

# **CERÁMICA TRADICIONAL KICHWA LAMAS DE WAYKU**



**Ministerio de Cultura**



**Cerámica tradicional  
kichwa lamas de  
Wayku**



PERÚ

Ministerio de Cultura

**Salvador del Solar Labarthe**

Ministro de Cultura

**Jorge Ernesto Arrunátegui Gadea**

Viceministro de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales

**Edwin Avelino Benavente García**

Director General de Patrimonio Cultural

**Giancarlo Marcone Flores**

Secretario Técnico de la Comisión Nacional Qhapaq Ñan

**Luis Alberto Vásquez Vásquez**

Director de la Dirección Desconcentrada de Cultura de San Martín

**Soledad Mujica Bayly**

Directora de Patrimonio Inmaterial

**Estela Miranda Castillo**

Directora del Museo Nacional de la Cultura Peruana

**Cerámica tradicional kichwa lamas de Wayku**

Ministerio de Cultura

Av. Javier Prado Este 2465, San Borja, Lima.

[www.cultura.gob.pe](http://www.cultura.gob.pe)

Producción: Dirección de Patrimonio Inmaterial, Dirección Desconcentrada de Cultura de San Martín, Museo Nacional de la Cultura Peruana y Programa Qhapaq Ñan

Investigación y texto: Luisa Elvira Belaunde

Diseño y diagramación: Daniel Rodríguez

Fotografías: ONG Waman Wasi, Luisa Elvira Belaunde, José Canziani, David Salamanca

Serie: Ruraq maki. Repertorios, 4

Primera edición, Lima, diciembre 2017

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2017-17464

ISBN: 978-612-4126-97-0

Impreso en los talleres de J&O Editores Impresores SAC, Av. Argentina 887, Lima, en diciembre de 2017, con un tiraje de 1000 ejemplares.

Agradecemos a todas las alfareras del pueblo kichwa lamas de Wayku y de las comunidades aledañas que participaron en la investigación. Este libro les pertenece y espera reflejar adecuadamente sus valiosos conocimientos sobre la cerámica. Agradecemos especialmente a Manuela Amasifuén Sangama, presidenta del Centro Artesanal Waska Waska Warmi Wasi; Margarita Cachique Sangama; Rolidia Sangama Sangama; Herminia Cachique Pisango; Virginia Amasifuén Guerra; Celia Amasifuén Siranahua; Rosenda Sangama Tuanama; Matilde Sangama Guerra y Teófila Guerra Cachique. También agradecemos a Toribio Amasifuén Sangama, Alcalde de Wayku; a Adolfo Sangama Shupingahua y a los miembros de la ONG Waman Wasi, Girvan Tuanama Fasabe, Luis Romero, Grimaldo Rengifo y Gladys Faiffer. Finalmente, agradecemos a PRATEC-Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas.

La autora de la investigación agradece al Programa de Posgrado en Antropología Social del Museo Nacional de la Universidad Federal de Rio de Janeiro.

# **Cerámica tradicional kichwa lamas de Wayku**

**Ministerio de Cultura**

# Presentación

*Ruraq maki, hecho a mano* es un programa que tiene por objetivo la salvaguardia del arte tradicional de nuestro país. En el marco de este proyecto, que se inició hace más de una década, el Ministerio de Cultura publica la serie de libros *Ruraq maki. Repertorios*, dedicada al rescate e investigación de distintas expresiones plásticas de colectivos de artistas tradicionales peruanos.

A la fecha, a través de esta colección, se han podido difundir estudios sobre importantes prácticas artísticas, como la textilería de la isla de Taquile, la cerámica del pueblo awajún y la cerámica

tradicional de las localidades de Huar-guash y Punchao Chico, ubicadas en el departamento de Huánuco.

La investigación que ahora presentamos, realizada por la antropóloga Luisa Elvira Belaunde, se incorpora a los ya mencionados trabajos, con la intención de ser una nueva pieza para la promoción de nuestro amplio patrimonio. En esta línea, *Cerámica tradicional kichwa lamas de Wayku* narra los procedimientos y técnicas de la alfarería que se practica en la comunidad nativa Wayku y revela la importancia que encierra esta expresión cultural para los habitantes de

esta localidad, ubicada en la provincia de Lamas, en San Martín.

La comunidad Wayku se asienta al suroeste de Lamas, ciudad fundada por los españoles en el siglo XVII bajo el nombre de "Ciudad de la Santa Cruz del Triunfo de los Motilones de Lamas". En este escenario pleno de historias, rodeado de vasta vegetación y vistosa fauna, desde hace varios siglos, se ha mantenido vigente una cerámica que se caracteriza por su diseño, durabilidad y resistencia, pero al mismo tiempo por la simplicidad en su manufactura y por el empleo responsable de materiales de la zona.

Las originales tinajas de Wayku, usadas para fermentar chicha o guardar agua, así como las ollas para cocinar o las *kallanas* para servir alimentos, mantienen un uso tradicional que ha perdurado por siglos. Estos recipientes no solo son depósitos de fiambres sino depositarios de costumbres y vivencias de los pobladores que las usan. Costumbres que son aprendidas a través de largos períodos de tiempo y captación de conocimientos y que son transmitidas de mano a mano en medio de los quehaceres diarios, en días de fiestas o en ceremonias rituales; costumbres que se adaptan al paso de los años.

Esta adaptación a la historia y al tiempo es una de las características principales del patrimonio cultural inmaterial, el cual permite y fomenta la cohesión de un grupo humano, y, asimismo, pone en relieve la importancia social de la cultura.

El Ministerio de Cultura, con esta publicación, reafirma su compromiso con la investigación y la promoción del patrimonio cultural inmaterial y reconoce el rol de la cultura para el desarrollo de una sociedad equitativa para todos los peruanos y peruanas.

*Salvador del Solar Labarthe*  
*Ministro de Cultura*

# Cerámica tradicional kichwa lamas de Wayku

## » **Introducción**

*"¡Para la fiesta de Santa Rosa, es pura de olla de barro! Bien rico sale el caldo! ¡En olla de aluminio sale transparente. En olla de barro, tiene otro color!" (Herminia Cachique Pisango).*

La historia del pueblo Kichwa Lamas está asociada a la colonización de los ríos Mayo y Huallaga medio, ubicados en el actual departamento de San Martín. Las crónicas del siglo XVII indican que el corregidor de Cajamarca, Martín De la Riva Herrera condujo expediciones

de conquista contra las poblaciones que, en esa época, eran conocidas como Motilones y Tabalosos. Estos nombres eran usados por los españoles para designar a diferentes pueblos de la selva alta, incluyendo a los Lamas, Suchiches, Amasifuentes, Cascaosoas, Guahenes y Angahuallos, que escapaban del poder colonial implantado en Chachapoyas desde mediados del siglo XVI. Tras una epidemia de viruela que diezmó a los Motilones y Tabalosos, De la Riva Herrera creó en 1653 la ciudad de San Joseph de Lamas, en la que los jesuitas instalaron una reducción misionera. Pero esta tuvo corta duración porque



fue quemada durante un levantamiento liderado por los caciques Ojanasta y Majuana, jefes de los pueblos Angahuallos y Lamas, respectivamente. Después de aplacar militarmente la rebelión, en 1656 De la Riva Herrera refundó la ciudad en una cresta de montaña entre los ríos Mayo y Cumbaza, dándole por nombre “Ciudad de la Santa Cruz del Triunfo de los Motilonos de Lamas”. Los sobrevivientes de las guerras y las enfermedades fueron, entonces, integrados a la reducción a cargo de los jesuitas y los miembros de cada pueblo fueron ubicados en un barrio diferente de la nueva ciudad (De la Riva Herrera 2003; Santos Granero 2003:22-31; Scazzochio 1981:103; Schjellerup 2001:20-22).

