

UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS

FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS

UNIDAD DE POSTGRADO

**Estudio etnobotánico del distrito de Marca, Recuay -
Ancash**

TESIS

para optar el título de Magíster en Botánica Tropical

AUTOR

Próspero Rudecindo Gamarra Gómez

ASESORA

Esther Cox Ramos

Lima, Perú

2012

Dedico esta Tesis a los pobladores del distrito de Marca; y con profundo sentimiento naturalista, a los estudiosos de mi tierra natal, donde pasé los mejores momentos de mi infancia y juventud, al lado de mis queridos padres: Diógenes Alfonso Gamarra Padilla y Beatriz Gómez Tolentino de Gamarra.

AGRADECIMIENTO

Durante mis viajes de estudios al distrito de Marca, he contado con la valiosa colaboración de los señores: Porfirio Luis Villafane, Carmen Carrión Garro, Basiliano Cueva Quispe, Froebel Cueva Gamarra, Eliseo Flores Lázaro, Odilón Bejarano Barrientos, Doris Irma Gamarra Gómez y Lucilo Yacupoma Rodríguez y José Luis Álvarez Campos, quienes nos acompañaron y nos proporcionaron información y sugerencias en los trabajos de campo. Las autoridades del Municipio de Marca, los dirigentes de la Comunidad Campesina “San Lorenzo de Marca” y otras personas del lugar me han brindado comprensión y apoyo significativo. A todos ellos les deseo expresar mi agradecimiento.

A las autoridades de la Facultad de Ciencias Biológicas de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos y la Unidad de Postgrado correspondiente. A los profesores: Dra. Emma Cerrate Valenzuela Vda. de Ferreyra, Dra. Magda Chanco Estela, Dra. Elida P. Carrillo Fuentes, Dra. Bethy G. Millán Sánchez, Mg. Asunción Cano Echevarría, Mg. Haydeé Montoya Terreros, Mg. Dominga Iparraguirre León y Mg. Joaquina A. Albán Castillo, por sus valiosas sugerencias y correcciones durante la redacción de esta tesis. De manera especial a la Mg. Esther Cox Ramos, por su asesoramiento.

Al Instituto de Investigación de la UNE, que financió parte del costo de esta investigación.

A mi señora madre y hermanos, a mi esposa e hijos, por su comprensión y constante apoyo.

Mi gratitud y mil gracias a todos ellos.

CONTENIDO

AGRADECIMIENTO	ii
RESUMEN	vi
ABSTRACT	vii
I. INTRODUCCIÓN.....	01
1.1 Objetivos de la Investigación	03
1.2 Antecedentes	03
1.3 Visión Panorámica del Distrito de Marca	07
1.3.1 Ubicación Geográfica	07
1.3.2 Arqueología, Cosmovisión e Historia	18
1.3.3 Actividades de Subsistencia	36
II. MATERIAL Y MÉTODOS	44
2.1 Materiales	44
2.2 Metodología	44
III. RESULTADOS	51
3.1 Calendario Etnobiológico	51
3.2 Categorías de uso de las plantas	60
3.3 Otras actividades relacionadas con el uso de las plantas	105
3.4 Interrelaciones hombre-planta-ambiente	116
3.5 Nomenclatura Vernacular y Clasificación de las especies vegetales del distrito de Marca	135
IV. DISCUSIÓN	141
V. CONCLUSIONES	152
VI. RECOMENDACIONES	154
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	156
ANEXOS	166
Anexo N° 01: Tabla N° 11 Principales instrumentos de labranza en el distrito de Marca .	167

Anexo N° 02:	Tabla N° 12 Lista de las especies vegetales en orden alfabético de sus nombres vernaculares y/o vulgares que se conocen en el distrito de Marca	169
Anexo N° 03:	Tabla N° 13 Lista de las especies vegetales en orden alfabético de sus nombres latinos y su principal uso del distrito de Marca	179
Anexo N° 04:	Tabla N° 14 Lugares designados con nombres de plantas	189
Anexo N° 05:	Mitos y leyendas	192
Anexo N° 06:	Bebidas y comidas típicas del distrito de Marca.....	194
Anexo N° 07:	Descripción de las principales festividades del distrito de Marca	209
Anexo N° 08:	Tabla N° 15 Calendario de fiestas religiosas y civiles del distrito de Marca.....	237
Anexo N° 09:	La ganadería y su relación con las plantas	239
Anexo N° 10:	Los juegos en el distrito de Marca.....	242
Anexo N° 11:	Tabla N° 16 Lista de objetos etnobotánicos.....	247
Anexo N° 12:	Tabla N° 17 Rangos de credibilidad de la información colectada.....	249
Anexo N° 13:	Glosario	251
Anexo N° 14:	Ficha de registro etnobotánico de las plantas medicinales del distrito de Marca	261
Anexo N° 15:	Tabla N° 18 Relación de personas encuestadas en el distrito de Marca..	262

RESUMEN

El trabajo hace referencia a la Etnobotánica del distrito de Marca, provincia de Recuay, departamento de Áncash. Constituye un estudio etnográfico.

Los pobladores de Marca tienen una cosmovisión basada en los sistemas cíclicos y bilineal andinos de la naturaleza que les permite conocer las plantas de su ambiente en estrecha relación con sus actividades económicas, sociales, culturales, religiosas y mágicas. Conservan algunos métodos y prácticas tradicionales para el cultivo, transformación y uso adecuado de los recursos vegetales, siendo los más importantes los andenes, tsacmakí (barbecho), shatsikí (majadeo), machikí (cuidado de los cultivos), cultivos asociados, rotación de cultivos y huertos familiares.

Se ha colectado y estudiado 334 especies vegetales de valor económico, determinadas por sus nombres vernaculares, en su mayoría en lengua nativa, con 88 familias; de las cuales la familia ASTERACEAE ocupa el primer lugar con 44 especies, la familia FABACEAE el segundo lugar con 26 especies, la familia SOLANACEAE el tercer lugar con 22 especies y la familia POACEAE el cuarto lugar con 20 especies.

Las plantas de este distrito tienen 19 categorías de uso, destacándose en orden de importancia las alimenticias, ornamentales, medicinales y de pastos y forrajes.

ABSTRACT

The work is referred to Ethnobotany on the district of Marca, Recuay in Áncash. This work constitutes an ethnography study.

People of Marca have a Cosmo vision based upon the bilinial and cyclic Andean nature systems that lets them learn about plants of their own local environment in close relation to their economical, social, cultural, religious and magic activities. They, yet, preserve some traditional methods as well as techniques for cultivating, transformation and adequate utilization of their vegetables resources being the most important of them the agricultural systems of andantes, tsacmakí, shatsikí, Machikí, associated cultivates, rotation on them and familiar orchards.

It has been collected and studied 334 vegetables of species of economic value, completely determined by their own vernacular names, most of them in native language with 88 families; from which the ASTERACEAE family occupies the first place with 44 species; the FABACEAE in second place with 23 species; the SOLANACEAE in third place with 22 species and POACEAE in fourth place with 20 species.

The useful plants have 19 categories to be used, in which it is emphasized for its importance the nourishing ones, the ornamentals, medical plants and pasture and forage.

I. INTRODUCCIÓN

La presente investigación se inició en el curso de la asignatura de Etnobotánica Avanzada a cargo de la doctora Enma Cerrate Valenzuela de Ferreyra, en el año 1991. En ese año se desarrolló el trabajo intitulado *Datos Etnobotánicos del Distrito de Marca, Recuay - Áncash*, con el asesoramiento de la doctora Cerrate.

En la cultura occidental, 77 años después de Cristo, Dioscórides, como médico al servicio del ejército de Nerón, obtuvo muchos datos sobre las plantas. En la cultura Andina encontramos evidencias aún más antiguas sobre el conocimiento y uso de las plantas, como el grabado lítico de la cultura Chavín donde un amauta muestra una planta de *Echinopsis pachanoi* (Britton & Rose) Fiehrich & G. Rowley, las fibras vegetales tejidas de los fardos funerarios de la cultura Paracas y los granos de “maíz” *Zea mays* L. “fréjol” *Phaseolus vulgaris* L., son muestras botánicas que encontramos en todas las tumbas pre-incas e incas, que nos obligan a meditar sobre los orígenes de algunos conocimientos botánicos que tenían su base en prácticas religiosas ancestrales y la relación del hombre con las plantas y su entorno.

Los pobladores del distrito de Marca son herederos de un rico legado cultural de sus antepasados, que agrupados en los antiguos ayllus de Chaupis Marca, Jaca Marca, Párac Marca y Pircay Marca, dieron origen a un largo proceso de adquisición de conocimientos, uso y manejo de las plantas de la sub región Vertiente Occidental del Departamento de Áncash.

En su afán de perfeccionar la agricultura, los pobladores de Marca construyeron andenes en las superficies pendientes de los cerros, reservorios estratégicamente ubicados y canales de irrigación que facilitaban la distribución del agua en las distintas zonas agrícolas. Además, se observan vestigios de centros ceremoniales y observatorios astronómicos.

Los antiguos pobladores de Marca tuvieron siempre la predilección por el cultivo del “maíz” *Zea mays* y de la “papa” *Solanum tuberosum* L. subsp. *andigena* (Juzepczukii & Bucasov) Hawkes, como plantas alimenticias de primer orden; “rocoto” *Capsicum pubescens* “tsintsu” (“huacatay”) *Tagetes minuta* L., “yacu tsintsu” *Tagetes elliptica* Smith. y “yacu muña” *Minthostachys mollis* (Kunth) Griseb, como condimentos. Para otros fines, como mágico religioso el “mitoqllu” *Echinopsis pachanoi* (Britton & Rose) H. Friedrich & G. D. Rowley; para madera el “kisuar” *Buddleja incana* R & P.; y “qantu” (cantuta”) *Cantua buxifolia* Juss., como ornamental; “orqu wanarpo” *Jatropha macrantha* M. Arg. y “china wanarpo” *Cnidocolus peruvianus* (M. Arg.) Macb., como afrodisiacos, entre otras plantas.

En toda sociedad y época cada grupo humano tiene su propia manera de usar las plantas, que incluye casi todos los aspectos de la cultura: idioma, historia, tradiciones y ambiente habitado. Estos conocimientos, tradiciones y costumbres cambian con el tiempo, pero la ventaja de los pobladores del distrito de Marca, es que hablan el quechua y mantienen algunos conocimientos peculiares sobre la nomenclatura y la clasificación de las plantas de la región. También mantienen técnicas ancestrales de cultivo, uso, manejo, transformación y conservación de los alimentos de origen vegetal y otros recursos naturales de la región. Cotidianamente y en ocasiones especiales, como en las festividades religiosas, los pobladores emplean las plantas de su entorno con gran cariño y acierto.

La etnobotánica del distrito de Marca tiene importancia en la necesidad de rescatar los conocimientos y las prácticas tradicionales, como los sistemas de huertos, cultivos asociados, conservación de los alimentos, preparación de platos típicos sobre todo con hortalizas y frutos silvestres, preparación del cuajo para elaborar el quero, construcción de trampas para cazar ratones, zorrinos, zorros y pájaros que perjudican los cultivos, construcción de mangos de herramientas e instrumentos de labranzas así como de los juguetes; tratamiento de las enfermedades y otras actividades inherentes a la interrelación hombre – planta – naturaleza.

1.1 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

Objetivo General: Realizar el estudio etnobotánico del distrito de Marca.

Objetivos Específicos:

1. Realizar el inventario etnobotánico de las especies vegetales empleadas por los pobladores del distrito de Marca.
2. Conocer los métodos tradicionales de conservación de los recursos y la forma como perciben su mundo vegetal los pobladores del distrito de Marca.

1.2 ANTECEDENTES

INVESTIGACIONES REALIZADAS

GÓMEZ (1966) registró 317 especies agrupadas en 220 géneros y 64 familias con 128 nombres vernaculares de fanerógamas.

GAMARRA y GÓMEZ (1992) señalan que el wipi es un instrumento ancestral de medida de peso que se usa en el distrito de Marca desde tiempos inmemoriales. Se construye con la madera de “chachacoma” *Escallonia resinosa*, “kisuar” *Buddleja incana*, “lucmash” *Prunus rigida*, “mucti” *Hesperomeles cuneata*, “paucash” *Cervantesia tomentosa*, “qalapacho” *Myrcianthes quinqueloba* y “ráwaq” *Kageneckia lanceolata*, entre otras especies que tienen madera dura. Se usa para pesar “algodón”, lana, madejas de hilo y tejidos. Los principios físicos en los cuales se basa su funcionamiento son: la palanca de brazos desiguales y el equilibrio de momento de fuerzas.

ESPINOZA (1997) manifiesta que Arahua no tiene una etnobotánica propia, porque carece de cultura e idioma propias, sin embargo los pobladores utilizan las plantas para su sustento. Ha colectado 163 especies útiles, de los cuales 24.39% son alimenticios, 14.63% medicinales; 15.85% rituales, 11.38% forrajes; 8.13% combustibles; 4.07% para cerco; 4.06% ornamentales; 3.66%

maderables; 7.31% mágicas; 1.63% para construcción de viviendas y 3% para otros usos.

ALBÁN (1998) trata sobre el conocimiento etnobotánico, florístico y de distribución que posee la comunidad campesina de Pamparomás, en relación al uso de la flora nativa e introducida. Informa sobre la sinonimia vernacular de los diferentes nombres atribuidos a las especies vegetales según la concepción tradicional y en relación a sus usos. Hace un reporte de 98 familias de plantas vasculares, 361 géneros y 747 especies. Registra un total de 418 plantas empleadas representadas en 21 categorías de uso. Recopila 403 nombres vernaculares. Sostiene que la comunidad campesina de Pamparomás conserva aún el conocimiento del uso de sus plantas para la alimentación, tratamiento de sus enfermedades y subsistencia en general.

COX (1998) manifiesta que los pueblos de Huaylas y Santo Toribio tienen arraigado conocimiento de su flora nativa, lo cual se comprueba con los nombres quechuas que se mantienen vigentes; hasta la actualidad, registra 192 plantas entre cultivadas y silvestres, incluidas en 65 familias entre las que destacan las Asteraceae, Solanaceae, Poaceae, Lamiaceae, Cucurbitaceae y Fabaceae que se emplean como alimenticias, medicinales, rituales ceremoniales, industriales y como forraje para el ganado.

LEÓN (1999) señala que la principal actividad de subsistencia de los pobladores de Huasahuasi es la agricultura y sus principales cultivos son: la "papa" *Solanum tuberosum* L. subsp. *andigenum* que utiliza el 80% del terreno; "maíz" *Zea mays* que utiliza el 10% y hortalizas que utilizan otros 10%. En este distrito se han determinado 115 especies vegetales de valor alimenticio, medicinal, agroforestal, maderable, combustible, construcción, herramientas de labranza, sazoadores, forrajes, aromáticas, rituales, tintes confección de utensilios, sustitutos de jabón, fasciolicida, pesca y protectoras.

GAMARRA (2000) hace referencia a 16 especies de árboles nativos de importancia económica del distrito de Marca, de las cuales 9 especies se citan por

primera vez para el distrito. La especie más importante es el “aliso” *Alnus acuminata* H. B. K. subsp. *acuminata*.

FERRER (2001) al referirse sobre la jarapuklla señala que ésta es una selecta pieza de la literatura ancashina que se ejecuta a manera de juego de adultos en tiempo de la cosecha de maíz.

DEFINICIÓN DE ETNOBOTÁNICA

POWERS (1875) utilizó el término botánica aborígen como predecesor de la etnobotánica.

HARSHBERGER (1895) señaló que la etnobotánica es “el estudio de las plantas usadas por pueblos primitivos y aborígenes”.

SCHULTES (1941) menciona que: “La etnobotánica, en su más amplio sentido, es el estudio de las relaciones que existen entre el hombre y su ambiente vegetal... y ... en su sentido más restringido, se ha considerado solamente como el estudio del uso de las plantas cultivadas y silvestres por los pueblos primitivos, usualmente los aborígenes...” (op. cit.).

JONES (1941) define la etnobotánica como una unidad de estudio ecológico especializado en la interrelación del hombre y el mundo vegetal (ob. cit.).

BARRERA (1975) manifiesta que: “La etnobotánica es el campo interdisciplinario que comprende el estudio e interpretación del conocimiento, significación cultural, manejo y usos tradicionales, de los elementos de la flora. Al decir tradicionales, queremos indicar que dichos conocimientos, valor cultural, manejo y usos, han sido hecho suyos y transmitidos a través del tiempo por un grupo humano caracterizado por su propia cultura. La raíz etnos debe traducirse aquí como pueblo, pero no sólo en un sentido social, sino social y cultural.

En otras palabras, el principal objeto de la etnobotánica es el estudio de las sabidurías tradicionales” (op.cit.).

HERNÁNDEZ-XOLOCOTZI (1976) manifiesta que la etnobotánica es el campo científico que estudia las interrelaciones que se establecen entre el hombre y la planta a través del tiempo, y en los diferentes ambientes.

CABALLERO (1976) señala que independientemente de considerar a la etnobotánica como estudio de los usos tradicionales de las plantas, o en un sentido más preciso, como el estudio de la sabidurías botánicas tradicionales, éste debe dejar de ser un auxiliar científico de la exploración o un puro ejercicio académico y debe ponerse al servicio de la propias comunidades indígenas y campesinas donde es practicada.

MARTÍNEZ (1978) manifiesta que la etnobotánica es un campo de la ciencia con carácter multidisciplinario, que estudia las relaciones entre las sociedades humanas y las plantas, y cuyo campo de acción es muy amplio en lo concerniente a los temas que trata.

FORD (1980) define la etnobotánica como el estudio de las interrelaciones directas entre poblaciones humanas y poblaciones vegetales.

CERRATE (1994) manifiesta que la etnobotánica es la ciencia que estudia la concepción del mundo vegetal que tienen los integrantes de un grupo étnico con igual cultura e idioma. Finalmente es el conocimiento de las plantas por un grupo humano que no estudió la ciencia botánica occidental.

TILLET (1995) subraya que el principal objeto de la etnobotánica es el estudio de las sabidurías tradicionales.

ALEXIADES (1996) señala que la etnobotánica abarca muchas áreas, incluyendo: la botánica, bioquímica, medicina, farmacología, toxicología, nutrición, ecología, evolución, religión, sociología, antropología, lingüística, historia y arqueología, las cuales permiten un amplio rango de aproximaciones y

aplicaciones y, a su vez, representa un reto para los investigadores que se aproximan a este campo de estudio desde cada una de sus disciplinas.

BERMÚDEZ (1996) menciona que la etnobotánica es el campo interdisciplinario que se encarga de estudiar las relaciones hombre-plantas en contextos culturales determinados. En consecuencia, su propósito principal es el estudio e interpretación del conocimiento, significado cultural, manejo, usos tradicionales de los elementos de la flora por diversos grupos humanos, que la naturaleza interdisciplinaria de la etnobotánica, permite un amplio rango de aproximaciones y aplicaciones. Por lo tanto, una investigación etnobotánica concebida adecuadamente debe contemplar, desde el estudio de los usos que dan a las plantas hasta la evaluación cuantitativa y experimental de dichos usos, y la aplicación de los resultados obtenidos en proyectos de desarrollo comunitario.

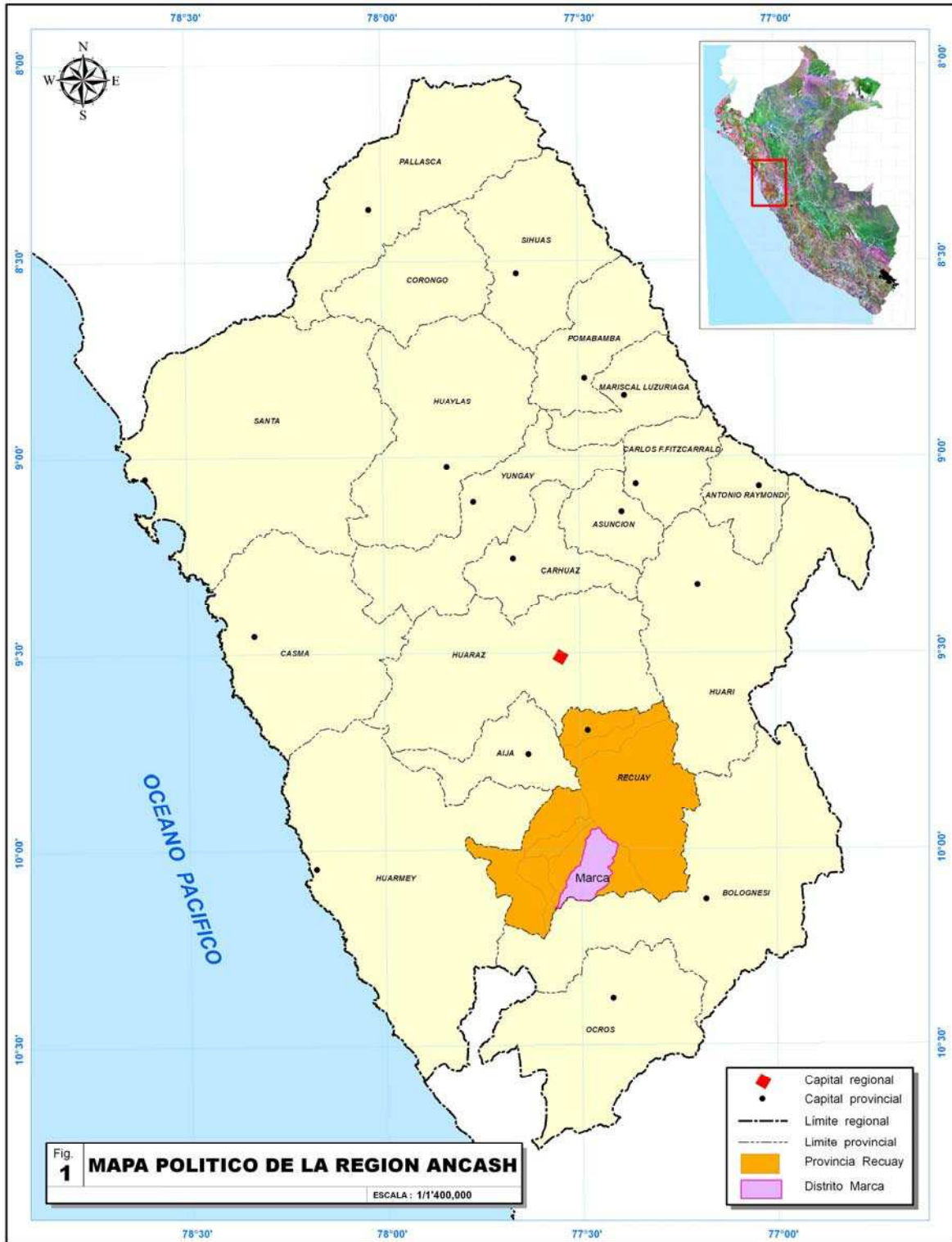
ESTRADA et al. (1998) dice que la etnobotánica debería ser transdisciplinaria por naturaleza, que el papel del científico consiste en verificar y evaluar un conocimiento que ya existe y que fue generado empíricamente.

Después de haber revisado las diversas definiciones y analizado el devenir histórico de esta ciencia, consideramos que la etnobotánica constituye un sistema de conocimientos que la humanidad genera sobre la interrelación hombre-planta-naturaleza, en un determinado medio geográfico y dentro de un contexto histórico, social y cultural (GAMARRA, 2003).

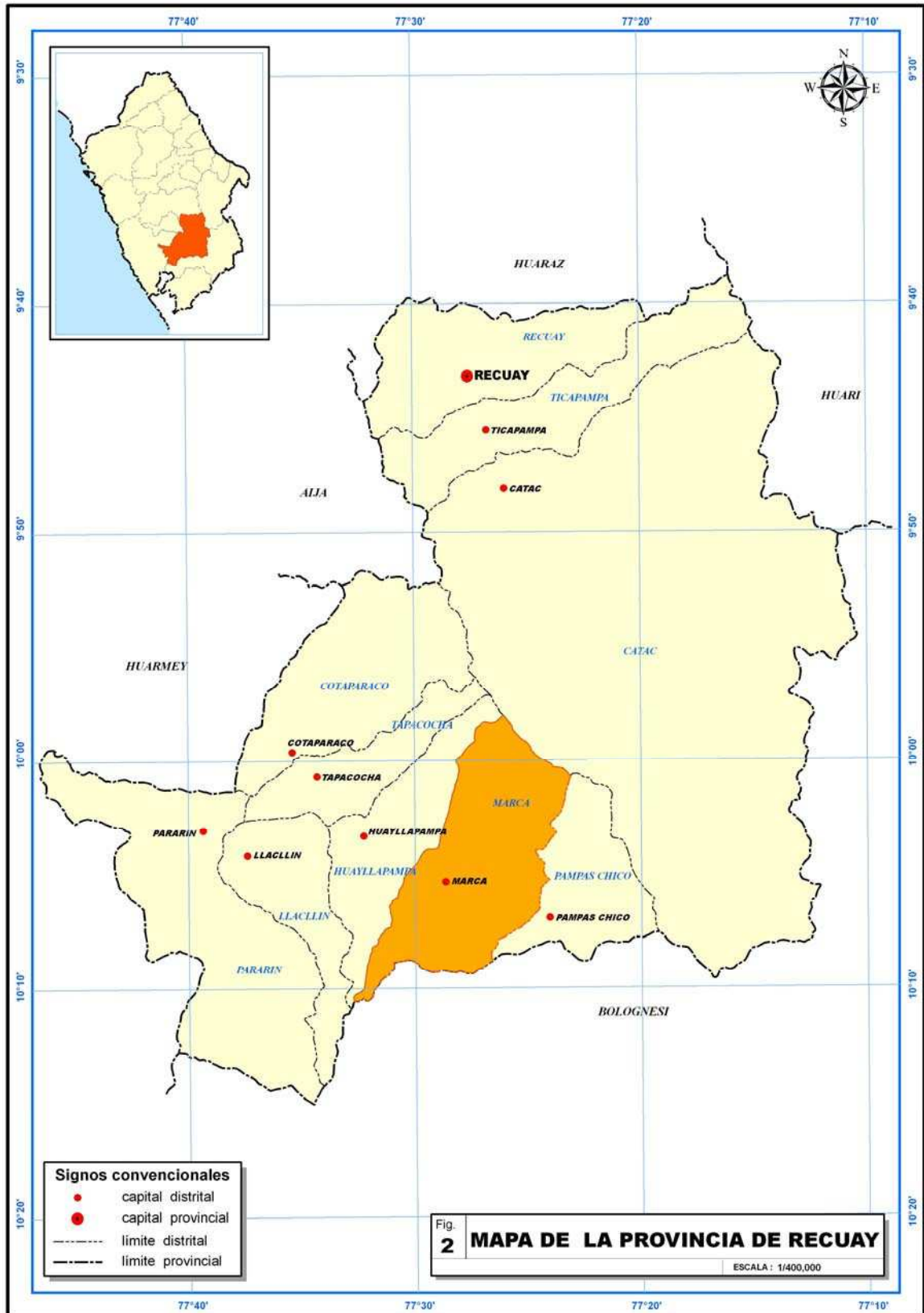
1.3 VISIÓN PANORÁMICA DEL DISTRITO DE MARCA

1.3.1 UBICACIÓN GEOGRÁFICA

El distrito de Marca se encuentra entre 77° 28' 22" Longitud Oeste y 10° 04' 36" Latitud Sur, a 2644m. de altitud, en la parte meridional del departamento de Áncash, en la Cordillera Negra y en la vertiente occidental de los Andes Centrales del Perú (Atlas del Perú, 1989). Políticamente pertenece a la provincia de Recuay, de la región Áncash (ver Fig. 1).



FUENTE: IGN (Instituto Geográfico Nacional) , INEI



FUENTE: IGN (Instituto Geográfico Nacional) , INEI



Fig. 3 Vista panorámica de la ciudad de Marca.



Fig. 4 Vista panorámica del centro poblado de Ichoca.



Fig. 5. Vista panorámica del centro poblado de Chúrap.

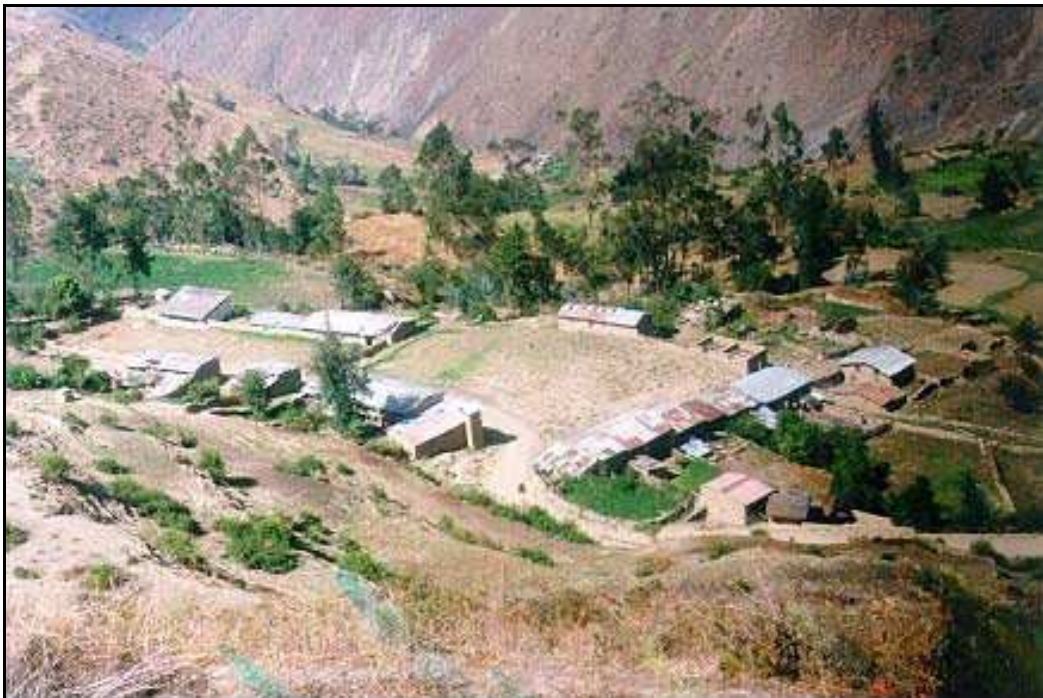


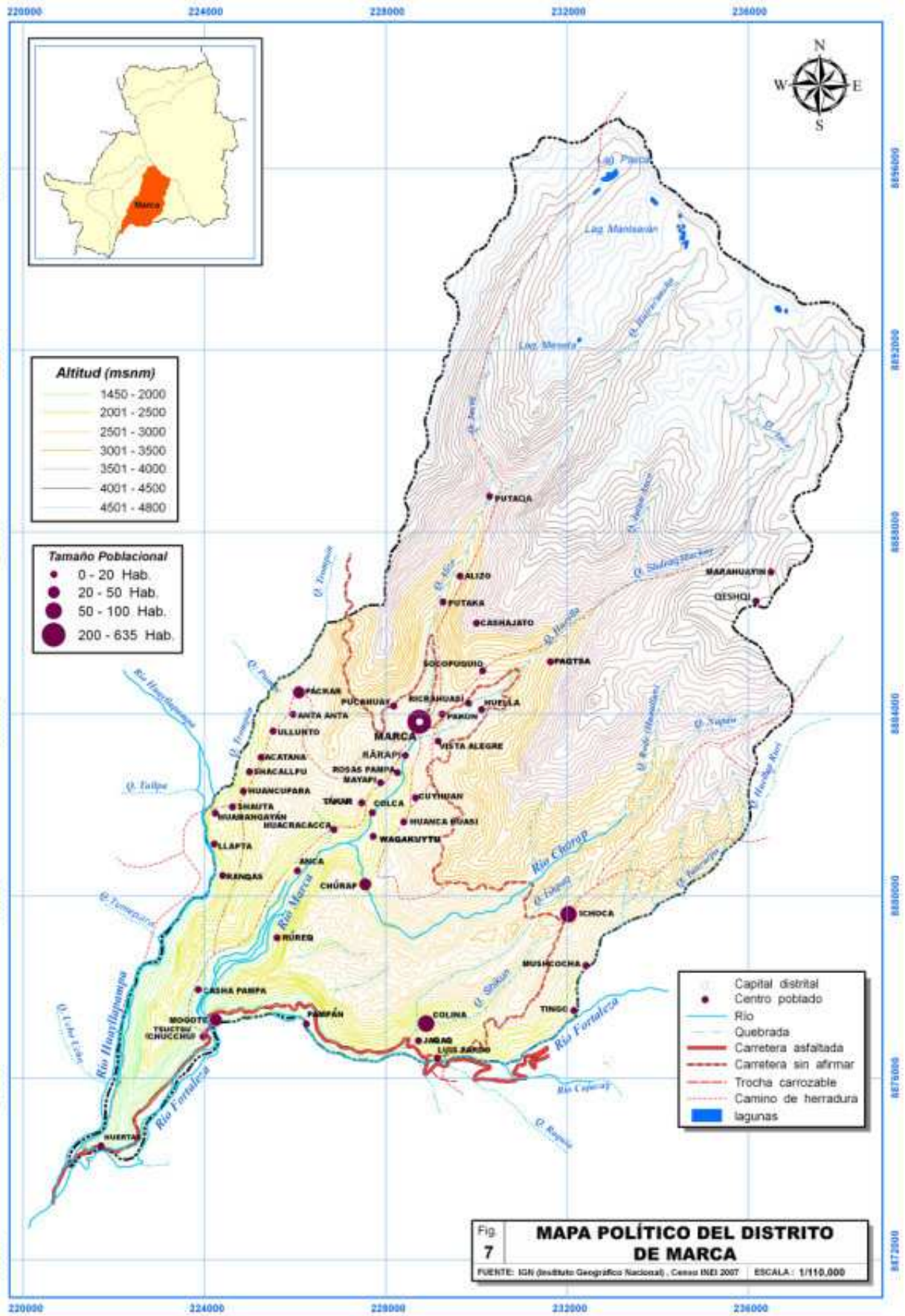
Fig. 6. Vista panorámica del centro poblado de Pácar.

La superficie del distrito de Marca es de 184.84 km². Limitada por el norte con el distrito de Cátac, por el sur con el distrito de Llacllín, ambos de la provincia de Recuay; por el Este con el distrito de Cajacay y Antonio Raimondi de la provincia de Bolognesi; por el Oeste con el distrito de Huayllapampa, Recuay (ver fig. 2.)

Vías de Comunicación

Marca se comunica con sus centros poblados mediante caminos de herradura y carreteras no afirmadas. De Marca hasta Chucchu a la altura del Km 71 de la pista de Pativilca a Huaraz, la carretera es afirmada, en un recorrido de 11 Km. De aquí a Huaraz, Barranca y Lima es asfaltada.

Los caseríos que no cuentan con carretera se comunican mediante caminos de herradura y sus productos son transportados con acémilas como asnos, caballos y mulas.



Hidrografía

La hidrografía del distrito de Marca tiene su origen en la Cordillera Negra; comprende por el este, el río Cajacay que vierte sus aguas entre los límites con los distritos de Pampas Chico (Recuay), Cajacay y Antonio Raimondi de la provincia de Bolognesi; en la parte central, el río de Marca y sus tributarios; y por el Oeste, comprende los ríos tributarios Trompón y Huayllapampa, a la altura de los límites con este distrito (GAMARRA 2003).

El río Marca nace a la altura de la quebrada de Pútaqa, el cual tiene su origen en las lagunas de Pasca y Mautsarán. Este río recorre de Norte a Sur y después de atravesar el centro de la ciudad de Marca recibe las aguas de los ríos tributarios de Hueylla a la altura de la quebrada de Qetsqán y el de Chúrap, a la altura de la quebrada de Huacuy, para finalmente unirse al río que viene de Pampas Chico y forman el río Fortaleza a partir de la quebrada de Mogote (Chucchu).

Fisiografía

El distrito de Marca tiene una especial diferenciación edáfica presentando depresiones, valles estrechos, laderas, grandes roquedales en pendiente y picos elevados, generalmente arcillosos y pedregosos. También se observan lagunas, manantiales, filtraciones de agua y pantanos (GÓMEZ, 1966).

La mayor parte de la topografía es muy accidentada, formada por cerros y quebradas estrechas de los Andes occidentales, denominada también vertiente occidental.

Entre los cerros más altos se observan: Apu, Llinlli, Huarmi jirca y Limaq jirca. Sobre la ciudad de Marca se erige el Centro de Sháncur como el apu más cercano.

Clima

Se caracteriza por ser seco y templado con medias de 11°C y 16°C, máximas absolutas de 22° hasta 29°, que se producen en enero y octubre; mínimas absolutas comprendidas entre 7°C y -4.4°C, que se presentan entre mayo y agosto. Las temperaturas diurnas son superiores a los 22° y las nocturnas inferiores a los 10°C, que da medias aproximadas de 12°C a 16°C, como producto de la radiación diaria. Tiene un régimen de precipitaciones veraniegas del orden de 762 a 1,200 mm. al año, con neblinas que alcanzan a la superficie del suelo desde el mes de diciembre hasta finalizar el mes de abril; las lluvias que caen después de un largo período de sequía sobre las vertientes secas y sin mayor cobertura vegetal tienen un enorme rol morfológico y excavan profundamente las vertientes (GÓMEZ, 1966).

Los meses de invierno son despejados y sin ninguna precipitación (GAMARRA y LUNA, 1977).

