática, culinaria) de los elementos seleccionados para la ofrenda. En este sentido, habrá que observar la concentración y seriedad con que el productor de la mesa de *chuwa*, la noche de antevíspera, selecciona, separa, envuelve y muele las unidades de *chuwa*. De vez en vez, se detiene a preguntar a la comunidad si el molido se encuentra en su punto preciso o ya se ha molido demasiado. En este caso, se trata de buscar un molido determinado, y no cualquier tipo de polvo dulce; el productor busca una condición material específica y única, que asegure las condiciones estéticas apropiadas para el buen sabor y calidad de la ofrenda culinaria.

En la producción de un objeto-ofrenda de calidad para que sea “bien recibido” también hay que atender al esfuerzo constante por proceder de acuerdo a la “costumbre”, a la tradición local. Este es un principio fundamental de la estética en Cobija. La ofrenda estará bien producida y será atractiva estéticamente en la medida en que su producción y consumo se realice de acuerdo a la costumbre de “los abuelos”, los antepasados. Esto va a determinar la ubicación de los elementos en el espacio, por ejemplo, el posicionamiento de los animales delante de la *llijlla*; o los tipos de textiles que se utilizan ceremonialmente, donde se observa que no es relevante su condición industrial/artesanal, sino más bien su diseño y proporciones tradicionales; o la sucesión de acciones rituales con que debe producirse la ofrenda.

Así también, es preciso destacar la apertura de la mesa ritual a introducir elementos materiales no tradicionales en el espacio de la materialidad sagrada. La inserción de elementos cotidianos no perturba el carácter sagrado de la ofrenda, sino que esta última reconfigura esos elementos y les atribuye la categoría sagrada en el contexto ritual. El caso más evidente en estas mesas celebradas en honor a San Isidro se observa en la introducción de un paño de cocina blanco con estampado de colores a modo de

inkuña, es decir, como pieza textil ceremonial para la hoja sagrada (coca). En este caso, el reemplazo del paño ceremonial tradicional se produce por la necesidad de introducir una pieza textil de color blanco, que entre en diálogo con la propuesta de color necesaria para el culto a San Isidro. Con interesante coherencia se introduce un paño utilitario en el conjunto, que no perturba el sentido de la ofrenda, sino que más bien contribuye a este a través de un lenguaje visual apropiado.

La selección de elementos para la construcción de la ofrenda y su procesamiento en el espacio ritual apuntan a generar una propuesta de color determinada. Esto implica que, además de pretender una seducción culinaria y olfativa, la mesa ritual considera el aspecto de la visibilidad como un ámbito importante que delinea el trabajo de producción de la ofrenda. Esto puede verse, en el caso de estas mesas, en la recurrencia del uso de los colores blanco-rojo/rosado, y en la marcada insistencia por configurarlos a través de un diálogo de opuestos de acuerdo a los destinatarios, cuyas identidades aparecen también figuradas como opuestos complementarios. Es por ello que las ofrendas con que se les agasaja adoptan este carácter dualista, especialmente en el lenguaje del color, por lo que se utilizarán elementos blancos

para construir la ofrenda de San Isidro y elementos rosados/rojos para la de la Virgen.

Ello nos lleva a considerar el significado local del color blanco, cuyo uso es reiterativo en la escena ceremonial en distintos territorios de Perú, Bolivia y Chile. Girault señala que este color es «un símbolo de fertilidad, de fecundidad y de abundancia de productos de la tierra. Es de carácter “femenino” y, naturalmente, asociado a la diosa de la tierra, al agua y en cierto modo al trueno» (1988, pág. 139). Su presencia es relevante en las ceremonias oficiadas en tiempos de carnaval, siembra y cosechas a través de las *whipalas* (Girault, 1988; Fernández-Juárez, 1997; Tomoeda, 2000; Berg, 2005), banderas blancas que solicitan o agradecen la abundancia de productos agrícolas. En Cobija se han dispuesto *whipalas* durante una *mesachuto* (“mesa de cerro”), ceremonia para alimentar al principal cerro de la localidad, durante el mes de agosto. Junto con esto, Girault señala que el blanco está asociado también a un precioso metal —la plata— que también se conecta con la Pachamama, el agua y el trueno, así como a lo femenino (1988, pág. 140). Ello destaca en relación al culto a San Isidro en Cobija, dado que el uso de los elementos plateados y brillantes es condición de la vestidura de gala del santo patrono.



¹⁰ Esta expresión se utiliza cuando, tras someterse a una quema, un producto es capaz de generar un aroma que se percibe desde lejos.



Observados estos aspectos, podemos afirmar que la estética de la ofrenda construida arroja una intención de agradecer a los comensales sagrados a través de tres formas de percepción: visión, gusto (sabor) y olfato.

Dada la asociación local entre el santo patrono y el Mallku protector dispensador de las lluvias, el uso del blanco adquiere coherencia desde su valor simbólico vinculado con la nieve, las lluvias, el agua y, en este sentido, también con la fertilidad, fecundidad y abundancia de productos.

En relación con el color rojo/rosado que se utiliza para la Virgen Candelaria, es relevante considerar que para Girault (1988) el rojo es un color asociado al sacrificio de sangre y que sería especialmente agradable para Pachamama. Por su parte, las ceremonias de *ch'alla* de chacras en Cobija utilizarán especialmente el textil ceremonial *inkuña* de color rojo/rosado y motivos agrícolas, evitando los textiles de tonos naturales gris-café-negro, que se destinan para ceremonias de ganado. Será esta misma pieza textil rojo/rosado la que se utilice en la construcción de la ofrenda para la Virgen Candelaria en esta oportunidad, en contraste con el paño blanco destinado a San Isidro.