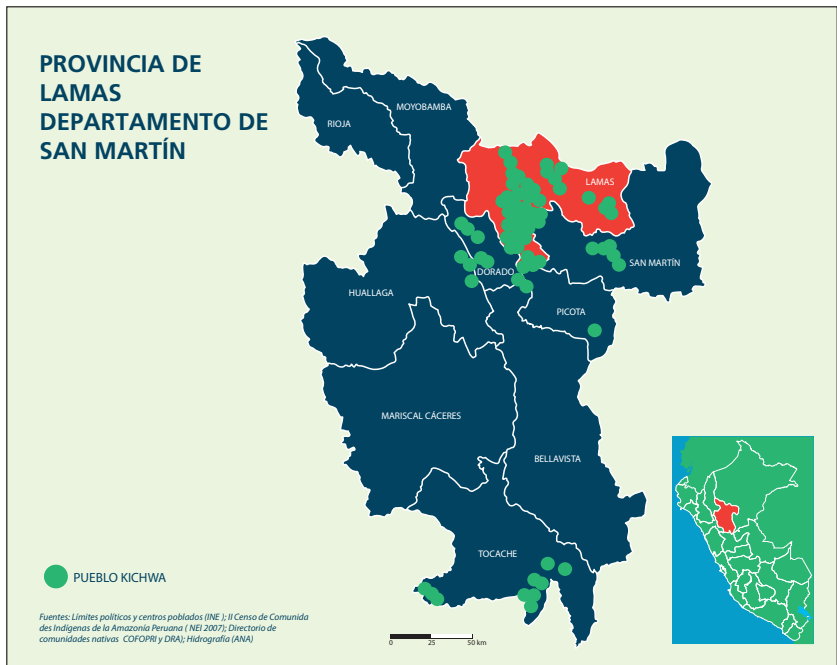
Los jesuitas permanecieron en Lamas hasta la segunda mitad del siglo XVIII y, como en otros lugares de la Amazonía, utilizaron el quechua como *lingua general para gobernar a las poblaciones reducidas y catequizarlas*<sup>1</sup>, introduciendo el calendario de las festividades cristianas en las celebraciones agrícolas y rituales de la región. De esta manera, los diferentes pueblos que probablemente hablaban una variedad de lenguas y tenían diferentes costumbres,

---

1. El quechua hablado en Lamas corresponde a la variante Chachapoyas-Lamas.

pasaron a comunicarse entre sí como un conjunto quechuahablante y a celebrar las mismas fiestas. Los estudios también señalan que existe la posibilidad de que algunos de estos pueblos ya hablaran quechua antes de la conquista española. Este sería, especialmente, el caso de los Angahuallos que podrían ser los descendientes de Ankoallo, el líder chanka pocra proveniente de la región de Ayacucho, quien se refugió en la selva alta a mediados del siglo XV huyendo de las tropas del inca Pachacutec (Santos Granero 2003: 22; Soria Rodríguez 2004:11-18; Sandoval et al. 2016).

Hasta el día de hoy, las familias kichwa lamas se distinguen por su complejidad cultural y su relación con las poblaciones mestizas, que ocuparon el poder político y económico al finalizar la colonia y consolidarse la República. Actualmente, los kichwa lamas se dedican principalmente a la agricultura y sus tierras están localizadas en las comunidades nativas de las riberas, laderas y chontales (alturas) colindantes con la Cordillera Escalera, abarcando una diversidad de climas y pisos ecológicos comprendidos entre los 400 y los 2500 m.s.n.m. (PRATEC 2001; Panduro y Rengifo 2001; Rengifo Vásquez 2009, 2010; Faiffer Ramírez y Belaunde 2016). En la actual ciudad de Lamas, las casas de las



« Pueblo Kichwa en la región San Martín. Fuente: Base de Datos de los Pueblos Indígenas. Ministerio de Cultura.

familias kichwa lamas se concentran en la parte baja, también conocida como barrio Wayku, mientras las familias mestizas ocupan la parte alta y central. Sin embargo, Wayku es mucho más que un barrio. En 2001 fue declarado un centro poblado adjunto a la ciudad mestiza de Lamas, pero con alcalde y cuerpo

administrativo indígenas propios. En 2008 fue reconocido como comunidad nativa. Además, Wayku es el corazón ceremonial donde se celebran las grandes fiestas del año, especialmente los carnavales en febrero, las fiestas de San Juan y San Pedro en junio y, en agosto, la fiesta de Santa Rosa, patrona

de Wayku, que reúne a todas las comunidades de los alrededores.

Los banquetes, las vestimentas y las danzas que engalanan las celebraciones son las manifestaciones más vistosas de la distintividad cultural de las familias kichwa lamas, que cada año, atraen a millares de visitantes. La alfarería tiene un papel preponderante en todas estas festividades, puesto que las grandes ocasiones siempre son celebradas con vajilla nueva. Tradicionalmente, las fiestas son organizadas por una pareja, el "cabezón" y su esposa, la "cabezona", quienes tienen la responsabilidad y el orgullo de asegurar que a todos los participantes le sean servidos alimentos y chicha de maíz en abundancia, utilizando un arsenal de tiestos (platos y cuencos), tinajas, batidoras y ollas relucientes. Es habitual que la cabezona trabaje durante varios meses con sus hijas, nueras y cuñadas, haciendo más de 500 tiestos de barro. Después de la fiesta, las vasijas son usadas en el día a día, guardadas para ocasiones inesperadas, como un velorio, o vendidas a los turistas. Pero, nunca pasa mucho tiempo antes de que las mujeres vuelvan a hacer loza nueva para estrenarla en la siguiente festividad de su calendario o para un matrimonio (Méndez Guerrero 2010).

## » **Materiales**

*"Para ir a sacar greda tienes que ir en una buena luna. Si vas en luna verde, gotea la cerámica, llora. Según decía mi abuelita, en luna verde la greda es muy húmeda y muy sentimental. Cuando es la llena, está más fuerte la arcilla, ya está preparada" (Manuela Amasifuén Sangama).*

Todos los materiales utilizados para la alfarería son naturales y pueden ser recolectados en la zona. Sin embargo, existe también el comercio e intercambio de algunos productos, especialmente la piedra *yana rumi* y las resinas para lacrar y sellar las tinajas, que han comenzado a escasear en las cercanías de Lamas.

## » **Greda o Metu**

La arcilla, llamada *metu* en quechua o "greda" en español, existe en dos variedades principales. Las arcillas rojizas para hacer ollas de cocina y las arcillas grises para hacer recipientes y loza de servir.