Vegetación

De acuerdo a lo establecido por Augusto Weberbauer en su inmortal obra *El Mundo Vegetal de los Andes Peruanos* (1945), los principales tipos de vegetación del distrito de Marca son:

- A. Monte ribereño.**- 1600 a 3500 m.s.n.m. vegetación de cauce de los ríos, formación siempre verde. Se caracteriza por la presencia de plantas de riberas de arroyos y del valle, arbustos y arbolitos de diferentes especies según la altitud.
 - a. Parte baja.** De 1600 a 2000 m. Dominan *Baccharis lanceolata* "quechua tsillca", *Schinus molle* L. "cullash" y *Salix chilensis* "Sauce".
 - b. Parte media.** De 2000 a 2400 m. dominan *Baccharis floribunda* "tsillca" y *Cestrun auriculatum* "Hierba Santa".

- c. **Parte alta.** De 2400 a 3500 m. dominan *Alnus acuminata* “ramrash” y *Tagetes elliptica* “tsintsu”

- B. **Piso de las Cactáceas Columnares más arbustos caducifolios.** De 1600 a 2400 m. dominan *Armatocereus matucanensis* “Waqqa”, *Espositoa lanata* “lana vegetal” y *Fourcraea occidentalis* “Champa”.

- C. **Formación de arbustos dispersos más gramíneas.** De 2400 a 3000 m. dominan *Baccharis odorata* “cúnuc” y *Mutisia acuminata* “llumlla”.

- D. **Monte rígido.** De 3000 a 3800 m. dominan *Buddleja incana* “kiswar”, *Escallonia resinosa* “chachacoma”, *Myrcianthes quinqueloba* “qalapacho”, *Polylepis incana* “qenwa” y *Opuntia subulata* “qalta”.

- E. **Estepa gramínea.** De 3800 a 4750 m.
 - a. **Los Pajonales.** Caracterizados por diferentes gramíneas como: *Festuca dolichophylla* “oqsha”, *Calamagrostis tarmensis* “qachi” y *Stipa ichu* “ichu”.
 - b. **Los oconales o Turbera de Distichia.** Con dominancia de *Distichia muscoides*, *Gentianella bicolor* y *Calamagrostis rigescens*.

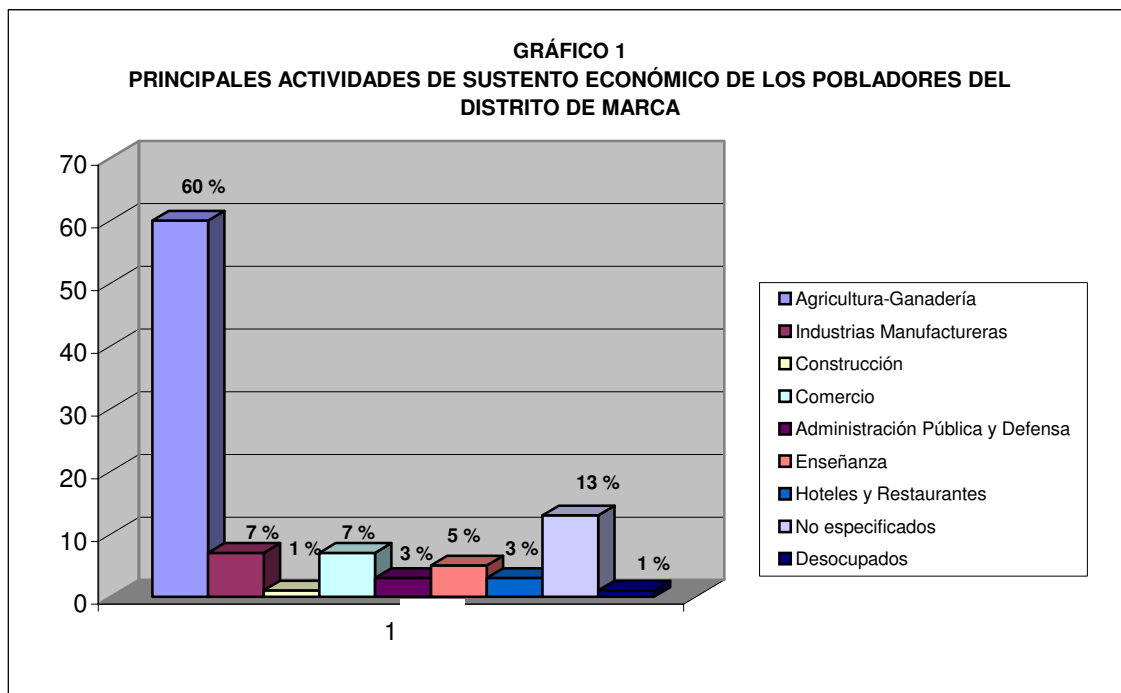
Aspecto Demográfico.

Según el censo de Población y Vivienda 2007, el distrito de Marca tiene una población aproximada de 1154 habitantes, distribuidas en el pueblo de Marca que es la capital y en los centros poblados menores de Ichoca, Chúrap y Pákar, que se dedican mayormente a las actividades agropecuarias de subsistencia.

TABLA N° 01
ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LOS POBLADORES DEL
DISTRITO DE MARCA

ACTIVIDAD ECONOMICA	POBLACIÓN	%
Agricultura - Ganadería, Caza y Silvicultura	232	60
Industrias Manufactureras	27	7
Construcción	4	1
Comercio	26	7
Administración Pública y Defensa	10	3
Enseñanza	19	5
Hoteles y Restaurantes – Transporte, Servicio Comunal, Social y Personal – Servicio Doméstico	10	3
No Especificados	52	13
Desocupados	5	1
TOTAL	385	100

***Fuente:** Instituto de Estadística e Informática. De acuerdo al resultado del Censo de Población y Vivienda 2007, la población total del distrito de Marca es de 1 154 habitantes.*



1.3.2 ARQUEOLOGÍA, COSMOVISIÓN E HISTORIA

A. ARQUEOLOGÍA

La arqueología de Marca tiene gran importancia para el estudio etnobotánico, tanto en Jaca-Marca, Parac-Marca, Pircay-Marca y Marca-Kancha, existen importantes restos de la vida del poblador andino prehispánico.

Como en otros lugares se encuentran vestigios muy expresivos de restos arqueológicos: Chullpas, centros ceremoniales, intiwatana, espejos astronómicos, ushnus, andenes, canales de irrigación y caminos (Ver figuras: 8, 9 y 10)



Fig. 8. Resto arqueológico de la ciudadela de Pircay Marca.



Fig. 9. Intiwatana, derribada entre unos andenes, en Jaca Marca

Entre agosto de 1991 y octubre de 1992 en Pircaymarca, a 6 Km. de la ciudad de Marca, se observó un arboretum de “Kisuar” *Buddleja incana* R.& P., jardines de “cantuta” *Cantua buxifolia* Juss. y tumbas profanadas con restos de momias, fardos funerarios de “Cabuya” *Furcraea occidentalis* Trel., telas de “algodón” *Gossypium barbadense* Cav., restos de “porongo” *Lagenaria siceraria* (Mol.) Standley y restos de cerámica.

En octubre de 1993, en una excursión realizada a Parac-Marca, a 5 Km. de la ciudad de Marca, conjuntamente con los profesores Odilón Bejarano Barrientos (Antropología UNE), Gilmer Gómez Ferrer (Física - UNE) y Clara Espíritu Flores (Biología - UNE), en el lugar denominado *Poroqshapunta*, observamos el primer Jardín Incaico de “Cantuta”, con presencia de otras plantas nativas de importancia económica tales como “poroqsha” *Passiflora tripartita* (fruta), “yakutsintsu” *Tagetes elliptica* (condimento y medicinal), “marco” *Ambrosia peruviana* (medicinal); seis centros ceremoniales circulares hundidos y chullpas totalmente profanadas. Lo más impresionante de estos descubrimientos fue el de los espejos astronómicos de Qoyllarqqa en Paqón. Esta estructura lítica es una roca granítica ubicada en el centro de una chacra con evidencias de haber sido una plaza o centro ceremonial, actualmente rodeado de dos plantas de “kisuar” y varios de “aliso” *Alnus acuminata* y muy cercano se encuentra un promontorio que hace suponer habría sido la residencia de los amautas, con un jardín de “Mitoqullo” *Trichocereus peruvianus* con ocho y con nueve costillas, tiene la forma rectangular y su medida es de 3.60 m. de largo y de 1.40 m. de ancho. Se encuentra tendido y la tercera parte a flor de tierra, tiene cuatro hoyos de 30 x 18, 45 x 38, 50 x 30 y 60 x 60 x 30 cm, unos hoyos más pequeños que representa a la constelación de la cruz del sur y la representación de un cometa (ver figura N° 10) Según el Antropólogo Odilón Bejarano Barrientos, este resto arqueológico pertenece a una alta cultura de Marca que floreció dos mil años antes de J.C. periodo cultural Arcaico.



Fig. 10. *Espejo astronómico de Paqón.*

En agosto de 1994 durante una excursión a Paracmarca, realizada conjuntamente con el profesor Vicente Cuentas Alvarado (Ebanistería - UNE), se observó el segundo jardín incaico de “Cantuta” en el lugar denominado “Inti jeqé” a 4 Km de la ciudad de Marca. Este jardín, al igual que el de *Poroqshapunta* mide aproximadamente una hectárea, tiene vestigios de construcciones de piedra y dos árboles de “kisuar”, así como otras plantas nativas de importancia. En este mismo viaje se encontraron las plantas de “huallanca”, “siete sabios”, “rancar” y “oca silvestre”, cerca de la ciudadela de Páracmarca. Aquí se observaron restos de una fortaleza construida a base de piedra; también se encontró una chullpa de tres pisos en el lugar denominado yarque qaqa.

B. COSMOVISIÓN

Cosmovisión es la manera cómo el hombre ve el mundo y la forma de considerarlo; el modo de cómo comprende su medio circundante y la manera cómo explica la existencia de los elementos de la naturaleza. La cosmovisión andina es el resultado de la adaptación del hombre a su medio, en cuya constante

interacción se fortaleció el conocimiento de la misma naturaleza, que le permitió tener una visión de su propia existencia.

En la cosmovisión andina existen dos sistemas: cíclica y bilineal. En el sistema cíclico o circular el día, el mes, el año, la vida y la muerte, así como el movimiento de los astros tienen dimensiones reiterativas. Mientras que en el sistema bilineal el tiempo, el espacio y la sociedad trabajan con oposiciones binarias a las que se agrega una especie de interfase o plano de encuentro llamado tinku (GOLTE, 2004). De acuerdo con este concepto el tiempo tiene un pasado y un futuro, y el presente es el punto de encuentro. El espacio tiene dos planos superpuestos, hacia arriba y hacia abajo y el espacio horizontal en todas las direcciones viene a ser el plano de encuentro. La categoría fundamental está relacionada con el oriente y el poniente, así como lo está con el nacimiento y la muerte, con el Hanaq Patsa (el mundo de arriba) y el Uku Patsa (el mundo de abajo), siendo el Kay Patsa (este mundo) y el tinku (el encuentro entre estos dos mundos complementarios). La sociedad viva no está desligada de sus antepasados muertos. Según el modelo de la bilinealidad en la generación humana hay una dimensión masculina y otra femenina, y el tinku es el interactivo que genera el futuro, de la misma manera, como la pareja engendra a sus hijos.

En Hanaq Patsa, vinculado a lo masculino, al día y a la época de estío invernal, habita el sol; en Uku Patsa vinculado a lo femenino, a la noche, a la época de lluvias veraniegas y al agua, habita la luna, yacen los muertos y los gérmenes (los que están por nacer); en Kay Patsa habitan las plantas, los animales, los hombres y los cerros llamados Apus, que tienen espíritu. Estos mundos están interconectados entre sí y como elementos de nexos sirven la *turmanya* (arco iris), los puquios (manantiales) y cuevas (machees o pacarinas), que antiguamente eran morada de los Waris (POMA, 1956).

Dentro de este concepto bilineal marquino, entre otros aspectos opuestos o complementarios como: Ollqu (varón)-warmi (mujer) con su tinku los hijos (wambra); orqo (macho)-china (hembra) con su tinku wawa (cría); caliente (achaq)-frío (alaq) con su tinku qoñoq (tibio), subida (witsé)-bajada (uran) con su tinku plano (kinran) y kawé (vida)-waní (muerte) con su tinku enfermedad (keshia).

El espacio andino está dividido en cuatro partes, a la imagen de las cuatro estrellas de la constelación de la cruz del Sur (Chalana o tsákana): Hanan (norte o delante), Urin (sur o detrás), derecha (allauca) e izquierda (lchuq); esto considerando al observador como punto de referencia, tal como el Tawantinsuyo fue dividido en cuatro regiones: Collasuyu, Chinchaysuyu, Antisuyu y Contisuyu; en el caso de Marca, en aplicación de este principio, fue dividido en: Pircay-Marca, Jaca-Marca, Paraq-Marca y Chaupis-Marca (GAMARRA, 2007).

La disciplina mental que ordena el pensamiento andino es la astronomía y la constelación de la cruz del Sur, eje celeste del hemisferio austral donde vivimos, es el ente y concepto astronómico ligado a la problemática del mundo vegetal. La economía es el motor en el avance de los pueblos, pero es la religión lo que al final lo organiza con la magia de los símbolos. La religión andina tiene bases astronómicas y matemáticas (MILLA, 1984), está inspirada en la necesidad de elevar la productividad agrícola, busca el bienestar del hombre en vida; a diferencia de la religión occidental que busca la salvación del alma. El movimiento cósmico de la constelación de la cruz del Sur constituyó punto referencial para el ciclo agrícola, indicando las estaciones del año y el tiempo, con cuya base construyeron los calendarios agronómicos llamados en distintas épocas de diferentes maneras y en épocas tardías fueron los espejos astronómicos como el de Qoyllarqaqa y los centros ceremoniales circulares unidos como los que se encuentran en Parac Marca.

Los hombres andinos al morir realizan un largo viaje (al ukhu patsa) en el cual está su última morada, donde gozan y/o sufren al igual que en esta vida, por tal razón los deudos suelen colocarle en su tumba comida y bebida de su agrado, y objetos de su pertenencia. Igualmente, estas evidencias se encuentran en las tumbas pre-hispánicas, donde se encuentran restos de cerámicas conteniendo granos de “maíz” *Zea mays* y/o “frejol” *Phaseolus vulgaris* y de “porongos” *Lagenaria siceraria* conteniendo chicha de jora, junto a las momias envueltas por fardos funerarios con telas de algodón (“utcu”) *Gossypium barbadense* de colores naturales blanco y marrón y de telas de color rojo naranja de esta misma fibra al parecer teñidas con la raíz de “pishqupa chaquín” *Relbunium hypocarpicum*.

Astronomía.- Los astros ejercen influencia sobre la vida de las plantas y permiten al hombre crearse una visión del mundo. El poblador marquino conoce una astronomía empírica, sobre la base de la información oral de sus ancestros preincas e incas.

- a. **El Sol.-** Es el principal astro que en las mañanas es conocido con el nombre de INTI y al primer contacto con sus rayos la gente suele hacerse una señal de la cruz, en clara manifestación de la supervivencia del culto incaico al dios sol; tanto en Parac Marca como en Pircay Marca existen lugares denominados INTI JEQUÉ, sol naciente, donde el sol al emitir sus primeros rayos tiene un singular resplandor muy parecido al de la calle del sol en la ciudad del Cusco (actual Jr. Loreto), que al parecer son observatorios del sol. En las tardes el sol toma el nombre de QUENÉ, que es el sol poniente u ocaso; en el lugar denominado Putaqa, existe un lugar que se llama QENÉ CUTA, que es uno de los lugares donde durante el día se ve por última vez los rayos del sol. En el atuendo del Inca, personaje principal de la fiesta patronal de Marca, se luce el sol radiante, tanto en la capa como en el delantal. En el centro poblado menor de Ichoca se encontró un anda colonial en un tallado en bajo relieve con la imagen del sol, parecido al dibujo del cronista Santa Cruz Pachacutic. (Ver Fig. 11)



Fig. 11. Parte lateral de una Anda donde se observa la figura del Sol en la Iglesia de Ichoca.

- b. La Luna.-** Es conocida como QUILLA, astro que durante las noches acoge con sus rayos al hombre de campo durante los viajes o los trabajos nocturnos como el riego de los sembríos; actualmente los campesinos de Marca hacen uso del calendario lunar en las distintas actividades del ciclo agrícola. Así por ejemplo, la siembra se hace en **cuarto creciente**; la tala de los árboles para vigas o madera para mueble, sólo se hacen en **luna llena** para que no sea afectado por la polilla; la castración del caballo, burro, toro y cerdo se hace de igual forma en esta fase de la luna. La gente suele comentar al respecto diciendo que el caballo castrado durante la luna llena, se mantendrá gordo y resistente, el cerdo castrado en esta fase engordará y será redondo como la luna llena. En el valle de Marca a 6 Km. al Sur de la ciudad existe un lugar denominado Quillaricana, lugar donde se ve la luna, es decir observatorio lunar (dato recogido por el autor).
- c. Constelación de la cruz del Sur.-** Es conocida como MAYU CRUZ o TSAKANA (CHAKANA) a 3 Km. al NE de la ciudad de Marca, en el lugar denominado (*Qoyllar qaqa: qoyllar*, quiere decir lucero y *qaqa* quiere decir peña) se encuentra representada la cruz del Sur (Ver Fig. 11) Al concluir la construcción de su casa la gente coloca una cruz con enfloración de “claveles” y “rosas” sobre el techo, como señal de satisfacción y gratitud del logro alcanzado, en este caso la cruz simboliza el triunfo. Igualmente, en la parte alta o central de cada chacra después de culminar la siembra o plantación se coloca una cruz de palo de “hierba santa” *Cestrum auriculatum* o de otra planta al alcance. En cada fundo o agrupación de fundos los campesinos colocan una cruz labrada de madera de “aliso” o de “eucalipto” que se festeja el 14 de setiembre (Ver Fig. 12)



Fig. 12. Una cruz ornamentada con "weqra" *Tillandsia purpurea* en Waqroqaya, a 2 km. al Sur de la ciudad de Marca.

Los pobladores de Chúrap y del Ayllu de Pircaymarca han adoptado a la santa Cruz como patrona y festejan cada año (ver el anexo de fiestas). El Inca y su Rumi Ñawi suelen lucir un crucifijo grande en el pecho (dato recogido por el autor).

Cuando una persona fallece, después de su entierro, los deudos suelen colocar una cruz encima de la puerta principal, como señal de luto (ver Fig. 13). Es importante señalar que el luto con el color negro es de origen andino.

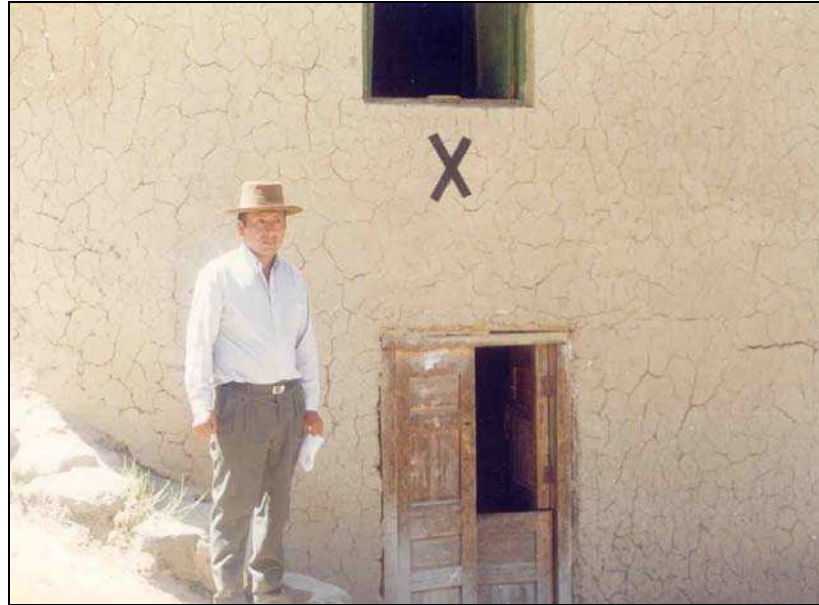


Figura 13. En la casa del difunto don Teodoro Sarria, el Lic. Sergio Quispe Sarria, muestra una cruz de cinta negra en señal de luto.

- d. **La Galaxia Vía Láctea y otras constelaciones.-** La vía láctea es conocida con el nombre de Mayu, que según la religión andina es el lugar donde habita el dios WIRACOCHA y en esta galaxia se encuentra la constelación de la cruz del Sur.

Entre otras constelaciones que los marquinos conocen se destacan: JACHAPA ÑAWIN (ojos de la llama), que son las estrellas α y β Centauro; "SIETE" (las siete cabrillas) que es la constelación pléyade; y AÑAZ, que es la constelación saco de carbón.

- e. **El Lucero del Amanecer.-** Es el planeta Venus que en Marca se conoce con el nombre de Cuchi pishtaq (cuchi = chancho o cerdo y pishtaq = degollador). Al salir al firmamento marquino este planeta, entre las 3 ó 4 de la mañana, los pobladores suelen degollar su cebón, es decir, el cerdo que han cebado, dándole de comer "cebada", "habas" o "maíz", con la finalidad de no alertar a la vecindad.
- f. **Los Eclipses.-** Desde tiempos inmemoriales los pobladores de Marca conocen los eclipses del sol y de la luna. El autor, siendo aún niño, observó

que su abuelo don Claudio Gamarra Silva (†), en una ocasión, mandó coleccionar ramas de “hierba santa” *Cestrum auriculatum* y estrujó las hojas en un lavatorio y sobre este extracto clorofílico hizo observar el eclipse del sol, diciendo que se trata del “baño del sol”. La gente dice que no es bueno mirar directamente al sol porque malogra la vista y por eso se prepara un “espejo” con el extracto clorofílico de la “hierba santa” y agua en un mortero o lavatorio.

Consideramos que en el antiguo Marca, “el baño del sol” fue un método de observación del sol durante los eclipses, como también pudo haber sido para observar otros fenómenos estelares. Para confirmar esta afirmación, en mayo del 2000, en compañía del Antropólogo Odilón Bejarano Barrientos, fuimos a Qoyllar Qaqa, de la comprensión del antiguo Ayllu de Parac Marca, llenamos el extracto clorofílico de “hierba santa” en los hoyos de los espejos astronómicos, mediante el cual observamos con mucha precisión, la imagen del sol.

MITOS.

Son versiones orales de las personas acerca del origen de su pueblo y de los seres de su entorno, en los cuales intervienen seres divinos, semidioses, héroes y el pueblo en general. Explica el origen de los hechos y personajes más importantes de una nación. Según Víctor W. Turner se trata de todas las cosas, normalmente por mediación de estos seres sagrados. Los pobladores de Marca, al igual que sus antecesores Incas, difunden la idea de que las fuerzas divinas crearon a las plantas. En el anexo citamos los mitos sobre el origen del “maíz” *Zea Mays* y el origen de la fiesta de la virgen de Lourdes, éste último tiene relación con la “papa” *Solanun tuberosum*.

CREENCIAS

Brujería.- Este concepto está distorsionado en Marca, afirman que la brujería consiste en practicar la hechicería. Al respecto Hermilio

Valdizán, considera que entre los brujos existen aquellos que se dedican a las prácticas destinadas a curar los daños causados; aquellos dedicados a las prácticas adivinatorias relacionados con la medicina y otros dedicados a las prácticas adivinatorias extrañas a la medicina (VALDIZÁN y MALDONADO, 1988).

En el distrito de Marca han existido y existen personas, sobre todo damas, con fama de brujas, a quienes las personas creyentes acuden cuando tienen que tomar venganza contra alguien o cuando tienen que liberarse de la hechicería. Los brujos creen que junto al mal está el demonio; por eso, cuando quieren combatir a la hechicería invocan a Dios. Los brujos, antes y durante la sesión de hechicería, chacchan “coca” *Erythroxylum coca*, toman aguardiente y fuman cigarrillos sin filtro.

Illa.- Se cree que es el espíritu procreador de los animales y de las plantas, se observan en lugares escampados durante las horas crepusculares o en tiempo neblinoso. Dicen que aparece en forma de una mazorca de maíz, de un carnero o de un toro. Su representación es en miniatura como un amuleto o conopa, otras personas suelen llamarle illa a los toros, carneros o mazorca de maíz mejor representados.

El concepto de illa es muy difundido por la creencia de quienes la han visto; las personas que la poseen tendrán el privilegio de ser ricos porque sus animales o plantas aumentarán, por eso suelen conservarla dentro de una botija con “maíz” o enterrarlo en medio del corral de sus animales o en medio de su chacra.

Presagios.- Son las señales que indican el porvenir, es decir, los augurios. Cuando se trata de un mal presagio se conoce con el nombre de naya. A continuación se citan los augurios relacionados con las plantas.

- Si durante la siembra del “maíz” *Zea mays*, las damas sacan un pelo de su cabello y lo pasan por entre las semillas y éstas se cuelgan, dicen que es señal de buena producción.

- Si durante la siembra de cualquier planta se derrama la semilla, dicen que es un mal augurio para su cultivo.
- Si abunda la producción de “qemish” *Carica candicans*, dicen que es señal de buena producción de “maíz” *Zea mays*.
- Si abunda la producción de “waqa” *Armatocereus matucanensis*, dicen que es señal de buena producción del “trigo” *Triticum aestivum*.
- Si hay sobreproducción de “calabaza” *Cucurbita ficifolia*, dicen que es naya, que algún miembro de la familia morirá pronto.
- Si algún árbol añejo, por lo general “Aliso” *Alnus acuminata* o “eucalipto” *Eucalyptus globulus* de por sí se cae, dicen que es naya, que su dueño morirá pronto.
- Si en la carrera de los santos, durante la procesión de Pascua de Resurrección, gana San Lorenzo, sus devotas auguran a Marca buen año, diciendo que será **tamia wata** (año de lluvias); y si pierde será mal año, **usia wata** (año de sequía)
- Cuando los campesinos sueñan un lindo bebé, dicen que algún animal ha hecho daño en su sementera y por eso madrugan a su chacra.

Otras creencias:

- **El espíritu de los Cerros.-** El poblador marquino tiene la creencia de que los cerros, también llamados **Apus**, están dotados de espíritu. Hacen los pagos a los distintos Apus invocándoles todo tipo de favores: para que en el trabajo agrícola les vaya bien; para que sus animales estén protegidos; para retornar a sus lares, etc. Antes de servir a las personas cualquier bebida (“chicha de jora”, aguardiente), comida, “coca” o cigarro, se sirve primero a los apus.
- **Las wacas.-** El poblador marquino cree que las chacras también tienen espíritu, estos son las wacas, que tienen la figura de una mujer de rostro horrible. Dicen que las wacas son las encargadas de cuidar el maizal cuando el dueño sale. Por eso suelen sembrar una

melga de arwé jara (“maíz negro”) creyendo que de esto se alimentan las vacas.

- **Llimacunquim.-** Quiere decir rimakunkim “vas a hablar”, las mujeres marquinas suelen azotar a sus bebés en los labios con las flores de “llima llima” *Gentianella bicolor*, diciéndoles: ¡llimacunquim, llimacunquin! (¡vas a hablar, vas a pronunciar palabras!), porque creen que así el niño hablará sin dificultad.
- **Casa del Diablo.-** Creen que debajo del árbol de “pati” *Ficus rimacana*, vive el diablo, por eso recomiendan a los niños que no se acerquen.
- **Origen de la Verruga.-** Consideran que las personas contraen la enfermedad de la verruga cuando se bañan en los ríos donde existe “lana de sapo” *Cladophora glomerata* (alga cloroficeae)
- **Plantas de Judas.-** Afirman que los germoplasmas adquiridos en el huerto de los judas se multiplican con gran facilidad en los huertos familiares.

C. HISTORIA

a. Época Pre Inca.

De acuerdo al principio ordenador del mundo andino, la división del espacio marquino se dio en función a la constelación de la cruz del Sur. Pircaymarca y Jacamarca representan al brazo mayor de la cruz; Chaupismarca y Paracmarca al brazo menor (GAMARRA, 2007).

b. Época Inca.

En la época incaica, Marca formó parte del Chinchaysuyo. El Inca Pachacútec, quien gobernó entre 1438 y 1471, inició la conquista del Chinchaysuyo. Su hijo y sucesor el Inca Túpac Yupanqui entre 1471 y 1493, sometió a los naturales que ocupaban el actual departamento de Áncash. Sobre el particular, Augusto Soriano Infante escribe: “La conquista Incaica constituyó un verdadero cataclismo para los señoríos aborígenes

Huambachos, Conchucos, Lurín y Atún Huaylas, Atún HuacTampu, Choquiricay, **Marca** y Callama de Lampas, Piscobamba, Huari, Collanipincos” (FERRER, 1977).

El inca Huayna Cápac, quien gobernó entre 1493 y 1525, otorgó derechos territoriales a sus mujeres secundarias: Contarhuacho y Añas Colque. A Contarhuacho le dio Hurin Huaylas de Macate hasta el río Macará y en la Cordillera Negra hasta Purhuay; y **Hanán Huaylas** le dio a **Añas Colque** es decir, desde la parte sur de Marcará hasta Marca en el río Fortaleza (HERRERA, 1989).

c. **Época de la Conquista y Colonia**

El primer conquistador que llegó a Marca fue Hernando Pizarro en 1533. El cronista Miguel de Estete dio el itinerario y anotó en su relación que el señor de este pueblo se llamaba *Corcora* (FERRER, 1977). Los datos observados tales como la principal plaza ceremonial de Plaza Punta, el canal de irrigación más grande llamado Majaqocha (Qochucequia), la mejor vista hacia el mar; los principales centros de producción agrícola y ganadera; la inicial ubicación del Santo Patrón Mártir San Lorenzo en Janqush y la posterior construcción de la Iglesia en el Barrio de Chaupis, indican que el pueblo al que llegó dicho conquistador fue el Ayllu de Chaupismarca.

Fundación del pueblo español de Marca.

La mayoría de los pueblos coloniales del departamento fueron fundados por el sistema de reducciones entre 1572 y 1573, es decir eran pueblos para indios donde era fácil adoctrinarlos y cobrarles tributos.

Sobre la fundación de la actual ciudad de Marca no se han encontrado datos precisos. El Diagnóstico Situacional del NEC 28/84 de Marca (1976) señala que Marca se formó por la fusión de sus Ayllus de Chaupismarca, Jacamarca, Pircaymarca y Paracmarca, cuyos pobladores

bajaron de las alturas para habitar el valle de Marca por orden del **Virrey Toledo**. Inicialmente se llamó San Lorenzo de la Vega y con el correr del tiempo recuperó el nombre de Marca (GAMARRA, 1985).

Las Primeras Encomiendas

El 11 de agosto de 1534 se otorgó a los conquistadores Sebastián Torres y Jerónimo de Aliaga en Hanán Huaylas. A Torres, se le adjudicó los pueblos de Huaraz y Marca, y a Jerónimo de Aliaga el pueblo de Chiquirecuay hoy Recuay (HERRERA, 1989).

Los Corregimientos

El corregimiento de la provincia de Huaylas comprendía los repartimientos de Huaylas (con su capital Huaraz), Recuay y Marca.

Debe creerse que hasta esa época Marca tuvo mayor número de pobladores. Al respecto el historiador Augusto Soriano, afirma que efectivamente fue el pueblo más importante de la región cisandina de Ancash, durante el incario y el virreynato (SORIANO, 1971).

d. Época Republicana

El antiguo distrito de Marca, legitimado el 29 de diciembre de 1857 por Ley Transitoria de Elecciones Municipales del 2 de enero de 1857, promulgada por el libertador don Ramón Castilla, presidente Provisorio de la República e incluyose a la provincia de Huaraz por Ley de 25 de julio del mismo año (SHANCUR, 1977).

Por Ley del 19 de noviembre de 1890, dada por el presidente Eduardo López de Romaña, el pueblo de Marca se elevó a la categoría de Villa (SHANCUR, 2001).

El 30 de setiembre de 1949, el distrito de Marca pasó a pertenecer a la provincia de Recuay, al crearse éste por Decreto N° 11171.

Actualmente el distrito de Marca está formado por Marca, su capital, los Centros Poblados menores de Chúrap, Ichoca y Pácar y los anexos de Cuyuewán, Warcowari y Colina.

Comunidades Campesinas

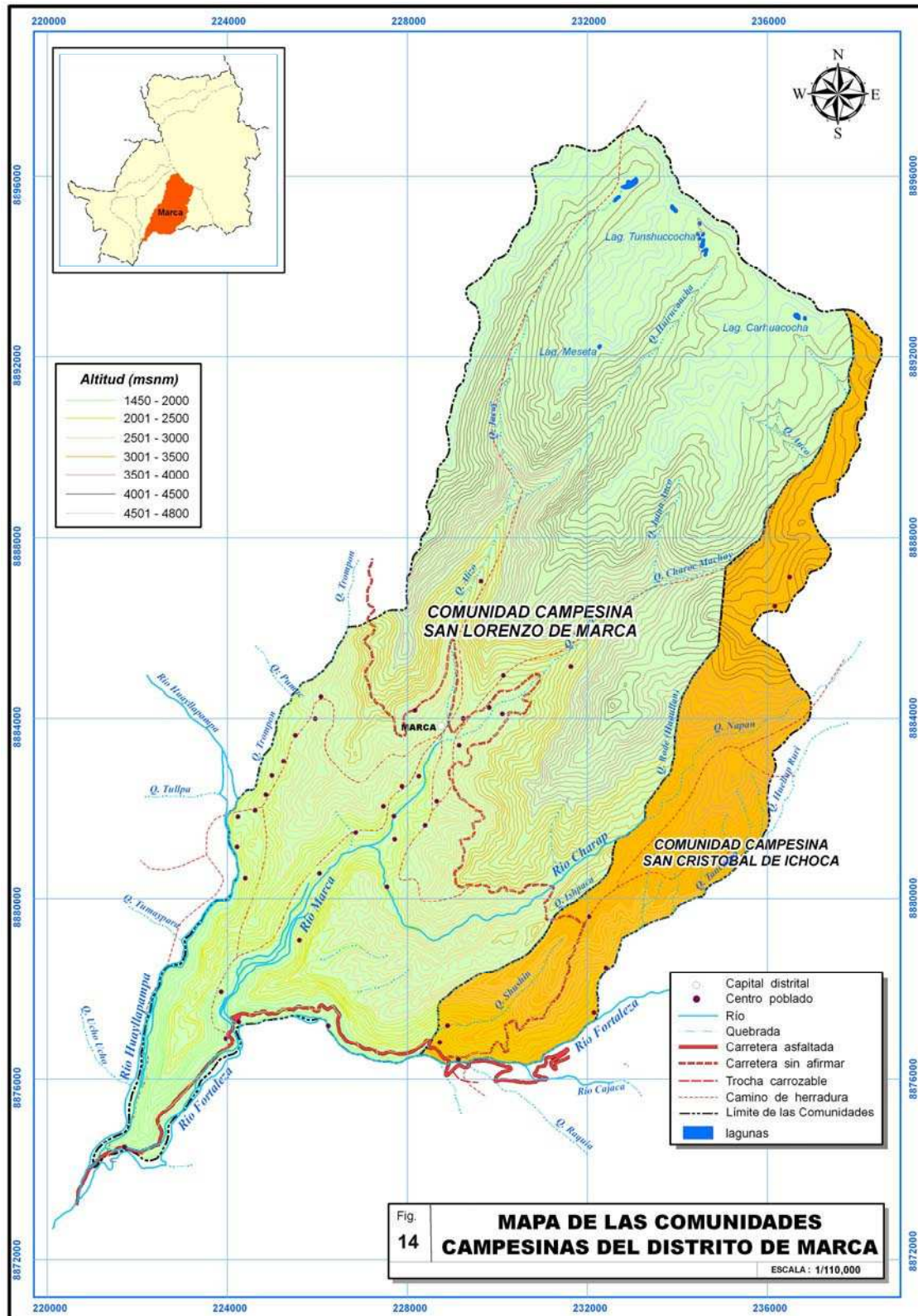
En el distrito de Marca existen dos comunidades campesinas, cuyos orígenes se remontan al año de 1714, cuando el corregidor don Tomás de Urdinola les otorgó el título de las tierras que actualmente poseen (ver fig. 9).

COMUNIDAD CAMPESINA SAN LORENZO DE MARCA

Fue reconocida oficialmente por Resolución Suprema N° 01, el 14 de enero de 1955 con el nombre de “Comunidad Indígena San Lorenzo de Marca”, con un área de 375.84 hectáreas de superficie agrícola, 3172.93 has. de pastos naturales, 186.96 hectáreas no agrícola y 3735.73 hectáreas de superficie agropecuaria (MENDOZA, 2000).

COMUNIDAD CAMPESINA SAN CRISTÓBAL DE ICHOCA

El 14 de enero de 1930 quedó establecido como el día del nacimiento legal de la comunidad campesina San Cristóbal de Ichoca (PADILLA, 1993). Tiene una superficie de 6140.85 has, de las cuales: 105.69 has. tierras agrícolas, 6014.14 has. pastos naturales y 21.92 has. no agrícolas (MENDOZA, 2000). Actualmente cuenta con 60 comuneros.



FUENTE: IGN (Instituto Geográfico Nacional) , Censo INEI 2007

1.3.3 ACTIVIDADES DE SUBSISTENCIA

A. Agricultura

La agricultura es la principal actividad de subsistencia de los pobladores del distrito de Marca. Aún cuando el apoyo científico, técnico y financiero por parte del Estado y de otras instituciones es escasa o casi nula, se observa la existencia de algunos conocimientos y prácticas ancestrales que merecen rescatarlas.

a. Uso de la tierra.- Los pobladores del distrito de Marca, para sus cultivos utilizan los terrenos de su propiedad, distribuidos en minifundios y las que pertenecen a las comunidades campesinas “San Lorenzo” de Marca y “San Cristóbal de Ichoca”. Actualmente no existen latifundios.