En términos de la configuración del objeto, se observa que la mesa ritual está orientada hacia los hitos del paisaje involucrados con el culto a San Isidro y la Virgen. Cada uno de estos seres sagrados tiene una ubicación específica dentro de la iglesia, pero tiene también una relación con los cerros aledaños, el primero

a la izquierda y la segunda a la derecha de la iglesia. Ello repercutirá en la configuración de la mesa, dado que las ofrendas a San Isidro serán presentadas y consumidas ritualmente en dirección al cerro de la izquierda de la iglesia, mientras que las de la Virgen Candelaria se posicionarán en la mitad derecha. Así también, hay una clara relación de la orientación espacial de la ofrenda con el cerro Marqués, *Mallku* local, cima desde la que despuntan los primeros rayos del sol y principal hito montañoso hacia el que se orienta la puerta de la iglesia. De acuerdo con ello, todas las mesas producidas serán desplegadas, oficiadas y consumidas en dirección a este cerro y a la salida del Sol.

Observados estos aspectos, podemos afirmar que la estética de la ofrenda construida arroja una intención de agradecer a los comensales sagrados a través de tres formas de percepción: visión, gusto (sabor) y olfato. La materialidad del objeto se estructura de acuerdo con estas formas de percepción, intentando construir un conjunto coherente y atractivo para los seres sagrados a quienes se está ofrendando. De esta manera, los colores, sabores y olores que permite la materialidad se presentan no como signos portadores de un mensaje, sino más bien como elementos en sí mismos capaces de actuar desde

su propio lenguaje, uno eminentemente no verbal. En la medida en que se expresan desde este lenguaje particular y específico, estos elementos apelan, desde el contexto sagrado en que se insertan, a la seducción de los seres tutelares por medio del deleite estético, que asegurará la institución económica más importante a nivel local: el contrato que establece la reciprocidad. En este sentido, será la potencia estética del objeto sagrado la que negocie con los seres tutelares a favor de sus productores. Se espera que San Isidro y la Virgen bien reciban las ofrendas, puesto que si gustan de ellas, quedarán comprometidos —moralmente obligados, según Mauss (2009)— para asegurar el bienestar de los cobijeños. En este sentido, será esta narrativa visual, olfativa y del gusto (sabor) la que impacte directamente en la economía tradicional agrícola y ganadera de los campesinos de Cobija. Es por ello que las ofrendas rituales en Cobija presentan un marcado interés por alcanzar determinadas calidades estéticas, que se consideran apropiadas para que el regalo sea "bien recibido", agrade y alimente a los comensales, comprometiéndolos de este modo, a través del consumo de una ofrenda culinaria.

DNA



Trabajos citados

- Acosta, J. (1583/1984). *De procuranda indorum salute*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- Berg, H. (2005). *La Tierra no da así nomás. Los ritos agrícolas en la religión de los aymaras-cristianos*. La Paz: Universidad Católica Boliviana San Pablo.
- Bouysson-Cassagne, T., & Harris, O. (1987). *Pacha: en torno al pensamiento aymara*. En T. Bouysson-Cassagne, O. Harris, T. Platt, & V. Cereceda, *Tres reflexiones sobre el pensamiento andino* (págs. 11-60). La Paz: Hisbol.
- Cereceda, V. (2010). *Semiología de los textiles andinos: las talegas de Istuga. Chungara: Revista de antropología chilena*, 42(1), 181-198.
- Cieza de León, P. (1553/2000). *Crónica del Perú*. Madrid: Dastin.
- Cobo, B. (1653/1964). *Historia del Nuevo Mundo*. Madrid: Biblioteca de Autores Españoles.
- Fernández-Juárez, G. (1997). *Entre la Repugnancia y la Seducción. Ofrendas Complejas en los Andes del Sur*. Cuzco: CBC.
- Gell, A. (1998). *Art and Agency. An Anthropological theory*. New York: Oxford University Press.
- Girault, L. (1988). *Rituales en las regiones andinas de Bolivia y Perú*. (H. Van den Berg, Trad.) La Paz: Escuela Profesional Don Bosco.
- Guamán Poma de Ayala, F. (1615/1993). *Nueva corónica y buen gobierno*. Lima: Fondo de Cultura Económica.
- Martínez, G. (1987). *Una mesa ritual en Sucre. Aproximaciones semióticas al ritual andino*. La Paz: Hisbol.
- Mauss, M. (2009). *Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Buenos Aires: Katz Editores.
- Miller, D. (2005). *Materiality*. Durham: Duke University Press.
- Murúa, M. (1611/1987). *Historia general del Perú*. Madrid: Historia 16.
- Rosing, I. (1992-1995). *La mesa blanca callawayá*. Bolivia: Los amigos del libro.
- Rosing, I. (2008a). *Cerrar el círculo: La curación gris como tránsito entre la negra y la blanca. Rituales nocturnos de curación en los Andes bolivianos*. España: Iberoamericana -Vervuert.
- Rosing, I. (2008b). *Defensa y pérdida: la curación negra. Rituales nocturnos de curación en los Andes bolivianos*. Madrid: Iberoamericana.
- Tomoeada, H. (2000). *Estética del ritual andino. Senri Ethnological Reports*(18), 353-380.