## » **Agua**

El agua es usada para desmenuzar la greda y retirar los restos vegetales y piedras que podrían dañar la masa. También se utiliza para mezclar greda limpia con *shañu*, moldear el cuerpo de las vasijas y preparar los tintes de colores del engobe y las decoraciones.

#### » **Shañu**

El *shañu* es el polvo que se obtiene después de moler finamente pedazos de vasijas rotas en un batán. Este polvo es mezclado con greda fresca limpia para preparar la masa. El *auca shañu* es el polvo de las piezas antiguas encontradas en las chacras, que se caracterizan por tener paredes el doble o hasta el triple de gruesas que las actuales. Según las mujeres, fueron hechas por los ancestros “salvajes”, o *aucas*, cuyas técnicas de alfarería eran menos refinadas pero mucho más resistentes que las de hoy. Por tanto, las vasijas hechas con *auca shañu* también duran mucho más que las que usan *shañu* reciente.

#### » **Tierras de colores y tintes**

La tierra blanca, *yurak allpa*, y la tierra amarilla, *killu allpa*, son usadas como engobes y tintes para pintar decoraciones en las vasijas antes de la quema. Después de quemar, la tierra amarilla adquiere un intenso color rojo cobrizo y la blanca se torna crema.

El tinte negro para las decoraciones proviene de la *yana rumi*, o piedra negra, y el rojo de una mezcla de semillas de *shambu*, o achiote, con tierra amarilla disuelta en agua. Para obtener el tinte negro, se coloca la *yana rumi* en un

tiesto con un poco de agua y se frota. El achiote también es usado después de la quema para pintar los bordes, o “labios”, de las tinajas y de los tiestos.

#### » **Materiales para lacrar y sellar tinajas**

La resina refinada y endurecida de lacre kaspi (*Tetragastis panamensis*) es usada después de la quema, para frotar las vasijas calientes y darles brillo. La resina refinada y pulverizada de copal sacha (*Protium glaucum*) es vertida en el interior de las vasijas calientes, produciendo la impermeabilización y el aislamiento térmico de las paredes. Las vasijas bruñidas con copal mantienen el agua y la chicha de maíz bien fresca.

#### » **Materiales de decoración de ollas**

La pulpa cruda de plátano verde y de yuca es usada después de la quema para frotar las ollas y cubrirlas con una masa blanca que indica que las ollas están sin estrenar.

#### » **Materiales para la quema**

La mejor leña para hacer el carbón utilizado para el precalentamiento y la quema de las vasijas es la madera de cético (*Cecropia sp.*) y topa (*Ochroma pyramidale*). Otras leñas no son convenientes porque producen mucho humo y pueden manchar las piezas.

» Virginia Amasifuén Guerra  
cargando agua.



VIRGINIA

## Instrumentos

*“Con el pate hacemos muchas cosas. Vamos a sacar la greda y con las llunkunas raspamos nuestras tinajitas” (Matilde Sangama Guerra).*

### » Pate

Los pates hechos de *winku*, o calabazas (*Crescentia sp.*), son usados para sacar greda de las minas, llevar agua y contener el *shañu* y los tintes para la decoración.

### » Batán y tamiz

El *rumi maki*, o batán de piedra, usado diariamente para la cocina, es utilizado para moler pedazos de vasijas rotas. El polvo es tamizado con un cedazo para obtener un *shañu* homogéneo.

### » Batea

Las bateas de cocina, hechas por los hombres con madera dura como la capana, sirven de mesa de trabajo para la alfarería. Para modelar las piezas, se coloca la batea boca abajo en el suelo y es usada como base para montar el cuerpo de las vasijas.

### » Lona o cuero de ganado

Las lonas sirven para guardar en casa la greda traída de las minas mientras llega

el momento de su preparación. También se usan extendidas para solear la greda y para contener la mezcla de greda y *shañu* durante el taloneado de la masa. Algunas familias todavía utilizan un gran cuero de vacuno para este propósito.

### » Raspadores y alisadores

La *llunkuna* es un pedazo de pate en forma oval o rectangular utilizado para raspar, adelgazar y alisar los rollos de masa de arcilla preparada, llamados *chunchullis*, y dar forma a las vasijas. Hay *llunkunas* con diferentes texturas y tamaños para hacer vasijas más o menos grandes y con diferentes formas y curvas.

La *llunchina* es un alisador más fino que consiste en un rectángulo de cáscara de plátano verde o de plátano maduro. La *llunchina* de plátano verde es usada durante la fabricación de todo el cuerpo de la vasija, mientras que la de plátano maduro sirve para el acabado final de las partes más delicadas, como el cuello y los bordes de las tinajas y tiestos.

### » Algodón y pincel

Pedazos de algodón, o *utku*, sirven para el engobe de las vasijas con tierra amarilla o blanca. Los pinceles para pintar



decoraciones sobre el engobe pulido son hechos con un mechón de cabello enrollado en un palito de caña brava con una tira de algodón.

» **Piedra para pulir**

Pequeños cantos rodados sin ángulos sirven para pulir el engobe antes de pintar las decoraciones y quemar las piezas. También se utilizan conchas de caracoles *churu* como pulidores.

» **Recipientes**

Envases de cerámica utilizados para contener los tintes naturales para el engobe y la pintura de las piezas.

» **Vara de madera**

Un fino tronco de madera, generalmente de vara kaspi, flexible pero resistente, es utilizado para colocar y retirar las vasijas del fuego.



## » Técnicas

*“Tienes que ir con mucha fe a sacar tu arcilla porque vas a trabajarla y tienes la esperanza de que va a salir bien. Si te vas con dudas... ¡nada de dudas! Hay que pagarle a la madre de la greda con el esposo, cuando fuma un mapacho” (Manuela Amasifuén Sangama).*

La técnicas de extracción, preparación, fabricación, decoración, quema y acabado de la alfarería kichwa lamas presentan algunos aspectos rituales, a los que las mujeres se refieren como “secretos” y son considerados fundamentales para obtener buenos resultados.

## » Extracción de la greda

Algunas mujeres usan la greda que encuentran en sus propias chacras pero la mayoría acude a las minas más conocidas. Varios topónimos del lugar llevan los nombres de las tierras para cerámica que contienen (Weiss 1959: 9), como Urku Meto, Sanaku Meto y Centro Meto de arcilla gris, y Mayo Meto de arcilla rojiza. También hay minas en Maceda y Pachilla. Hasta hace unos años, las familias enteras, niños y adultos, iban caminando, llevando caballos y canastas para cargar. Actualmente, van en



carro y recogen cantidades suficientes de arcilla para elaborar un gran número de piezas.