La conducción de la tierra se realiza en forma directa o en sociedad y muy raramente de manera asalariada.

Las tierras de las comunidades son distribuidas cada año por acuerdo de la asamblea general. Un comunero miembro de familia recibe aproximadamente una hectárea. Para hacerse acreedor al uso de las tierras de las comunidades, es necesario ser comunero y cumplir con los requisitos que establecen los estatutos: ser mayor de edad, miembro activo, radicar en el lugar, asistir a las asambleas y participar activamente en las faenas comunales.

Las Juntas Directivas de las comunidades campesinas, están organizadas en un consejo de Administración y un Consejo de Vigilancia, cada consejo con un Presidente, un Vice-presidente, un Tesorero o dos Vocales, que dirigen los destinos de las comunidades campesinas del distrito.

A continuación destacamos algunos sistemas de uso de la tierra en el distrito de Marca:

1. Los Andenes.- Las terrazas escalonadas que trepan los cerros de Marca están en uso de la época Pre Inca (ver figuras 15 y 16) hasta la actualidad, han

sido construidas con la finalidad de crear tierras de cultivo más o menos planas en extensiones variables de ancho y largo según el terreno con la finalidad de poner en ángulo recto el tallo de las plantas, para optimizar la fotosíntesis, evitar la erosión del suelo y aprovechar mejor el agua y el fertilizante.



Fig. 15. Terrazas escalonadas de Párac Marca en desuso desde la época inca.



Fig. 16. Vista de la disposición de las piedras en un andén pre hispánico en Párac Marca, a 5 km. al Nor este de la ciudad de Marca.

2. Cultivos Asociados.- Es importante destacar que en Marca se conservan los cultivos asociados de “maíz” *Zea mays*, con “pushpu” (“frejol” de color) y “numia” (frejol para tostar) *Phaseolus vulgaris*, “maíz” con “calabaza” *Cucurbita ficifolia*, “chaucha” (“tsautsa”) *Solanum chaucha* con “quinua” *Chenopodium quinoa* y la siembra de “tauri” (“tarwi”) *Lupinus mutabilis* en el borde de trigales y otros sembríos.

3. Rotación de Cultivos.- En Marca se observa que los campesinos mantienen en cultivo la “alfalfa” *Medicago sativa*, más o menos 5 años. Luego voltean el terreno con barreta y siembran “papa” *Solanum tuberosum*, después “maíz” *Zea mays* y a continuación “habas” *Vicia faba*, “arveja” *Pisum sativum*. En otros casos, simplemente se deja de sembrar por espacio de dos o tres años. En este lapso el terreno se fertiliza con nitrógeno tanto por la acción simbiótica de la leguminosa y las bacterias del género *Rhizobium*, como por el estiércol del ganado que se pastorea.

4. Huertos Familiares.- “Los huertos familiares constituyen un sistema tradicional multipropósito de abastecimiento de productos frescos para el consumo familiar” (SÁNCHEZ y TAPIA, 1992) En Marca cada familia dispone de aproximadamente 500 a 1000 m² de terreno, al lado de sus viviendas de campo y por lo general colindante con los corrales de sus ganados vacuno, caballar y ovino. Aquí se cultivan durante todo el año hortalizas: “cebolla” *Allium fistulosum*, “col” *Brassica oleracea* var. *capitata*, “lechuga” *Lactuca sativa*, etc.; frutales: “Lucma” *Pouteria lucuma*, “manzana” *Malus communis*, “Poroqsha” *Passiflora tripartita* var. *mollissima*, etc; colorantes y sazonadores: “ajos” *Allium sativum*, “rocoto” *Capsicum pubescens*, “tsintsu” *Tagetes elliptica*, etc; aromáticas y medicinales: “Borraja” *Borago officinale*, “cedrón” *Aloysia triphylla*, “orégano” *Origanum vulgare*, “toronjil” *Melisa officinalis*, etc., empleando como abono el guano del corral y del cuy, más el germoplasma que el campesino suele conservar.

b. Uso del Agua.- El agua es un recurso de mucha importancia para la vida de los pobladores. Es imprescindible para satisfacer las necesidades vitales de las personas y para la producción agropecuaria.

Marca tiene el privilegio de contar con abundante agua. Sus ríos permiten irrigar prácticamente todos los terrenos denominados de regadío; aparte existen filtraciones y puquiales. En las partes altas, de diciembre a marzo, los cultivos son irrigados por las precipitaciones fluviales.

El agua para el riego de los terrenos de cultivo, desde 1940, es controlada por el Ministerio de Agricultura, a través de un Administrador de Aguas, pero cada acequia tiene una junta de regantes y ellos designan a un Juez de Aguas, quien concede por turnos a cada regante el agua de la acequia, para cuyo efecto abonan una tasa de S/. 3.00 por día, si riegan “papas”, “maíz”, “trigo”, “habas”, “arvejas” y de noche si riegan “alfalfa”.

Las principales acequias son:

1. **Majaqocha.-** Que corre desde Yuraqqaqa hasta Llapta, pasando por Anrán, Pucawayi, Lucma, Shinua y Qochu. Su recorrido es aproximadamente de 15 Km. Es la más grande y antigua, en su recorrido se observan vestigios de qochas (estanques). También se llaman Qochucequia.
 2. **Chúrap.-** Que va desde Aqupampa, cruzando el río Hueylla a la altura de Qetsqán, por encima de Jóqtapi pasa por Huancawasi y Cuyuwán hasta llegar a Chúrap. Su recorrido es aproximadamente de 10 Km.
 3. **Antsa.-** Es una acequia casi abandonada, que irriga a los Cerros de Ninawás. Qollu, Yana cruz y Jánqush. De darse uso sostenido a esta acequia, Marca incrementaría su productividad agrícola.
 4. **Wamanqayán.-** Recorre desde Pákar y pasa por Cachín irrigando Ulluntu, Shauta, Acatana y termina en Wuamánqayan donde se siembra principalmente “maíz” y “trigo”.
- c.- **Combustible.-** La leña es la principal materia prima para hacer fuego en el distrito de Marca, se coloca en los fogones y se aviva usando un soplador de “carrizo” *Arundo donax*, conocido con el nombre de “púcana”; otro combustible es

la *carca* o bosta, el excremento seco de los vacunos, utilizado sobre todo para quemar las tejas y para conducir el fuego entre vecinos del campo.

B. CAZA Y PESCA

La caza y la pesca en el distrito de Marca, constituyen nada más que actividades complementarias a las de la agricultura y ganadería; se realizan ocasionalmente y en menor escala.

a. **CAZA.-** La caza se realiza sobre todo en los meses de mayo, junio y julio cuando los animales están gordos por la abundancia de pastos y frutos naturales, principalmente con el fin de obtener su carne para consumir.

Los mamíferos más importantes que se cazan son:

- “Venado gris” *Odocoileus virginianus*. La gente dice que cada ayllu tiene sus venados señalados; así por ejemplo los venados de Chaupis Marca tienen los cuernos lisos, en cambio los de Parac Marca están cubiertos de pelo (fig. 17), y los de Pircay Marca y Jaca Marca se diferencian por alguna señal en las orejas.



Fig. 17. Cabeza de un “venado” *Odocoileus virginianus* con cuernos cubiertos de pelo.

En 1998 se observó la matanza de 20 “venados” por parte de unos cazadores furtivos de Barranca; que fueron requisados por la policía; constantemente, las personas que disponen de armas de fuego persiguen y matan a este patrimonio faunístico que está en peligro de extinción. Por esta razón se requiere con urgencia emprender un programa de rescate y conservación.

- “Vizcacha” *Lagidium peruvianum*, es otro animal que se caza con hondilla o introduciendo humo en sus madrigueras. Su carne se consume de igual forma que la del “conejo”.
- “Puma” *Puma concolor*, se le persigue porque es el principal depredador de las ovejas, caprinos y cerdos. Se le caza muy raras veces.
- “Zorro andino” *Dusysion culpeaus*, también se le caza raramente, pero si es muy perseguido por los pastores, porque es el depredador más efectivo de las ovejas.
- “Zorro costeño” *Pseudolopex sechurae*, se mata con frecuencia cuando acuden a comer choclo en los maizales (Ver tiklla).
- “Añás” *Conepatus chinga* y *Conepatus senistriatus*, igualmente se matan a palazos o con tiklla cuando acuden a comer choclo en los maizales.

Entre las aves que se cazan en Marca sobre todo usando la hondilla (ver fig. 46) citamos las siguientes:

- “Chakua” (“Perdiz”) *Nothoprocta pentlandii-austaleti*; proporciona buena carne y huevos. Se cazan en los meses de noviembre a enero cuando acuden a las chacras de “papa” *Solanun tuberosun* en las partes altas; en los meses de mayo y junio en las partes bajas se busca sus huevos, encontrándose hasta 12, en los alrededores de las chacras sembradas de “habas” *Vicia faba* y “arvejas” *Pisum sativum*. Otra forma muy peculiar de matar a la “perdiz” es derramando las semillas de “higuerilla” *Ricinus communis* en el perímetro de las chacras de “papa”, las perdices al comerlos sufren un fuerte cólico finalmente mueren.
- “Paloma Torcaza” *Metriopelia melanoptera*, se caza con hondilla en cualquier época del año en la ribera de los ríos.

- “Paloma madrugadora” *Zenaidura auriculata*, se caza con hondilla o con escopeta cuando acuden a la era o rastrajo de trigo.
- “Paloma cuculí” *Zenaida asiatica*, igualmente se caza con hondilla entre los trigales.
- “Yacu pato” *Anas versicolor-puna*, se caza con hondilla o con escopeta entre las lagunas alto andinas.
- “Chiwillo” *Dives warzewiezi*, se caza con malla, con hondilla o con escopeta cuando acuden a los maizales, tanto durante la siembra como en época de choclo.
- “Qarqa” o “Loro” *Aratinga wagleri frontata*, acuden en bandadas a los maizales en época de “choclo”, se cazan con trampas de cerda, con malla o con hondilla.
- “Pichichanca” o “gorrión” *Zonotrichia capensis-peruviensis*, se caza con hondilla en cualquier época del año y con malla cuando acuden a las habitaciones que contienen paja de “trigo” en reserva para preparar adobe.
- “Qarwa uyuk” o “ruiseñor”, “Pepitero amarillo”, se caza con hondilla en cualquier época del año.
- “Tiuti” o “jilguero de cabeza negra” *Spinus magellanicus-paulus* se caza con ondilla cuando acuden a los rastros en busca de semillas de “rábano” *Brassica campestris*.

b. PESCA.- Entre las especies que se pescan sólo se registran:

- “Trucha” *Salmo gairdneri irideus*, que se pescan en la parte alta de los ríos, durante los meses de mayo a diciembre. Es importante destacar que esta especie es introducida por el Ministerio de Agricultura, de acuerdo a su programa los alevinos.
- “Pejerrey” *Basilichtys archaeus* que se pescan en la parte baja de los ríos.

La pesca se realiza empleando atarraya (ver fig. 47) o anzuelo.

C. Otras actividades

Sin descuidar sus actividades agrícolas y/o ganaderas, otros pobladores del distrito de Marca se dedican a la música, ejecutando, unos, los instrumentos de viento o de percusión, formando las bandas filarmónicas; otros son aficionados a tocar el píncullo, instrumento de “carrizo” *Arundo donax*, a manera de flauta y la caja, tambor preparado con la base del escapo de *Fourcraea occidentalis* y el cuero de “perro” *Canis familiaris* o de ganado caprino. Todos los músicos amenizan las fiestas patronales, costumbristas, tradicionales y familiares así como las faenas comunales, tanto en la ciudad de Marca como en sus anexos y pueblos vecinos.

Además, existen pobladores que desempeñan actividades profesionales, tales como los docentes de los centros educativos y la policía son considerados como los de la administración pública (Ver tabla N° 01).

II. MATERIAL Y MÉTODOS

2.1 MATERIALES

2.1.1 Material y Equipo de Campo

Material cartográfico, altímetro, brújula, libreta de notas, lápiz y lapiceros plumones de tinta indeleble de color negro, tijeras de podar, puñal. Soguilla, wincha de 50 m., papel periódico, cartones, solución FAA (alcohol, ácido acético, agua), prensa de mano, bolsas plásticas de diferentes tamaños, bolsas grandes de polietileno, etiquetas de campo, pita de algodón, pita rafia, baldes, jarras, cintas adhesivas etiquetas de campo, encuestas (ver en el anexo), fichas etnobotánicas (ver en el anexo), grabadora, cámara fotográfica, películas de color y de diapositivas (ver Fig. 18 y 23).

2.1.2 Material y Equipo de Laboratorio

Estufa, microscopio estereoscópico, cartulina folcote N° 16 de 30 x 40 cm., lupa, papel bond, cola sintética, pinzas, etiquetas, regla, y tijeras, armarios metálicos para la preservación de las muestras herborizadas, cajas de madera para la conservación de las muestras etnobotánicas, cocinilla de kerosén, material para procesamiento automatizado de datos, material para impresión en papel.

2.2 METODOLOGÍA

Esta investigación es de tipo descriptiva y analítica, por lo que la observación, el flujo informativo, la descripción y el análisis fueron los principales métodos que se emplearon; y las principales técnicas empleadas fueron la observación participante, las entrevistas, los rangos de credibilidad, las encuestas, así como la sistematización de datos, fueron los principales instrumentos que se usaron.

2.2.1 Revisión bibliográfica

Se recopiló la información existente sobre el distrito de Marca, provincia de Recuay en la Región Áncash. Además, fueron consultados diversos artículos relacionados con la investigación etnobotánica, la taxonomía botánica, la fitogeografía y la ecología de los andes del Perú y todo lo referente del ámbito mundial, en libros, folletos, documentos, resúmenes de congresos, enciclopedias y revistas científicas.

2.2.2 Revisión cartográfica

Se hizo la recopilación y la compilación de la documentación cartográfica existente, sobre la zona de estudio.

Se utilizó cartas catastrales a escala 1:25,000, con apoyo de las cartas nacionales a escala 1:100,000.

2.2.3 Muestreo en la zona de estudio

El estudio se inició en abril del 2000, finalizándose la etapa de campo en octubre de 2009.

En base a los objetivos propuestos se programaron viajes periódicos a la zona de estudio, en lo posible teniendo en cuenta las estaciones climáticas, las fechas festivas y de faenas comunales, para observar los aspectos fenológicos de las plantas, las épocas de siembra y cosecha de las especies cultivadas; las festividades de trascendencia de acuerdo a un calendario preestablecido y otras actividades inherentes al quehacer etnobotánico de Marca. Dichos viajes tuvieron duración variable de acuerdo con el requerimiento del levantamiento de la información.

2.2.4 Colección de datos

En el presente estudio se emplearon la interacción de los métodos inherentes tanto a la Botánica como a la Antropología. La manera cualitativa de recoger los datos etnobotánicos consistió en la observación directa del uso de cada especie (TOURNON et. al., 1986). El método cualitativo se efectuó en los inicios de las visitas ya señalados, este método consiste en la observación minuciosa de las principales actividades, costumbristas y especies utilizadas por los pobladores. De un total de 1246 pobladores adultos, sólo se eligió a los mayores de 40 años de edad, aproximadamente 500, de esta población, a criterio del investigador, se tomó como muestra a 100 personas, con quienes en calidad de informantes, se conversaron durante las caminatas etnobotánicas, en la calle, en reuniones de grupo o simplemente en sus domicilios, en este caso con los curanderos, parteras, hueseros, personal de la posta médica y personas consideradas adultos mayores, en algunos casos fueron grabadas y en otros, simplemente anotadas en el cuaderno. Este método se utilizó para dar confianza al poblador, con la finalidad de resaltar el objetivo del estudio y luego tratar de obtener las informaciones referentes al tema de estudio (ver las figuras 18 al 23).

En todos estos procesos de información el autor participó de manera constante en las diferentes actividades de la comunidad: trabajos agrícolas, trabajos comunales, recojo de leña, traslados con los animales de carga y actividades sociales y culturales, festividades: civiles y religiosas, que le permitió observar con mucha facilidad los conocimientos y las prácticas etnobotánicas del distrito de Marca.

Por cuanto el conocimiento etnobotánico que poseen los pobladores, sobre el uso de las plantas de su entorno, que es el principal objeto de estudio, resultó ser primordial resaltar que el conocimiento de la lengua nativa permite recopilar la mayor y veraz información sobre la cultura botánica del distrito de Marca. En esta investigación fue una ventaja el conocimiento del quechua de la zona por parte del investigador y la participación de los pobladores quechuahablantes y bilingües, que facilitaron la adecuada interpretación de la información.

Se clasificó el material de trabajo etnobotánico en 2 partes: especies útiles cultivadas y especies útiles silvestres. Referente a las especies útiles cultivadas en el distrito de Marca se ha tomado en cuenta la determinación botánica (nombre latino), nombre vernacular o vulgar, origen, rango altitudinal de cultivo y usos.

Referente a las especies útiles silvestres se ha tomado la información de: nombre científico, nombre vernacular, familia, origen, una descripción botánica, distribución altitudinal, hábitat, frecuencia, usos, número y fecha de colección. En cuanto a la frecuencia se han tomado tres parámetros: escaso, moderado y abundante. Se ha recopilado la clasificación popular de las plantas medicinales en: cálido, moderado y fresco.

A los pueblos de Chúrap, Ichoca, Pácar y Marca, capital del distrito, mediante entrevistas y encuestas a los pobladores. (Ver ficha de registro etnobotánico y relación de las personas encuestadas en el Anexo).

Rangos de credibilidad

Es una reciente técnica que ha sido implementada en el Jardín Botánico de Nueva York (Instituto de Botánica Económica, Nueva York, USA), para la información que es colectada sobre la utilización de las plantas (BALICK, 1996). Esta técnica nos permite evaluar la calidad de los datos basados en la forma como fueron colectados durante el estudio etnobotánico.

Cuando la información es extraída, a partir de la literatura etnobotánica, es evidente deducir si el investigador ha sido un miembro observador o participante en el uso discutido de la especie, de igual manera si los datos fueron colectados durante una colecta casual.

En la tabla N° 17 del anexo, se muestra los Rangos de credibilidad propuestos por BALICK, (1996) que Joaquina Albán utilizó en su tesis Etnobotánica y conservación de la comunidad andina de Pamparamás, Huaylas. Áncash. Perú, la misma que hemos usado adaptando a la realidad del distrito de Marca.

Datos con el rango 1 posee una razonable credibilidad de su efecto; los datos en los rangos 2-4 se consideran moderadamente creíbles, mientras que aquellos que se encuentran dentro del rango 5-6 pueden ser considerados “menos creíbles”.

Otro detalle muy importante que se tuvo en cuenta en la ejecución de la investigación del presente trabajo, fue el aspecto ético, que el autor trató de practicar, sobre todo teniendo en cuenta el rol de los etnobotánicos (Germán Escobar, Ema Cerrate, Joaquina Albán y otros) y sobre todo la Declaración de Belén (TILLET, 1995) acordada en el Primer Congreso Internacional de Etnobiología, en julio de 1988.



Fig. 18. El equipo de colaboradores en un viaje de colección botánica, en Cashapampa a 8 Km. al Sur de la ciudad de Marca.



Fig. 19. El autor realizando una colección botánica en un roquedal de Tsintsipampa a 30 km. al sur este de la ciudad de Marca.



Fig. 20. La Lic. Haydee Soto Requena tomando una encuesta a una campesina, en una caminata etnobotánica, en Kurku a 3 km. al oeste de la ciudad de Marca.



Fig. 21. Recogiendo información en el barrio de Chaupismarca (Mítana). El autor y los esposos Porfirio Luis Villafane y Carmen Carrión Garro.



Fig. 22. El autor tomando una encuesta al Lic. Hernán Lázaro Gamarra, profesor del Colegio Nacional "San Lorenzo" de Marca.



Fig. 23. Recogiendo información respecto a la comunidad campesina "San Lorenzo" de Marca. Al lado izquierdo del autor se encuentra su presidente don Pablo Solano (+)

2.2.5 Preparación de las muestras

a) Herborización

Para la colecta se empleó el método tradicional para la colecta, prensado y secado de las muestras botánicas (CERRATE, 1969).

Después de cada toma de datos de las especies útiles, se colectaron 4 ejemplares de muestras botánicas para el Herbario. Las muestras fueron numeradas y luego puestas en prensas, con el fin de transportarlas y prepararlas para su secado. Los órganos sexuales, como los vegetativos, fueron descritos con todas las características que éstas presentaban en su estado fresco.

La preservación de las muestras botánicas para su traslado, se realizó con una solución FAA (formol-alcohol-ácido acético). Se hicieron paquetes de muestras que luego fueron colocadas en bolsas plásticas de polietileno. El proceso de deshidratación se efectuó en el ambiente del Herbario San Marcos (USM), empleando la estufa.

2.2.6 Determinación y descripción de las especies

Finalmente, los ejemplares obtenidos fueron preparados, desecados, montados, etiquetados, catalogados y desinfectados según técnicas conocidas (WEMERSLEY, 1981); y depositados en la colección del Herbario USM del museo de Historia Natural de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Los trabajos de montaje del herbario, determinación de las especies vegetales, interpretación y análisis de los datos, ilustración y redacción del informe se realizaron en los ambientes del Herbario San Marcos (USM) del Museo de Historia Natural de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, empleando bibliografía especializada, utilizando las muestras del herbario San Marcos (USM) y consulta a los botánicos especialistas nacionales y extranjeros. En la descripción de las especies, se ha tenido en cuenta: el hábito, principales características de órganos vegetativos y reproductivos, donde se tuvo una observación detallada, mediante el uso de la lupa y del microscopio estereoscópico, para apreciar las características poco visibles: pelos, puntos translúcidos, glándulas, bordes de hojas, flores, frutos y semillas. Gran parte de las plantas Angiospermas y Gymnospermas han sido clasificadas de acuerdo al sistema de Cronquist.

Para el ordenamiento Taxonómico de las especies, se tomó como base Cronquist (BRAKO y ZARUCCHI, 1993) y para los pteridófitos, así como para algunas fanerógamas se usó el sistema de Adolfo Engler, contenidas en el Vocabulario de los Nombres Vulgares de la Flora Peruana y Catálogo de los Géneros (SOUKUP, 1986).

Las colecciones botánicas determinadas han sido incorporadas al Herbario San Marcos (USM) y al Herbario Cantuta de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle (HC); algunas colecciones *in vivo* fueron incorporadas en el Jardín Botánico de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, el Jardín Botánico de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle (ver constancias en el anexo), y en el huerto de Rápapi (Marca) de propiedad del autor; también se colectaron algunos objetos etnobotánicos que el autor conserva (ver fotos tabla N° 16 en el anexo)

III. RESULTADOS

3.1 CALENDARIO ETNOBIOLÓGICO

El calendario etnobiológico del distrito de Marca se desarrolla en los sistemas bilineal y cíclico de la cosmovisión andina (ver Fig. 25).

En el sistema bilineal se manifiesta el fenómeno en el que sólo se distinguen dos estaciones bien marcadas durante el año: la temporada de lluvia, considerada como la época de las lluvias veraniegas, entre los meses de enero, febrero y marzo y la temporada de sol, considerada como la estación seca o estío invernal, entre los meses de abril a diciembre. Estas dos temporadas, húmeda y seca, en las cuales se realizan las actividades habituales de los pobladores de Marca constituyen el par complementario del calendario anual.

El sistema cíclico se distingue cuando durante el año, en forma reiterativa, año tras año, después del solsticio de verano que ocurre el 21 de diciembre, comienzan las primeras lluvias, las plantas del ambiente natural germinan, entre enero y febrero, se desarrollan y entran en floración, entre marzo (ocurriendo el equinoccio de otoño el día 21) hasta después y abril, luego fructifican, entre mayo y agosto, entre el solsticio de invierno (21 de junio), para finalmente entrar en un agostamiento y secado de los pastos naturales, coincidiendo con el equinoccio de primavera, el 21 de setiembre, más o menos, hasta noviembre. Aquí se distingue dos fenómenos muy importantes en Marca, la fructificación del “qemish” (“mito”) *Vasconcellea candicans*, entre los meses de febrero y marzo, que coincide con la fiesta de la virgen de Lourdes, el 11 de febrero y los carnavales y la floración de “santa cruz weta” *Stenomesson coccineum*, entre los meses de agosto y setiembre, que coincide con la fiesta de la santa Cruz, el 14 de setiembre. La actividad agrícola y ganadera también se desarrolla en este sistema cíclico. En los meses de enero y febrero, se siembran las “habas”, las “arvejas”, el “tauri”, la “cebada” y el “trigo”; en el mes de marzo se siembra el “maíz”, luego vienen las labores culturales entre los meses de abril y mayo, el cuidado de los cultivos en etapa de pre cosecha, sobre todo del “maíz”, en la cual tiene una

connotación especial la *jara puklla* (ver en juego de adultos), para entrar a la época de cosecha que finaliza más o menos coincidiendo con la fiesta de Santa Cruz. Por otro lado, en las actividades ligadas también a la agricultura, se distinguen cuatro actividades: el shatsikí, entre los meses de diciembre, enero y febrero, es decir el abonamiento del terreno de cultivo del maíz, mediante el majadeo; el tsacmakí que consiste en dejar roturado los terrenos de cultivo de “papa”, “oca”, “olluco”, “trigo” y “cebada”, en el mes de abril, apenas pasa la temporada de lluvia; el machikí, que consiste en el cuidado del cultivo en pre cosecha, entre los meses de julio, agosto y setiembre; y el *chaporiki* o rozo, que consiste en eliminar las hierbas invasoras, los arbustos, eliminar las piedras, arreglar los muros y dejar limpios los terrenos para la próxima campaña de abonamiento y siembra. En la ganadería, las actividades se distinguen en pastorear en la parte baja, durante los meses de febrero y marzo, el rodeo de los ganados (sobre todo vacuno) y el traslado a la parte media, entre los meses de abril y mayo; pastoreo en los rastrojos, entre los meses de agosto, setiembre y octubre; luego trasladarlos a la parte alta o jallqa, entre los meses de noviembre, diciembre y enero.

Es importante destacar que en las actividades agrícolas y ganaderas, así como de la tala de árboles, entre otras actividades, los pobladores tienen en cuenta los fenómenos cósmicos en el sistema cíclico, sobre todo las fases de la luna. Los trabajos comunales que son frecuentes en los meses de setiembre y octubre, salvo emergencias y la construcción de las viviendas que se realizan entre los meses de octubre y noviembre, son también cíclicos durante el año (ver Fig. 25).

De manera que en el calendario etnobiológico, los pobladores y sus actividades laborales y rituales en los ciclos agrarios y pastoriles, al igual que las plantas silvestres y de cultivo, los animales silvestres y domésticos, las zonas de vegetación, los pisos bioclimáticos y otras manifestaciones tienen relación con la vida cotidiana y festiva, considerando a la tierra o *mama patsa* como la diosa de la fertilidad (ver Fig. 25)

Siendo la agricultura y la ganadería las principales actividades de subsistencia de los pobladores del distrito de Marca, el calendario agrícola anual se establece en base a los conocimientos empíricos de Astronomía; está influenciada por los factores climáticos, principalmente por el régimen de precipitaciones fluviales y tiene relación con las actividades sociales y las fiestas religiosas y civiles (ver fiestas). Los calendarios agrícolas se pueden especificar teniendo en cuenta los cultivos en la chacra (Tabla 02) y en los huertos familiares (Tabla 03).

A continuación se describen las actividades del machikí, por considerar su importancia etnobotánica y etnoecológica.

Machikí.- Consiste en las diferentes formas de cuidar el cultivo. La interacción hombre-planta-ambiente también hace que ciertos animales, sobre todo las aves, acudan a los cultivos, desde el momento de la siembra hasta el final de la cosecha. Para contrarrestar esta acción perjudicial de los animales y del hombre mismo, los pobladores marquinos tienen como práctica, principalmente el uso de la tsuklla, la tiklla y los diferentes medios de ahuyentar (ver figura 24).



Fig. 24. Un campesino espantando a los pájaros ("loros" y "chivillos") en un maizal.

TABLA Nº 2
CALENDARIO AGROBOTÁNICO DE LAS PRINCIPALES ESPECIES QUE SE CULTIVAN EN LAS CHACRAS

CULTIVO		RIEGO: Lluvia (L) Acequia (A)	Meses de siembra (s) y cosecha (c)											
Nombre Vulgar	Nombre Latino		E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Alfalfa	<i>Medicago sativa</i> L.		S	S										
Arveja	<i>Pisum sativum</i> L.	A				C	C					S	S	
Caygua	<i>Cyclanthera pedata</i> L. Schrader	L/A	S	S				C	C					
Cebada	<i>Hordeum vulgare</i> L.	A		S	S				C	C				
Frejol canario	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	A					S	S					C	C
Frejol pushpu	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	A		S	S				C	C				
Habas	<i>Vicia faba</i> L.	A	S	S					S	S				
Maíz dulce	<i>Zea mays</i> L.	A		S	S					C	C			
Maíz morocho	<i>Zea mays</i> L.	A			C	C	C				S	S	S	S
Mashua	<i>Tropaeolum tuberosum</i> R.& P.	L/A				C	C					S	S	
Oca	<i>Oxalis tuberosa</i> Molina	L/A				C	C					S	S	
Olluco	<i>Ullucus tuberosus</i> Cald.	L/A				C	C					S	S	
Quinoa	<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.	A		S	S						C	C		
Papa	<i>Solanum tuberosum</i> L.	L/A				C	C					S	S	
Tauri	<i>Lupinus mutabilis</i> Sweet.	L/A	S	S					C	C				
Trigo	<i>Triticum aestivum</i> L.	L/A	S	S					C	C				
Zapallo	<i>Cucurbita pepo</i> L.	A		S	S				C	C				

TABLA Nº 3

**CALENDARIO AGROBOTÁNICO DE LAS PRINCIPALES ESPECIES QUE SE CULTIVAN
EN LOS HUERTOS FAMILIARES**

ESPECIES		ÉPOCA DE SIEMBRA PLANTACIÓN	FORMA DE PROPAGACIÓN					Profundidad (cm)	Distancia (cm)	Altura para transplant.	Tiempo de Cosecha días.
NOMBRE VULGAR	NOMBRE LATÍN		P. SEMILLA		P. VEGETATIVA						
			Almácigo	Siembra directa	Estacas	Esquejes	Otros propágulos				
"Ajo"	<i>Allium sativum</i> L.						Bulbo	2.0	20	-	360
"Borraja"	<i>Borago officinalis</i> L.	Todo el año	X	X				1.0	15	15	90 – 100
"Calabaza"	<i>Cucurbita ficifolia</i> Bouché	Invierno		X				2.0	300	-	120 – 180
"Cebolla china"	<i>Allium fistulosum</i> L.	Otoño					Bulbo	Todo el bulbo	25	-	90 – 120
"Cebolla de cabeza"	<i>Allium cepa</i> L.	Invierno	X					0.5	25	15	140 – 150
"Cedrón"	<i>Aloysia triphylla</i> (L. Her) Britt.	Invierno			X			1/3 de esqueje	50	-	90
"Coles"	<i>Brassica oleracea</i> var <i>acephalous</i> DC.	Otoño-invierno				X		0.5	45	15	110 – 120
"Culantro"	<i>Coriandrum sativum</i> L.			X				0.5	10	-	60
"Cuyupa"	<i>Amaranthus caudatus</i> L.			X				0.5	10	-	150
"Chincho"	<i>Tagetes elliptica</i> Smith.	Invierno – primavera			X			10	100	-	60 - ...
"Hierba buena"	<i>Mentha viridis</i> L.	Todo el año				X		1/3 de esqueje	15	-	60 - ...
"Huacatay"	<i>Tagetes minuta</i> L.	Invierno		X				0.5	25	-	90 – 100
"Lechuga"	<i>Lactuca sativa</i> L.	Todo el año	X					0.5	25	12	85 – 100
"Llacón"	<i>Smallanthus sonchifolius</i> (Poepp. & Endl.) H. Robinson.						Raíz	Toda la raíz	50	-	150
"Manzanilla"	<i>Matricaria recutita</i> L.	Invierno		X				0.5	10	-	90 – 100

"Menta"	<i>Mentha piperita</i> L.	Todo el año				X		1/3 de esqueje	15	-	60 - ...
"Muña"	<i>Minthostachys mollis</i> (Kunt.) Griseb	Invierno – Primavera			X		Brinzal	1/3 de esqueje	30	-	60 - ...
"Orégano"	<i>Origanum vulgare</i> L.	Invierno – Primavera				X		1/3 de esqueje	20	-	60 - ...
"Quinoa"	<i>Chemopodium quinoa</i> Willd.			X				0.5	10	-	150
"Shupru"	<i>Cyclanthera brachybotrys</i> Cogn.			X				1.0	50	-	120
"Tsautsa"	<i>Solanum chaucha</i>						Tubérculo	Todo el tubérculo	50	-	120
"Ráqacha"	<i>Arracacia xanthorrhiza</i> Bancroft						Raíz	Toda la raíz	50	-	150
"Repollo"	<i>Brassica olerácea</i> var. <i>Capitata</i> L.		X					1.0	30	-	120
"Rocoto"	<i>Capsicum pubescens</i> R. & P.	Invierno – Primavera	X					1.0	45	20	100 – 120

b. Tiklla.- Es una trampa ancestral que sirve para matar al “paqla atoq” o “zorro costeño” *Pseudolopex cechurae*, “añas” *Conepatus chingo* y *Conepatus semistriatus*, y al “perro” *Canis familiaris*, que entran al maizal para comer los choclos tiernos, sobre todo durante las noches. Se construye usando palos de “aliso” *Alnus acuminata*, o de otras especies maderables de la región, amarrando con fibras de “cabuya” *Furcraea occidentalis*, a manera de plano inclinado sujetando falsamente sobre un palo atravesado entre dos arcones; por dentro de la trama de palos se cuelgan un pedazo de carne como cebo y por encima se colocan piedras grandes. Cuando el animal jala la carne, cae la tiklla aplastándolo hasta matarlo. Cabe destacar que desde la introducción del folidol que es un peligroso veneno, hasta para el hombre, la gente suele ya no usar la tiklla, corriendo el riesgo de pasar al olvido esta importante trampa ecológica. (Ver figura 26)

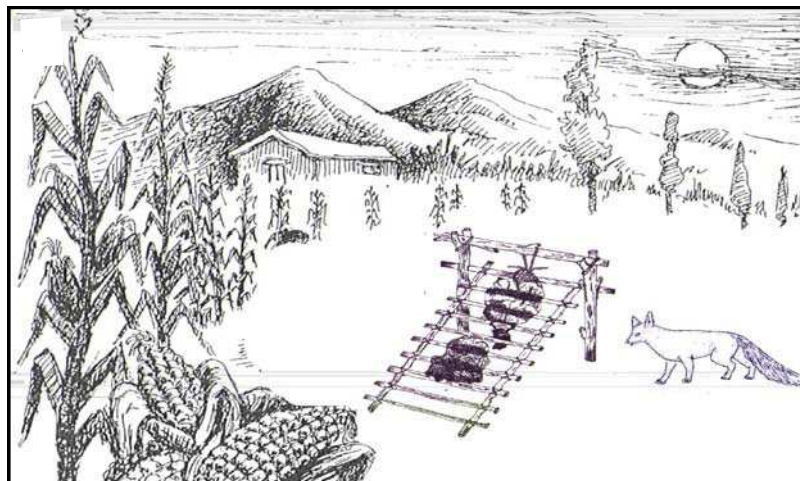


Fig. 26. Gráfico de una tiklla instalado dentro de un maizal.

c. Ahuyentadores.- Se incluye a los diferentes medios y materiales para espantar a los pájaros, durante la germinación de las semillas y las épocas de pre cosecha.

- **Banderines de papel.-** Son los papeles que, a manera de banderines, se extienden en los bordes de las chacras recientemente sembrados de “trigo” *Triticum aestivum*, en especial y de otros cultivos para ahuyentar a los pájaros que acuden a comer las semillas. Se preparan con las hojas de los cuadernos

usados; por tal razón los escolares tienen la obligación de conservar dicho material de estudio para ser usados en época de siembra.

- **Campanas de lata.-** Las latas de aceite usadas, baldes, cacerolas viejas etc., se cuelgan a manera de campana en un palo de “eucalipto” *Eucalyptus globulus* o de otra especie, pendiendo conjuntamente una piedra, que al chocar produce sonidos ruidosos que ahuyentan a los pájaros que dañan los trigales o cultivos de “arvejas” *Pisum sativum*; “habas” *Vicia faba* y hortalizas, consumiendo parte de las cosechas.
- **Cubiertas.-** Cuando las semillas de “maíz” *Zea Mays* germinan y se notan los coleoptilos, denominados “pico de paloma”, los “chiwillos” y las “palomas” se acercan para comérselos; con el fin de impedir que dichos pájaros coman las plántulas se tapan con las hojas de “quemish” *Vasconcellea candicans*. Las cubiertas se hacen también a los frutos del “manzano” *Malus communis*, “melocotonero” *Prunus persica* y de otros frutales empleando trapos viejos.
- **Qányana.-** Es el chicote para ahuyentar a los pájaros en época de pre cosecha del “maíz” *Zea mays* y otros cultivos y para espantar a algunos animales feroces; preparando con fibras de “cabuya” *Furcraea occidentalis* o de “maguey” *Agave americana*, el cual lleva en el extremo una pita fina extraída de las hojas frescas de esta última planta que sirve para dar sonido cuando estalla como si fuera un cohete o disparo de un revolver. Tiene mango de madera de cualquier especie disponible.
- **Uchpa.-** Es la ceniza de la leña que se esparce sobre los almácigos y frutos del “rocoto” *Capsicum pubescens* y otras hortalizas para que las larvas de los insectos y los pájaros no se los coman.
- **Wañesha.-** Se conoce con este nombre a los espantapájaros que se parecen a las personas. Los campesinos nunca botan sus ropas viejas; los guardan para preparar sus wañeshas. Éstas se preparan empleando las ropas y sombreros usados acondicionados sobre los palos de “aliso” *Alnus acuminata*,

“hierba santa” *Cestrum auriculatum*, “marco” *Ambrosia peruviana* o de cualquier otra especie del lugar, de tal manera que se asemejan a unos centinelas estratégicamente ubicados en los sementeras e inclusive en el corral del ganado y la casa de campo.

- **Wáraca.-** Es la honda, heredada de la cultura andina, se confecciona trenzando las fibras de la “cabuya” *Fucraea accidentalis*, mide más o menos 2 m. de largo y un grosor de 1.5 cm. con un ojal en uno de los extremos y el otro termina en punta para producir sonido; el centro es más ancho para colocar la piedra. Sirve para lanzar piedras o terrones llamados kurpas, contra los pájaros, zorros y otros animales que acuden al maizal o trigal.

3.2 CATEGORÍAS DE USO DE LAS PLANTAS

La economía de los pobladores del distrito de Marca en un 60% se basa en una agricultura diversificada en minifundios y huertos familiares así como en una ganadería de subsistencia, a las que se suman la caza y la silvicultura (Tabla 01 y Gráfico 1). Los pobladores del distrito de Marca distinguen claramente las distintas formas de uso de las plantas tanto cultivadas como silvestres (ver tablas 8 y 9 y gráfico 2. En la tabla N° 12 del anexo se presenta la lista de las especies vegetales en orden alfabético de sus nombres vernaculares que se conocen en el distrito de Marca. A continuación se describen las principales plantas que se cultivan y se mencionan las demás especies que se usan en el distrito de Marca:

A. Plantas de uso alimenticio:

a. Cereales:

“cebada” *Hordeum vulgare*, “maíz” *Zea mays* y “trigo” *Triticum aestivum*.

"MAÍZ" *Zea mays* L.

Sobre el origen del "maíz" se disputan México y Perú (HORKHEIMER, 1970). Hasta la actualidad se observa que en Marca el cultivo y uso alimenticio del "maíz" en primer orden se mantiene incólume. Se cultivan generalmente para autoconsumo desde los 1600 a 3000 m.s.n.m., en terrenos planos y de muy buena calidad.

a) Preparación del terreno.- Desde fines de diciembre a febrero se procede a realizar el majadeo (ver shachiqui), el chaporeo que consiste en podar los árboles, la eliminación de las piedras y el arreglo de los andenes, cercos y acequias. En el mes de marzo, cuando por acción de la lluvia o por riego a gravedad el terreno está húmedo, se procede a preparar el barbecho empleando el arado de tiro con la fuerza de los bueyes.

b) Preparación de la semilla.- Las huayuncas seleccionadas y guardadas después de la cosecha, se desgranar eliminando los granos desiguales de ambos extremos de la coronta, procurando que las semillas sean del mismo tamaño. Al momento de preparar la semilla, las damas suelen preguntarse: ¿Qué tan buena será la cosecha? La respuesta consiste en la observación de la fructificación del "qemish", si hay abundancia de este fruto es señal que habrá buena cosecha; la otra forma de responderse a la pregunta es levantando las semillas con el pelo de una dama (ver Creencias, en la Introducción).

c) Siembra.- Cuando el terreno está bien preparado y los surcos bien diseñados, empleando la lampa plana se introducen tres o cuatro semillas de "maíz" por golpe, a un paso de distancia en cada surco, más o menos medio metro de distancia entre surco y surco. En los terrenos de altura (3000 m.) se siembra el "maíz huaracino", durante el mes de noviembre; y el "maíz amarillo" (qallwash jara) se siembra en la parte baja (2000 m) durante el mes de marzo; en la parte baja llamada quebrada (1600m.) también se siembra la variedad mitsca. Es importante destacar que al culminar la siembra, en la parte central del terreno se entierra la illa del "maíz", con la creencia de mejorar la producción (ver illa); en la parte final o en andenes próximos a los cerros se suele sembrar una melga de

maíz negro por la creencia de ser asignado para las vacas (ver las vacas, pág. 31) y en la parte más alta del terreno se coloca una cruz de madera de "hierba santa" *Cestrum auriculatum*.

Otros pobladores, también siembran el maíz asociado con el "pushpu" *Phaseolus vulgaris* (ver cultivos asociados, pág. 39).

d) Labores Culturales.- Cuando no hay lluvia, a los 15 días después de la siembra, se riega; luego de un mes se procede a eliminar las plantas que no son objeto de cultivo, empleando la lampa recta, cuya acción se llama raspar. La fertilización complementaria se hace empleando 10 gr. de úrea por golpe. Luego de un mes se procede a aporcar (cuspa) y después, su riego se calendariza cada 15 días hasta que la planta entra en cosecha. En esta etapa se procede con el cuidado del cultivo (ver machikí).

e) Cosecha.- Después de 5 meses se consumen los "choclos". Los tallos y hojas verdes se dan de comer a los cuyes y la caña es masticada por los niños. Es importante destacar que en esta etapa se practica uno de los mejores juegos de adultos (ver jara puklla) que tiene relación con el culto al "maíz" y la chacra (tierra), es decir un júbilo de la relación hombre - planta - ambiente. En los meses de setiembre y octubre se realiza la cosecha del "maíz" en la mayor parte de los terrenos de cultivo del distrito de Marca. Es importante señalar que muchas veces esta cosecha coincide con la fiesta de Santa Cruz el 14 de setiembre. Cuando las mazorcas ya están secas, el dueño convoca a sus familiares, parientes y/o socios para proceder con la cosecha; y en faenas de algunos días un grupo numeroso de personas, empleando la típina (ver tabla 2), realizan la cosecha en medio de una fiesta jubilar. Mientras unos van despancando, otros van llevando las mazorcas hacia la era, donde las damas y los niños proceden a seleccionar dichas mazorcas. Antes de finalizar el despanque, el dueño asigna unas parcelas para que los despancadores saquen su joqué (pago en "maíz") y a las personas que ayudan en la era les paga con las mazorcas medidas con el lado de una alforja.

f) Después de la cosecha.- Las mazorcas de "maíz" previamente seleccionadas son conducidas hacia las qollqas (graneros o almacenes). Cuando

la cosecha es abundante, muchas veces entre 100 a 200 sacos, se requiere disponer de una recua de acémilas, entre burros, caballos y mulas; los dueños de estas acémilas igualmente reciben como pago mazorcas de "maíz".

g) Formas de consumo.- El consumo del "maíz" en el distrito de Marca tiene una amplitud de formas. La caña se mastica y chupa; las pancas se dan de comer a los cuyes; todo el rastrojo se pastorea con el ganado vacuno; con los choclos se prepara el choclo sancochado, la auquinsha y las humitas; con los granos secos se preparan la cancha, el mote "jara muti" y el pelado (con ceniza, llamado jara llushtu), con éste se preparan los tamales, el mondongo y también se sancocha como mote; los paqchus, los de color amarillo y terciopelo se consumen en cancha; los de color amarillo claro en cuway; los de color blanco se preparan la harina con la cual se hacen las mazamoras de calabaza y de leche, se prepara la tsutsqa y el mote; los de color negro en chicha y mazamorra morada; los menudos se da de comer a los cebones; y los que son "taptu", granos malogrados por el insecto llamado "cogollero" o "utu curu" *Spodoptera frugiperda*, se da de comer a las gallinas.

Del maíz, por lo general de color rojo, germinado, se hace la jora, con la cual se prepara a su vez la "chicha de jora" (ver anexo N° 6).

Además el maíz tiene usos mágicos, religiosos y rituales.

h) Conservación.- El maíz se conserva en grano para el consumo alimenticio. Las más grandes y mejores mazorcas se conservan para semilla en forma de *wayunca* (ver pág. 61), insertándolas entre sus brácteas y colgándolas en sogas extendidas debajo de los terrados o sobre palos de maguey *Fourcraea occidentalis*, en ambientes bien aereados y de difícil acceso para los ratones. Después de que las mazorcas hayan secado, se desgranar y se guardan en cuntus, cántaros, botijas o cilindros.

La tsutsqa.- conocido en otros lugares del Perú como chochoca, es una forma especial de conservar el maíz y hacer harina con la cual se preparan sopas y guisos (ver comidas típicas en el anexo). Su preparación consiste en hacer

hervir muy ligeramente los granos de "maíz" de color blanco, se escurre y luego se tiende al sol para que sequen; y cuando están completamente secos se muelen con el batán.

b. Pseudocereales:

"Quinoa" *Chenopodium quinoa* y "cuypa" *Amaranthus caudatus*.

c. Leguminosas:

"Arveja" *Pisum sativum*, "frejol" ("pushpu") *Phaseolus vulgaris*, "frejol castilla" *Vigna unguiculata*, "habas" *Vicia faba*, "pallar" *Phaseolus lunatus*, "pashuru" ("pajuru") *Erythrina edulis* y "tauri" *Lupinus mutabilis*.

Cultivo de las "Habas" *Vicia faba*

Especie introducida de Europa y muy bien adaptada en la zona andina. Se cultiva de 2500 a 3500 m.s.n.m., en terrenos de ladera. El modo de sembrar se denomina "mucru", que consiste en introducir dos semillas por golpe a la distancia de un paso (aproximadamente 40cm.) empleando la barreta; excepcionalmente se usa el arado de tiro.

Cuando las plantas están a la altura de 20 a 30 cm. se deshieran; No es necesario aporcar porque, las raíces se pudren y las plantas mueren. Se hacen dos a tres riegos entre los meses de abril y junio.

Para cosechar se arrancan las legumbres secas sobre una manta, se lleva a la era, se secan al sol y golpean con un palo (garrote) y en especial si la cosecha es grande, se hacen trillar con acémilas. Luego se ventea, se limpian y se recogen las semillas, se introduce en costales para conducirlos a la colca donde se conservan dentro de las asuanas, botijas o cilindros.

Las habas se consumen en diferentes formas: cuando son tiernas, conocidas como llancho en guisos, sopas y Shinti (ver anexo N° 4) y cuando están

maduras se tuestan ligeramente y se sancochan también como shinti, así mismo se tuestan para pelar y preparar picante o se muelen, con cuya harina se prepara la sopa.

d. Hortalizas:

Cultivadas: “Achira” *Canna indica*, “arveja” *Pisum sativum*, “achoccha” *Cyclanthera edule* Swartz, “calabaza” *Cucurbita ficifolia* (ver figura 27), “camote” *Ipomoea batatas*, “caygua” *Cyclanthera pedata*, “cebolla” *Allium cepa* y *Allium fistulosum*, “coliflor” *Brassica oleracea* var. *Botrys*, “habas” *Vicia faba*, “frejol” *Phaseolus vulgaris*, “mashua” *Tropaeolum tuberosum*, “oca” *Oxalis tuberosa*, “olluco” *Ullucus tuberosus*, “papa” *Solanum tuberosum*, “tsautsa” *Solanum chaucha*, “col”, “repollo” *Brassica oleracea* var. *capitata*, “lechuga” *Lactuca sativa*, “jitqa” *Amaranthus* spp., “maíz” *Zea mays*, “ráqacha” (“arracacha”) *Arracacia xanthorrhiza*, “shupru” *Cyclanthera brachybotrys*, “zapallo” *Cucurbita pepo*, “tomate” *Solanum esculentum*, “tomate de árbol” *Cyphomandra betacea* (Cav.) Send, “palta” *Persea americana*, “pallar” *Phaseolus lunatus* y “yuca” *Manihot esculenta*.

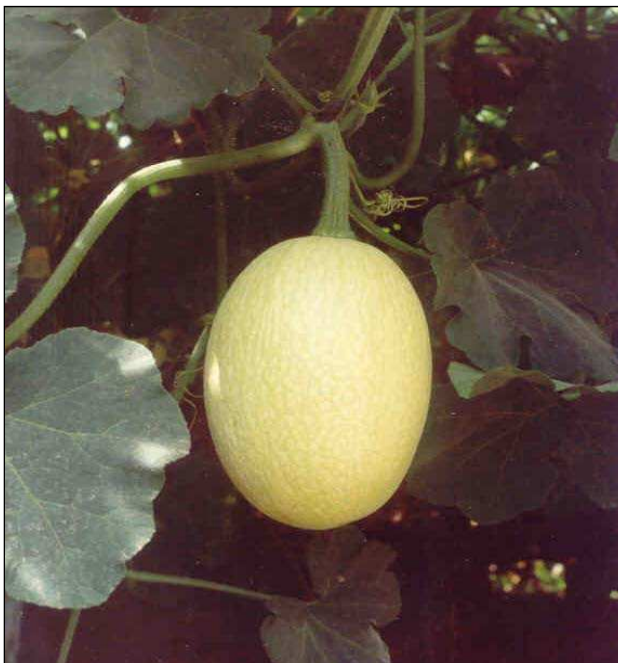


Fig. 27. Fruto de “calabaza” *Cucurbita ficifolia* en un huerto familiar en Marca.

Silvestres: “shupllu” *Nostoc* spp. “berros” *Roripa nasturtium-aquaticum*, “rábanos” *Brassica campestris* y “verdolaga” *Portulaca oleracea* y “hierba del gallinazo” *Chenopodium murale*.

Cultivo de la “Papa” *Solanum tuberosum*

Originaria del Perú. En Marca se cultiva desde 1,600 hasta 3,600 m.s.n.m. En los terrenos con riego de acequia se cultiva todo el año, pero en terrenos de altura sólo entre noviembre y abril.

a. Preparación del terreno.- Se quitan las piedras, los arbustos, se arregla los andenes, se limpian las acequias, los alrededores donde no se emplea riego y se esparce el estiércol de ganado ovino. Luego se riega el terreno o se espera que la lluvia deje el terreno completamente húmedo. En el mes de mayo, después que pasa la lluvia, se realiza la *tsacma*, que consiste en roturar los terrenos con arado de tiro o con barreta, luego se deja en reposo el terreno, para que cuando llegue la temporada de siembra esté preparado y con sólo después de una arada o volteada se procede a hacer los surcos.

b. Preparación de la semilla.- La semilla vegetativa, es decir los tubérculos escogidos, no muy menudos deben estar con yemas, 0,5 a 1 cm de largo, esta “semilla” es humedecida con agua, se mezcla con estiércol de ganado ovino pulverizado y se deja reposar hasta el día siguiente.

c. Siembra.- La siembra de la “papa” en los terrenos regados por la lluvia en la mayor parte del distrito de Marca se realiza en octubre y noviembre. Luego de voltear el terreno y preparar los surcos, se procede a sembrar entre tres personas: una que prepara el hoyo, otra llena un puñado de guano de corral y otra introduce un tubérculo por cada golpe. La “papa” se siembra más o menos a 40 cm entre las semillas y los surcos tienen 45 cm de distancia.

En terrenos de la parte baja de Marca se siembra la “papa” blanca de las variedades “Canchán”, “Renacimiento”, “Yungay”, “Tomasa”, “Wasawasi” y otras;

en la altura se siembra una amplia variedad como: “Anqu” de sabor salobre que sólo sirve para hacer toqush, “Raywana”, arenosa y de color rosado; “Mula qompana” (quiere decir papa con la cual se tira a las mulas), con cáscara gruesa de color morado, “Paltaq” de color rojo y achatada con cáscara gruesa; “jallqa warmi”, de color amarillo; “wanca”, de forma cilíndrica y de colores blanco amarillo, morado rojo y rosado, así como otras variedades .

d. Labores culturales.- Si la siembra es en terreno con riego por gravedad, a los 21 días se hace el primer riego luego se eliminan las primeras malezas, para cuyo efecto se utiliza la lampa plana y la actividad se denomina “raspar”. Después de 3 semanas se riega otra vez; después del tercer riego, a los dos meses se procede a abonar, echando un puñado de estiércol de oveja y algunas veces se agrega 5 g de úrea e inmediatamente se procede a “cuspar”, es decir, realizar el aporque que consiste en levantar la tierra alrededor de la planta con la finalidad de que los tubérculos se desarrollen mejor y tengan protección.

Los cultivos de “papa” muchas veces son atacados por las larvas del “gorgojo” de los Andes *Premnotrypes* sp. y por la enfermedad llamada “ranchar” producida por *Phytophthora infestans*; entonces los agricultores espolvorean las plantas con ceniza, otras personas usan productos químicos.

A los cinco meses cuando las plantas entran en fructificación se suelen quitar los frutos denominados “qollchumpa” (bayas de color verde), para que los tubérculos se desarrollen mejor.

e. Cosecha.- Una semana antes de la cosecha, el dueño prepara la era en un lugar apropiado, por lo general cerca de la tsuclla (casa provisional) convoca a sus familiares y parientes o coordina con el “compañero” (socio del cultivo).

La cosecha tiene la organización del trabajo de la siguiente manera:

Allaqcuna.- Personas que empleando la racuana sacan la papa de los respectivos camellones; está constituido por los dueños y socios, más los allapacoqcuna, es decir las personas que se emplean sólo para fines de esta cosecha a condición de

que su pago sea *joqé* con una cantidad de papas que el dueño destina en determinadas porciones, en la misma chacra.

Wachcoquna.- Personas que cargan las papas empleando mantas desde el lugar de la cosecha hacia la era, estas personas reciben su pago en una cantidad de papas medidas con el lado de una alforja, que puede ser uno, o más de esta medida, según su trabajo.

Arucoqcuna.- Damas que preparan la comida para todas las personas que participan de la cosecha.

Shaquoqcuna.- Las “papas” a medida que se van amontonando sobre la era son seleccionadas después del almuerzo por un grupo de damas, que por lo general son las mismas que prepararon la comida. Ellas también reciben su pago en papas.

f. Clasificación.- Los tubérculos más grandes, denominados “papa de primera”, son destinadas para la venta o para el inmediato consumo, las medianas, para el consumo. Las que no son muy menudas, sanas y de mejor aspecto para semilla, las malogradas son destinadas para dar de comer a los cerdos u otros animales.

Asimismo, se seleccionan las papas de color blanco y de tamaño mediano para preparar el toqush. Las menudas, de cualquier color claro y forma redonda para papaseca. En Marca no se prepara chuño ni moraya.

g. Después de la cosecha.- Los tubérculos de la papa una vez seleccionados se llenan en costales y se cargan sobre animales (asnos, caballos y mulas) y se depositan en la qollqa de la casa donde se guardan sobre el suelo y se tapa con ramas de “yacu muña” *Minthostachys mollis* para protegerlas de los insectos y evitar que las yemas se formen muy pronto.

h. Comidas que se sirven durante la cosecha.- En el desayuno “Papa cashqui” o sopa de papa. En el almuerzo la papa sancochada o “papa yana”,

“cuay de papas” o “papa cuay” y “huatia”, acompañadas de pescado salado previamente remojado, sancochado o conserva de pescado (portola o atún), con ensalada de “berros” *Rorippa nasturtium-aquaticum*, ensalada de “lechuga” *Lactuca sativa*, de cebolla *Allium cepa*; cachisado o queso fresco y el condimento infaltable es el “utsu aqashqa”, es decir el “rocoto”, *Capsicum pubescens* molido conjuntamente con “yacu tsintsu” *Tagetes elliptica* y “atoqash” *Senecio condimentarius*.

i. Formas de conservación de la papa:

Preparación de Toqush.- Las papas deben ser sanas, aunque pequeñas, no deben estar agusanadas. En una acequia de agua limpia que puede entrar y salir se prepara un pozo, cuyo fondo se cubre con “paja” *Stipa ichu* donde se introducen las papas, alternando y tapándolas finalmente con la “paja”; luego se aplastan con piedras y se protegen, cercándola a veces con “qalta” *Opuntia subulata*. Después de un mes, los tejidos del tubérculo han sido rotos, quedando las cáscaras enteras que por la presión aparecen achatadas. Se consumen en mazamorra o tostadas. Son muy apreciadas por las parturientas, por los niños y ancianos; aún cuando el olor es desagradable, es muy apetecido por las personas que conocen el sabor y sus efectos saludables.

Preparación de la papa seca.- Se sancochan las papas menudas o agusanadas, se pelan, previamente se prepara una ramada en un lugar a pleno sol. En la noche se remojan con agua tibia las papas que se han pelado y se extienden en la ramada de manera que se superpongan unas con otras. Si es poca la cantidad se colocan sobre las mesas. En las noches con el frío se forman los cristales de hielo y hacen que los tejidos de la papa se separen resquebrajándose. Durante el día debe secar, se deja a la intemperie hasta que se seque totalmente. La papa seca puede durar muchos años sin sufrir cambios. Es mejor moler la cantidad que se ha de usar cada vez que sea necesario y eso depende del plato que se desea preparar. Con la papa seca se prepara sopa y carapulcra, ésta es una comida muy sabrosa cuando se prepara con carne de “cerdo” o de “gallina”, sazonándolo con “cebolla” *Allium cepa*, “ají colorado” *Capsicum annum*, “culantro” *Coriandrum sativum*, “orégano” *Origanum vulgare*.

e. Frutas:

Cultivadas:

“Llacón” *Smallanthus sonchifolius*, “capulí” *Prunus serotina*, “manzana” *Malus communis*, “melocotón” *Prunus persica*, “membrillo” *Cydonia oblonga*, “naranja agria” *Citrus aurantium*, “pacay” *Inga feuillei*, “granadilla” *Passiflora ligularis*, “poroqsha” *Passiflora tripartita* var. *mollissima*, “plátano” *Musa paradisiaca*, “Lúcuma” *Pouteria lucuma*, “chirimoya” *Annona cherimolia*, “tunas” *Opuntia ficus-indica*, “pepino” *Solanum muricatum*, “sandía” *Citrullus vulgaris*, “melón” *Cucumis sativus*, “Ushún” *Bunchosia armeniaca*, “uva” *Vitis vinifera*, “guayaba” *Psidium guajava*.

Entre los usos etnobotánicos de las frutas cultivadas se destacan la raíz tuberosa del “llacón” que se mastica, previa exposición al sol, para calmar la sed; pero su consumo más importante es para regular la glucosa de las personas que padecen diabetes mellitus, porque contiene inulina que reemplaza a la insulina. Asimismo los frutos del “membrillo”, de la “poroqsha” y de la “guayaba” se consumen para contrarrestar la diarrea por ser astringentes.

Silvestres:

“Alaq siqui” *Oxalis martiana*, “jirca llacón” *Smallanthus parviceps*, “capulí” *Physalis peruviana*, “mucti” *Hesperomeles cuneata*, “incapa poroqshan” *Passiflora incana*, “qemish” *Vasconcellea candicans*, “waqa” *Armatocereus matucanensis*, “Shuiru” *Cleistocactus fieldianus*, “Shuiru” *Borzicactus fieldianus*, “shupllac” *Jaltomata bicolor* (R. & P.) Mione & M. Nee, “ráncar” *Jaltomata weberbaueri*, “soqu toro” *Salpicroa weberbaueri*, “uyu” *Opuntia quitoensis*.

El uso etnobotánico del “alaq siqi” y “jirca llacón” se destacan porque los pastores mastican sus raíces tuberosas para calmar la sed. El fruto del “mucti”, es una “manzanita” muy astringente que los pastores o las personas que recorren el campo lo comen como fruta; de las demás especies citadas se consumen sus frutos.

f. Colorantes y sazónadores:

Cultivadas:

“Ajo” *Allium sativum*, “anís de tienda” *Pimpinella anisum*, “culantro” *Coriandrum sativum*, “huacatay” *Tagetes minuta*, “maíz morado” *Zea mays*, “linaza” *Linum usitatissimum*, “limón” *Citrus limon*, “orégano” *Origanum vulgare*, “rocoto” *Capsicum pubescens*, “puca utsu” *Capsicum annum*,

El “rocoto” es el condimento más importante, su uso etnobotánico se describe en el anexo (ver condimento)

Silvestres:

“Anís del campo” o “tuna anís” *Tagetes filifolia*, “arash muña” *Minthostachys setosa*, “atoqash” *Senecio condimentarius*, “yacu muña” *Minthostachys mollis* y “yacu tsintsu” *Tagetes elliptica*.

Entre los usos etnobotánicos de estos sazónadores se destacan “Arash muña” que se toma en infusión como té y para aliviar los males que aquejan al sistema respiratorio. “yaku muña” es sazónador infaltable en la sopa de papa (Ver papa kashki en el anexo). Así mismo “yaku tsintsu se usa en la preparación del jamón y del ají molido.

B. Plantas de uso ornamental:

Cultivadas:

“Achira” *Canna indica*, “azucena” *Lilium candidum*, “ave del paraíso” *Strelitzia reginae*, “alhelí” *Matthiola incana*, “azucena azul” *Agapanthus umbellatus* ciprés” *Cupressus sempervirens*, “Clavel” *Dianthus caryophyllus* L., “Clavelina” *Dianthus chinensis* L., “cresta de gallo” *Celosia argentata*, “Dalia” *Dahlia hybrida*, *Dahlia pinnata*, “dogo” *Antirrhinum majus*, “floripondio” *Brugmansia arborea*, “geranio” *Pelargonium hortorum* Bailey y *Pelargonium peltatum*, “gladiolo”

Gladiolus dalenii L, “Cartucho” *Zantedeschia aetiopica* (L.) Spreng., “qantu” (“cantuta”) *Cantua buxifolia* Juss., “lirio” *Iris florentina* L. e *Iris germanica* L, “maíz” *Zea mays*, “maravilla” *Lathyrus odoratus*, “margarita blanca” *Polianthes tuberosa*, “romero” *Rosmarinus officinalis*, “rosa” *Rosa centifolia*, “trinitaria” o “pensamiento” *Viola tricolor* y “violeta” *Viola adorata*.

En la utilización etnobotánica de estas plantas se destaca el uso personal de las flores por parte de los damas marquinas, luciéndolas sobre sus orejas o sobre sus sombreros (ver. Fig. 28) y en la ornamentación de las andas de los santos, como el caso del maíz, que es adorno indispensable del anda del mártir San Lorenzo, patrono del pueblo.



Fig. 28. Una dama de Marca (Sra. Maybé Gamarra) luciéndola sobre su oreja derecha las flores de “cantuta” *Cantua buxifolia* Juss.

Silvestres:

“Amancay” *Chlidanthus fragans* “cúllash” *Schinus molle* “corpus weta” *Avena barbata*, “laqtsu” *Munnozia lyrata*, “Ilima Ilima” *Gentianella bicolor*, “verbena” *Verbena fasciculata*, “pishqu weta” *Vicia andicola*, “potoqsha” *Calceolaria lobata*, “pullu pullu” *Stenomesson* sp., “qoyri” *Paramongaia weberbaueri*, “rábano silvestre” *Brassica campestris*, “salvia” *Salvia sagittata*, “Santa cruz weta” *Stenomesson coccineum*, “seqseq” *Cortaderia rudiusscula*, “siempre viva” *Alternanthera porrigens*, “violeta” *Commelina coelestis*, “waroma”

Tecoma sambucifolia, “yarké” *Stenomesson* sp. “yawar shuti” *Stenomesson* sp, “condorwero” *Begonia octopetala*, “naqtsa weta”, “taulli taulli” *Lupinus* sp., “weqra” *Tillandsia purpurea*, y “ñaqtsa weta” *Pitcairnia pungens* (ver tabla 7-B).

Los usos etnobotánicos más importantes de las flores de estas plantas se destacan en la ornamentación del arco del señor de jueves santo (ver Kúmuchi en el anexo).

C. Plantas de pastos y forrajes:

Cultivadas: “Alfalfa” *Medicago sativa* L.

Silvestres:

“Aliso” *Alnus acuminata* ssp. *acuminata*, “alberjilla” *Lathyrus longipes*, “allqupa jitqan” *Amaranthus spinosus*, “balliga” *Lolium temulentum*, “berros” *Roripa nasturtium-aquaticum*, “carrizo” *Arundo donax*, “cashaqana” *Sonchus oleraceus*, “chuchuqora” *Rumex crispus*, “willa-willa” *Anthericum* sp., “pitsua” (heliotropo) *Heliotropium arborescens*, “huarango” *Acacia macracanta*, “frejolillo” *Vigna luteola*, “ichu” *Festuca dolycophylla*, y *Stipa ichu*, “jara qewa” *Paspalum paspalidium*, “kicuyo” *Pennisetum clandestinum*, “lactsu” *Munnozia lyrata*, “llantén” *Plantago major*, *P. edulis*, *P. hirsuta* y *P. linearis*, “lataq piñuash” *Aspilia silphioides*, “marco” *Ambrosia peruviana*, “oqsha” *Calamagrostis vicunarum*, “pajonal” *Vulpia megaluru*, “piñuash” *Viguiera pfanzi*, “Pishqu weta” *Vicia andicola*, “pumapa chupán” *Muelheckerckia tamnifolia*, “quinuanya” *Colignonia weberbaueri*, “rábanos” *Brassica campestris*, “raqraq” *Cyperus hermafroditus*, “rán-car” *Jaltomata weberbaueri*, “San Juan” *Oenothera rosea*, “shillcu” *Bidens pilosa*, “trébol” *Medicago hispida* y *M. lupulina*, “turush” *Salvia rhodostephana*, “weta qora” *Avena barbata*, “wíshllaq” *Senna birostris*, “yacyac” *Equisetum bogotense*, “yacu palma” *Adiantum* sp y *Polypodium* sp.

Entre los usos etnobotánicos de estas plantas se destaca “pishqu weta”, que los campesinos dan de comer a sus cuyes con la creencia de que los hace aumentar.

D. Plantas de uso medicinal:

a. Plantas Medicinales usadas en Marca.

La conservación de la salud de un pueblo, además de una adecuada alimentación, depende del concepto que tengan los pobladores sobre lo que es la salud y la enfermedad; lo que es la vida y la muerte; cuales son las diversas causas de la enfermedad, y cómo pueden contrarrestarse para recuperar la salud; cual debe ser, en esa comunidad, la jerarquía social del encargado de curar y cuidar a los enfermos; cual debe ser la participación de la comunidad en la salud de sus miembros. A éste se llama sistema médico. Al respecto Fernando Cabieses (1993) dice que "un sistema médico es un cuerpo de doctrina que rige en los problemas de salud y enfermedad en una cultura determinada". "Este cuerpo de doctrina se llama medicina o sistema médico. Si se basa en las tradiciones, en la historia y en la manera de pensar de esa comunidad, se llama Medicina Tradicional (a diferencia de la medicina científica) y el estudio de las medicinas tradicionales se llama etnomedicina".

La medicina tradicional del distrito de Marca se basa fundamentalmente en su flora nativa y en su historia cultural, por cuanto el conocimiento y uso de las plantas juegan un rol muy importante en las prácticas curativas, por eso la medicina moderna y la salud pública, deben mantener un estrecho contacto con la etnobotánica en especial y con la etnobiología en general. "Pero lo cierto es que la Antropología Médica, en la patria de Valdizán y Maldonado, todavía no toma carta de ciudadanía y padece serios problemas de identidad", enfatiza Cabieses.

Desde tiempos inmemoriales, en Marca existen personas, sobre todo adultas y de mucho respeto, muy experimentadas en las prácticas de curar y cuidar a los enfermos, los llamados curanderos (o curiosos). Estas personas tienen predilección para tratar determinado mal físico o espiritual, por lo que toman denominaciones específicas: Chacchadores, comadronas, espiritistas, fumadores, hueseros, sobadores, curioso o "brujo".

a. Uso de las plantas nativas para aliviar los males del sistema digestivo.

El régimen alimenticio de los pobladores del distrito de Marca es muy variado. Les gusta las comidas con manteca de "cerdo" y con bastante "ají", que dan mucho trabajo a los órganos secretores; desarreglando el buen funcionamiento de dicho órganos, de manera pasajera o permanente (crónicos).

Las personas que conservan aún la cultura nativa para cada uno de estos suculentos platos, emplean como sazonadores, hierbas que evitan la mala digestión o toman bebidas calientes después de tales comidas, tisanas o infusiones de hierbas aromáticas.

En la actualidad algunas personas están olvidando esta sana costumbre, porque desconocen la bondad de las hierbas medicinales silvestres o por prejuicios. Cuando sienten malestares, recurren sólo a los productos farmacéuticos y muchos de ellos suelen tener secuelas dañinas.

Conviene, entonces, que las personas, desde niños, se acostumbren a emplear las plantas medicinales de probada eficacia para el buen funcionamiento del sistema digestivo; las que sirven para estimular el apetito, producir jugos gástricos y biliares, fortalecer los movimientos peristálticos, facilitar la excreción y flatulencias. Es una gran ventaja, si se cultiva, se seca y se conserva en casa.

En la tabla 4 se hace un resumen del uso de las principales plantas nativas para aliviar los males del sistema digestivo en el distrito de Marca.

TABLA Nº 4
PRINCIPALES PLANTAS NATIVAS QUE ALIVIAN LOS MALES DEL SISTEMA
DIGESTIVO EN EL DISTRITO DE MARCA

N°	ESPECIE		FAMILIA	USOS
	Nombre Vernacular	Nombre Latino		
01	"Anchi muña"	<i>Satureja elliptica</i> (R&P) Brig.	LAMIACEAE	Aromática, calma el dolor de estómago
02	"Tuna anís"	<i>Tagetes filifolia</i> Lag.	ASTERACEAE	Aromática, elimina los gases del estómago
03	"Arash muña"	<i>Minthostachys setosa</i> (Brig.) Epl.	LAMIACEAE	Calma el dolor de estómago
04	"Berro amarillo"	<i>Mimulus glabratus</i> H.B.K.	SCROPHULARIACEAE	Depurativo, calma el dolor del hígado y purifica la sangre.
05	"Canchalagua"	<i>Schkurhia pinnata</i> (Lam.) kuntze	ASTERACEAE	Depurativo, calma el dolor de estómago y purifica la sangre
06	"Cardosanto"	<i>Argemone mexicana</i> L.	PAPAVERACEAE	Alivia el dolor dental
07	"Cashua"	<i>Chenopodium ambrosioides</i> L.	CHENOPODIACEAE	Antihelmíntico, cura el cólera y los cólicos
08	"Chachacoma"	<i>Escallonia myrtilloides</i> L.	GROSSULARIACEAE	Carminativo y tónico cerebral
09	"Chamico"	<i>Datura stramonium</i> L.	SOLANACEAE	Contra los vómitos
10	"Chinchimalli"	<i>Hypericum struthiolifolium</i> Juss	CLUSIACEAE	Calma el dolor de estómago
11	"Congona"	<i>Peperomia galioides</i> H.B.K.	PIPERACEAE	Cicatrizante y calma el dolor del estómago
12	"Culén"	<i>Otholobium pubescens</i> (Poiret) Grimes	FABACEAE	Aromática, calma los relajos estomacales
13	"Cullash"	<i>Schinus molle</i> L.	ANACARDIACEAE	Calma el dolor del estómago
14	"Cunya"	<i>Baccharis odorata</i> H.B.K.	ASTERACEAE	Alivia el dolor dental
15	"Floripondio"	<i>Brugmansia arborea</i> (L.) Lag.	SOLANACEAE	Contra vómitos de niños y contra los insomios
16	"Guayaba"	<i>Psidium guajava</i> L.	MYRTACEAE	Elimina la diarrea
17	"Huacatay"	<i>Tagetes minuta</i> L.	ASTERACEAE	Calma el dolor de estómago
18	"Huamán-pinta"	<i>Chuquiraga spinosa</i> Lessing.	ASTERACEAE	Calma el dolor del hígado
19	"Kisuar"	<i>Buddleja incana</i> R&P	LOGANIACEAE	Astringente, calma la diarrea, cura la verruga
20	"Llacón"	<i>Smallanthus sonchifolius</i> (Poeppig. & Engler) H Robinson	ASTERACEAE	Se mastica la raíz como refrescante, antidiabético y calma el dolor del hígado
21	"Qaramati"	<i>Jungia paniculata</i> (D.C.) A. Gray	ASTERACEAE	Calma el dolor del estómago
22	"Qemish" "mito"	<i>Vasconcellea candicans</i> (A. Gray) A. DC.	CARICACEAE	Digestivo, calma el dolor del hígado
23	"Salvia"	<i>Salvia sagittata</i> R. & P.	LAMIACEAE	Calma el dolor del estómago
24	"Yacu-muña"	<i>Minthostachys mollis</i> (Kunth) Griseb.	LAMIACEAE	Calma el dolor del estómago
25	"Yacu-tsintsu"	<i>Tagetes elliptica</i> Smith.	ASTERACEAE	Calma el dolor de estómago

b. Plantas para tratar el mal del susto.

1.- El Susto.- Es el traumatismo psíquico intenso provocado por una emoción de espanto y está considerado por la Medicina Popular como una verdadera enfermedad. La patogenia del susto es explicada por los indígenas como una ausencia más o menos prolongada del espíritu del enfermo (VALDIZÁN y MALDONADO, 1988).