Para sacar greda se requiere respetar el protocolo ritual de relaciones con los seres humanos y con la propia greda, o más precisamente, con la “madre”, su guardián espiritual, identificada con la “madre tierra” o *pacha mama*. Primero, hay que entregar alimentos, maíz, frejoles o arroz a las familias kichwa lamas que viven en los terrenos donde se halla la mina. Segundo, es necesario dirigirse a la “madre” de la greda, puesto que según los pobladores, la arcilla es un ser con un carácter muy especial. Las alfareras explican que “la greda es celosa”<sup>2</sup>. Por tanto, hay que respetar las reglas para evitar que se sienta insultada y se retire del lugar, haciendo que la mina se seque. Por eso, antes de extraer la arcilla se ofrece humo de tabaco y cenizas. Generalmente, los hombres fuman cigarrillos “mapacho”, hechos con tabaco regional, para agrandar a la greda, entierran las cenizas y después proceden a buscarla en la tierra con una vara de caña brava y extraerla con un machete largo.

« Manuela Amasifuén Sangama haciendo rollos o *chunchullis* sobre una batea volteada.

» Estela Sangama Sangama taloneando la arcilla.

2. Esta idea es característica de los pueblos amazónicos del norte peruano, como por ejemplo, los pueblos de la familia lingüística jíbaro.





Sin embargo, la extracción solo será un éxito si también se cumplen otras restricciones rituales. Por ejemplo, la pareja no puede haber tenido relaciones sexuales la noche anterior y las mujeres no pueden estar con la menstruación: "con la menstruación no se puede embarrar la cerámica", explican las mujeres, "porque se rompe la vasija y además se malogra la mina de la greda, el lugar de donde se trae la greda se malogra" (Faiffer Ramírez 2016: 76). Tampoco se

puede sacar greda en un recipiente de plástico o metal. Hay que recogerla con un pate y después pasarla a una canasta o un costal. De otro modo, la próxima vez que se irá a buscar greda, no será posible encontrarla, o la calidad de la greda se dañará, haciendo que las vasijas se quiebren a la hora de quemarlas.

Además, no es conveniente extraer greda durante la *llullu killa*, "luna verde" o, más precisamente, luna creciente, porque se considera que la arcilla está

« Rollos de arcilla, llamados *chunchullis*, que sirven para elaborar las vasijas.

llena de agua. Esta fase lunar está relacionada a los recién nacidos pues es una luna muy "sentimental" y "llora" fácilmente. Por eso, las vasijas hechas con greda extraída durante la "luna verde" lloran, es decir, dejan pasar el agua y gotean constantemente. Durante la luna llena, en cambio, la greda tiene la cantidad de humedad correcta para la alfarería.

#### » Preparación del *shañu* y pisado de la masa de greda

La greda gris y la rojiza traídas de la mina son soleadas por varios días y después dejadas remojando en agua, para que se ablanden y sea posible extraer las piedras pequeñas y las basuras vegetales. Después, se retira el exceso de agua y la arcilla limpia está lista para el *talonsaruy* o taloneado.

El *shañu* se obtiene moliendo pedazos de vasijas rotas hasta que queda un polvo bien fino, que es cernido en un cedazo. El *shañu* de ollas rotas es mezclado con la greda rojiza, para hacer ollas, y el *shañu* de pedazos de tinajas se mezcla con la greda gris.

Para hacer la masa de greda con el *shañu* se utiliza un gran costal o un cuero de vaca extendido en el suelo, con la parte lisa hacia arriba. Se procede por

capas, colocando primero una capa de *shañu* sobre el cuero, después una capa de greda y encima otra capa de *shañu*. Las proporciones son, aproximadamente, dos tercios de greda y un tercio de *shañu*. Entonces, las mujeres comienzan a pisar la mezcla con los pies descalzos, adicionando agua si es necesario, hasta que la masa ya no se adhiera a los talones, lo que se conoce como *talonsaruy* o taloneado. Cuando está lista, la masa es guardada en costales pero debe ser utilizada en un tiempo relativamente corto, antes de endurecer. Como en el caso de la extracción, el taloneado no puede ser realizado cuando la mujer ha tenido relaciones o está con su menstruación porque la greda "celosa" se dañaría.

#### » Extracción de las tierras de colores

La tierra blanca y la amarilla son extraídas de las chacras o cerca de las quebradas. Generalmente, se encuentran lado a lado, cerca a un ojo de agua o puquio. La tierra blanca se extrae durante la "luna verde" y la tierra amarilla en luna llena, porque, como explican las ceramistas, durante la "luna verde" la tierra amarilla está manchada con tierra blanca.



» **Preparación de los materiales para lacrar y sellar**

Las resinas de lacre kaspi y copal sacha deben ser preparadas siguiendo procedimientos técnicos y rituales. Las bolas de resina de copal recolectadas en la selva por los hombres, deben ser hervidas por las mujeres en una olla nueva, moviendo constantemente para ir sacando los desperdicios o basura que contienen, hasta quedar derretidas. El

líquido es vaciado en una hoja de bijao y se obtiene el copal refinado.

Para preparar el lacre, la mujer debe ir mordiendo la resina, extraer con los dientes las basuras que contiene, y soltar el lacre limpio en una olla nueva con agua hirviendo. "Pero tiene su secreto": para que el lacre salga transparente y brillante, la mujer no puede hacer sus necesidades hasta haber acabado, de otra manera el lacre saldrá oscuro y opaco.

« Olla para cocinar. Luego de la quema se frota con pulpa fresca de plátano verde.

» Tintes elaborados con tierra de colores y *yana rumi* o piedra negra.

### » Fabricación de las vasijas

La elaboración de las vasijas procede por etapas, comenzando por la base o *enilla*, continuando con el platillo o *kallanillu*, y después la barriga, o *wiksa*, y el cuello, o *kunka*. El cuello a su vez, termina en la boca, *shimi kara*, y en los bordes, llamados labios o *wira*.

Las alfareras comienzan a elaborar las vasijas sentadas frente a una batea volteada, con las piernas cruzadas en el suelo y todos los ingredientes e instrumentos necesarios a la mano. Tomando un poco de masa de arcilla, hacen una pequeña bola, la aplastan con la palma de la mano contra la batea. De esta manera forman la *enilla* de la vasija. Después, apretando el borde de la *enilla* con los dedos, hacen un borde que servirá para levantar las paredes de la vasija.

Los rollos de arcilla, llamados *chunchullis* son hechos presionando la greda contra la batea de atrás hacia adelante, hasta conseguir el grosor deseado. Los *chunchullis* son pegados a la *enilla* enroscándolos y apretándolos con los dedos. A medida que se agregan más *chunchullis*, la alfarera presta cuidadosamente atención a la forma, la textura y la humedad de las paredes, raspándolas por





« Las vasijas se pintan usando pinceles fabricados con cabellos. En la foto, Margarita Cachique Sangama.

dentro y por fuera con *llunkunas* de diferentes curvaturas, modelándolas con las manos, alisándolas con *llunchinas* y mirándolas por todos los ángulos. La sintonía de sus movimientos con la vasija que está gestando, es fascinante. Se percibe una conexión orgánica que involucra todos los sentidos. Cuando las piezas son grandes, las vasijas son dejadas a secar a medio hacer y el trabajo es retomado cuando las paredes están lo suficientemente fuertes para ser completadas.