2. Diagnóstico.- Es el procedimiento de determinación de la enfermedad mediante la observación de los síntomas con el objeto de indicar su tratamiento. En el distrito de Marca, según los curanderos, existen muchas formas de diagnosticar el mal del susto de las personas. A continuación se describen sólo dos de ellas.

a) Uso del Cuy.- El "cuy" *Cavia porcellus*, de preferencia de color negro, hembra o macho, dependiendo del sexo del paciente, se pasa (shoqma) por el cuerpo desnudo de la persona enferma, en un cuarto oscuro, completamente reservado, en sesión especial, con rituales característicos que cada curandero practica. Después se da muerte al animal y se le abre el vientre, donde el curandero observa algunos daños, por ejemplo el hígado del "cuy" aparece dañado, el paciente está mal del hígado, y así cualquier otro órgano afectado indica su respectivo mal. Cuando el "cuy" muere en el momento de la shoqma, indica que muy grave o tiene susto; por el contrario si el paciente no tiene enfermedad, el "cuy" después de la shoqma grita y se escapa. De acuerdo al diagnóstico, el paciente prosigue su tratamiento, puede ser usando las plantas recomendadas o el llamado y la devolución del espíritu (genein qayé).

b) Uso de la Coca.- En el distrito de Marca, la "coca" *Erythroxylum coca*, también se usa para las prácticas adivinatorias o diagnóstico de la salud. Cuando una persona siente alguna dolencia rara o presume que está asustado (mantsacashqa), él mismo o algún familiar acude al curandero chacchador para que le diagnostique dicho mal haciendo uso de la "coca". A este procedimiento se le denomina chaqchatsikí. El curandero solicita "coca", cigarro sin filtro y alcohol. En una sesión especial, a partir de las diez de la noche, un puñado de "coca" es

cogido por el paciente durante unos instantes, el curandero reza e invoca a los dioses su pronta recuperación del paciente, luego observa las hojas de la "coca" y va preguntando al paciente y a sus familiares respecto a los posibles orígenes del mal. Luego, el curandero chaccha "coca"; si el sabor es agradable, dicen que es buen augurio y que el enfermo se sanará pronto; en cambio, si el sabor es amargo, dicen que es mal augurio y que el enfermo morirá; puede ser también que el sabor de la "coca" sea insípida (qollmi), entonces dicen que el enfermo demorará en sanar y que hay algunos contratiempos. Así dicen que la "coca" avisa si la persona está enferma o no, si fue un cerro, un animal u otro ser el que le causó el susto; mientras el cigarro con sus chispas indica el lugar del susto. El curandero toma alcohol y dando un soplo invoca a los apus y a todos los espíritus para que le ayuden a diagnosticar bien y confirmar su pronóstico. Después de tomar unos sorbos de alcohol y meditar bien, el curandero confirma su versión al paciente y a sus familiares y en caso que se trate del susto recomienda acudir a un curandero espiritista, que en muchos casos es él mismo, para que llame y haga volver el espíritu ausente del enfermo (ver *genin qaye*).

3. Tratamiento.- El tratamiento del susto se realiza aplicando la *shoqma*, que consiste en pasar el cuerpo desnudo de la persona enferma con "cuy" *Cavia cobayo*, "perro" tierno *Cannis familiaris*, huevo de "gallina" *Gallus gallus*, "arwe jara" o "maíz" negro *Zea mays* molido en batán y diversas flores de plantas silvestres y cultivadas en huertos familiares.

a) Tratamiento del susto de los niños.- Cuando un niño está enfermo de susto, porque se cayó o algún animal lo embistió o alguna persona lo ojeó; es decir, recibió un fuerte impacto o espanto, existen en el distrito de Marca, muchas formas de curar.

La forma más sencilla de tratar el susto de los niños es empleando el huevo del día. En este caso, por lo general las abuelas, las tías, las madrinas o las madres más experimentadas cogen el huevo y lo pasan por el cuerpo del niño, con los rituales del rezo y la invocación a Dios para que la criatura se sane pronto. Cuando el susto es fuerte, se busca un "cuy" o un "perrito", de preferencia de color negro y se pasa por el cuerpo del niño, igualmente con los ritos de

costumbre; después de terminar la shoqma se da muerte al animal y se entierra. Cuando el susto es mucho más fuerte, se acude al curandero, quien recoge personalmente flores silvestres y cultivadas en su huerto o jardín y en una sesión nocturna hace el tratamiento. El curandero previamente chaccha "coca", fuma cigarro sin filtro y toma alcohol y con los ritos de costumbre pasa las flores por el cuerpo del niño invocando a los apus y todos los espíritus para que le ayuden a curar al enfermo. Terminada la sesión, deja durmiendo a la criatura y lleva las flores al cruce de los caminos o de las calles y lo coloca estratégicamente, previamente acomodadas, simulando ser un ramo de flores que alguien se ha olvidado, para que algún incauto que al día siguiente pasa por allí se lo recoja y se lleve el mal.

b) Tratamiento del Susto en los Adultos.- Cuando una persona adulta está enferma del susto, muchas veces complicado con otros males, él mismo o algún familiar recurre a los servicios de un curandero, quien igualmente hace uso de la "coca", del cigarro y del alcohol, y en una sesión nocturna, más o menos a las diez u once de la noche, hace un preparado de "arwé jara" molido en batán, no muy fino y mezcla de pétalos de flores silvestres y cultivadas en huerto familiar, como son: "rosas" blancas *Rosa centifolia*, "alhelí" *Matthiola incana* y de otras especies al alcance; este preparado sólo lo manipula el curandero, quien pasa esta mezcla por el cuerpo del enfermo, con los ritos de costumbre, invoca a los apus y a todos los espíritus, para que les ayuden a sacar todos los males y a devolverle el espíritu al enfermo. Terminada la shoqma, el curandero recoge el preparado en una bolsa y lo lleva al cruce de un camino o de una calle, sin que nadie lo vea y lo esparce en forma de una cruz. La creencia es que la primera persona incauta que pasa y pisa dicha cruz se llevará el mal. La otra modalidad de eliminar el preparado, ya pasado por el cuerpo del enfermo, consiste en recogerlo en un mantel, prepararlo como si fuera un paquete de encomienda e introducirlo en la sepultura de un difunto momentos antes del sepelio, a este acto se le denomina apatsiki; la creencia es que a los deudos del fallecido les pasará todo el mal y el enfermo sanará (para saber contrarrestarla ver uso de la "hierba santa", más adelante).

c) Genin Qayé.- Se denomina así a la práctica del llamado y devolución del espíritu ausente de la persona enferma del susto. La creencia es que la persona que ha sufrido una fuerte impresión (mantsacashqa = asustado) deja su alma en el lugar del susto. Si la persona a los pocos días de tal impresión cae enferma sin causa aparente debe recurrir a los servicios de un curandero espiritista. A partir de las diez u once de la noche, el curandero en sesión especial y sólo con el enfermo y sus familiares más cercanos, chaccha "coca", fuma cigarro sin filtro y toma alcohol con los ritos de costumbre invocando a los Apus, a los Auquillos y a todos los espíritus para que le ayuden a llamar y devolverle el espíritu al enfermo, mientras conversa respecto al mal. Luego, a las doce de la noche, si el enfermo está grave y no puede caminar, lo dejan bien abrigado en su lecho y cogen una de sus prendas de vestir y van conjuntamente con sus familiares al lugar donde se asustó y si éste queda demasiado lejos van a algún lugar silencioso, apartado o solitario, puede ser debajo de un puente, cruce de un camino, inclusive el cementerio; allí se ubican estratégicamente los familiares con la advertencia de no hacer ruido, mientras el curandero se adelanta unos metros más y desde allí llama al alma ausente del enfermo diciendo: ¡(nombre del enfermo) cuticami!, ¡cuticami!, ¡cuticami!, ¡vuelve!, ¡vuelve!, ¡vuelve!). Luego, el curandero rápidamente y en completo silencio, vuelve al lugar donde están los acompañantes, para no alertar a ninguna persona o animal con la creencia de que éstos ahuyentarían al espíritu del enfermo que está volviendo. Si no hay alguna interrupción por el contrario se observa pasar a un "gato montés" o a un "zorro", se interpreta como buen augurio, entonces el curandero informa al enfermo y a sus familiares que su espíritu ya ha vuelto bajo la forma de uno de estos animales, que pronto se va a sanar y será muy astuto como el "zorro" o tendrá "siete vidas" como el "gato".

d. Descripción del uso medicinal de cuatro especies de plantas con rango de credibilidad 1.

Se describe cuatro especies de plantas nativas (rango de credibilidad 1) en orden cronológico de uso.

***Cestrum auriculatum* L' Héritier**

NOMBRE VERNACULAR: "Hierba santa" (considerada hembra por ser un arbusto de menor tamaño: tener las hojas más pequeñas) "qapiaq ruki" (considerada macho por ser un arbusto de 3 - 4 m de alto y con hojas más grandes).

SINÓNIMOS: *Cestrum lasianthum* Dunal, *Cestrum lephantum* Dunal, *Cestrum serratum*.

FAMILIA: SOLANACEAE.

Arbusto erguido de 1 - 3 m. de alto. Tallo glabro excepto en las ramas jóvenes y las inflorescencias. Hojas alternas pecioladas; pecíolo 6 - 18 mm de largo, 2-aurículas, aurículas en forma de media luna más o menos del largo del pecíolo; limbo aovado-oblongo ó lanceolado 20 – 80 x 7 - 40 mm glabro en ambas caras, bordes enteros, ápice agudo o acuminado, atenuado o asimétrico en la base. Inflorescencias terminales y axilares panículas corimbosas pedunculadas: pedúnculos 12 - 30 mm de longitud, finos pubescentes. Flores sésiles o escasamente pediceladas. Cáliz ciatiforme 2 - 3 mm de largo 1.5 - 2 mm de diámetro, 5-dentado, dientes diminutos. Corola infundibuliforme, tubo 5 - 8 mm de largo filiforme en la base, dilatado en el ápice. Fruto baya aovada 8 mm de largo color azul oscuro (ver fig. 29).

DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA: Nativa del Perú. 500 a 3500 m Natural de la Región Andina, departamentos de Áncash, Arequipa, Cajamarca, Cuzco, Huánuco, Piura, Puno, San Martín y Tumbes (BRAKO y ZARUCCHI, 1993).

HÁBITAT: Crece en las quebradas, ribera de los ríos, borde de las acequias y en el contorno por donde pasa el agua de los terrenos de cultivo.

USO MEDICINAL: Las hojas tiernas y yemas se estrujan en agua hervida entibiada hasta obtener el extracto clorofílico espumante para los baños y

lavados. Las hojas tiernas y las yemas también se toman en infusión contra los resfríos.



***Chenopodium ambrosioides* L. subsp. *Ambrosioides*
(Schrader) Allen**

NOMBRE VERNACULAR: “Cashua”, “Paico”, “Chinganga”, “Camash”.

SINÓNIMOS: *Chenopodium chilense* Schrader, *Chenopodium vagans* Standley.

FAMILIA: CHENOPODIACEAE

Planta herbácea anual, aromática, 30 - 50 cm de alto, pubescente en grado variable. Hojas inferiores elíptico-lanceoladas y sinuado-dentadas; las que acompañan a las inflorescencias, y las superiores lanceoladas, lineares de borde entero, con pequeñas glándulas puntiformes en el envés. Inflorescencia panículas terminales y axilares. Flores bisexuales y unisexuales, las masculinas muy escasas, verdosas, pequeñas y en glomérulos. Fruto aquenio, completamente encerrado en el perigonio; el pericarpio se desprende fácilmente. Semilla lenticular, biconvexa, marrón-oscuro o negro, brillante, márgenes obtusos (ver fig. 30).

DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA: Hierba nativa del continente americano, ampliamente distribuida. En el Perú crece en las tres regiones, entre 0 – 4000 m de altitud.

HÁBITAT: Frecuente en los bordes de terrenos de cultivo, huertos familiares y en el borde de los caminos.

USO MEDICINAL: La planta entera es empleada como antidiarreico y para frotaciones cuando el aire es fuerte (ALBAN, 1998). En infusión o en cocimiento se toma para calmar el cólico estomacal y como vermífugo. Además, se usa en lavados para curar las almorranas (SOUKUP, 1986)



Figura 30 *Chenopodium ambrosioides* L. subsp.
ambrosioides (Schrader) Allen

***Peperomia galioides* H. B. K.**

NOMBRE VERNACULAR: "congona"

FAMILIA: PIPERACEAE

Planta herbácea erguida, de consistencia suculenta y olor agradable, muy ramosa; tallos con entrenudos cilíndricos, nudos prominentes. Hojas verticiladas, pecioladas, suculentas; limbo oblanceolado, bordes enteros, ápice obtuso. Inflorescencias terminales erguidas 2-5 cm. de largo 2-3 mm. de diámetro. Flores verdes diminutas hermafroditas sin perianto, ovario súpero unilocular. Fruto drupa, con una semilla (ver fig. 31)

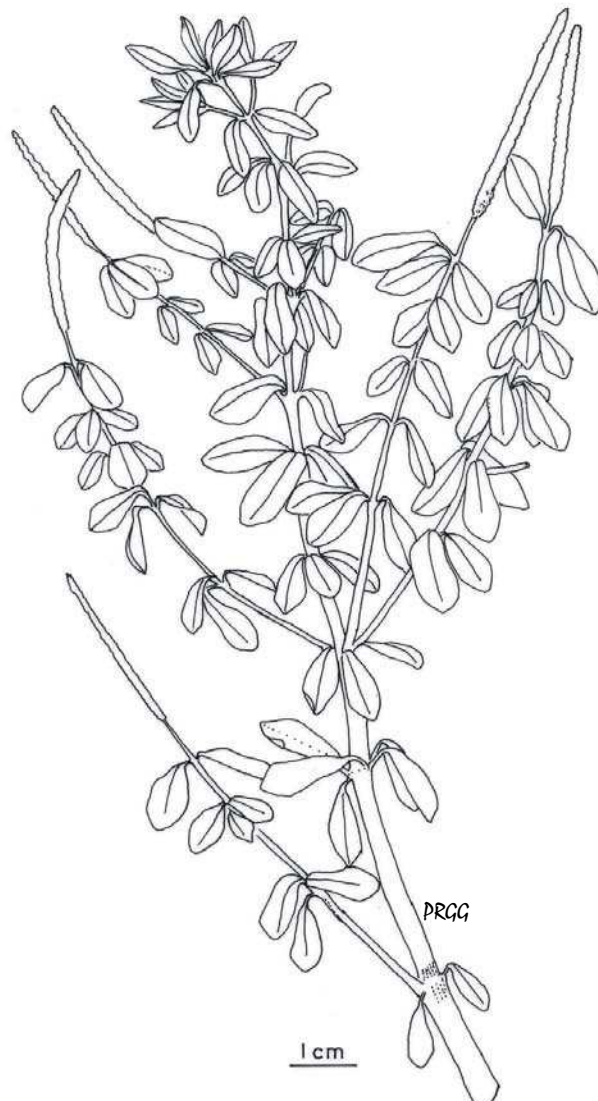


Figura 31 *Peperomia galioides* H.B.K. "CONGONA"

DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA: Nativa del Perú. De 500 a 4000 m. Ampliamente distribuida en la región andina, entre los departamentos de Amazonas, Áncash, Arequipa, Ayacucho, Cajamarca, Cuzco, Huánuco, Huancavelica, Junín, La Libertad, Pasco, Piura y Puno. (BRAKO & ZARUCCHI, 1993).

HÁBITAT: Frecuentemente en la ladera de los cerros o roquedales donde existe abundante humedad, en asociación con líquenes, musgos, helechos y bromeliáceas.

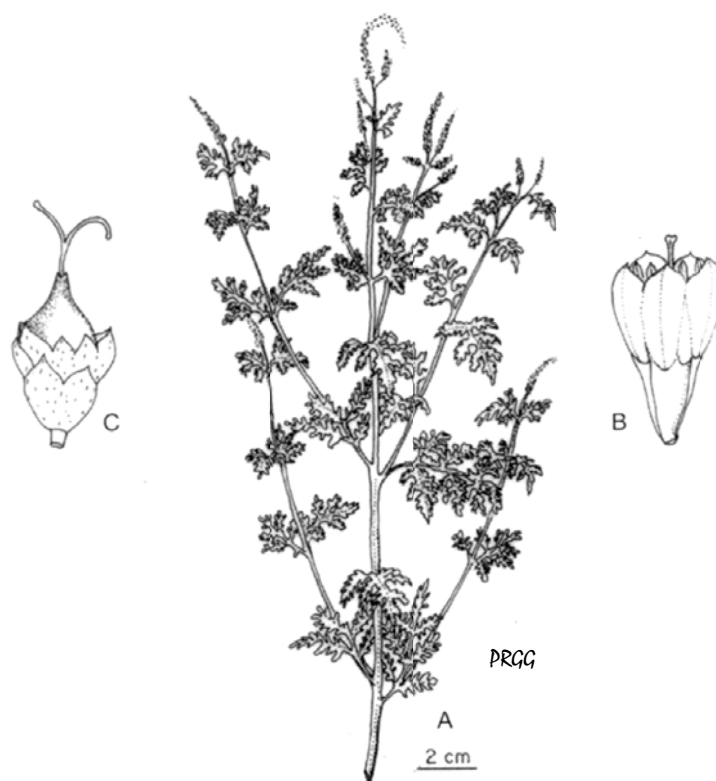
USO MEDICINAL: Se utilizan los tallos y las hojas y flores; se lavan y se muelen en batán; el apósito se aplica a las heridas abiertas y se cubren con una venda limpia.

***Ambrosia peruviana* Willdenow**

Nombre Vernacular: "Marco"

FAMILIA: ASTERACEAE.

Arbusto hasta 1.50 m de alto, muy ramoso; hojas alternas pecioladas, limbo pinnatisecto, algo pubescente en el envés. Inflorescencia racimos terminales, de capítulos masculinos y femeninos; flores muy pequeñas, corola tubulosa, estilo bífido, papus ausente. Fruto aquenio 0.5 a 1 cm de largo (ver fig. 32).



DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA: Nativa del Perú. 0 a 2,700 m.s.n.m. Crece en las regiones Andina y Amazónica, departamentos de Amazonas, Áncash, Cajamarca, Lima, La Libertad, Loreto y Ucayali.

HÁBITAT: Crece espontáneamente en los bordes de los ríos, acequias y caminos; invade a los terrenos en descanso.

USO MEDICINAL: Con el cocimiento del “marco” se baña a las personas que sufren de reumatismo y a las damas que tienen alteraciones menstruales. Con las hojas calentadas en tiesto se frotan las partes del cuerpo afectadas por la parálisis, el enfriamiento o el aire. Soukup manifiesta que el cocimiento de la raíz del “marco” se usa contra la neuralgia e histerismo, y la infusión de la inflorescencia se toma como vermífugo; además, dice que “P. Sanjinés afirma que el sumo de esta planta era usado por los incas para la conservación de los cadáveres” (SOUKUP, 1986).

Además de las mencionadas, las siguientes plantas son usadas como medicinales:

Cultivadas:

“Ajenco” *Artemisia absintium*, “Borraja” *Borago officinalis* L., “Cedrón” *Aloysia triphylla* L., “coca” *Erythroxylum coca*, “limón” *Citrus limon*, “linasa” *Linum usitatissimum*, “llacón” *Smallanthus sonchifolius*, “rayan Castilla” *Myrtus communis*, “romero” *Rosmarinus officinalis*, “rosa” *Rosa centifolia*, “Toronjil” *Melissa officinalis* L., “Orégano” *Origanum vulgare* L., “manzanilla” *Matricaria recutita* L.

Silvestres:

“Anchi muña” *Satureja sericea*, “anís del campo” *Tagetes pusilla* “anwaraté” *Mentzelia cordiflora*, “arash muña” *Minthostachys setosa*, “berro amarillo” *Mimulus glabratus*, “berros” *Roripa nasturtium-aquaticum*, “canchalagua” *Schkuhria pinnata*, “cardo santo” *Argemone mexicana*, “cashua” (“paico”) *Chenopodium ambrosioides*, “Chinchimalli” *Hypericum thessifolium*, “congoná” *Peperomia galioides*, “contrayerba” *Perezia pinnatifida*, “culén” *Otholobium pubescens*, “cullash” *Schinus molle*, “escorzonera” *Perezia multiflora*, “wallmi wallmi” *Ageratina sternbergiana*, “wamanpinta” *Chuquiraga spinosa*, “wamanripa” *Senecio culcitoides*, “jampi chuchuqora” *Rumex patiente*, “marco” *Ambrosia peruviana*, “pumapa chupán” *Muehlenbeckia tamanifolia*, “qaramati” *Jungia paniculata*, “san juan” *Oenothera rosea*, “sheqia” *Ophryosporus peruvianus*, “shiñua” *Urtica urens*, “shupllac” *Jaltomata bicolor*, “siete sabios” *Mutisia mathewsii*, “tara” *Caesalpinia spinosa*, “verbena” *Verbena litoralis*, “yana shiñua” *Urtica magellanica*, “wamash” *Senecio tephrosioides*.

E. Plantas para combustible:

Cultivadas:

“Aliso” *Alnus acuminata* subsp. *acuminata*, “capuli” *Prunus serotina*, “cipres” *Cupressus sempervirens*, “Eucalipto” *Eucalyptus globulus* (ver fig. N° 33), “nogal” *Juglans neotropica*, “pino” *Pinus insignis*, “rarama” *Sambucus peruviana*.

Silvestres:

“Chachacoma” *Escallonia muitilloides* y *E. resinosa*, “Choloque” *Sapindus saponaria*, “cullash” *Schinus molle*, “estrella” *Randia obovata*, “huarango” *Acacia macracantha*, “kisuar” *Buddleja incana*, “lucmash” *Prunus rigida*, “mishué” *Lochroma peruviana*, “mucti” *Hesperomeles cuneata*, “pati” *Ficus rimacana*, “qalapacho” *Myrcianthes quinqueloba*, “qapiaq ruki” (“hierba santa”) *Cestrum auriculatum*, “quenwa” *Polylepis incana*, “qeshqi” *Puya roezli* (ver Fig. N° 34), “ráwaq” *Kageneckia lanceolata*, “sauce” *Salix chilensis*, “shoqush” (“carricillo”) *Phragmites australis*, “tara” *Caesalpinia spinosa*, “taya” *Lupinus sp.*, “tsillca” *Baccharis latifolia*, “tsunuc” *Sebastiana obtusifolia*, “waroma” *Tecoma sambucifolia*, “wíshllaq” *Senna birostris* y “yana gora” *Heliotropium sp.*



Fig. 33. Leña de eucalipto *Eucalyptus globulus* en proceso de secado.



Fig. 34. Troncos secos de “qeshqi” *Puya raezli* listos para ser usados como leña.

F. Plantas para la conservación de los suelos:

Cultivadas:

“Aliso” *Alnus acuminata* ssp. *acuminata*, “capuli” *Prunus serotina*, “ciprés” *Cupressus sempervirens*, “eucalipto” *Eucalyptus globulus*, “guayaba” *Psidium guajava*, “nogal” *Juglans neotropica*, “rarama” *Sambucus peruviana*.

Silvestres:

“Chachacoma” *Escallonia myrtilloides* y *E. resinosa*, “Choloque” *Sapindus saponaria*, “estrella” *Randia obovata*, “huarango” *Acacia macracantha*, “kisuar” *Buddleja incana*, “lucmash” *Prunus rigida*, “mishwé” *Lochroma peruviana*, “mucti” *Hesperomeles cuneata*, “pati” *Ficus rimacana*, “paucash” *Cervantesia tomentosa*, “pino” *Pinus insignis*, “qalapacho” *Myrcianthes quinqueloba*, “qeru” *Agave americana* y *Foucraea occidentalis*, qenwa” *Polylepis incana*, “ráwaq” *Kageneckia lanceolata*, “sauce” *Salix chilensis*, “tara” *Caesalpinia spinosa*, “tsunuc” *Sebastiania obtusifolia*, “waqrampi” *Citharexylum flexuosum*, y “waroma” *Tecoma sambucifolia*.

Entre los usos etnobotánicos se destacan: el “aliso” porque su hojarasca forma un buen abono cuando se descompone; la “chachacoma”, el “kisuar” y la qenwa”, sirven como cortina rompevientos y protegen de las heladas a los cultivos de “papa”, “oca” y olluco”; el “sauce” se planta al borde de las acequias y ríos contra los huaycos y lloqllas; el “choloque” y el “warango” se dejan crecer entre los alfalfares y el borde de las acequias para dar sombra a las vacas y las acémilas.

G. Plantas Maderables:

Cultivadas:

“Aliso” (“ramrash”) *Alnus acuminata* ssp. *acuminata*, “Eucalipto” *Eucalyptus globulus* Labill, “capuli” *Prunus serotina*, “ciprés” *Cupressus sempervirens*.

Silvestres:

“Chachacoma” *Escallonia myrtilloides* y *E. resinosa*, “choloque” *Sapindus saponaria*, “estrella” *Randia obovata*, “eucalipto” *Eucalyptus globulus*, “guayaba” *Psidium guajava*, “hierba santa” (“qapiaq ruki”) *Cestrum auriculatum*, “huarango” *Acacia macracantha*, “kisuar” *Buddleja incana*, “lucmash” *Prunus rigida*, “mishwé” *Lochroma peruviana*, “mucti” *Hesperomeles cuneata*, “nogal” *Juglans neotropica*, “pati” *Ficus rimacana*, “paucash” *Cervantesia tomentosa*, “pino” *Pinus insignis*, “qalapacho” *Myrcianthes quinqueloba*, “qeru” *Agave americana* y *Fucrea occidentalis*, “qenwa” *Polylepis incana*, “ráwaq” *Kageneckia lanceolata*, “rarama” *Sambucus peruviana*, “sauce” *Salix chilensis*, “tara” *Caesalpinia spinosa*, “tsunuc” *Sebastiania obtusifolia*, “waqrampi” *Citharexylum flexuosum*, y “waroma” *Tecoma sambucifolia*.

Es importante destacar el uso etnobotánico de la madera del “qalapacho” en la preparación de los cucharones: la madera de “estrella” y “waqrampi” en la preparación de la horquilla de la hondilla (ver construcción de algunos instrumentos para cazar, pescar y pesar).

H. Plantas para la construcción de la vivienda:

Cultivadas:

“Aliso” *Alnus acuminata* ssp. *acuminata*, “kisuar” *Buddleja incana*, “tara” *Caesalpinia spinosa*, “paucash” *Cervantesia tomentosa*, “chachacoma” *Escallonia myrtilloides*, “chachacoma” *Escallonia resinosa*, “eucalipto” *Eucalyptus globulus*.

Silvestres:

“Huarango” *Acacia macracantha*, “qara”, “queru” *Agave americana*, “champa” *Forcraea occidentalis* Trelease, “qalapacho” *Myrcianthes quinqueloba*, “shóqush”, “carrizo” *Arundo donax*, “shoqush”, “carricillo” *Phragmites australis*, “qenwa” *Polylepis incana*, “lucmash” *Prunus rigida*, “sauce” *Salix chilensis*, “cullash” “molle” *Schinus molle*, “ichu” *Stipa ichu*, “waroma” *Tecoma sambucifolia*.

Entre los usos etnobotánicos de estas plantas se destacan el “queru” o “maguey” que se usa en la construcción de viviendas de adobe como soporte del segundo piso o del techo de tejas denominándoseles “tsaqlla”; el “carrizo” se usa para preparar las quinchas, y esteras (ver fig. 40); la “paja” está dejando de usarse por ser vulnerable a los incendios, sólo algunas personas de condiciones económicas precarias la usan (ver fig. 35), el “eucalipto” se utiliza como terrado, pinco dinteles y umbral; y el “aliso” para la construcción de las puertas, escalones y balcones.



Fig. 35. Vista de una vivienda en la parte marginal de la ciudad de Marca con techo de “ichu” *Stipa ichu* (R. & P.) Kunth.

TABLA Nº 5

**PLANTAS CUYA MADERA SE USA PARA PREPARAR Y / O ACONDICIONAR
HERRAMIENTAS Y OTROS INSTRUMENTOS DE USO ETNOBOTÁNICO**

ESPECIE		USOS
N. V.	Nombre Latino	
“Aliso”	<i>Alnus acuminata</i> H.B.K. subsp. Acuminata	Pala para ventear y para hornear, yugo, mazo para golpear la ropa al momento de lavar.
“Cullash”	<i>Shinus molle</i> L.	Arado de tiro, mangos de herramienta y mazo para chancar “carrizo”.
“cunya”	<i>Baccharis odorata</i> H.B.K.	Escoba
“Chachacoma”	<i>Escallonia resinosa</i> (R. & P.) Pers.	Arado de tiro y mangos de herramienta.
“Choloque”	<i>Sapindus saponaria</i> L.	Arado de tiro
“Estrella”	<i>Randia obovata</i> R. & P.	Horquilla de hondilla para matar pájaros y típina para despancar maíz.
“Eucalipto”	<i>Eucalyptus globulus</i> Labill.	Escoba
“Huarango”	<i>Acacia macracantha</i> Humb. & Bonpl.	Arado de tiro, martillo, orqueta y típina.
“Kisuar”	<i>Buddleja incana</i> R. & P.	Arado de tiro, martillo, orqueta y típina.
“Linasa”	<i>Linum usitatissimum</i> L.	Escoba
“Mishué”	<i>lochroma peruviana</i> (Dunal) Macb.	Típina.
“Mucti”	<i>Hesperomeles cuneata</i> Lindl.	Estaca, mango de herramientas, horqueta y típina.
“Q echua tísilca”	<i>Baccharis latifolia</i> (R. & P.) Pers.	Escoba
“Ráwaq”	<i>Kageneckia lanceolata</i> R. & P.	Kitsa, típina.
“Sauce”	<i>Salix chilensis</i> Mol.	Pala para ventear, timón de arado y yugo.
“Tara”	<i>Caesalpinia spinosa</i> (Mol.) Kuntse	Horqueta y típina.
“Tsunuc”	<i>Sebastiania obtusifolia</i> (H.B.K.) Pax & Offman.	Kitsa, horqueta y típina.
“Verbena”	<i>Verbena litoralis</i> L.	Escoba
“Waqrampi”	<i>Citharexylum flexuosum</i> (R. & P.) D. Don	Horqueta de hondilla para matar pájaros.
“Waroma”	<i>Tecoma sambucifolia</i> H. B. K.	Kitsa y calla.

I. Plantas para cerco vivo y cortina rompe vientos.

Cultivadas:

“Ciprés” *Cupressus sempervirens*, “rosa” *Rosa centifolia*, “tunas” *Opuntia ficus-indica*.

Silvestres:

“Cúllash” *Schinus molle*, “huarango” *Acacia macracantha*, “kisuar” *Buddleja incana*, “marco” *Ambrosia peruviana*, “qara” *Agave americana*, “qenwa” *Polylepis incana*, “rárama” *Sambucus peruviana*, “hierba santa” y “qapiaq ruki” *Cestrum auriculatum*, “sauce” *Salix chilensis*, “tara” *Caesalpinia spinosa*, “tsillca” *Baccharis latifolia*, “tsunuc” *Sebastiania obtusifolia*, “upa ruki” *Lochroma umbellatum*, “waroma” *Tecoma sambucifolia*, “qalta” *Opuntia subulata* “uña de gato” *Caesalpinia decapetala*.

El uso etnobotánico de estas plantas se observa en los cercos vivos constituidos por una mixtura de “qara” y “qalta” (ver fig. 37), que no dejan pasar ni personas ni animales porque sus espinas son muy agresivas; la “uña de gato” en igual forma es un cerco extraordinario.



Fig. 36. *Opuntia subulata* y *cleistocactus fieldianus*, cercos vivos sobre un muro de tapial.



Fig. 37. Cercos vivos de *Agave americana* y *Opuntia subulata*.

J. Plantas aromáticas.-

Cultivadas:

Principalmente se usan para preparar bebidas calientes. “Anís de tienda” *Pimpinella anisum*, “cedrón” *Aloysia triphylla*, “café” *Coffea arabica* y “té” *Camellia sinensis*, “clavo de olor” *Syzygium aromaticum*, “hierba luisa” *Cymbopogon citratus*, “hinojo” *Foeniculum vulgare*, “manzanilla” *Matricaria recutita*, “menta” *Mentha piperita*, orégano” *Origanum vulgare*, “rayán castilla” *Myrtus communis*, “toronjil” *Melissa officinalis*.

Silvestres:

“Anís de campo” *Tagetes pusilla*, “arash muña” *Minthostachys setosa*, “yacu muña” *Minthostachys mollis*, “anchi muña” *Satureja serícea*.

El uso etnobotánico de estas plantas se destacan en la preparación de los panes y como té en infusión.

K. Plantas para la higiene

Sustitutos del jabón:

a. Para lavar:

Cultivada:

“Quinoa” *Chenopodium quinoa*, con cuya saponina de sus utrículos se lavan las bayetas, frazadas, polleras, sayas y otras prendas de lana.

Silvestres:

“Choloque” *Sapindus saponaria*, “jabonillo” *Cucumis dipsaceus*, “mitoqlllo” *Echinopsis pachanoi*, “verbena” *Verbena litoralis*, “hierba santa” (“qapiaq rukí) *Cestrum auriculatum*, “qara” *Agave americana*.

El uso etnobotánico de estas especies consiste en que con la cáscara de los frutos del “choloque” y la penca de “qara”, se lavan las ropas de lana, ponchos, mantas y frazadas; con los frutos del “jabonillo”, la penca del “mitoqlllo” y el extracto clorofílico de las hojas de la “verbena” se lavan los cabellos; y el extracto clorofílico de la “hierba santa” se usa para bañarse en cualquier época, así como para el primer y el último baño de las personas y el baño del sol (ver primer caso en discusión).

b. Escobas:

Cultivadas:

Las ramas de “Eucalipto” *Eucalyptus globulus*, se usan para limpiar el horno de las panaderías y con los tallos de “linaza” *Linum ussitatissimum* se barren las casas, patios y calles.

Silvestres:

Ramas de “cunya” *Baccharis adorata*, “shanki” *Acaena torillicarpa*, “tsillca” *Baccharis latifolia* y “ucushpa chupán” *Baccharis* sp. sirven tanto para juntar los granos de trigo y cebada que se desparraman durante la trilla en la era así como para barrer la casa, patios y calles; pero con las ramas la “verbena” sólo se barren estas últimas.

L. Plantas que se usan en los juegos

a. Juegos infantiles:

Cultivadas:

Las semillas de “pushpu” *Phaseolus vulgaris* de diferentes colores se usan para jugar a las canicas, como sustituto de las bolas de cristal; con los frutos del “eucalipto” a *Eucalyptus globulus* las niñas juegan a la cocina como sustituto de las vajillas.

Silvestres:

Frutos de “choloque” *Sapindus saponaria*, “chullwé” *Llagunoa nitida* y “tuna pepino” *Salpichroa glandulosa* los niños lo usan como sustituto de las bolas de cristal, y el fruto de “mitoqullo” *Echinopsis pachanoi*, lo usan como representación de las vacas en sus juegos de campo. El uso etnobotánico de estas especies se describen con mayor detalle en el anexo (ver juego de niños).

b. Juego de Adultos:

Silvestres:

Con los frutos de “Alonso qora”, “nacnac” o “soqu qora” *Marrubium vulgare* y las ramas de “shiñua” *Urtica urens*, las personas adultas juegan el pampakí durante el sepelio (ver los detalles en el anexo).

LL. Plantas consideradas mágicas y rituales:

Cultivadas:

“Coca” *Erythroxylum coca*, “floripondio” *Brugmansia arborea*, “maíz” *Zea mays*, “qantu” *Cantua buxifolia*, “ruda” *Ruta chalepensis* y “sábila” *Aloe vera*.

Su uso etnobotánico de estas especies se observan en los diversos rituales (ver en el anexo: tratamiento del susto, para el caso de la “coca”).

Silvestres:

“Chamico” *Datura stramonium*, “mitoqullo” *Echinopsis pachanoi*.

Su uso etnobotánico consiste en que con el “chamico” las mujeres preparan un brebaje para darles de tomar a sus maridos con el fin de tenerlos bajo su dominio, a cuyo proceso le llaman *chamiqueo*, y con el “mitoqullo” los curanderos preparan un brebaje alucinógeno para tratar a sus pacientes.

M. Plantas utilizadas como tintóreas y curtientes:

Cultivadas:

“Aliso” *Alnus acuminata subsp. acuminata*, con cuya corteza antiguamente se teñían los cueros curtidos de las vacas. Ahora ya no lo usan.

Silvestres:

“Ayapa tullún” *Everniopsis trulla*, “marco” *Ambrosia peruviana*, “muchí” *Monnina salicifolia*, “pupa” (“wachoqsa”) *Psittacanthus amplexifolius*, “tara” *Caesalpinia spinosa* y “yacu tsintsu” *Tagetes elliptica*.

El uso etnobotánico de estas especies consiste en que con el tallo del liquen “ayapa tullún” se tiñe de amarillo pálido las madejas de lana, con los flores de “yaku tsintsu” se tiñe de amarillo verde, con las hojas de “marco” se tiñe de verde y con las flores de “muchí” se tiñe de azul pálido. En cambio las ramas de “pupa” y “tara” sirven como mordientes para teñir de color negro las madejas de hilo de lana, empleando el *patsu* (tinte mineral)

N. Plantas tilizadas como insecticidas:

Cultivada:

“Tauri” *Lupinus mutabilis*. Con el agua que ha hervido sus granos se lavan a los carneros y otros animales para eliminar los piojos y las garrapatas.

Silvestres:

“Qoto” *Sicyos baderoa*, “shiñua” *Urtica urens*, “yana shiñua” *Urtica magellanica* y “tabaco qora” *Nicotiana knightiana*.

El uso etnobotánico de estas plantas consiste en que la plantas completas se colocan en los lugares donde proliferan las pulgas con el fin de eliminarlas. También se hace hervir las ramas del “tabaco qora” para lavar a los animales que tienen piojos.

Ñ. Plantas para fibras textiles:

Cultivadas:

“Utcu” (“algodón”) *Gossypium barbadense*. Sus fibras se hilan para tejer y confeccionar prendas de vestir y sábanas y alforjas.

Silvestres:

“Champa” (“cabuya”) *Agave americana* y *Fourcraea occidentalis*, “qachi” *Festuca inarticulata*.