Las técnicas de alisado de la superficie varían según el tipo de recipiente. En el caso de las ollas, el alisado es más burdo y, generalmente, la barriga de la vasija lleva una cinta de arcilla decorada con punciones hechas con el borde de la *llunkuna*, a modo de una greca. La boca de las ollas también puede llevar ese tipo de greca. Las tinajas chicheras suelen estar alisadas en el cuello, la boca y los labios, pero la barriga y el platillo tienen la superficie “carachupeada”. Esta técnica consiste en formar con los dedos una superficie rugosa semejante al carapazón de una *carachupa*, o armadillo. Las tinajas aguateras, en cambio, tienen el cuerpo entero alisado.

#### » Engobe y pulido

Las ollas para cocinar no llevan engobe ni pintura. Solamente los tiestos, tinajas, batidoras y demás recipientes no destinados a cocinar alimentos, son decorados con engobe y motivos pintados. Típicamente, las grandes tinajas chicheras solo llevan engobe de tierra amarilla en el cuello alisado, mientras las tinajas aguateras pueden llevar engobe de tierra blanca en el cuello y amarillo en el cuerpo, o llevar engobe de un solo color, sea blanco o amarillo (tierra blanca y amarilla).

#### » Pintado con motivos

Después de pulir las partes cubiertas de engobe, las tinajas, los tiestos, las batidoras y las paneras son pintados con motivos decorativos, llamados “labores”, utilizando un pincel de cabellos y tintes de color negro (yana rumi), rojo (mezcla de tierra blanca con achiote) y blanco (tierra blanca).

#### » Quema

La quema o *kusakuykani* es el proceso más delicado puesto que requiere controlar la velocidad y la temperatura del fuego, el viento y la calidad de la leña. Antes de quemar, las vasijas deben ser

precalentadas con tizones de carbón o mazorcas de maíz carbonizadas. Si es que son colocadas directamente en el fuego, explotan. Se utiliza leña de cetico (*Cecropia sp.*) o de topa (*Ochroma pyramidale*) para hacer el carbón que es colocado dentro de las vasijas y para preparar la parrilla de leña o *shuntu*, sobre la cual se alinean una por una las piezas precalentadas en posición boca abajo. Cuando las piezas están bien instaladas, la parilla es rodeada de leña formando una pira, llamada *urku*, que se enciende formando una llamarada. Cuando se ha consumido la leña, las piezas aparecen con sus nuevos colores. Se les retira del fuego con una vara y se dejan enfriar.

Las mujeres prefieren quemar las vasijas en la tarde, cuando comienza a bajar el calor del sol. Recomiendan no bañarse inmediatamente después de realizar la quema, porque consideran que la alfarera se encuentra vulnerable después de realizar esta delicada operación y si tomase un baño frío podría sufrir una descompensación térmica, enfermarse o sufrir el ataque de algún ser maligno (Faiffer Ramírez, 2016: 76). Todas estas medidas enfatizan la conciencia de la importancia cósmica de la transformación de la greda cruda en tierra cocida, efectuada durante la quema, y tienen

por objetivo asegurar el éxito de la producción de piezas de cerámica duraderas y proteger la salud de la ceramista.

#### » **Lacrado y sellado**

El lacre se aplica directamente sobre la vasija cuando está caliente, lo que permite que se derrita la resina y se reparta homogéneamente sobre la superficie. Solo se aplica el lacre en la parte del cuello con engobe. Algunas tinajas aguateras son enteramente lacradas, dependiendo del gusto de la alfarera, así como los recipientes para preparar ponche. Después de lacrar, los labios, *wira*, de las tinajas y los tiestos son pintados de rojo vivo con semillas de achiote.

El sellado es realizado vertiendo resina de copal dentro de las tinajas con la ayuda de un tronco de situli.

#### » **Acabado de las ollas**

Después de la quema, las paredes exteriores de las ollas para cocinar son frotadas con pulpa fresca de plátano verde o de yuca hasta cubrirlas con una pasta blanca. Este es el adorno característico de las ollas nuevas.



» Precalentamiento de las tinajas chicheras antes de la quema. Comunidad Nativa de Alto Pucallpillo Shanao.





## Diseños

*"La sangapilla es el perfume de la mujer. Florece en agosto. Hay de dos clases, la totora y los granitos cuando está en flor. Eso se pone en tu peineta, o sino en tu tinajón. Guardas con sangapilla tu ropa en la tinaja grande y cuando te la pones trasciende lejos como un perfume que compras. Eso lo pintamos en la tinaja y también el*

*kinko. Es una idea como de greca, como la greca de la blusa nativa. Igualito dibujamos en la tinaja. Se puede hacer de todo modelo acá en el pecho" (Manuela Amasifuén Sangama).*

Los motivos pintados en las vasijas utilizan los tres colores característicos de la región amazónica: negro, blanco y rojo (Bartra del Castillo y Narváez Vargas 2012: 56). Las alfareras explican que



los diseños surgen de su imaginación y varían para cada pieza según su inspiración. Hay dos tipos principales de motivos: las cintas de color uniforme que rodean el cuello o la barriga de las piezas, y las figuras que se distribuyen en la superficie de las vasijas, formando una ronda de motivos. Tradicionalmente, se pintan cuatro figuras, marcando los cuatro puntos cardinales en el contorno de la vasija. Las cintas de color suelen dibujar marcos en la superficie de las vasijas,



en las que las mujeres pintan las rondas de figuras. De esta manera, el cuello y la barriga suelen llevar decoraciones diferentes; o una puede estar decorada y la otra no.

Un punto notable es que la iconografía del cuello y la barriga de las tinajas consiste en motivos que también se encuentran en las pecheras bordadas de las blusas femeninas y los tejidos de algodón hechos por las mujeres pero usados, principalmente, por los hombres.

- » Olla para cocinar.
- « Tinajas aguateras decoradas.



En los tres casos, la alfarería, la costura y el tejido, la decoración con motivos figurativos y no figurativos es un arte femenino. Los motivos principales son las flores acompañadas de ramas y hojas; los productos de las chacras como las plantas de maíz o los tubérculos de sacha papa; y los diseños geométricos característicos<sup>3</sup> de los tejidos de las pretinas

3. Los motivos pintados de la cerámica kichwa lamas de Wayku y de las comunidades aledañas, tienen semejanzas con la iconografía de la

y los *chumbes* tejidos por las mujeres en un telar de cintura.

Las pretinas son cintas para cargar canastas ceñidas a la frente y los *chumbes* son fajas usadas por los hombres amarradas en el estómago. Se considera que si un hombre carga peso sin la protección de un *chumbe*, sus vértebras y órganos internos podrían salirse

alfarería de Chazuta, descrita por Bartra del Castillo y Narváez (2012).



del lugar. La técnica de tejido de pretina más utilizada para pintar las piezas de alfarería es el diseño en zigzag llamado *kinko*. Este está asociado al zigzag de las montañas y del curso de los ríos, y también a las grecas y volantes de las blusas femeninas. La presencia del *kinko* en la cerámica señala la centralidad de este motivo en la concepción kichwa lamas del territorio montañoso y del cuerpo de hombres y de mujeres, como subrayan Bartra del Castillo y Nárvaez Vargas en el caso de la iconografía de Chazuta

(2012). Las alfareras también pintan en las vasijas algunos diseños o “labores” de los *chumbes* como *zapallo moro* (semillas de zapallo).