De sus pencas se extraen las fibras con las cuales se preparan sogas, hondas, werincas, moldes para preparar el queso, hamacas, los asientos, espaldares de las sillas y sillones para asientos.

O. Plantas consideradas afrodisíacas:

Silvestres:

“China wanarpo” *Cnidosculus peruvianus* y “orqo wanarpo” *Jatropha macrantha*, cuyos jugos lechosos de sus tallos, de dos a tres gotas lo toman con agua caliente y si fuera posible con un poco de aguardiente, la mujer de “china wanarpo” y los varones de “orqo wanarpo” con el fin de estimular la libido.

P. Plantas utilizadas para cardar

Silvestres:

“Cardón” *Dipsacus fullonum* (L.) ssp. *sativus* Tell, cuyas espinas de su fruto seco se usan para cardar las mantas, ponchos, sábanas, bayeta y frazadas de lana.

La síntesis de la tabla 09 nos muestra las diferentes formas de uso de las plantas en el distrito de Marca. En la tabla 10 y su correspondiente gráfico (Nº 02) que a continuación se muestran nos indican 18 formas de uso, donde las plantas de uso alimenticio ocupa el primer lugar con 19.78%; las plantas de uso ornamental el segundo con 12.61%; pastos y forrajes en tercer orden con 11.09%, seguido por las plantas de uso medicinal con 10.65%.

Las siguientes especies constituyen nuevos registros para la flora del distrito de Marca.

TABLA N° 6

**ESPECIES EN ORDEN ALFABÉTICO CON SUS NOMBRES LATINOS QUE
CONSTITUYEN NUEVOS REGISTROS PARA LA FLORA DEL DISTRITO DE
MARCA**

Nº	Nombre Latino	FAMILIA
1	<i>Acaena torilicarpa</i> Bitt.	ROSACEAE
2	<i>Achyrocline alata</i> (Kunth.) DC.	ASTERACEAE
3	<i>Acanthoxanthium spinosum</i> (L.) Fourreau	ASTERACEAE
4	<i>Adiantum capillus-veneris</i> L.	ADIANTACEAE
5	<i>Ageratum conyzoides</i> L. var. <i>Conizoides</i>	ASTERACEAE
6	<i>Ageratina persicifolia</i> (Kth.) King & Rob.	ASTERACEAE
7	<i>Amaranthus spinosus</i> L.	AMARANTHACEAE
8	<i>Astragalus garbancillo</i> Cav.	FABACEAE
9	<i>Baccharis latifolia</i> (R. & P.) Pers.	ASTERACEAE
10	<i>Borzicactus fieldianus</i> Britton & Rose	CACTACEAE
11	<i>Brachiaria mutica</i> (Forsk. Stapf.)	POACEAE
12	<i>Brugmansia arborea</i> (L.) Lag.	SOLANACEAE
13	<i>Bunchosia armeniaca</i> (Cav.) D.	MALPIGHIACEAE
14	<i>Caesalpinia decapetala</i> (Roth) Alston	FABACEAE
15	<i>Cajophora cirsiifolia</i> Presl.	LOASACEAE
16	<i>Canna indica</i> L.	CANNACEAE
17	<i>Capsicum pubescens</i> R.& P.	SOLANACEAE
18	<i>Chenopodium ambrosioides</i> L. subsp. <i>ambrosioides</i> (Schrader) Allen	CHENOPODIACEAE
19	<i>Chlidanthus fragrans</i> Herbert	AMARYLLIDACEAE
20	<i>Chionopappus benthanii</i> S.F. Blake	ASTERACEAE
21	<i>Cyttharexylum flexuosum</i> (R. & P.) D. Don. var. <i>flexuosum</i>	VERBENACEAE
22	<i>Cladonia</i> sp.	CLADONIACEAE
23	<i>Cladophora glomerata</i> (L.) Kützing	CLADOPHORACEAE
24	<i>Cleistocactus fieldianus</i> (B.& R. D. Hunt.	CACTACEAE
25	<i>Cnidoscopus peruvianus</i> (M.Arg) Macb.	EUPHORBIACEAE
26	<i>Coffea arabica</i> L.	RUBIACEAE
27	<i>Colignonia parviflora</i> Link, Klotesch & Otto	NYCTAGINACEAE
28	<i>Commelina coelestis</i> Willd.	COMMELINACEAE
29	<i>Cucumis dipsaceus</i> Ehrenb.	CUCURBITACEAE
29	<i>Cyphomandra crassifolia</i> (Ortega) Kuntze	SOLANACEAE
30	<i>Datura stramonium</i> L.	SOLANACEAE
31	<i>Daucus carota</i> L.	APIACEAE
32	<i>Daucus montanus</i> Humb. & Bonpl.	APIACEAE
33	<i>Dianthus chinensis</i> L.	CARYOPHYLLACEAE
34	<i>Echeveria excelsa</i> (Diels.) Berger	CRASSULACEAE
35	<i>Equisetum bogotense</i> HBK	EQUISETACEAE
36	<i>Erythrina edulis</i> Triana ex M. Micheli	FABACEAE
37	<i>Everniopsis trulla</i> (Ach.) Nyl.	PARMELIACEAE

38	<i>Ficus rimacana</i> C.C. Berg.	MORACEAE
39	<i>Fuchsia decussata</i> R. & P.	ONAGRACEAE
40	<i>Furcraea occidentalis</i> Trel.	AGAVACEAE
41	<i>Galinsoga parviflora</i> Cav.	ASTERACEAE
42	<i>Galium corymbosum</i> R. & P.	RUBIACEAE
43	<i>Galium hypocarpicum</i> (L.) Endlicher ex Grisebach	RUBIACEAE
44	<i>Gamochaeta spicata</i> (Lam.) Cabr.	ASTERACEAE
45	<i>Gentianella bicolor</i> (Weddell) J. Pringle	GENTIANACEAE
46	<i>Hydrocotyle bonariensis</i> Commerson ex Lamarck	APIACEAE
47	<i>Lochroma umbellatum</i> (R. & P.) D. Arcy	SOLANACEAE
48	<i>Pitcairnia pungens</i> H.B.K.	BROMELIACEAE
49	<i>Tropaeolum majus</i> L.	TROPAEOLACEAE
50	<i>Tropaeolum minus</i> L.	TROPAEOLACEAE

TABLA Nº 7

ESPECIES EN ORDEN ALFABÉTICO DE SUS NOMBRES VERNACULARES QUE CONSTITUYEN NUEVOS REGISTROS PARA LA FLORA DEL DISTRITO DE MARCA

ESPECIE		FAMILIA	
Nombre Vernacular	Nombre Latino		
1	"Achira"	<i>Canna indica</i> L.	CANNACEAE
2	"Achoqcha"	<i>Sechium edule</i> Swartz	CUCURBITACEAE
3	"Achote"	<i>Bixa orellana</i> L.	BIXACEAE
4	"Alaq siki"	<i>Oxalis martiana</i> D.C.	OXALIDACEAE
5	"Aliso"	<i>Alnus acuminata</i> H.B.K. subsp. <i>acuminata</i>	BETULACEAE
6	"Alonso qora"	<i>Acanthoxanthium spinosum</i> (L.) Fourreau	ASTERACEAE
7	"Allqupa jitqam"	<i>Amaranthus spinosus</i> L.	AMARANTHACEAE
8	"Allqupa qallún"	<i>Gamochaeta spicata</i> (Lam.) Cabr.	ASTERACEAE
9	"Amancay"	<i>Chlidanthus fragrans</i> Herbert	AMARYLLIDACEAE
10	"Anchi muña"	<i>Satureja sericea</i> (Presl.) Briq.	LAMIACEAE
11	"Anqosh"	<i>Senecio canescens</i> (H. & B.) Cuatr.	ASTERACEAE
12	"Ancuya"	<i>Sida rhombifolia</i> L.	MALVACEAE
13	"Anwaraté"	<i>Mentzelia cordifolia</i> Dombey	LOASACEAE
14	"Asiaq qora"	<i>Lycopersicon hirsutum</i> Humboldt & Bonpland	SOLANACEAE
15	"Atoqash"	<i>Senecio condimentarius</i> Cabr.	ASTERACEAE
16	"Atoqpa papan"	<i>Solanum acaule</i> Bitter	SOLANACEAE
17	"Atoqpa ullushnin"	<i>Ullucus tuberosus</i> Caldas subsp. <i>aborigineus</i> (Broecher) Sperling	BACELACEAE
18	"Atoqpa oqan"	<i>Oxalis corniculata</i> .	OXALIDACEAE

19	"Ayapa tullún"	<i>Everniopsis trulla</i> (Ach.) Nyl.	PARMELIACEAE
20	"Cuypa"	<i>Amaranthus caudatus</i> L.	AMARANTHACEAE
21	"Chamico"	<i>Datura stramonium</i> L.	SOLANACEAE
22	"Charpa"	<i>Chionopappus benthanii</i> S.F. Black	ASTERACEAE
23	"China Wanarpo"	<i>Cnidoscopus peruvianus</i> (M.Arg) Macb.	EUPHORBIACEAE
24	"Chullwé"	<i>Llagunoa nitida</i> R. & P.	SAPINDACEAE
25	"Jaca wanutseq"	<i>Galium corymbosum</i> R. & P.	RUBIACEAE
27	"Jampi Chuchuqora"	<i>Rumex patienta</i> L.	POLYGONACEAE
28	"Jara qewa"	<i>Paspalum paspalidium</i> H.B.K.	POACEAE
29	"Jara"	<i>Zea mays</i> L.	POACEAE
30	"Jirca llacón"	<i>Smallanthus parviceps</i> (S.F. Blake)	ASTERACEAE
31	"Jitqa"	<i>Amaranthus hybridus</i> L.	AMARANTHACEAE
32	"Jupépa tucrún"	<i>Senecio ferreyrae</i> Cabrera	ASTERACEAE
33	"Laqtsu"	<i>Munozia lyrata</i> (A. Gray) H. Robinson	ASTERACEAE
34	"Lataq-piñuash"	<i>Aspilia silphioides</i> B. & H.	ASTERACEAE
35	"Lucma"	<i>Pouteria lucuma</i> (R. & P.) O. Ktze	SAPOTACEAE
36	"Lucmash"	<i>Prunus rigida</i> Koehne	ROSACEAE
37	"Llacón"	<i>Smallanthus sonchifolius</i> (Poepp. & Endl.) H. Robinson	ASTERACEAE
39	"Llima llima"	<i>Gentianella bicolor</i> (Weddell) J. Pringle	GENTIANACEAE
40	"Linlli llinlli"	<i>Echeveria excelsa</i> (Diels.) Berger	CRASULACEAE
41	"Mati"	<i>Lagenaria siceraria</i> (Mol.) Standley	CUCURBITACEAE
42	"Mula Shiñua"	<i>Urtica magellanica</i> Poir	URTICACEAE
43	"Mullaca"	<i>Malesherbia ardens</i> Macr.	MALESHERBIACEAE
44	"Ñaqtsa weta"	<i>Pitcairnia pungens</i> H.B.K.	BROMELEACEAE
45	"Orqo Wanarpo"	<i>Jatropha macrantha</i> M. Arg.	EUPHORBIACEAE
46	"Pashuro"	<i>Erythrina edulis</i> Triana ex M. Micheli	FABACEAE
47	"Pinco pinco"	<i>Ephedra americana</i> Humb & Bonpl	EPHEDRACEAE
49	"Pishqupa chakín"	<i>Galium corymbosum</i> R. & P.	RUBIACEAE
		<i>Galium hypocarpicum</i> (L.) Endlicher ex Grisebach	RUBIACEAE
50	"Pishqupa weta"	<i>Vicia andicola</i> H.B.K.	FABACEAE
51	"Pitswa", "heliotropo"	<i>Heliotropium arborescens</i> L.	BORAGINACEAE
52	"Pullu pullu"	<i>Stenomesson</i> sp.	AMARYLLIDACEAE
53	"Pupa"	<i>Psittacanthus amplexifolius</i> (V.T.) Engler	LORANTHACEAE
54	"Pushpu"	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	FABACEAE
55	"Qalta"	<i>Opuntia subulata</i> (Muehlenpford) Engelman	CACTACEAE
56	"Qantu"	<i>Cantua buxifolia</i> Juss.	POLEMONIACEAE
57	"Qapush"	<i>Calandrinia acaulis</i> H.B.K.	PORTULACACEAE

58	"Qaqapa pupun"	<i>Unbilicaria cylíndrica</i> (L.) Del. ex Duby.	UMBILICARIACEAE
59	"Qaqapa shapran"	<i>Lecanora esculenta</i>	LEGANORACEAE
		<i>Cladonia</i> sp.	CLADONIACEAE
		<i>Parmelia</i> sp.	PARMELIACEAE
		<i>Usnea barbata</i>	USNEACEAE
60	"Qarajancha" ("shíraca")	<i>Rubus robustus</i> Pred.	ROSACEAE
61	"Qaramati"	<i>Jungia paniculata</i> (DC.) A. Gray	ASTERACEAE
62	"Qemish"	<i>Vasconcella candicans</i> (A. Gray) A. DC.	CARICACEAE
63	"Qepo"	<i>Pennisetum weberbaueri</i> Mez.	POACEAE
64	"Qoyri"	<i>Paramongaia weberbaueri</i> Velarde	AMARYLLIDACEAE
65	"Ráncar"	<i>Jaltomata weberbaneri</i> (Dam.) Mione	SOLANACEAE
66	"Ráqacha"	<i>Arracacia xanthorrhiza</i> Bancroft	APIACEAE
67	"Rumi shupllac"	<i>Lycianthes lycioides</i>	SOLANACEAE
68	"Santa Cruz weta"	<i>Stenomesson coccineum</i> (R. & P.) Herb.	AMARYLLIDACEAE
69	"Sapupa millwan"	<i>Cladophora glomerata</i>	CLADOPHORACEAE
70	"Soqu toro"	<i>Salpichroa glandulosa</i> (Hook) Cogn. Miers.	SOLANACEAE
71	"Taulli taulli"	<i>Lupinus</i> sp.	FABACEAE
72	"Tsillca"	<i>Baccharis latifolia</i> (R. & P.) Pers.	ASTERACEAE
73	"Tsintsu Weta"	<i>Tagetes patula</i> L.	ASTERACEAE
74	"Tsúnuc"	<i>Sebastiania obtusifolia</i> Pax & K.H.	EUPHORBIACEAE
75	"tuna anís"	<i>Tagetes fillifolia</i> Lagasca.	ASTERACEAE
76	"Tuna pepino"	<i>Salpichroa glandulosa</i> (Hook) Miers.	SOLANACEAE
77	"Tsautsa"	<i>Solanum chaucha</i> Juzepczuk & Bucasov	SOLANACEAE
78	"Tsucu tsucu"	<i>Hydrocotyle bonariensis</i> Commerson ex Lamarck	APIACEAE
79	"Ucushpa chupán"	<i>Baccharis boliviensis</i> (Wedd.) Cabrera	ASTERACEAE
80	"Ushun"	<i>Salpichroa weberbaueri</i> (Dam.) J. F. Macb.	SOLANACEAE
81	"Utcu" ("algodón")	<i>Gossypium barbadense</i> L.	MALVACEAE
82	"Uyu"	<i>Opuntia quitensis</i> A. Weber	BROMELICEAE
83	"Wallmi wallmi"	<i>Ageratina sternbergiana</i> (DC.) King & H. Robinson	ASTERACEAE
84	"Wamanpinta"	<i>Chuquiraga spinosa</i> Lessing Subsp. Huamanpinta Ecurra	ASTERACEAE
85	"Waqá"	<i>Armatocereus matucanensis</i> (W. & B.) Backbg.	CACTACEAE
86	"Waqrampi"	<i>Citharexylum flexuosum</i> (R. & P.) D. Don. var. <i>flexuosum</i>	VERBENACEAE
87	"Waroma"	<i>Tecoma sambucifolia</i> H.B.K.	BIGNONIACEAE
88	"Wáwash"	<i>Aristeguieta discolor</i> (DC.) King & H. Robinson	ASTERACEAE
89	"Weta-qora"	<i>Avena barbata</i> Brat.	POACEAE
90	"Weqra"	<i>Tillandsia purpurea</i> R.&P.	BROMELIACEAE

91	"Weshull"	<i>Fuchsia decusata</i> R. & P.	ONAGRACEAE
92	"Yacu palma"	<i>Adiantum</i> sp.	ADIANTACEAE
93	"Yacu tsintsu"	<i>Tagetes elliptica</i> Smith	ASTERACEAE
94	"Yacyac"	<i>Equisetum bogotense</i> HBK	EQUISETACEAE
95	"Yana qora"	<i>Heliotropium submolle</i> Kltzsh	BORAGINACEAE
96	"Yarké"	<i>Stenomesson variegatum</i> (R. & P.) Macb.	AMARYLLIDACEAE
97	"Yawar shuiti"	<i>Stenomesson</i> sp.	AMARYLLIDACEAE
98	"Wishín"	<i>Brachiaria mutica</i> (Forsk.) Stapf.	POACEAE

3.3 OTRAS ACTIVIDADES CON EL USO DE LAS PLANTAS

La artesanía es otra de las actividades de subsistencia a la que una pequeña parte de los pobladores de Marca se dedica como complemento de las actividades agrícolas y pecuarias (ver tabla 01). Estas actividades son:

A. Alfarería.- Un pequeño grupo de pobladores se dedica a preparar adobes y tejas, empleando como material el barro a lo cual le añaden paja de "trigo" *Triticum aestivum* si es para adobe y el estiércol (de los ganados caballo y equino) seco y machacado si es para teja. Para quemar la teja emplean como combustible la bosta (carca), que es el estiércol seco del ganado vacuno. Estos mismos artesanos, por lo general, ofician de albañiles en la construcción de las viviendas.

B. Carpintería.- Algunos artesanos, en sus rústicos talleres de carpintería, se dedican a construir puertas, ventanas, balcones, mostradores, mesas, bancas y otros muebles u objetos empleando principalmente la madera de "aliso" *Alnus acuminata* subsp *acuminata*, y del "eucalipto" *Eucalyptus globulus* Labill. Otras personas se dedican a preparar cucharones, lanzadera y otros accesorios del telar de pedal, arado, yugo y otros objetos artesanales, empleando además las maderas de "cullash" *Schinus molle*, "chachacoma" *Escallonia resinosa*, "choloque" *Sapindus saponaria*, "lucmash" *Prunus rigida*, "kiswar" *Buddleja incana*, "paucash" *Cervantesia tomentosa*, "pati" *Ficus rimacana*, "Qalapacho" *Myrcianthes quinqueloba*, "Qenwa" *Polylepis incana*, "ráwaq" *Kageneckia lanceolata*, "sauce" *Salix chilensis*, "tara" *Caesalpinia spinosa*, "huarango" *Acacia*

macracantha y “waroma” *Tecoma sambucifolia*. Estas especies están consideradas en la relación de las plantas maderables (tabla 11-G).

C. Esterería.- También un pequeño grupo de pobladores, sobre todo los que viven en la quebrada, se dedican a tejer esteras de “carrizo” *Arundo donax* y “carricillo” *Phragmites australis*, con la finalidad de comercializarlas en la ciudad de Barranca. (Ver fig. 38). Estas plantas están consideradas en la relación de plantas para construir viviendas.



Fig. 38. Esteras preparadas de “carrizo” *Arundo donax* en el fundo de Pampán, a 13 km. al sur oeste de la ciudad de Marca.

D. Hilandería.- A esta actividad solamente se dedican las damas, en los momentos de ocio, cuando platican en las puertas de sus casas, o momentos antes de ir a dormir y cuando van caminando (ver fig. 39).



Fig. 39. Una dama de Marca (Sra. Faustina Méndez Enríquez de 80 años) demostrando su arte de hilar. a. "calla", b. "shuntu" y c. "piruru".

Para hilar emplean una vara porta lana, llamada kalla, que es preparada del palo de "waroma" *Tecoma sambucifolia* o de *Gynerium sagittatum*; un huso, llamado "shuntu", que es una varilla, preparada del tallo de las mencionadas especies, a la cual le colocan una rueca llamada piruru, preparado de pasca, que es una piedra caliza y a falta de ésta colocan un fruto de "manzano" *Malus comunis*. Los hilos que preparan son de diversos tipos, dependiendo de la prenda que desean mandar tejer.

E. Panadería.- Algunos pobladores se dedican a elaborar panes y pasteles, en sus hornos de adobe empleando como combustible la leña especialmente de "eucalipto" *Eucalyptus globulus*, "cullash" *Schinus molle* y "huarango" *Acacia macracantha*. Hacen uso de los instrumentos: pala de hornear construido de madera de "aliso" *Alnus acuminata*; aro de metal con mango de madera de "eucalipto"; tablas de "aliso"; latas de aceite vacías y acondicionadas, "kitsa" de madera de "waroma" *Tecoma sambucifolia* y escobas preparadas de ramas de "tsillca" *Baccharis lanceolata* o de "eucalipto" amarradas a un palo de "eucalipto" a

manera de mango. Los panaderos, por lo general producen panes, roscas, cuwayes, bizcochos y bizcochuelos para vender en sus propias chinganas. Una banderita blanca, indica que hay panes en venta. Esta costumbre también se observa con la venta de la chicha de jora y de la “coca” *Erythroxylum coca* una banderita roja indica la existencia de la chicha y un pequeño ramo de hojas de “lucma” *Pouteria lucuma* indica la existencia de “coca”.

F. Textilería.- Esta actividad se distingue en el empleo del telar de cintura y el telar de pedal, ambos instrumentos son de madera, naturalmente el primero mucho más simple que el segundo y es heredado de la cultura andina.

Con el telar de cintura, se tejen alforjas talegas, fajas y cinchas. Es curioso observar las figuras que se muestran en estos tejidos, así por ejemplo las denominadas *utsupa murun* representan a las semillas del “ají” *Capsicum* spp. (utsu = ají) y murun = semilla; las denominadas *tukupu nawín* son unas rombos y representan a los ojos de la “lechuza”; otras figuras llevan los nombres de makar, pirish, etc. (Ver fig. 40).



Fig. 40. El autor recibiendo una alforja en calidad de donación de parte del Sr. Pablo Solano (+) Presidente de la comunidad campesina San Lorenzo de Marca.

Con el telar de pedal, los artesanos tejen bayetas, frazadas, jergas y ponchos, utilizando igualmente los hilos de “algodón” o de lana preparados por las damas usuarias (ver fig. 41). Por sus trabajos, los tejedores cobran un pago en dinero, aparte de la comida, coca y cigarros. Es importante destacar que en Marca se tejen los mejores ponchos de la zona, tanto por su finura así como por los colores: rojo, negro, blanco, plomo y habano.



Fig. 41. Don Ernesto Ortiz demostrando el arte de tejer en su telar de pedal de madera en Marca.

G. Tintorería.- Sobre todo las damas marquinas son muy aficionadas en el arte de teñir bayetas y madejas de hilos de “algodón” *Gossypium barbadense* y de lana de oveja *Ovis orientalis aries*, más de las veces preparadas por ellas mismas. Aún cuando la anilina, producto químico industrial ha desplazado a las plantas de “aliso” *Alnus acuminata*, con cuya corteza se teñía de color marrón y con sus hojas, de color verde; “ayapa tullum” *Everniopsis trulla*, un liquen con el cual se teñía de color amarillo pálido; “muchì” *Monnina salicifolia* con cuya inflorescencia se teñía de color azul, “Pishqupa chaquín” *Galium* spp, con cuyas raíces se habrían teñido las mantas que se observan entre los fardos funerarios encontrados en las tumbas prehispánicas; “yacutsintsu” *Tagetes elliptica*, con cuyas inflorescencia se teñía de color amarillo-verde. Sin embargo, se usan el “nogal” *Juglans neotropica*, con las ramas se tiñen las madejas de hilo de lana para mandar a tejer los ponchos de color habano en varios tonos. Para teñir de

negro las bayetas y los hilos de ponchos se utiliza un mineral llamado patsu que se extrae de algunas canteras de la zona; como mordiente se usan las ramas de “pupa” *Psittacanthus amplexifolius* o las legumbres de “tara” *Caesalpinia spinosa*. En todos los procesos se añaden alumbre o sal.

H. Quesería.- Para elaborar el queso se utilizan: leche de vaca, cuajo, tanto natural como químico, sal, “ponga”, recipiente preparado del fruto más grande de *Lagenaria siceraria*, el molde preparado de las fibras de “chilligua” o “Qachi” *Festuca inarticulata* o de champa *Furcraea occidentalis* y prensas de piedra, por lo general el maré con su tuné. El cuajo natural se prepara remojando el cuajar del ovino o caprino llamado puntsún en agua hervida y entibiada, con sal dentro de un “porongo” (recipiente preparado del fruto alargado de *Lagenaria siceraria*), al cual se añaden unos cuantos granos de “trigo” *Triticum aestivum*, unas cuantas gotas de jugo de “alaq siki” o “chollqu” *Oxalis martiana* y el fruto partido de “tuna-pepino” *Salpichroa glandulosa*. Por cada litro de leche se utiliza aproximadamente dos cucharadas de cuajo natural.

I. Construcción de algunos instrumentos para cazar, pescar y pesar:

a. La hondilla.- Es un instrumento que sirve para matar pájaros, muy sencillo, de origen peruano desde la aparición del jebe (caucho). Está constituida por una horquilla de madera de “waqrampi” *Citharexylum flexuosum* o “estrella” *Randia obovata*, badana (cuero de zapato), dos tiras de jebe (Fig. 42). El cazador coge varias piedras de 1.5 cm. de diámetro para ser utilizado a manera de munición; se coloca de una en una entre la badana, se apunta con la horquilla al pájaro, se estiran los jebes y luego se dispara a matar.

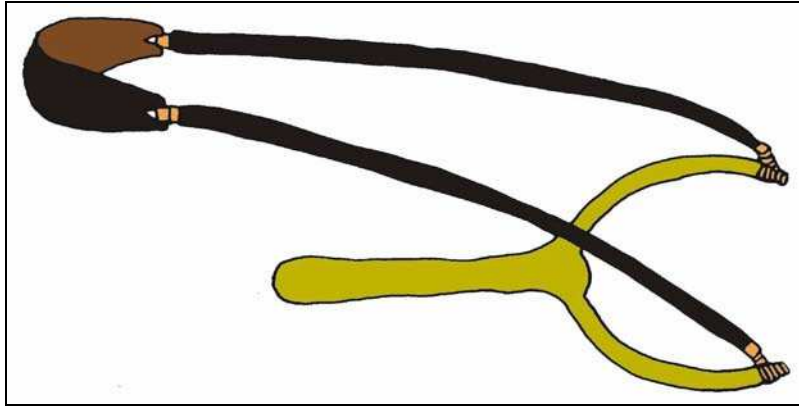


Fig. 42. Hondilla para matar pájaros.

b. La Atarraya.- Es un instrumento que sirve para pescar “trucha” y “pejerrey”. Se construye preparando un aro de madera de “sauce” *Salix chilensis*, de más o menos 60 cm de diámetro, al cual se cose una malla de nylon en forma cónica de más o menos 1.5 m; y el aro está sujetado por una caña de “carrizo” *Arundo donax*, de más o menos 2 m de largo (Fig. 43).

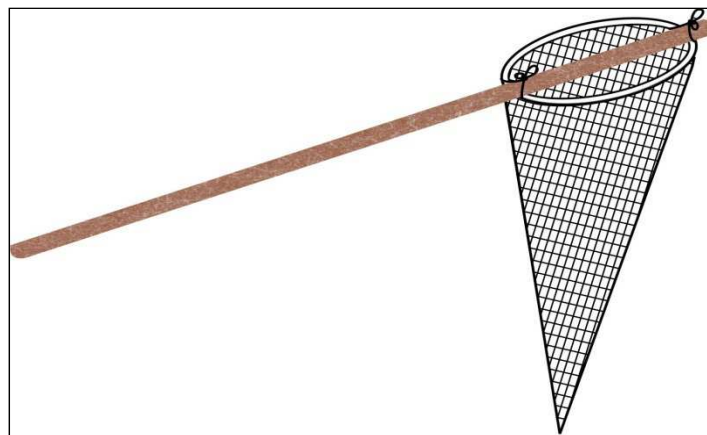


Fig. 43. Gráfico de una atarraya para pescar “truchas” y “pejerreyes”

c. **Wipi.-** Es un instrumento ancestral de pesas, construido de madera dura comúnmente *Hesperomeles cuneata*, “lucmash” *Prunus subrotundifolia*, “paucash” *Cervantesia tomentosa* y “qalapacho” *Myrcianthes quinqueloba*, entre otras especies que en el distrito de Marca y otros pueblos de la región andina se usa desde las épocas pre inca e inca (ESPINOZA, 1997), que actualmente se usa para pesar lana, “algodón” *Gossypium barbadense*, madejas de hilo, bayeta y otros productos de la textilería artesanal andina, por las ventajas de su fácil construcción y manejo, muy durable y de bajo costo. Se puede medir una onza o media onza, dependiendo de la magnitud del instrumento; en este caso una onza equivale más o menos a 28 gramos (ver figs. 44 y 45).

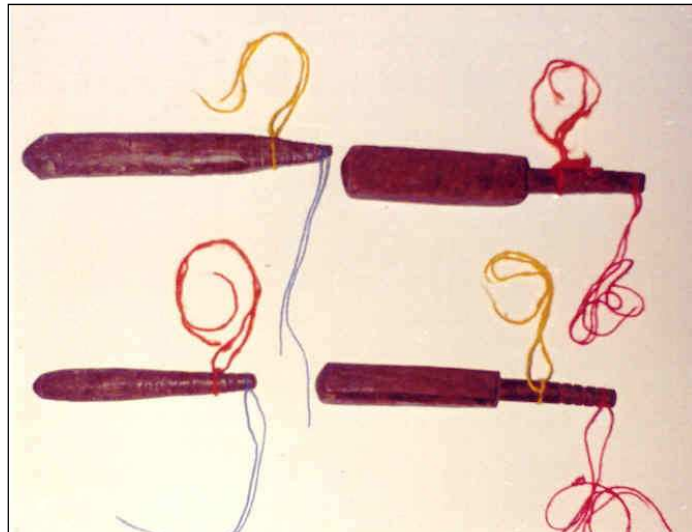


Fig. 44. Cuatro formas de wipi



Fig. 45. La Sra. Beatriz Gómez demostrando el uso del wipi en Marca.

d. Instrumentos de Labranza.

La agricultura no podría desarrollarse si es que el hombre no dispone de los instrumentos necesarios. En Marca, los instrumentos de labranza se distinguen entre los que corresponden a los legados por la cultura andina y los que trajeron los europeos.

Se ha preparado una lista de los principales instrumentos que se usan en las actividades agrícolas del distrito de Marca (ver fig. 46 y tabla 11), entre los que se registran los instrumentos de labranza y la descripción de algunos.



Fig. 46. Herramientas de agricultura: arado, barreta, lampa, pico, sacuara, yugo, rastrillo, hacha, machete y serruchos.

1. Instrumentos autóctonos:

- **Racuana.-** Que traducido al castellano significa excavador (ESPINOZA, 1997) Es un azadón aproximadamente de 0.50 m de largo, con 4 pulgadas de grosor, construido de madera dura “chachacoma” *Escallonia resinosa*; tiene la forma de un codo, en cuyo gancho plano está sujeta una reja de acero más o menos de 25 cm de largo amarrada con tiento de cuero de res. Se utiliza para cosechar “papa” *Solanun tuberosum* “olluco” *Ullucus tuberosus*, y “mashua” *Tropaeolum tuberosum*, también para sembrar “quinua” *Chenopodium quinoa*,

“cuypa” *Amaranthus caudatus*, “trigo” *Triticum aestivum* y “cebada” *Hordeum vulgare*.

- **Wáraca.-** Es la honda que sirve para lanzar la piedra cuando se espanta a los pájaros. Es preparada trenzando las fibras de “champa” *Furcraea occidentalis*, mide más o menos 2 m de largo y 1,5 cm de grosor, con un ojal en uno de los extremos, el centro es más ancho para colocar la piedra y el otro extremo termina en punta para estallar.

- **Kitsa.-** Es una vara de madera más o menos de 1.50 hasta 2 m de largo y 1 pulgada de grosor, cuyo extremo anterior termina en gancho. Por lo general son de “ráwaq” *Kageneckia lanceolata*, “waroma” *Tecoma sambucifolia* y “tsúnuc” *Sebastiania peruviana*, que sirve para coger las frutas de “Puroqsha” *Passiflora trifoliata* var. *mollissima* y otros, que se encuentran en las partes altas o que no se puede alcanzar o coger con la mano.

- **Típina.-** Es una lanceta de madera dura que sirve para despancar “maíz”, tiene la forma de un puñal y mide aproximadamente 15 cm. de largo. Se puede preparar de “waqrampi” *Citharexylum flexuosum*, “estrella” *Randia obovata*, “mishue” *Lochroma peruviana* o de “mucti” *Herperomeles cuneata*.

- **Chicote.-** Es el látigo que se usa para exigir el trabajo de bueyes, arrear al ganado vacuno, ahuyentar a los pájaros y otros animales silvestres como el “Puma” *Puma concolor* y hasta como prenda del “auquish” en la danza del Inca y su Pallas. Los tipos de chicote son: toro chícuti, waca chícuti y qanyana. Aquí se describen los dos primeros y el otro entre los auyentadores (en la parte c de machikí).

Toro chícuti.- Es el látigo para los bueyes, preparado con sogá de cuero de vaca y mango de “mucti” *Hesperomeles cuneata*, “ráwaq” *Kageneckia lanceolata*, “huarango” *Acacia macracantha* u otra madera dura.

Waca chícuti.- Es el látigo para el ganado vacuno, preparado con rienda.

En el extremo lleva una pita de “penca” *Agave americana* y el mango es de pata de “venado” o de cualquier madera dura, pero adornado con aros de “níquel”.

1. Instrumentos de origen occidental

- **Arado de tiro.-** Es un instrumento de agricultura que sirve para labrar la tierra abriendo surcos en ella. En Marca se ha adaptado muy bien, de tal manera que se le conoce con el nombre de taklla por su función semejante al de la chaquitaklla.

El arado de tiro, en realidad es un equipo que consta de mancera, calza y porta reja; el timón que conecta con la calza va ajustado con la telera; en la parte final lleva una clavija para ser sujeta al yugo (ver fig. 47)

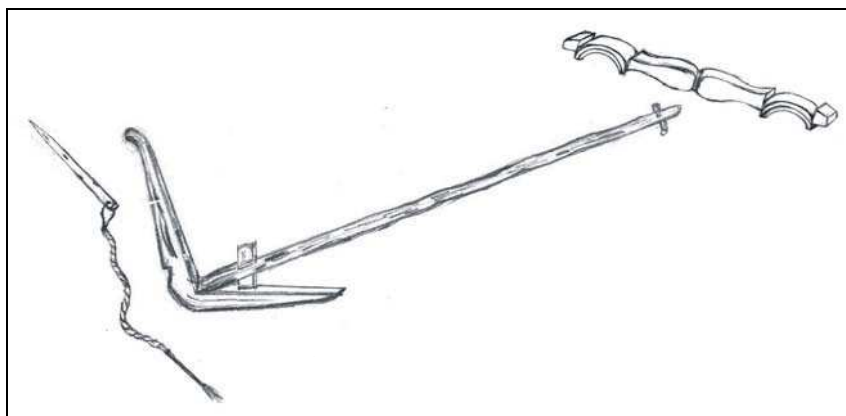


Fig. 47. El arado de tiro con su yugo y su chicote.

El arado de tiro se construye empleando las maderas de “choloque” *Sapindus saponaria*, “huarango” *Acacia macracantha* o “kiswar” *Buddleja incana*, el timón puede ser de “aliso” *Alnus acuminata* o “sauce” *Salix chilensis*, por ser maderas menos pesadas; la telera y la clavija son de “chachacoma” *Escallonia resinosa*, “huarango” *acacia macracantha* o “mucti” *Hesperomeles cuneata* por ser más resistentes.

El arado de tiro, además tiene otros accesorios como: *qarawancu*, que es un lazo de cuero de vaca que sirve para sujetar la reja. La *reja*, que es de acero debidamente acondicionado por el herrero; *yugo*, es prácticamente otro instrumento construido de madera de “aliso” o de “sauce” que se coloca en la cabeza de los bueyes para unirlos y arrastrar el arado de tiro; y el *chicote* (ver toro chícuti).

- **Barreta.-** Es una barra de acero, aproximadamente de 1.50 m. de largo y 2 pulgadas de diámetro, con un extremo en punta y el otro en paleta; sirve para roturar los terrenos duros, eliminar los arbustos y otras malezas, y como palanca para trasladar y colocar las piedras de grandes dimensiones en los cimientos y pircas de los andenes y linderos.

Los otros instrumentos de origen accidental se mencionan en la tabla N° 11.

3.4 INTERRELACIONES HOMBRE-PLANTA-AMBIENTE.

A. Las plantas en relación al hábitat.

- a. Topónimos.-** Desde tiempos inmemoriales en el distrito de Marca existen lugares conocidos con nombre de determinadas plantas, principalmente por su predominancia o porque simplemente allí se cultivan determinadas especies (ver tabla 11).
- b. Bonles.-** Los bonles son estanques naturales en el cauce de los ríos que incluyen especies acuáticas como las algas verdes: “sapopa milluan” *Cladophora glomerata* y “lechuguita de agua” *Monostroma* sp; adherida a las rocas sumergidas; el “berro” *Rorippa nasturtium-acuaticum* (L.) Hayek. Entre los bonles más importantes de Marca podemos citar: *Condorpa senqan*. En el río Marca, a 1 km. al Norte de la ciudad de Marca, **Llushu** en el Río Hueylla en el lado Este del Barrio (ayllu) de Jacamarca, en la ciudad de Marca y Minaruri, en el Río Chúrap a 10 km. al Sureste de Marca.