*“Para que quede bonito se pinta la vasija, el diseño que una quiera: flores, mariposas, pescaditos. Son ‘pintashas’” (Celia Amasifuén Siranahua).*

Tradicionalmente, las mujeres explican que pintan “las rositas que florecen para

« Ceramistas de la Comunidad Nativa de Alto Pucallpillo Shanao cargando una tinaja chichera hacia el lugar de la quema.

la fiesta de Santa Rosa". Algunas son plantas aromáticas como la sangapilla, que las mujeres llevan en el cabello a modo de perfume. Otras plantas encarnan la fuerza de renovación de la mujer:

*"Siempre me decía mi abuelita: 'la mujer tiene que ser como el ají'. Tener tu marido, tener tu hijo, pero siempre debe arreglarse, no descuidarse. El ají crece, desarrolla, florece, da su fruto. Termina el fruto, otra vez florece, otra vez da fruto" (Manuela Amasifuén Sangama).*

También se pintan plantas usadas en el chamanismo y consideradas "maestras" debido a su gran poder cosmológico, como la flor del toé (*Brugmansia arbórea*), del chiric sanango (*Brunfelsia gradiflora*) y del ajo sacha (*Alliaceum mansoa stendleyi*). Otras son plantas medicinales, como la mora, considerada depurativa de la sangre, la renaca panga que es preparada para tomar "purgas", o la rosa sisa que sirve para bañar a los bebés y curarlos del mal de ojo. También se pintan plantas utilitarias, como la palmera calzón panga, usada para cubrir las canastas de carne que los hombres montaraces traen para sus esposas; o la *ushpa* rosario, usada para hacer artesanías.

## » Procesos de transmisión

*"Sabiendo hacer toda clase de ollitas, tiestitos y tinajitas, vives sin pena. No sabiendo, no te vas a casar", así me decía mi mamá. '¡Si tú no sabes hacer nada, no vas a ir a bailar!'" (Matilde Sangama Guerra).*

El aprendizaje de la cerámica continúa siendo parte de la crianza de las niñas en Wayku y las comunidades kichwa lamas de los alrededores. Desde la primera infancia acompañan a sus madres y abuelas en sus tareas diarias y, a partir de los siete años, aprenden a confeccionar sus propios tiestos. El aprendizaje se basa en la observación y la imitación activa. Las niñas juegan haciendo tiestos y después se divierten comiendo en ellos. A los nueve o diez años comienzan a hacer ollas y cuando llegan a la pubertad, aprenden a hacer las tinajas aguateras y chicheras más delicadas. Las mujeres adultas les dan algunas explicaciones, pero el principio principal de enseñanza es incentivar la experimentación propia, "arreglar" las vasijas mal hechas frente a las niñas y, a veces, castigarlas, amenazando a las adolescentes con prohibirles que vayan a bailar en las fiestas para las cuales se está haciendo la cerámica.

*"Para aprender a hacer tiestos, se toma su caldo de la greda. Cada uno que va haciendo su tiesto tiene su agua al costado, donde mete su mano. Se va lavando lo que agarra la llunkuna y la cascarita de plátano. Se va haciendo su agüita y se va tomando con una cuchara para criar la habilidad" (Celia Amasifuén Siranahua).*

El proceso de aprendizaje también tiene por objetivo desarrollar una relación íntima entre la greda y la niña por medio del consumo del agua en que la aprendiz limpia los instrumentos para raspar y alisar sus piezas de cerámica. De esta manera, la muchacha ingiere los restos de arcilla de las primeras piezas que ella misma formó y los guarda como una memoria indeleble dentro de su cuerpo. Se considera que esta incorporación de la arcilla favorece que la muchacha desarrolle sus habilidades de alfarera.

Junto con las técnicas de extracción, preparación, confección, pintado, quema y acabado de la cerámica, las niñas aprenden de sus mayores actitudes de paciencia, perseverancia y organización necesarias para completar grandes cantidades de tiestos, los cuales son realizados de manera individual, y de tinajas chicheras de gran tamaño,

que requieren la colaboración de varias mujeres. Este trabajo colaborativo es llamado *maki maki*, "mano con mano", cuando se trata de un emprendimiento que solo involucra a dos o tres mujeres, y de *choba choba*, "cabello con cabello", cuando incluye a más trabajadoras. La idea de juntar los cabellos, o "trenzarlos" en una sola fuerza, también se aplica a otros tipos de trabajos que reúnen a toda la comunidad y que son de beneficio común. Es decir, a través de la cerámica se imparten conocimientos sociales fundamentales para el desarrollo de redes de ayuda mutua y sentimientos de pertenencia a la familia y la localidad. Al mismo tiempo, el ejercicio de la cerámica enseña posturas corporales que tienen repercusiones en la salud femenina a largo plazo, como permanecer sentada con las piernas cruzadas o estiradas y la espalda recta durante varias horas, fortaleciendo la musculatura del abdomen. Este ejercicio prepara el cuerpo femenino a sobrellevar las dificultades del embarazo y realizar todas las actividades domésticas y agrícolas que sustentan la autonomía productiva y la salud de las mujeres kichwa lamas hasta la vejez.

» Las mujeres llevan diseños de flores en la pechera y en las tinajas y pañuelos coloridos amarrados a la cintura.





## Género

*"La mujer es como la flor de pakunga<sup>4</sup>, una vez que corre el viento vuela hasta dónde la lleve. La mujer es igual. Una vez que el hombre te hace huir de tu casa, te vas a donde te lleve" (Téofila Guerra Cachiue).*

El aprendizaje de cerámica también continúa siendo un aspecto crucial de la preparación para el matrimonio, concebido como la unión de dos personas criadas

con habilidades diferentes y complementarias y, también, la unión de dos familias que a partir de la creación de la nueva pareja forman redes de visitas y celebran juntas las fiestas. Hasta el día de hoy, se considera que una mujer debe saber hacer cerámica, en grandes cantidades, para poder casarse, mantener un hogar donde criar a los hijos y donde celebrar las fiestas junto con las demás parejas del lugar. Actualmente, el deseo de realizar estudios secundarios y superiores, conduce a muchas jóvenes a emigrar a Tarpoto o Lima. Algunas se casan y residen en las grandes ciudades, pero acostumbran regresar para las fiestas y continúan

4. Probablemente, diente de león (*Taraxacum officinale*).

valorando la producción de loza nueva. Además, la escuela también ha generado nuevas ocasiones para festejar con loza nueva. Por ejemplo, cuando los hijos e hijas terminan la secundaria, la fiesta de promoción es celebrada estrenando tinajas y tiestos.

Tradicionalmente, los matrimonios también siguen el ciclo anual de las festividades. Las bodas, o *funsysa*, se celebran junto con los carnavales, en febrero, y son consideradas las ocasiones más importantes durante las cuales la novia y su familia producen grandes cantidades de loza nueva. Además, todas las mujeres invitadas a la fiesta llegan al banquete trayendo agua fresca en sus propias tinajas para ayudar a las mujeres anfitrionas con la pesada tarea de acarrear agua. Por tanto, en cada boda, las mujeres de la zona tienen la oportunidad de demostrar sus habilidades de alfareras.