- c. **Jirca.-** Son los grandes cerros, que incluyen a las especies acuáticas, cortícolas, rupícolas y terrestres, donde las plantas interactúan con la amplia biodiversidad. En Marca se conocen entre otros: Apujirca, a 10 km al Este de la ciudad, es el cerro más alto, Jatún Jirca en Tsintsipampa, a 15 km al Sureste de Marca, Rimaq Jirca, en Paracmarca, a 6 km al Noreste de la ciudad y Warmi Jirca, en Pircaymarca a 8 km al Noreste. Además muchos otros lugares llevan el nombre de plantas (Ver Tabla 11)
- d. **Oqu.-** Son los humedales llamados también oconales, donde crecen, entre otras plantas: “raqraq” *Cyperus hermafroditus* y “chuchuqora” *Rumex* spp, que constituyen pastos y forrajes.
- e. **Puquios.-** Son pozos de agua en los lugares de filtraciones, en los cuales crecen especies vegetales tales como “shupllu” *Nostoc* spp.
- f. **Qaqa.-** Son las grandes peñas o roquedales que contienen musgos, helechos, Bromeliaceas, *Peperomia* spp. y líquenes. En Marca se conocen: Puca qaqa (puca = rojo, colorado y qaqa = peña) donde la vegetación dominante es el liquen *Caloplaca elegans*, Yorak qaqa (yoraq=blanco y qaqa=roca), donde la vegetación predominante está conformada por los líquenes *Parmelia* sp., *Lecanora esculenta*, *Cladonia* sp. y *Dictionema montana*, Weqra qaqa, sobre ese roquedal crece “weqra” *Tillandsia purpurea*; y Yarke qaqa porque sobre ese roquedal crece “Yarke” *Stenomesson variegatum*.
- g. **Qocha.-** Son las lagunas o grandes estanques naturales que albergan plantas sumergidas y flotantes. Existen dos grandes lagunas: Pasca y Mantsarán que dan origen al río Marca.
- B. **La plantas en relación al tiempo.-** Los pobladores de Marca, para madrugar se orientan por la constelación “Las siete cabrillas”, el Cuchi Pishtaq (Planeta Venus), el canto del gallo y de las aves silvestres; para saber si es el mediodía, por la sombra de la wanca (Intiwatana) o de las personas; al atardecer, por la proyección de la sombra de los cerros y

sobre todo, en época de lluvia y neblina, por los movimientos násticos foliares conocido como “sueño” de algunas plantas como “chollqu” *Oxalis martiana*, “trébol” *Medicago polymorpha* y *Medicago lupulina*; las hojas de estas plantas durante el día se mantienen en posición horizontal y al atardecer empiezan a inclinarse y adherirse.

C. Plantas cuyos frutos y espinas se adhieren al cuerpo.- Muchas plantas como mecanismo de dispersión poseen frutos que tienen ganchos, espinas o sustancias pegajosas mediante los cuales se adhieren a la piel de los animales o al vestido del hombre; entre estas plantas podemos citar a: “Nacnac” *Marrubium vulgare*, “Qalta”, *Opuntia subulata*, con espinas muy peligrosas, y “Qepo” *Pennisetum weberbaueri*, si se pisa también causa bastante dolor. En otros casos las espinas son de origen caulinar y constituyen un grave riesgo para las personas que lo pisan; entre las más peligrosas podemos citar a: “estrella” *Randia obovata*, “mucti” *Hesperomeles cuneata*, “Tsunuc” *Sebastiana obtusifolia* y “Waqrampi” *Citharexylum flexuosum*.

D. Plantas invasoras de los cultivos.- Muchos cultivos como los de “Alfalfa” *Medicago sativa*, “Habas” *Vicia faba*, “maíz” *Zea mays* y trigo *Triticum aestivum* son invadidos por algunas plantas como “lataq-piñuash” *Aspilia silphioides*, “piñuash” *Vigueira pflanzi*, “Kikuyo” *Pennisetum clandestinum* y “Wachinya” *Cuscuta* sp.

E. Las Plantas en los Principales Trabajos Comunes.

a. Las plantas en la limpieza de la ciudad.- Una ciudad limpia y bien ornamentada con plantas es muestra de autoestima y digna de visitar. En Marca las autoridades supervisan la limpieza de las calles, sobre todo son muy estrictas durante los días de fiesta, como el Aniversario Patrio, la fiesta patronal, la Semana Santa, entre otras. Para barrer las calles y plazas los pobladores usan las ramas frescas de “Eucalipto” *Eucalyptus globulus*, “cunya” *Sida rhombifolia*, “tsillca” *Baccharis latifolia*, “verbena” *Verbena litoralis* y los tallos secos de “lino” *Linum usitatissimum*.

b. Las plantas en el arreglo y limpieza de acequias y caminos.- Las comunidades campesinas se reúnen en Asamblea General el primer día de todos los meses, donde tratan entre otros puntos de la agenda, la limpieza de acequias, caminos, carreteras y arreglo de puentes. Previa coordinación con el Alcalde y el Gobernador, se convoca a los comuneros y pobladores en general para realizar las diversas faenas asignándose un gran tramo a cada barrio (ayllu) y un topo, más o menos 10 metros del largo de la acequia, camino o carretera a cada poblador. Las personas que no asisten tienen el deber de aportar el valor del día de trabajo correspondiente. Al inicio y durante los minutos de descanso, las autoridades reparten “coca” *Erythroxylum coca*, cigarros y aguardiente; las damas, viudas o madres solteras llevan refrescos como limonada, chicha morada y chicha de jora. Cada trabajador lleva su herramienta: lampa, barreta ó machete; el Alcalde por su parte manda llevar las carretillas para los casos de limpieza de la carretera. Cuando se trata de arreglo de puentes, cada grupo de ciudadanos y la comunidad campesina aporta con maderas de “eucalipto” *Eucalyptus globulus*, los pobladores en grupos conducen jalándolos con cabestros o sogas de nylon, mientras otros hacen los trabajos de colocación de piedras en las bases, para finalmente acondicionar las maderas.

Es importante destacar que estas faenas se realizan entre bromas, silbidos y cantos, al compás de la música ejecutada por un especialista en el pincullu y la caja (tambor incaico); durante el trabajo todo es alegría y nadie siente cansancio, muchas veces la faena termina en una fiesta.

TABLA Nº 8

**SUMARIO DE USOS DE LAS ESPECIES VEGETALES ÚTILES
DEL DISTRITO DE MARCA**

Nº	USO (Especie)	NOMBRE VULGAR	CONDICIÓN
A.	Plantas de Uso Alimenticio: 91		
1	<i>Allium cepa</i> L.	“cebolla”	Cultivada
2	<i>Allium fistulosum</i> L.	“cebolla”	Cultivada
3	<i>Amaranthus caudatus</i> L.	“cuypa”	Cultivada

4	<i>Amaranthus viridis</i> L.	“jitqa”	Silvestre
5	<i>Annona cherimola</i> Miller	“chirimoya“	Cultivada
6	<i>Armatocereus matucanensis</i> (W. & B.) Backbg.	“waqa“	Silvestre
7	<i>Arracacia xanthorrhiza</i> Bancroft	“ráqacha”	Cultivada
8	<i>Bixa orellana</i> L.	“achote”	Cultivada
9	<i>Borzicatus fieldianus</i> Britton & Rose	“shuiru“	Silvestre
10	<i>Brachiaria mutica</i> (Fosk) Stapf.	“wishín”	Silvestre
11	<i>Brassica oleracea</i> L. var. Capitata	“col”, “repollo”	Cultivada
12	<i>Brassica oleracea</i> var. Botrys	“coliflor”	Cultivada
13	<i>Brassica rapa</i> var. campestris L.	“rábanos”	Silvestre
14	<i>Calandrinia acaulis</i> H.B.K.	“qapush”	Silvestre
15	<i>Canna indica</i> L.	“achira”	Cultivada
16	<i>Capsicum annum</i> L.	“puca utsu”, “aji panca”	Cultivada
17	<i>Capsicum annum</i> L. var. Annum	“qallwash utsu”, “ají chinchano”, “ají mirasol”	Cultivada
18	<i>Capsicum pubescens</i> R.& P.	“rocoto”	Cultivada
19	<i>Vasconcellea candicans</i> (A. Gray) A. DC.	“qémish“	Silvestre
20	<i>Chenopodium murale</i> L.	“hierba del gallinazo”	Silvestre
21	<i>Chenopodium quinoa</i> Willd	“quinua”	Cultivada
22	<i>Citrullus vulgaris</i> Schrad.	“sandía“	Cultivada
23	<i>Citrus aurantium</i> Lee	“naranja agria”	Cultivada
24	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm	“limón”	Cultivada
25	<i>Cleistocactus fieldianus</i> (B.& R. D. Hunt.	“shuiru“	Silvestre
26	<i>Coriandrum sativum</i> L	“culantro”	Cultivada
27	<i>Cucumis sativus</i> L.	“pepinillo“	Cultivada
28	<i>Cucurbita ficifolia</i> Bouché	“calabaza”	Cultivada
29	<i>Cucurbita pepo</i> L.	“zapallo”	Cultivada
30	<i>Cucurbita máxima</i> Duch.	“zapallo”	Cultivada
31	<i>Cyclanthera brachybotrys</i> (Poepp. & Endl.) Cogniaux	“shupru”	Cultivada
32	<i>Cydonia oblonga</i> Mill	“membrillo”	Cultivada
33	<i>Cyphomandra betacea</i> Sendt	“tomate de árbol”	Cultivada
34	<i>Erythrina edulis</i> Triana ex M. Micheli	“pashuro”	Cultivada
35	<i>Fragaria indica</i> And.	“frutilla”	Silvestre
36	<i>Hesperomeles cuneata</i> Lindl.	“muçti”	Silvestre
37	<i>Inga feuillei</i> D.C.	“pacay”, “chimbél”	Cultivada
38	<i>Ipomoea batatas</i> (L) Lam.	“camote”	Cultivada
39	<i>Jaltomata bicolor</i> (R. & P). Mione & M. Nee.	“shúpllac”	Silvestre
40	<i>Jaltomata weberbaneri</i> (Dam.) Mione	“ráncar“	Silvestre

41	<i>Lactuca sativa</i> L.	“lechuga”	Cultivada
42	<i>Lathyrus pusillus</i> Elliott	“arveja chata”	Cultivada
43	<i>Laurus nobilis</i> L.	“laurel”	Cultivada
44	<i>Linum usitatissimum</i> L.	“linaza”	Cultivada
45	<i>Lupinus mutabilis</i> Sweet.	“tauri”	Cultivada
46	<i>Lycianthes lycioides</i> (L.) Hassl.	“rumishupllac”	Silvestre
47	<i>Margyricarpus pinnatus</i> (Lam.) Kuntze	“pique”	Silvestre
48	<i>Malus communis</i> D.C.	“manzano”	Cultivada
49	<i>Manihot esculenta</i> Grantz	“yuca”	Cultivada
50	<i>Menta viridis</i> L.	“hierba buena”	Cultivada
51	<i>Minthostachys mollis</i> (Kunth) Griseb.	“yacu muña”	Silvestre
52	<i>Monostroma</i> sp.	“lechuga de agua”	Silvestre
53	<i>Musa paradisiaca</i> L.	“plátano”	Cultivada
54	<i>Nostoc</i> sp.	“shupllu”	Silvestre
55	<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill.	“tunas “	Cultivada
56	<i>Opuntia quitensis</i> A. Web.	“uyu“	Silvestre
57	<i>Origanum vulgare</i> L.	“orégano”	Cultivada
58	<i>Oxalis martiana</i> D.C.	“alaq siqui”	Silvestre
59	<i>Oxalis tuberosa</i> Molina	“ oqa”, “oca”	Cultivada
60	<i>Passiflora tripartita</i> (A.L. Juss.) Poirer var. <i>mollissima</i> (H.B.K.) Holm-Nielsen & Jorgensen	“poroqsha”	Cultivada
61	<i>Passiflora ligularis</i> A.L. Jussieu	“granadilla”	Cultivada
62	<i>Phaseolus lunatus</i> L. var. <i>Lunatus</i>	“pallar”	Silvestre
63	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	“frejol”, “pushpu”	Cultivada
64	<i>Physalis peruviana</i> L.	“capulí”	Silvestre
65	<i>Pimpinella anisum</i> L.	“anís de tienda”	Cultivada
66	<i>Pisum sativum</i> L.	“arvejas“	Cultivada
67	<i>Portulaca oleracea</i> L.	“verdolaga”	Silvestre
68	<i>Pouteria lucuma</i> (R. & P.) O. Ktze	“lúcma“	Cultivada
69	<i>Prunus persica</i> L	“melocotón”	Cultivada
70	<i>Prunus serotina</i> subsp. <i>Capuli</i>	“capulí”	Cultivada
71	<i>Psidium guajava</i> L.	“guayaba“	Cultivada
72	<i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i> (L) Hayek	“berros”	Silvestre
73	<i>Salpichroa glandulosa</i> (Hook) Cogn. Miers.	“soqu toro”	Silvestre
74	<i>Sechium edule</i> Swartz	“achochcha”	Cultivada
75	<i>Senecio condimentarius</i> Cabr.	“atoqash”	Silvestre
76	<i>Smallanthus parviceps</i> (S.F. Blake) H. Robinson	“jirca llacón”	Silvestre
77	<i>Smallanthus sonchifolius</i> (Poepp. & Endl.) H. Robinson	“llacón”	Cultivada

78	<i>Solanum chaucha</i> Juzepczuk & Bucasov	“tsautsa”	Cultivada
79	<i>Solanum esculentum</i> Dunal	“tomate”	Cultivada
80	<i>Solanum muricatum</i> Ait.	“pepino”	Silvestre
81	<i>Solanum tuberosum</i> L. subsp. <i>andigena</i> (Juzepczuk & Bucasov) Hawkes.	“papa”	Cultivada
82	<i>Tagetes minuta</i> L.	“huacatay”	Silvestre
83	<i>Tagetes multiflora</i> H.B.K.	“Shalliaq tsintsu”	Silvestre
84	<i>Tagetes pusilla</i> H.B.K.	“anís-anís”	Silvestre
85	<i>Triticum aestivum</i> L.	“trigo”	Cultivada
86	<i>Tropaeolum tuberosum</i> R. & P.	“mashua”	Cultivada
87	<i>Ullucus tuberosus</i> Caldas subsp. <i>tuberosus</i>	“olluco”	Cultivada
88	<i>Vicia faba</i> L.	“habas”	Cultivada
89	<i>Vigna unguiculata</i> (L) Walp	“frejol castilla”	Cultivada
90	<i>Vitis vinifera</i> L.	“uva”	Cultivada
91	<i>Zea mays</i> L.	“maíz”	Cultivada
B.	Plantas de uso Ornamental: 58		
1	<i>Agapanthus umbellatus</i> L. Hy.	“azucena azul”	Cultivada
2	<i>Alonsoa matewsi</i> Benth	“romerillo”	Silvestre
3	<i>Alternanthera porrigens</i> (Jacq.) Kuntze	“siempre viva”	Silvestre
4	<i>Amaryllis miniata</i> (R. & P.) Herbert	“nardo”	Cultivada
5	<i>Antirrhinum majus</i> C.	“dogo”	Cultivada
6	<i>Begonia octopetala</i> L'Herit	“condor wero”	Silvestre
7	<i>Bomarea dulcis</i> Hooker & Herbert	“curpus”	Silvestre
8	<i>Bomarea ovata</i> (Cav.) Mirb.	“corpus weta”	Silvestre
9	<i>Brassica rapa</i> var. <i>campestris</i> L.	Rábanos”	Silvestre
10	<i>Brugmansia arborea</i> (L.) Lag.	“floripondio”	Cultivada
11	<i>Calceolaria lobata</i> Cav.	“potoqsha”	Silvestre
12	<i>Canna indica</i> L.	“achira”	Cultivada
13	<i>Cantua buxifolia</i> Juss.	“qantu”	Cultivada
14	<i>Celosia argentea</i> L.	“cresta de gallo”	Cultivada
15	<i>Chlidanthus fragans</i> Herb.	“amanca”	Silvestre
16	<i>Dianthus caryophyllus</i> L.	“clavel”	Cultivada
17	<i>Dianthus chinensis</i> L.	“clavelina”	Cultivada
18	<i>Commelina coelestis</i> Willd.	“violeta”	Silvestre
19	<i>Cortaderia rudiusscula</i> Staf.	“seq-seq”	Silvestre
20	<i>Cupressus sempervirens</i> L.	“ciprés”	Cultivada
21	<i>Dahlia pinnata</i> Cav.	“dalia”	Cultivada
22	<i>Dendranthema morifolium</i> (Ramat.) Tzvel.	“crisantemo”	Cultivada
23	<i>Fuchsia decussata</i>	“weshull”	Cultivada

24	<i>Gentianella bicolor</i> (Weddell) J. Pringle	“llima llima“	Silvestre
25	<i>Gladiolus dalenii</i> Giel.	“gladiolo“	Cultivada
26	<i>Gypsophila paniculada</i> L.	“lluvia“	Cultivada
27	<i>Ipomoea purpurea</i> (L.) Roth	“aurora/campanilla“	Silvestre
28	<i>Iris florentina</i> L.	“lirio“	Cultivada
29	<i>Lathyrus odoratus</i> L.	“maravilla“	Cultivada
30	<i>Liabum solidagineum</i> (Kunth) Less.		Silvestre
31	<i>Lilium candidum</i> L.	“azucena“	Cultivada
32	<i>Lupinus</i> sp.	“taulli taulli“	Silvestre
33	<i>Matthiola incana</i> R. Br.	“alhelí“	Cultivada
34	<i>Munnozia lyrata</i> (A. Gray) H. Robinson	“laqtsu“	Silvestre
35	<i>Paradilia triandra</i> (Cav.)G. Don.	“potoqsha“	Silvestre
36	<i>Paramongaia weberbaueri</i> Velarde	“qoyri“	Silvestre
37	<i>Pelargonium hortorum</i>	“geranio“	Cultivada
38	<i>Pinus insignis</i> Dougl.	“pino“	Cultivada
39	<i>Pitcairnia pungens</i> H.B.K.	“ñaqtsa weta“	Silvestre
40	<i>Polianthes tuberosa</i>	“margarita blanca“	Cultivada
41	<i>Rosa centifolia</i> L.	“rosa“	Cultivada
42	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	“romero“	Cultivada
43	<i>Salvia sagitata</i> R.& P.	“salvia“	Silvestre
44	<i>Schinus molle</i> L.	“cullash“	Silvestre
45	<i>Senecio ferreyrae</i> Cabrera	“jupepa tucurun“	Silvestre
46	<i>Stenomesson coccineum</i> (R. & P.) Herb.	“santa cruz weta“	Silvestre
47	<i>Stenomesson</i> sp.	“pullu pullu“	Silvestre
48	<i>Stenomesson</i> sp.	“yawar sluti“	Silvestre
49	<i>Stenomesson variegatum</i> (R. & P.) Macb.	“yarké“	Silvestre
50	<i>Strelitzia reginae</i> Banks	“ave de paraíso“	Cultivada
51	<i>Tagetes patula</i> L.	“tsintsu weta“	Cultivada
52	<i>Tecoma sambucifolia</i> H.B.K.	“waroma“	Silvestre
53	<i>Tillandsia complanata</i> Benth var <i>complanata</i>	“morada weqra“	Silvestre
54	<i>Tillandsia purpurea</i> R.&P.	“weqra“	Silvestre
55	<i>Verbena fasciculata</i> Benth.	“paraíso“	Silvestre
56	<i>Vicia andicola</i> H.B.K.	“pishqupa weta“	Silvestre
57	<i>Zantedeschia aethiopica</i> (L.) Spreng.	“cartucho“	Cultivada
58	<i>Zea mays</i> L.	“maíz“	Cultivada
C	Pastos y Forrajes: 51		
1	<i>Acacia macracantha</i> Humb. & Bonpl.	“huarango“	Silvestre
2	<i>Achyrocline alata</i> (H.B.K.) D.C.	“shoqmakí weta“	Silvestre

3	<i>Adiantum</i> sp.	“yacu palma”	Silvestre
4	<i>Alnus acuminata</i> H.B.K. subsp. <i>acuminata</i>	“aliso”	Cultivada
5	<i>Lathyrus longipes</i> Phil	“alverjilla”	Silvestre
6	<i>Amaranthus spinosus</i> L.	“allqupa jitqan”	Silvestre
7	<i>Ambrosia peruviana</i> Willd.	“marco”	Silvestre
8	<i>Anthericum</i> sp.	“willa willa”	Silvestre
9	<i>Arundo donax</i> L.	“carrizo”	Silvestre
10	<i>Aspilia silphioides</i> B. & H.	“lataq piñuash”	Silvestre
11	<i>Avena barbata</i> Brat.	“weta qora”	Silvestre
12	<i>Bidens pilosa</i> L.	“shillcu”	Silvestre
13	<i>Brassica rapa</i> Var. <i>campestris</i> L.	“rábanos”	Silvestre
14	<i>Colignonia parviflora</i> Link, Klotesch & Otto	“quinuanya”	Silvestre
15	<i>Cyperus hermaphroditus</i> (Jac.) Standl.	“raqraq”	Silvestre
16	<i>Cyclanthera</i> sp.	“caygua silvestre”	Silvestre
17	<i>Equisetum bogotense</i> H.B.K.	“yacyac”	Silvestre
18	<i>Festuca dolichophylla</i> J.Presl	“oqsha”	Silvestre
19	<i>Galinsoga parviflora</i> Cav.	“paco yuyo”	Silvestre
20	<i>Heliotropium arborescens</i> L.	“pitswa” (“heliotropo”)	Silvestre
21	<i>Jaltomata weberbaueri</i> (Dam.) Mione	“ránca”	Silvestre
22	<i>Lathyrus longipes</i> Phil.	“Alvergilla”	Silvestre
23	<i>Lolium temulentum</i> L. Form. <i>arvense</i> (withering) Junge	“balliga”	Silvestre
24	<i>Malesherbia splendens</i> Ricardi	“mullaca”	Silvestre
25	<i>Malva parviflora</i> L.	“puchpus”	Silvestre
26	<i>Medicago polymorpha</i> L.	“trébol”	Silvestre
27	<i>Medicago lupulina</i> L.	“trébol”	Silvestre
28	<i>Medicago sativa</i> L.	“alfalfa”	Cultivada
29	<i>Muehlenbeckia tamnifolia</i> (H.B.K.) Meiss.	“pumapa chupán”	Silvestre
30	<i>Munnozia lyrata</i> (A. Gray) H. Robinson	“laqtsu”	Silvestre
31	<i>Oenothera rosea</i> Aiton	“san juan”	Silvestre
32	<i>Onoseris albicans</i> Less.	“corpus”	Silvestre
33	<i>Paranephelium ovatus</i> Weddell	“patsa weta”	Silvestre
34	<i>Paspalum paspalidium</i> H.B.K.	“jara qewa”	Silvestre
35	<i>Pennisetum clandestinum</i> Hochst.	“kicuyo”	Silvestre
36	<i>Plantago lanceolata</i> L.	“llantén macho”	Silvestre
37	<i>Poa annua</i> L.	“oqsha”	Silvestre
38	<i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i> (L) Hayek.	“berros”	Silvestre
39	<i>Rumex crispus</i> L.	“chuchuqora”	Silvestre
40	<i>Salvia rhodostephana</i> Espling.	“turush”	Silvestre

41	<i>Sida rhombifolia</i> L.	“ancuya”	Silvestre
42	<i>Solanum acaule</i> Bitter	“atoqpa papan”, “papa del zorro”	Silvestre
43	<i>Sonchus oleraceus</i> L.	“cashagaña”	Silvestre
44	<i>Stipa ichu</i> (R & P.) Kunth.	“ichu”	Silvestre
45	<i>Tarasa operculata</i> (Cav.) Krap.	“tarasa”	Silvestre
46	<i>Trixis paradoxa</i> Cass.	“cuca qora”	Silvestre
47	<i>Ullucus tuberosus</i> Caldas subsp. <i>aborigineus</i> (Bruecher) Sperling.	“atoqpa ullushnin”, “olluco del zorro”	Silvestre
48	<i>Vicia andicola</i> H.B.K.	“pishqupa weta”	Silvestre
49	<i>Vigna luteola</i> (Jacq.) Benth.	“frejolillo”	Silvestre
50	<i>Viguiera procumbens</i> (Persoon) S.F. Blake	“piñuash”	Silvestre
51	<i>Vulpia myorus</i> (L.) C. Gmelin	“pajonal”	Silvestre
D	Plantas de uso Medicinal: 50		
1	<i>Achyrocline alata</i> (Kunth.) D.C.	“shoqmakí weta”	Silvestre
2	<i>Ageratum conyzoides</i> L. var. <i>conyzoides</i>	“wallmi wallmi”	Silvestre
3	<i>Ambrosia peruviana</i> Willd.	“marco”	Silvestre
4	<i>Argemone mexicana</i> L.	“cardo santo”	Silvestre
5	<i>Artemisia absinthium</i> L.	“ajenco”	Cultivada
6	<i>Borago officinalis</i> L.	“borrajas”	Cultivada
7	<i>Brugmansia arborea</i> (L.) Lag.	“floripondio”	Cultivada
8	<i>Caesalpinia spinosa</i> (Mol.) Kuntze	“tara”	Silvestre
9	<i>Cestrum auriculatum</i> L' Hérit.	“hierba santa”, “qapiaq ruki”	Silvestre
10	<i>Chenopodium ambrosioides</i> L.	“cashua” (“paico”)	Silvestre
11	<i>Chuquiraga spinosa</i> Lessing sp. huamanpinta Ecurra	“wamanpinta”	Silvestre
12	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.	“limón”	Cultivada
13	<i>Drymys winteri</i> Forst.	“canela”	Cultivada
14	<i>Ephedra americana</i> Humb. & Bonpl.	“pinco pinco”	Silvestre
15	<i>Erythroxylum coca</i> Lam.	“coca”	Cultivada
16	<i>Eucalyptus globulus</i> Labill.	“eucalipto”	Cultivada
17	<i>Gamochaeta spicata</i> (Lam.) Cabr.	“allqupa qallun”	Silvestre
18	<i>Jaltomata bicolor</i> (R. & P.) Mione & M. Nee	“shúpllac”	Silvestre
19	<i>Hypericum thessifolium</i> H.B.K.	“chinchimalli”	Silvestre
20	<i>Jungia paniculata</i> (D.C.) A. Gray	“qaramati”	Silvestre
21	<i>Linum usitatissimum</i> L.	“linasa”	Cultivada
22	<i>Melissa officinalis</i> L.	“toronjil”	Cultivada
23	<i>Mentzelia cordifolia</i> Dombey	“anwaraté”	Silvestre
24	<i>Minthostachys setosa</i> (Briq.) Ep.	“aransh muña”	Silvestre

25	<i>Muehlenbeckia tamnifolia</i> (H.B.K.) Meiss.	“pumapa chupán”	Silvestre
26	<i>Mutisia mathewsii</i> Hook & Arn.	“siete sabios”	Silvestre
27	<i>Mimulus glabratus</i> H.B.K	“berro amarillo”	Silvestre
28	<i>Oenothera rosea</i> Aiton	“san juan”, (“chupa sangre” en otros lugares del Perú)	Silvestre
29	<i>Ophryosporus peruvianus</i> (Gmelin) King & H. Robinson	“sheqja”	Silvestre
30	<i>Otholobium pubescens</i> (Poiret.) Grimes.	“culén”	Silvestre
31	<i>Plantago major</i> L.	“llantén”	Silvestre
32	<i>Peperomia galioides</i> H.B.K.	“congona”	Silvestre
33	<i>Perezia multiflora</i> (H. & B.) Lessing	“escorzonera”	Silvestre
34	<i>Perezia pinnatifida</i> (H. & B.) Weddell	“contrahierba”	Silvestre
35	<i>Pimpinella anisum</i> L.	“anís de tienda”	Cultivada
36	<i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i> (L) Hayek	“berros”	Silvestre
37	<i>Rosa centifolia</i> L.	“rosa”	Silvestre
38	<i>Rubus robustus</i> Pred.	“qarajancha” (“shíraca”)	Silvestre Silvestre
39	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	“romero”	Cultivada
40	<i>Rumex patienta</i> L.	“jampi chuchuqora”	Silvestre
41	<i>Satureja sericea</i> (Presl.) Briq.	“anchi muña”	Silvestre
42	<i>Schinus molle</i> L.	“cullash”	Silvestre
43	<i>Schkuhria pinnata</i> (Lam.) Kuntze	“canchalagua”	Silvestre
44	<i>Senecio culcitoides</i> Schultz – Bip.	“waman ripa”	Silvestre
45	<i>Senecio tephrosioides</i> Turcz.	“wamash”	Silvestre
46	<i>Smallanthus sonchifolius</i> (Poepp. & Endl.) H. Robinson	“llacón”	Cultivada
47	<i>Tagetes fillifolia</i> (L.) Lag.	“tuna-anís”	Silvestre
48	<i>Urtica magellanica</i> A. Juss.	“yana shiñua” (“mula shiñua”)	Silvestre
49	<i>Urtica urens</i> L.	“shiñua”	Silvestre
50	<i>Verbena litoralis</i> L.	“verbena”	Silvestre
E.	Plantas para Combustible: 33		
1	<i>Acacia macracantha</i> Humb. & Bonpl.	“huarango”	Silvestre
2	<i>Alnus acuminata</i> H.B.K. subsp. acuminata	“aliso”	Cultivada
3	<i>Baccharis latifolia</i> (R. & P.) Pers.	“126runas”	Silvestre
4	<i>Buddleja incana</i> R. & P.	“kisuar”	Silvestre
5	<i>Cajophora cirsiifolia</i> Presl.	“pucashiñua”	Silvestre
6	<i>Vasconcellea candicans</i> (A. Gray) A. DC.	“qeshqi”	Silvestre
7	<i>Cestrum auriculatum</i> L’Héritier	“qapiaq ruki” (“hierba santa”)	Silvestre

8	<i>Chionopappus benthanii</i> S.F. Blake	“charpa”	Silvestre
9	<i>Cupressus sempervirens</i> L.	“ciprés”	Cultivada
10	<i>Escallonia myrtilloides</i> Lf.	“chachacoma”	Silvestre
11	<i>Escallonia resinosa</i> (R. & P). Persoon	“Chachacoma”	Silvestre
12	<i>Eucalyptus globulus</i> Labill.	“eucalipto”	Cultivada
13	<i>Ficus rimacana</i> C.C. Berg	“pati”	Silvestre
14	<i>Heliotropium submolle</i> Klotzsh	“yana qora”	Silvestre
15	<i>Hesperomeles cuneata</i> Lindl.	“mucti”	Silvestre
16	<i>lochroma peruviana</i> (Dunal) J.F. Mach	“mishué”	Silvestre
17	<i>Juglans neotropica</i> Diles	“nogal”	Cultivada
18	<i>Kageneckia lanceolata</i> R.& P.	“ráwaq”	Silvestre
19	<i>Lupinus</i> sp.	“taya”	Silvestre
20	<i>Myrcianthes quinqueloba</i> (Mc. Vangh) Mc. Vang	“qalapacho”	Silvestre
21	<i>Phragmites australis</i> (cav.) Trinius ex Steudel	“shoqush” (“carricillo”)	Silvestre
22	<i>Pinus insignis</i> Dougl.	“pino”	Cultivada
23	<i>Polylepis incana</i> H.B.K.	“qenwa”	Silvestre
24	<i>Prunus rigida</i> Koehne	“lucmash”	Silvestre
25	<i>Puya roezli</i> C.J. Morren	“qeshqi”	Silvestre
26	<i>Randia obovata</i> R.& P.	“estrella”	Silvestre
27	<i>Salix chilensis</i> Mol.	“sauce”	Silvestre
28	<i>Sambucus peruviana</i> H.B.K.	“rárama”	Cultivada
29	<i>Sapindus saponaria</i> L.	“choloque”	Silvestre
30	<i>Schinus molle</i> L.	“cullash”	Silvestre
31	<i>Sebastiania obtusifolia</i> Pax & K.H.	“tsúnuc”	Silvestre
32	<i>Senna birostris</i> (Dombey ex Vogel) H.S.Irwin & Berneby	“Wíshllaq”	Silvestre
33	<i>Tecoma sambucifolia</i> H.B.K.	“waroma”	Silvestre
F.	Plantas para Conservación de los Suelos: 29		
1	<i>Acacia macracantha</i> Humb. & Bonpl.	“huarango”	Silvestre
2	<i>Agave americana</i> L.	“qeru”	Silvestre
3	<i>Alnus acuminata</i> H.B.K. sp. acuminata	“aliso”	Cultivada
4	<i>Buddleja incana</i> R. & P.	“kisuar”	Silvestre
5	<i>Caesalpinia spinosa</i> (Mol.) Kuntze	“tara”	Silvestre
6	<i>Cervantesia tomentosa</i> R. & P.	“paucash”	Silvestre
7	<i>Citharexylum flexuosum</i> (R. & P.) D. Don. Var. <i>flexuosum</i>	“waqrampi”	Silvestre
8	<i>Cupressus sempervirens</i> L.	“ciprés”	Cultivada
9	<i>Escallonia mirtilloides</i> Lf.	“chachacoma”	Silvestre
10	<i>Escallonia resinosa</i> (R. & P.) Person	“chachacoma”	Silvestre

11	<i>Eucalyptus globulus</i> Labill.	“eucalipto“	Cultivada
12	<i>Ficus rimacana</i> C.C. Berg	“pati“	Silvestre
13	<i>Hesperomeles cuneata</i> Lindl.	“muçti“	Silvestre
14	<i>lochroma peruviana</i> (Dunal) J.F. Mach	“mishué“	Silvestre
15	<i>Juglans neotropica</i> Diels	“nogal“	Cultivada
16	<i>Kageneckia lanceolata</i> R.& P.	“ráwaq“	Silvestre
17	<i>Myrcianthes quinqueloba</i> (Mc. Vangh) Mc. Vang	“qalapacho“	Silvestre
18	<i>Prunus serotina</i>	“capulí“	Cultivada
19	<i>Pinus insignis</i> Dougl.	“pino“	Cultivada
20	<i>Polylepis incana</i> H.B.K.	“qenwa“	Silvestre
21	<i>Prunus rigida</i> Koehne	“lucmash“	Silvestre
22	<i>Psidium guajava</i> L.	“guayaba“	Cultivada
23	<i>Randia obovata</i> R.& P.	“estrella“	Silvestre
24	<i>Schinus molle</i> L.	“cullash“	Silvestre
25	<i>Salix chilensis</i> Mol.	“sauce“	Silvestre
26	<i>Sambucus peruviana</i> H.B.K.	“rárama“	Silvestre
27	<i>Sapindus saponaria</i> L.	“choloque“	Silvestre
28	<i>Sebastiania obtusifolia</i> Pax & K.H.	“tsúnuc“	Silvestre
29	<i>Tecoma sambucifolia</i> H.B.K.	“waroma“	Silvestre
G.	Plantas Maderables: 29		
1	<i>Acacia macracantha</i> Humb. & Bonpl.	“huarango“	Silvestre
2	<i>Agave americana</i> L.	“qeru“	Silvestre
3	<i>Alnus acuminata</i> H.B.K. subsp. acuminata	“aliso“	Cultivada
4	<i>Buddleja incana</i> R. & P.	“kísuar“	Silvestre
5	<i>Caesalpinia spinosa</i> (Mol.) Kuntze	“tara“	Silvestre
6	<i>Cervantesia tomentosa</i> R. & P.	“paucash“	Silvestre
7	<i>Cestrum auriculatum</i> L’Herit.	“hierba santa“ (“qapiaq ruki”)	Silvestre
8	<i>Citharexylum flexuosum</i> (R. & P.) D. Don. Var. <i>flexuosum</i>	“waqranpi“	Silvestre
9	<i>Cupressus sempervirens</i> L.	“ciprés“	Cultivada
10	<i>Escallonia myrtilloides</i> Lf.	“chachacoma“	Silvestre
11	<i>Escallonia resinosa</i> (R. & P). Persoon	“chachacoma“	Silvestre
12	<i>Eucalyptus globulus</i> Labill.	“eucalipto“	Silvestre
13	<i>Ficus rimacana</i> C.C. Berg	“pati“	Silvestre
14	<i>Hesperomeles cuneata</i> Lindl.	“muçti“	Silvestre
15	<i>lochroma peruviana</i> (Dunal) J.F. Macbride	“mishué“	Silvestre
16	<i>Juglans neotropica</i> Diels..	“nogal“	Cultivada
17	<i>Kageneckia lanceolata</i> R.& P.	“ráwaq“	Silvestre