Los noviazgos, por otro lado, suelen iniciarse durante la fiesta de Santa Rosa, en agosto, cuando los pobladores del territorio kichwa lamas se juntan para bailar en las plazas de Wayku. Allí, las muchachas y los muchachos de comunidades distantes se conocen, se “miran”, como suelen decir las mujeres, se enamoran y deciden fugarse juntos. Tradicionalmente, la pareja se va a un lugar lejano.

Permanece escondida durante unos cinco días y vuelve a presentarse ante los padres de la novia. Entonces, el muchacho expresa el deseo de casarse y se dispone a recibir el “castigo” de su futuro suegro por haber huido con su hija. Este castigo consiste en palabras de consejo y en algunos golpes de chicote en la espalda, que el joven debe de aguantar sin chistar. Enseguida comienzan los preparativos para la boda que sucederá en febrero, en los carnavales siguientes.

Después del matrimonio, la mujer se va a vivir a la comunidad de su esposo donde tiene que acostumbrarse a convivir con su suegra y sus cuñadas y aprender a usar la greda del lugar. Cuando regresa de visita a su casa natal, lleva greda de regalo y las vasijas que confeccionó en su nueva residencia. De esta manera, la greda circula a través del territorio kichwa lamas y las mujeres renuevan constantemente sus conocimientos y técnicas, transportándolos de lugar en lugar.

#### » Dimensiones cosmológicas de la cerámica

Las actitudes sociales y corporales entrelazadas en la cerámica son también inseparables de los secretos rituales que permiten que las niñas aprendan a relacionarse con la tierra en sintonía sensorial

Rosenda Sangama »  
Tuanama haciendo tinajas  
aguateras en la comunidad  
de Alto Pucallpillo.







y espiritual. Estos conocimientos rituales, que las mujeres kichwa respetan sigilosamente, muestran que, según su concepción, la greda no es un mero recurso utilitario sino una dádiva de un poderoso ser del cosmos. La “madre” de la greda mantiene relaciones primordiales con los cuerpos de los astros y de los humanos, regulando los ciclos del calendario y los comportamientos más íntimos de las parejas kichwa lamas.

Los secretos manifiestan también la conexión profunda entre la cerámica y los ciclos de la vida y la muerte. Así como la alfarería es inseparable del calendario de las fiestas que celebran la vida, la abundancia de las cosechas y las uniones matrimoniales, esta actividad no debe realizarse en caso de fallecimiento de un familiar cercano. Este es un acontecimiento imprevisto que interrumpe el calendario de festividades. Si una mujer se entera de la muerte de un pariente cuando está confeccionando cerámica, debe cubrir las vasijas a medio hacer con un paño, tomar un baño y prepararse para los funerales. Esta es una regla de luto femenino que puede durar hasta tres meses después del fallecimiento. Los velorios, que pueden durar varios días y congregan a mucha gente, son oportunidades durante las cuales las sobras de la loza de las fiestas anteriores son

reutilizadas. Se considera que si una mujer continuase confeccionando cerámica, no respetando el luto, esto ocasionaría la muerte de más miembros de la parentela.

De esta manera, el ciclo de la alfarería que sale y vuelve a la tierra, utilizando el polvo de las vasijas de los antepasados para hacer masa de greda fresca, acompaña los eventos previsibles e imprevisibles del tiempo, los trabajos, las fiestas y las muertes, de los seres humanos que obtienen de la tierra todos sus alimentos y también las ollas, tinajas y las vasijas para prepararlos, compartirlos y disfrutarlos, celebrando alegres o llorando a los muertos.

Como la vida humana, las piezas de cerámica son frágiles y se quiebran fácilmente. Tal vez sea por eso que son necesarios tantos cuidados. Pero, así como las mujeres le enseñan a sus niñas y nietas a transformar la greda y hacer vasijas duraderas, también le enseñan a sus ollas a cocinar. Dicen que para que las ollas nuevas “aprendan a cocinar rápido los frejoles”, la primera vez que se ponen al fuego no se debe de colocar agua fría dentro. Primero, hay que hervir los frejoles en una olla vieja. Cuando están a medio hacer, se retiran en la olla por estrenar para calentarla. De esta manera, no solo cocinará más rápido sino durará mucho tiempo sin quebrar.

« Quema de una tinaja.

» Tinajas para chicha y ollas para cocinar.





## Repertorio

### » Tinaja chichera – *hatun puyñu*

Las tinajas chicheras son utilizadas para fermentar la chicha de maíz para el día a día y las fiestas. Sus dimensiones varían entre los 40 y los 90 cm de diámetro. Se dice que la chicha en tinaja fermenta rápido y fuerte, mientras que la chicha en balde de plástico demora en fermentar. Después de usarse en las fiestas, las tinajas grandes sirven para guardar ropa y otras pertenencias. También sirven para guardar las semillas de frejol y maíz, después de soplarlas con tabaco para que se mantengan sanas.

### » Tinaja aguatera - *yakutera puyñu*

Las tinajas aguateras son utilizadas diariamente para recoger agua directamente de los ojos de agua, llamados *puquios*, cargarla y para guardarla fresca en casa. Se dice que si una mujer saca agua del *puquio* con una vasija de plástico y metal, la “madre del agua”, *yaku mama*, se molesta y la fuente puede secar. Por tanto, es necesario sacar agua con tinaja o con pate.

### » Olla para cocinar – *manka*

Actualmente la mayoría de las ollas utilizadas diariamente son de aluminio, pero

« Tiestos con comidas tradicionales de la zona.

las ollas de barro son usadas cuando se desea cocinar algo particularmente sabroso, como frejoles, el caldo de gallina, las larvas de suri (*Calandra palmarum*), los cangrejos de río o los hongos que diversifican la culinaria diaria. Las ollas grandes, llamadas *hatun metu*, pueden llegar a tener 90 cm de diámetro. Algunas ollas son usadas especialmente para preparar el “sopacho”, o mazamorra de plátano verde para las grandes fiestas.

» **Batidora**

Las batidoras son usadas para batir las claras de huevo para preparar biscochos de harina de maíz, característicos de las fiestas de San Juan y San Pedro. No son usadas para cocinar, por eso llevan egobe, pintura y lacre.

» **Tiesto - kallana**

Los tiestos (cuencas y platos), llamados *kallanas*, continúan siendo utilizados principalmente para servir la sopa. Algunos tiestos pequeños son especialmente usados para servir el ají que sazona las comidas kichwa lamas.

» **Mokawa**

Son cuencas con bordes redondos utilizadas para servir la chicha de maíz y el masato.

» **Tostadora**

Llamadas *kamichana*, las tostadoras sirven para tostar diversas semillas, como maní o maíz.

» **Panera y porta huevos**

Son piezas destinadas principalmente para la venta a las poblaciones mestizas. Las hueveras tienen forma de una gallina empollando.

» **Miniaturas**

Generalmente, son reproducciones miniatura de batidoras, pintadas, con un diámetro de 8 cm, aproximadamente. Son confeccionadas para la venta a los turistas pero también son utilizadas como juguetes para los niños.

» **Floreros y nuevas creaciones**

El turismo ha incentivado la creación de nuevas piezas como floreros y fuentes pintadas, principalmente, con motivos florales.













» Tinaja chichera. 47 cm diámetro x 29 cm alto



» Tinaja aguatera. 40 cm diámetro x 26 cm alto



» Tinaja aguatera. 30 cm diámetro x 25 cm alto





» Tinaja aguatera. 35 cm diámetro x 30 cm alto



» Tinaja aguatera. 40 cm diámetro x 25 cm alto



» Tinaja aguatera. 39 cm diámetro x 24 cm alto



» Tinaja aguatera. 38 cm diámetro x 20 cm alto





» Tinaja aguatera. 38 cm diámetro x 20 cm alto





» Manka. Olla para cocinar. 15 cm diametro x 13 alto



» Manka. Olla para cocinar. 36 cm diametro x 28 cm alto

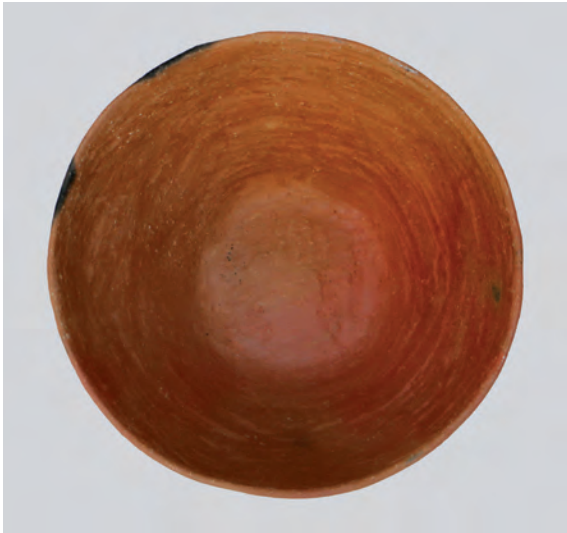


» Manka. Olla para cocinar. 60 cm diámetro x 40 cm alto





» Batidora. 25 cm diámetro x 21 cm alto



» Tiesto-kallana. 18 cm diámetro x 6 cm alto





» Tiesto-kallana cubierto con copal. 31 cm diámetro x 5 cm alto



» Nuevas creaciones. Plato pintado. 32 cm diámetro x 5 cm alto



» Nuevas creaciones. Plato pintado. 32 cm diámetro x 5 cm alto



» Nuevas creaciones. Plato pintado. 32 cm diámetro x 5 cm alto



» Gallina porta huevos. 30 cm ancho x 20 cm alto











» Nuevas creaciones. Jarras. 17 cm diámetro x 30 cm alto (izquierda). 17 cm diámetro x 27 cm alto (derecha)





» Nuevas creaciones. Florero. 15 cm diámetro x 35 cm alto



» Mokawa. 20 cm ancho x 7 cm alto





## » BIBLIOGRAFÍA

DE LA RIVA HERRERA, Martín (2003). *La conquista de los motilonos, tabalosos, maynas y jíbaros*. Iquitos: CETA.

MÉNDEZ GUERRERO, Manuel (2010). *El arte de la cerámica lamista. Manual práctico*. Madrid: Asociación Exterior XXI.

BARTRA DEL CASTILLO, Juana y NARVÁEZ VARGAS, Luis Alfredo (2012). *Chazuta: arte ancestral*. Tarapoto: Gobierno Regional de San Martín.

FAIFFER RAMÍREZ, Gladys (2016). "Testimonios de las mujeres indígenas". En: FAIFFER RAMÍREZ, Gladys y BELAUNDE, Luisa. *Mujer, biodiversidad y seguridad alimentaria en las comunidades kechua-lamas*. Lima: Waman Wasi-PRATEC, pp. 69 -78.

FAIFFER RAMÍREZ, Gladys y BELAUNDE, Luisa (2016). *Mujer, biodiversidad y seguridad alimentaria en las comunidades kechua-lamas*. Lima: Waman Wasi-PRATEC.

PANDURO, Rider y RENGIFO, Grimaldo (2001). *Montes y montaraces: la visión del bosque en los kechua-lamas: una aproximación*. Lima: PRATEC.

PRATEC – Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas (2001). *Crianza del monte en los kechua-lamas*. Lima: PRATEC-Asociación Choba-Choba.

RENGIFO VÁSQUEZ, Grimaldo (2009). *El retorno de la naturaleza: apuntes desde la cosmovisión kechua-lamas*. Lima: PRATEC.

RENGIFO VÁSQUEZ, Grimaldo (2010). *Los caminos de la sal: el regreso al territorio excluido*. Lima: PRATEC.

SANDOVAL, José; LACERDA, Daniela; ACOSTA, Oscar; JOTA, Marilza; ROBLES-RUIZ, Pablo, et al. (2016). "The genetic history of the Peruvian Quechua Lamistas and Chankas: Uniparental DNA patterns amongs autochthonous Amazonian and Andean populations". En: *Annals of human genetics*, n. 80, pp. 88-102.

SANTOS GRANERO, Fernando (2003). "Don Martín de la Riva Herrera y la conquista de los Motilonos, Tabalosos, Maynas y Jíbaros". En: *De la Riva Herrera. La conquista de los motilonos, tabalosos, maynas y jíbaros*. Iquitos: CETA, pp. 11-49.

SCAZZOCHIO, Françoise (1981) "La conquête des Motilonos du Huallaga au XVIIe e XVIIIe siècle". En: *Bulletin de l'Institut Français d'Études Andines*, n. 3-4, pp. 9-111.

SCHJELLERUP, Inge et al. (2001). *Wayko-Lamas: la gente y la biodiversidad*. Cusco: Centro Bartolomé de las Casas.

SORIA RODRÍGUEZ, Waldemar (2004). *Relatos históricos de Lamas* (edición corregida y aumentada). Tarapoto: Gobierno Regional de San Martín-Municipalidad Provincial de Lamas.

WEISS, Pedro (1959). "Los lamas son un pueblo misterioso y legendario que vive en el Huallaga". En: *Perú Indígena*, vol. VIII, n. 18 y 19.





La comunidad Wayku se asienta al suroeste de la provincia de Lamas, en la región San Martín. En esta localidad, se elaboran artesanalmente tinajas utilizadas para fermentar chicha o guardar agua, así como ollas para cocinar y *kallanas* para servir alimentos, todas las cuales mantienen un uso tradicional que ha perdurado por siglos. Esta publicación, cuarta de la serie *Ruraq maki. Repertorios*, describe el proceso de elaboración y el uso de estas vasijas, buscando difundir los saberes y costumbres que han permitido su continuidad, transmisión intergeneracional y creatividad actual.

# RURAO MAKI REPERTORIOS



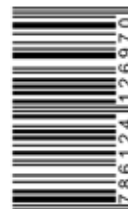
PERÚ

Ministerio de Cultura



MUSEO  
NACIONAL  
DE LA  
CULTURA  
PERUANA

QHAPAQ  
ÑAN  
PERÚ  
sede  
nacional



9 786124 112697 0