18	<i>Myrcianthes quinqueloba</i> (Mc. Vaugh) Mc. Vaugh	“qalapacho“	Silvestre
19	<i>Pinus insignis</i> Dougl.	“pino“	Cultivada
20	<i>Polylepis incana</i> H.B.K.	“qenwa“	Silvestre
21	<i>Prunus rigida</i> Koehne	“lucmash“	Silvestre
22	<i>Prunus serotina</i> sbsp. capuli (Cav.) Mc Vaugh	“capulí“	Cultivada
23	<i>Psidium guajava</i> L.	“guayaba“	Silvestre
24	<i>Randia obovata</i> R. & P.	“estrella“	Silvestre
25	<i>Salix chilensis</i> Mol.	“sauce“	Silvestre
26	<i>Sambucus peruviana</i> H.B.K	“rárama“	Silvestre
27	<i>Sapindus saponaria</i> L.	“choloque“	Silvestre
28	<i>Sebastiania obtusifolia</i> Pax & K.H.	“tsúnuc“	Silvestre
29	<i>Tecoma sambucifolia</i> H.B.K.	“waroma“	Silvestre
H.	Plantas para Construcción de Viviendas: 21		
1	<i>Acacia macracantha</i> Humb. & Bonpl.	“huarango“	Silvestre
2	<i>Agave americana</i> L.	“qara“, “queru“	Silvestre
3	<i>Alnus acuminata</i> H.B.K. subsp. Acuminata	“aliso“	Cultivada
4	<i>Aristiguieta discolor</i> (DC.) King & H. Robinson.	“wárwash“	Silvestre
5	<i>Arundo donax</i> L.	“carrizo“	Silvestre
6	<i>Buddleja incana</i> R. & P.	“kisuar“	Silvestre
7	<i>Caesalpinia spinosa</i> (Mol.) Kuntze	“tara“	Silvestre
8	<i>Cervantesia tomentosa</i> R. & P.	“paucash“	Silvestre
9	<i>Escallonia myrtilloides</i> Lf.	“chachacoma“	Silvestre
10	<i>Escallonia resinosa</i> (R. & P). Persoon	“chachacoma“	Silvestre
11	<i>Eucalyptus globulus</i> Labill.	“eucalipto“	Silvestre
12	<i>Furcraea occidentalis</i> Trelease	“champa“	Silvestre
13	<i>Myrcianthes quinqueloba</i> (Mc. Vangh) Mc. Vang	“qalapacho“	Silvestre
14	<i>Phragmites australis</i> (cav.) Trinius ex Steudel	“shoqush“, “carricillo“	Silvestre
15	<i>Polylepis incana</i> H.B.K.	“qenwa“	Silvestre
16	<i>Prunus rigida</i> Koehne	“lucmash“	Silvestre
17	<i>Salix chilensis</i> Mol.	“sauce“	Silvestre
18	<i>Schinus molle</i> L.	“cullash“ “molle“	Silvestre
19	<i>Stipa ichu</i> (R. & P.) Kunth	“ichu“	Silvestre
20	<i>Tecoma sambucifolia</i> H.B.K.	“waroma“	Silvestre
21	<i>Triticum aestivum</i> L.	“trigo“	Cultivada
I.	Plantas para Cerco Vivo y Cortinas Rompe Vientos: 20		
1	<i>Acacia macracantha</i> Humb. & Bonpl.	“huarango“	Silvestre
2	<i>Agave americana</i> L.	“qara“	Silvestre
3	<i>Ambrosia peruviana</i> Willd.	“marco“	Silvestre

4	<i>Baccharis latifolia</i> (R. & P.) Pers.	“tsillca“	Silvestre
5	<i>Buddleja incana</i> R. & P.	“kisuar“	Silvestre
6	<i>Caesalpinia decapetala</i> (Roth) Alston	“Uña de gato“	Silvestre
7	<i>Caesalpinia spinosa</i> (Mol.) Cuntze	“tara“	Silvestre
8	<i>Cestrum auriculatum</i> L Hérítier	“qapiaq ruki“	Silvestre
9	<i>Cestrum auriculatum</i> L´Herit.	“hierba santa“	Silvestre
10	<i>Cupressus sempervirens</i> L.	“ciprés“	Silvestre
11	<i>lochroma umbellatum</i> (R. & P.) D. Arcy	“upa ruki“	Silvestre
12	<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill.	“tunas“	Cultivada
13	<i>Opuntia subulata</i> (Muehlenpford) Engelman	“qalta“	Silvestre
14	<i>Polylepis incana</i> H.B.K.	“qenwa“	Silvestre
15	<i>Rosa centifolia</i> L.	“rosa“	Cultivada
16	<i>Salix chilensis</i> Mol.	“sauce“	Silvestre
17	<i>Sambucus peruviana</i> H.B.K.	“rárama“	Cultivada
18	<i>Schinus molle</i> L.	“cullash“	Silvestre
19	<i>Sebastiania obtusifolia</i> Pax & K.H.	“tsúnuc“	Silvestre
20	<i>Tecoma sambucifolia</i> H.B.K.	“waroma“	Silvestre
J.	Plantas Aromáticas: 16		
1	<i>Aloysia triphylla</i> (L´ Hérítier) Britton	“cedrón“	Cultivada
2	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	“té“	Cultivada
3	<i>Coffea arabica</i> L.	“café“	Cultivada
4	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC) Stapf.	“hierba luisa“	Cultivada
5	<i>Drymys winteri</i> Forst.	“canela“	Cultivada
6	<i>Foeniculum vulgare</i> Will.	“hinojo“	Cultivada
7	<i>Matricaria recutita</i> L.	“manzanilla“	Cultivada
8	<i>Melissa officinalis</i> L.	“toronjil“	Cultivada
9	<i>Menta piperita</i> L.	“menta“	Cultivada
10	<i>Minthostachys mollis</i> (Kunth) Griseb.	“yacu muña“	Silvestre
11	<i>Minthostachys setosa</i> (Briq.) Ep.	“arash muña“	Silvestre
12	<i>Myrtus communis</i> L.	“rayan castilla“	Cultivada
13	<i>Origanum vulgare</i> L.	“orégano“	Cultivada
14	<i>Pimpinella anisum</i> L.	“anis de tienda“	Cultivada
15	<i>Satureja sericea</i> (Presl.) Briq.	“anchi muña“	Silvestre
16	<i>Tagetes filifolia</i> (L.) Lag.	“anis-anís“, “tuna anís“	Silvestre
K.	Para higiene (sustitutos del jabón y de la escoba) 13		
1	<i>Acaena torilicarpa</i> Bitt.	“shanqui“	Silvestre
2	<i>Agave americana</i> L.	“qara“	Silvestre
3	<i>Baccharis</i> sp.	“ucushpa chupán“	Silvestre

4	<i>Baccharis latifolia</i> (R. & P.) Pers.	“qechua tísillca”	Silvestre
5	<i>Baccharis odorata</i> H.B.K.	“cunya”	Silvestre
6	<i>Baccharis salicifolia</i> (R. & P.) Pers.	“jallqa tsillca”	Silvestre
6	<i>Cestrum auriculatum</i> L´Herit.	“hierba santa” (“qapiaq ruki”)	Silvestre
7	<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.	“quinua”	Silvestre
8	<i>Cucumis dipsaceus</i> Ehrenb	“jabonillo”	Silvestre
9	<i>Eucalyptus globulus</i> Labill.	“eucalipto”	Cultivada
10	<i>Linum ussitatissimum</i> L.	“linasa”	Cultivada
11	<i>Sapindus saponaria</i> L.	“choloque”	Silvestre
12	<i>Echinopsis pachanoi</i> (Britton & Rose) Friedrich & G. Rowley	“mitoqllu”	Silvestre
13	<i>Verbena litoralis</i> L.	“verbena”	Silvestre
L.	Plantas que se usan en los Juegos: 10		
1	<i>Llagunoa nitida</i> R. & P.	“chullwé”	Silvestre
2	<i>Echinopsis pachanoi</i> (Britton & Rose) Friedrich & G. Rowley	“mitoqllu”	Silvestre
3	<i>Eucalyptus globulus</i> Labill.	“eucalipto”	Cultivada
4	<i>Lycopersicon hirsutum</i> Humboldt & Bonpland	“asia qora”	Silvestre
5	<i>Marrubium vulgare</i> L.	“nacnac”	Silvestre
6	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	“pushpu”	Cultivada
7	<i>Salpichroa glandulosa</i> (Hook) Miers.	“tuna pepino”	Silvestre
8	<i>Sapindus saponaria</i> L.	“choloque”	Silvestre
9	<i>Urtica urens</i> L.	“shiñua”	Silvestre
10	<i>Acanthoxanthium spinosum</i> (L.) Fourreau	“alonso qora”	Silvestre
LL.	Plantas consideradas mágicas y rituales: 10		
1	<i>Aloe vera</i> L.	“sábila”	Cultivada
2	<i>Brugmansia arborea</i> (L.) Lag.	“floripondio”	Cultivada
3	<i>Cantua buxifolia</i> Juss.	“qantu”	Cultivada
4	<i>Cestrum auriculatum</i> L´ Herit.	“hierba santa”	Silvestre
5	<i>Cladophora glomerata</i>	“Sapopa milluan”	Silvestre
6	<i>Datura stramonium</i> L.	“chamico”	Silvestre
7	<i>Echinopsis pachanoi</i> (Britton & Rose) Friedrich & G. Rowley.	“mitoqllu”	Silvestre
8	<i>Erythroxylum coca</i> Lam.	“coca”	Cultivada
9	<i>Ruta chalapensis</i> L.	“ruda”	Cultivada
10	<i>Zea mays</i> L.	“maíz”	Cultivada
M.	Plantas tintóreas y curtientes: 09		
1	<i>Alnus acuminata</i> H.B.K. ssp. <i>acuminata</i>	“aliso”	Cultivada

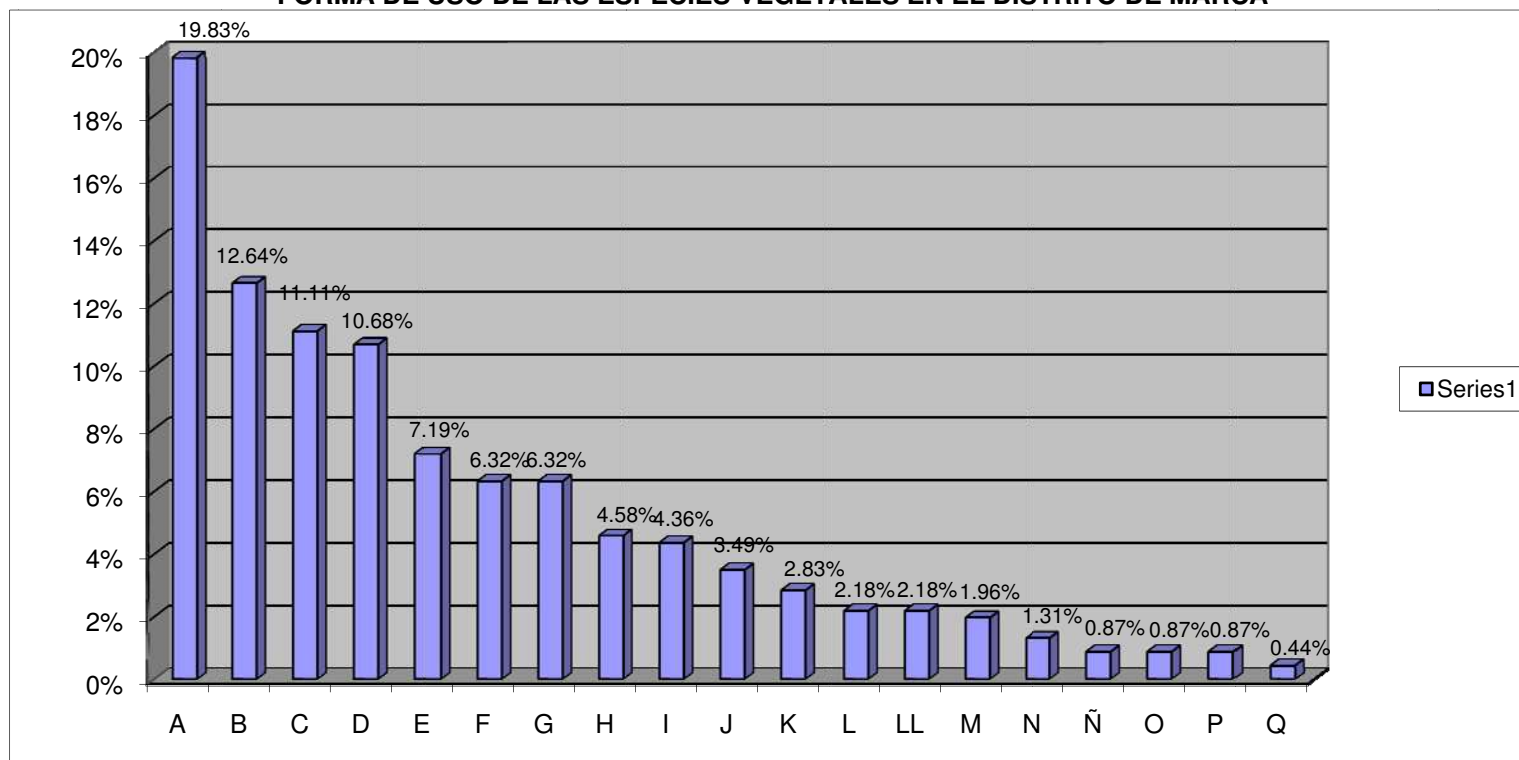
2	<i>Ambrosia peruviana</i> Willd.	“marco“	Silvestre
3	<i>Caesalpinia spinosa</i> (Mol.) Kuntze	“tara“	Silvestre
4	<i>Everniopsis trulla</i> (Ach.) Nyl.	“ayapa tullún“	Silvestre
5	<i>Galium corymbosum</i> R.&P.	“jaca wanutseq“	Silvestre
6	<i>Galium hipocarpium</i> (L.) Endlicher ex Grisebach	“pishqupa chaquin“	Silvestre
7	<i>Juglanas neotropica</i> Diels.	“nogal“	Cultivada
7	<i>Monnina salicifolia</i> R. & P.	“muchí“	Silvestre
8	<i>Psittacanthus amplexifolius</i> (V.T.) Engler	“pupa“ (“wachoqsa“)	Silvestre
9	<i>Tagetes multiflora</i> H.B.K.	“shalliaq tsintsu“	Silvestre
N.	Plantas insecticidas: 06		
1	<i>Lupinus mutabilis</i> Sweet.	“tauri“	Cultivada
2	<i>Nicotiana knightiana</i> Goodspeed	“tabaco qora“	Silvestre
3	<i>Ricinus communis</i> L.	“aceiti qora“	Silvestre
4	<i>Sicyos baderoa</i> Hooker & Arnott	“qoto“	Silvestre
5	<i>Urtica magellanica</i> Poir	“yana shiñua“ (“mula shiñua“)	Silvestre
6	<i>Urtica urens</i> L.	“shiñua“	Silvestre
Ñ.	Plantas para Fibras Textiles: 04		
1	<i>Agave americana</i> L.	“yana champa“	Silvestre
2	<i>Festuca inarticulata</i> Pilger	“qachi“	Silvestre
3	<i>Furcraea occidentalis</i> trelease	“champa“ (“cabuya“)	Silvestre
4	<i>Gossypium barbadense</i> L.	“utcu“ (“algodón“)	Silvestre
O.	Plantas para hilar y Cardar: 04		
1	<i>Dipsacus fullonum</i> (L.) ssp. sativus (L) Thell	“cardón“	Silvestre
2	<i>Gynerium sagitatum</i> (Aublet) P. Beauvois	“shuntu“	Silvestre
3	<i>Tecoma sambucifolia</i> H.B.K.	“Wroma“	Silvestre
4	<i>Malus communis</i> D. C.	“manzana“	Cultivada
P.	Plantas utilizadas para preparar queso: 04		
1	<i>Lagenaria siceraria</i> (Mol.) Standley	“mati“, “mate“	Cultivada
2	<i>Oxalis martiana</i> D. C.	“alaq siki“, “chollqu“	Silvestre
3	<i>Salpichroa glandulosa</i> (Hook) Cogn. Miers.	“tuna pepino“	Silvestre
4	<i>Triticum aestivum</i> L.	“trigo“	Cultivada
Q.	Plantas utilizadas como Afrodisíacas: 02		
1	<i>Cnidoscus peruvianus</i> (M.Arg) Macb.	“china wanarpo“	Silvestre
2	<i>Jatropha macrantha</i> M. Arg.	“orqo wanarpo“	Silvestre

TABLA 9
FORMA DE USO DE LAS ESPECIES VEGETALES EN EL DISTRITO DE
MARCA

I. FORMAS DE USO	N° especies	%
A. Plantas de uso alimenticio	91	19,78%
B. Plantas de uso ornamental	58	12,61%
C. Pastos y forrajes	51	11,09%
D. Plantas de uso medicinal	49	10,65%
E. Plantas para combustible	33	7,17%
F. Plantas para conservación de suelos	29	6,30%
G. Plantas maderables	29	6,30%
H. Plantas para construcción de vivienda	21	4,57%
I. Plantas para cerco vivo y cortina rompe vientos	20	4,35%
j. Plantas aromáticas	16	3,48%
K. Plantas para la higiene	13	2,83%
L. Plantas que se usan en Juegos	10	2,17%
LL. Plantas consideradas mágicas y rituales	10	2,17%
M. Plantas utilizadas como tintóreas y curtientes	09	2,17%
N. Plantas utilizadas como insecticidas	06	1,30%
Ñ. Plantas para fibras y textiles	04	0,87%
O. Plantas utilizadas para hilar y cardar	04	0,87%
P. Plantas utilizadas para preparar queso	04	0,87%
Q. Plantas consideradas afrodisíacas	02	0,43%
TOTALES	460	100.00%

GRÁFICO N° 2

FORMA DE USO DE LAS ESPECIES VEGETALES EN EL DISTRITO DE MARCA



A: Alimenticias
D: Medicinales
G: Maderables
J: Aromáticas
LL: Mágicas y rituales
Ñ: Fibras textiles
Q: Afrodisiacas

B: Ornamentales
E: Combustible
H: Construcción de viviendas
K: Higiene
M: Tintóreas y curtientes
O: Hilar y cardar

C: Pastos y forrajes
F: Conservación de suelos
I: Cerco vivo
L: Juegos
N: Insecticidas
P: Preparación de queso

3.5 NOMENCLATURA VERNACULAR Y CLASIFICACIÓN DE LAS ESPECIES VEGETALES DEL DISTRITO DE MARCA

La clasificación y nomenclatura, según los pobladores del distrito de Marca, data desde los tiempos pre inca e inca y se basa en las características morfológicas de las plantas o de acuerdo a sus principales usos en la alimentación, medicina, tintorería, ornato; a sus propiedades esenciales; al hábitat; procedencia; algunas dedicadas a las divinidades, astros; muertos; relacionando con nombres de animales y con algún otro aspecto de la relación hombre-planta-ambiente. Las plantas que tienen alguna utilidad tienen un nombre vernacular. Con bastante frecuencia, los nombres constan de dos voces: uno genérico y otro específico, anteponiéndose este último al primero, como quien dice el nombre del apellido (HERRERA). Se distinguen dos grandes categorías: Qora=hierba, en la cual se agrupan todas las plantas herbáceas y Monti, en la cual se agrupan los arbustos y árboles. Las especies más pequeñas suelen ser agrupadas de acuerdo al hábitat, como los líquenes rupícolas que toman el nombre de qaqapa sharpan, quiere decir barba de las rocas (ver fig. 65); las algas del género *Nostoc* toman el nombre de shupllu, diminutivo de “shupru” *Cyclanthera brachibotrys*, cuyo fruto se consume como hortaliza; todas las especies del género *Amaranthus* son conocidas con el nombre “yuyo” se consumen como hortalizas.

A todas las plantas herbáceas que comen los animales se le llama QEWA, que quiere decir pasto. A las plantas ornamentales herbáceas y arbustivas se les llaman WETA, por ejemplo “Pishqu weta” *Vicia andicola* (familia FABACEAE) y “Qantu” weta *Cantua buxifolia* (arbusto de la familia POLEMONIACEAE). A las hierbas medicinales se designa JAMPIQORA, por ejemplo “Jampi Chuchuqora” *Rumex patienta* se distingue de *Rumex crispus* (POLYGONACEAE) porque sus hojas se emplean para curar llagas y heridas (ver tabla 10).

Además, es importante señalar que los pobladores del distrito de Marca tienen una nomenclatura vernacular de las especies vegetales que nos ha permitido clasificar por la acción que producen, como los casos de “wallmi wallmi” (quiere decir mujer mujer) *Ageratina sternbergiana*, cuya rama florífera tomada en

infusión por las damas, produce el efecto de regular el ciclo menstrual; por la relación que tienen con los animales, como el caso de “arash muña” *Minthostachys setosa*, esta planta comparte el hábitat con la lagartija (arash es un nombre quechua que en español significa lagartija); dedicado a los astros como “estrella” *Randia abovata*; por su color, “soqo qora” *Marrubium vulgare*, quiere decir hierba de color plomo; específicos, “qoyri” *Paramongaia weberbaueri*, quiere decir oro; por su forma, como “jara qewa” *Paspalum paspalidium*, parecida al “maíz”; dedicado a las fiestas, como “santa cruz weta” *Stenomesson peruvianum*, quiere decir flor de la santa Cruz, que se celebra en el mes de setiembre (ver calendario etnobotánico); dedicado a la estructura geológica, como “rumi shupllac” *Lycianthes lycioides*; en relación al hábitat, como “yaku tsintu” *Tagetes elliptica*, planta que crece al borde de los ríos o de las acequias; por el olor, como “asiaq qora” *Lycopersicon hirsutum*, hierba que apesta; por su procedencia, como “jallqa tsillica” *Baccharis latifolia*, de la puna y “qechwa tsílca *Baccharis lanceolata*, de la quebrada; por su tamaño, como “jatun yarké” *Stenomesson variegatum*, de flores grandes y “ichik yarké” *Stenomesson* sp., de flores pequeñas; y dedicado al Inca, “incapa poroqshan” *Passiflora* sp. (Ver las figs. 48 al 51 y la tabla 10).



Fig. 48. “Qapa shapran” *Usnea barbata* y otras especies de líquenes rupícolas.



Fig. 49. “Uyu” *Opuntia quitensis* A. Weber.



Fig. 50. "China wanarpo" *Cnidocolus peruvianus* (M. Arg.) Mach.



Fig. 51. "Orqo Wanarpo" *Jatropha macrantha* M. Arg.

TABLA Nº 10

CLASIFICACIÓN Y NOMENCLATURA VERNACULAR DE LAS ESPECIES VEGETALES EN MARCA

CLASIFICACIÓN	ESPECIE		FAMILIA	DESCRIPCIÓN
	NOMBRE VERNACULAR	NOMBRE LATINO		
POR LA ACCIÓN QUE PRODUCEN	"China wanarpo"	<i>Cnidocolus peruvianus</i> (M.Arg.). Macb.	EUPHORBIACEAE	Planta con propiedades afrodisíacas para la mujer.
	"Chuchu qora"	<i>Rumex crispus</i> L.	POLYGONACEAE	"Acelga" que aumenta la secreción de la leche materna.
	"Jampi chuchu qora". (Jampi=medicinal)	<i>Rumex patientia</i> L.	POLYGONACEAE	"Acelga" que sirve para curar llagas.
	"Orqo wanarpo"	<i>Jatropha macrantha</i> M. Arg.	EUPHORBIACEAE	Planta con propiedades afrodisíacas para el varón.
	"Qapiaq ruquí" (Qapiaq=útil)	<i>Cestrum auriculatum</i> L' Herit	SOLANACEAE	Arbusto sustituto del jabón ("hierba santa").
	"Upa ruki" (Upa=inútil)	<i>Lochroma umbellatum</i> (R.& P.) D. Arcy	SOLANACEAE	Planta que no tiene uso.
	"Wallmi wallmi"	<i>Ageratina sternbergiana</i> (DC) K & H. Robinson	ASTERACEAE	Planta con propiedades para regular las alteraciones menstruales de la mujer.
EN RELACIÓN A LOS ANIMALES	"Allqupa jitqan" (yuyo de perro)	<i>Amaranthus spinosus</i>	AMARANTHACEAE	Planta con tallos y hojas espinosas.

	“Allqupa qallun” (lengua de perro)	<i>Gamochaeta spicata</i> (Lam.) Cabr.	ASTERACEAE	Planta cuyas hojas se parecen a la lengua del perro, son curativas.
	“Aransh muña”	<i>Minthostachys setosa</i> (Briq.) Ep.	LAMIACEAE	Una especie de “muña” que comparte el ambiente con la lagartija (“arash”) y que se emplea como aromático.
	“Atoqpa papan” (papa del zorro)	<i>Solanum acaule</i> Bitter	SOLANACEAE	“Papa” silvestre.
	“Atoqpa ullushnin” (olluco del zorro)	<i>Ullucus tuberosus</i> Caldas subsp. <i>aborigineus</i> (Bruecher) Sperling.	BASELLACEAE	Quiere decir “Olluco del zorro”.
	“Condorwero”	<i>Begonia octopetala</i> L’ Herit	BEGONIACEAE	Quiere decir Caña del cóndor
	“Pique”	<i>Margyricarpus pinnatus</i> (Lam.) Kuntze.	ROSACEAE	Arbusto pequeño que crece postrado al suelo, cuyo fruto se parece al “pique”, es blanco.
	“Pishqu weta”	<i>Vicia andicola</i> H. B. K.	FABACEAE	Quiere decir flor de pájaro (“pishqu”)
	“Pumapa chupán”	<i>Muehlenbeckia tamnifolia</i>	POLYGONACEAE	Sus tallos son tan largos como la cola del “puma”
	“Sapupa millwan”	<i>Cladophora glomerata</i>	CLADOPHORACEAE	Alga con apariencia de la lana verde, que crece en los ríos. Quiere decir lana de sapo.
	“Ucushpa chupán”	<i>Baccharis</i> sp.	ASTERACEAE	Quiere decir rabo de ratón
	“Wamánpinta”	<i>Chuquiraga spinosa</i> Les.	ASTERACEAE	Planta dedicada al “Halcón” (“wamán”)
	“Wamán ripa”	<i>Senesio culcitoides</i> Schultz-Bip	ASTERACEAE	Planta dedicada al “Halcón” (“wamán”)
DEDICADO A LOS ASTROS	“Estrella”	<i>Randia abovata</i> (R. & P.) D. Don	RUBIACEAE	Sus espinas tienen forma de estrella.
POR SU COLOR	“Pucashiñua”	<i>Cajophora cirsiifolia</i> Presl.	LOASACEAE	Quiere decir ortiga colorada
	“Yana qora”	<i>Heliotropium submolle</i>	BORAGINACEAE	Arbusto con tallo de color negro (yana) y hojas verde oscuras.
	“Soqu qora”	<i>Marrubium vulgare</i> L.	LAMIACEAE	Hierba de color plomo (soqu)
	“Callwash weqra”	<i>Tillandsia aureobrunnea</i> Mez.	BROMELIACEAE	Tillandsia verde amarillo
	“Morada weqra”	<i>Tillandsia</i> sp.	BROMELIACEAE	Tillandsia morada.

ESPECÍFICAS	“Ayapa tullun”	<i>Everniopsis trulla</i> (Ach.) Nyl.	USNEACEAE	Liquen que crece en el suelo y sobre la corteza de árboles y arbustos. Aya quiere decir muerto y Tullu quiere decir hueso de cadáver.
	“Qoyri”	<i>Paramongaia weberbaueri</i> Velarde.	AMARYLLIDACEAE	Tiene las flores de color amarillas. Qori quiere decir oro.
	“Alaq siqui”	<i>Oxalis martiana</i> D.C.	OXALIDACEAE	Quiere decir “poto” frío.
POR SU FORMA	“Potoqsha”	<i>Calceolaria</i> spp	SCROPHULARIACEAE	Sus flores tienen forma de globo
	“Tsucu sucu”	<i>Hydrocotyle bonariensis</i> Ccomers. Ex Lam.	APIACEAE	Tsucu quiere decir sombrero. Las hojas de esta planta tienen forma de sombrero.
	“Qalapacho” (calato).	<i>Myrcianthes quinqueloba</i> (Mc. Vaugh.) Mc. Vaugh	MYRTACEAE	Al desprenderse el ritidoma el tallo tiene corteza liza.
	“Jara qewa”	<i>Paspalum paspalidium</i> H. B. K.	POACEAE	Hierba parecida al “maíz”. Cuando está tierno, es pasto.
	“Weta qora”	<i>Avena barbata</i> Brat.	POACEAE	Hierba con inflorescencia grande. Weta quiere decir flor y qora significa hierba.
	“Latacaq piñuash”	<i>Aspilia silphoides</i> B. & H.	ASTERACEAE	Hierba rastrera. Lataq quiere decir que gatea.
DEDICADO A LAS FIESTAS	“Corpus weta”	<i>Bomarea ovata</i> (Cav.) Mirb.	AMARYLLIDACEAE	Planta que florece entre mayo y junio, en la fiesta de corpus cristi
	“Santa Cruz weta”	<i>Stenomesson coccineum</i> (R. & P.) Herb.	AMARYLLIDACEAE	Planta que florece en setiembre, en la fiesta de la Santa Cruz.
DEDICADO A LA ESTRUCTURA GEOLÓGICA	“Patsapa maquin”	<i>Chuquiraga spinosa</i> Les.	ASTERACEAE	Quiere decir mano de la tierra.
	“Rumi shupllac”	<i>Lycianthes lycioides</i>	SOLANACEAE	Sus frutos drupáceos son muy duros como piedra. Rumi quiere decir piedra.
En relación al HÁBITAT	“Qaqapa shapran”	<i>Usnea barbata</i>	USNEACEAE	Quiere decir barba de roca
	“Qaqapa pupun”	<i>Umbilicaria cilindrica</i>	UMBILICARIACEAE	Quiere decir ombligo de roca
	“Yacu tsintsu”	<i>Tagetes elliptica</i> J. E. Smith.	ASTERACEAE	“Tsintsu” de agua, crece en los bordes del río y acequias.
	“Yacu muña”	<i>Minthostachys mollis</i> (Kunth) Griseb.	LAMIACEAE	“Muña” de agua, crece en el borde de los ríos y acequias.
POR SU OLOR	“Asiaq qora”	<i>Lycopersicon hirsutum</i> Humb. & Bonp.	SOLANACEAE	Es una hierba que apesta.

POR SU PROCEDENCIA	“Jallqa tsillca”	<i>Baccharis latifolia</i> (R. & P.) Per	ASTERACEAE	Quiere decir: “tsillca” de la puna. Consideran Jallqa como sinónimo de puna.
	“Qechwa tsillca”	<i>Baccharis lanceolata</i> Kunth emend. Heering	ASTERACEAE	Quiere decir “tsillca” de la quebrada (quechua).
	“Tuna culantro”	<i>Daucus montanus</i> Humb. & Bronp.	APIACEAE	Es una planta parecida al “culantro”, crece en el campo.
	“Tuna pepino”	<i>Salpichroa glandulosa</i> (Hook) Miers.	SOLANACEAE	Es un pepino silvestre.
POR SU TAMAÑO	“Ichic yarké”	<i>Stenomesson</i> sp.	AMARYLLIDACEAE	“Yarke” con flores pequeñas. (Ichic=pequeño).
	“Jatun yarké”	<i>Stenomesson variegatum</i>	AMARYLLIDACEAE	“Yarke” con flores grandes. (Jatun=grande).
DEDICADO AL INCA	“Incapa poroqshan”	Passiflora sp.	PASSIFLORACEAE	Quiere decir “tumbo” del inca. Su fruto se come.

IV. DISCUSIÓN

La etnobotánica es una ciencia que se ubica en la intersección de los campos de la antropología y la botánica, que estudia la concepción que tienen los pueblos indígenas sobre su mundo vegetal y la relación hombre-planta-ambiente, en un determinado contexto espacial, temporal y cultural; su metodología tiene que ver con la transdisciplina que permite mirar los fenómenos desde adentro y fuera del marco de las teorías y paradigmas rígidos de la botánica y de la antropología, de manera holística, desde las perspectivas de la propia disciplina, entre otras disciplinas como: astronomía, medicina, geografía, lingüística, las tradiciones orales, la sociología, en última instancia, de todas las etnociencias; más allá de estas disciplinas como la religión, la mitología, la magia, la filosofía, el arte, los usos y las costumbres de los pobladores, en relación a las plantas de su entorno (Tillett, 1995; Estrada, 1998; Escobar, 2002).

Este trabajo da una mayor preferencia al fenómeno cultural, por lo que el estudio se trata de una etnobotánica cualitativa, con visión general de la realidad del distrito de Marca. Por tal razón, esta tesis tiene el enfoque de la antropología cognitiva, sustentada por Tyler, entre cuyos subcampos, se ubica la etnobotánica, donde el prefijo etno se refiere al término popular, es decir, a los aspectos humanos y los conocimientos de un campo definido de los pueblos estudiados. Tyler enfoca a la etnobotánica dentro del conjunto de las etnociencias como el estudio del discurso nativo para reforzar la capacidad que tienen las comunidades para producir conocimientos de su realidad; mas no para encajarlo dentro de la ciencia occidental como sostiene Darrel Posey; de modo que el conocimiento botánico que aquí presentamos pertenece a las tradiciones culturales del distrito de Marca y sólo es válido en el contexto de dichas tradiciones; y el método de trabajo de campo preferido en este enfoque es la observación participante (Escobar, 2002).

Este trabajo es el punto de encuentro del pasado y el futuro de los conocimientos etnobotánicos del distrito de Marca, por lo que consideramos que servirá de punto de partida para otras investigaciones a realizarse en esta zona,

tanto en el campo de la antropología como en el de la botánica, y por qué no también de las áreas relacionadas con la historia, geografía, literatura, lingüística, ecología, cuestión ambiental y educación. Claro está que no es un trabajo perfecto ni absoluto, es tan sólo una aproximación del conocimiento de la etnobotánica de la zona de estudio, como cualquier otra ciencia que trata acerca de un conjunto de conocimientos sobre una determinada realidad. Los resultados de este estudio tienen validez sólo para la zona de estudio y para la temporalidad actual. Aún cuando se pueden extrapolar a otras realidades de la región andina con similares características biológicas y culturales. Consideramos además, que no es posible reducir todos los conocimientos de la etnobotánica a la ciencia occidental, la ciencia es tan sólo una forma del conocimiento humano, que constituye una relación entre el sujeto y el objeto, un reflejo del mundo exterior en la mente del hombre, pero la sabiduría, como dice Carlos Milla, por surgir de la naturaleza misma, es dinámica, pragmática y holística, totalizadora y libre, que implica las formas del conocimiento de la religión, la filosofía, el arte, la mitología y la magia, que constituyen la identidad andina (Milla, 2005).

Los pobladores del distrito de Marca mantienen una unidad cultural en base a un ancestro común, que a pesar de la introducción de la cultura occidental por más de quinientos años, mantienen incólume su idioma aborigen que permiten transmitir oralmente de generación en generación, desde tiempos inmemoriales sus conocimientos botánicos; el quechua que hablan tiene cierta peculiaridad, de tal manera que los distingue de otros pueblos, inclusive dentro de la vertiente occidental de la región Áncash. Tienen una concepción peculiar sobre el mundo vegetal que es el resultado de un largo proceso de adaptación y actividad económica y social en interacción con el medio natural de la región, la misma que forma parte de la sabiduría de la gran cultura andina. Estos son los conocimientos sobre la nomenclatura, determinación, clasificación y formas de uso de las plantas; dominio de las técnicas para producir o adquirir, conocen el uso, la aplicación y la conservación de los alimentos, medicinas y la utilización de métodos y técnicas autóctonos que les permiten, cultivar, transformar, conservar, intercambiar y usar adecuadamente las especies vegetales y sus otros recursos naturales, los mismos que se evidencian en sus diferentes relaciones de

producción de los medios de subsistencia, en las diferentes manifestaciones culturales, actividades religiosas, prácticas de curanderismo, así como en la existencia de restos arqueológicos relacionados con las plantas y animales. Por lo que se demuestra que en Marca se conservan importantes conocimientos etnobotánicos.

Para comprender su mundo vegetal los pobladores del distrito de Marca como herederos de la cultura andina, tienen una cosmovisión que se basa en el sistema bilineal de pares complementarios y en el sistema cíclico. Respecto al manejo del sistema bilineal, podemos afirmar que ellos conocen a plenitud las plantas de su entorno en su dimensión de pares complementarios como ocurre con “orqo wanarpo” *Jatropha macrantha* “wanarpo macho” y “china wanarpo” *Cnidoscolus peruvianus* “wanarpo hembra”. Mientras que el manejo del sistema cíclico se manifiesta en el perfecto dominio de la sucesión reiterativa de los fenómenos de la naturaleza, como son los casos del nacimiento y la muerte, las fases de la luna que son tomadas en cuenta para sus labores de la agricultura o de las estaciones del año y su adaptación a las temporadas de lluvia y de sol.

La persistencia de los antiguos conocimientos que en la actualidad tienen un carácter práctico en la vida del poblador, le permite tener una peculiar visión del mundo y precisar con exactitud el tiempo y las épocas de preparación del terreno, la siembra, el cultivo y la cosecha. El sol es el principal astro y está relacionado con el solsticio de diciembre, que es inicio de la lluvia y consecuentemente el inicio del sembrío; en cambio el solsticio de junio o Inti Raymi, es el comienzo de las cosechas; la luna anuncia la lluvia y tiene relación con el calendario de las actividades agrícolas; la constelación de la cruz del Sur, las Siete Cabrillas y Venus orientan al campesino en sus actividades agrícolas nocturnas. El firmamento marquino; durante las noches, muestra un excelente mapa estelar donde se observan con precisión muchas constelaciones y una infinidad de estrellas. Se considera que Marca en las épocas Pre Inca e Inca habría sido un centro astronómico de consideración, así lo evidencian los restos arqueológicos de los espejos astronómicos de Qoyllar Qaqa, las intiwatanas de Ninawasi y de Wayaraq Kunca y el gran farallón de Quilla Rícana.

Entre los restos arqueológicos del distrito de Marca, destacan dos plantas que llaman nuestra atención por mantenerse incólumes *Cantua buxifolia* Juss. A la cual José Gómez (1966) considera silvestre formando comunidades compactas en el piso de Monte rígido; pero nuestra investigación revela que esta planta conocida como “qantu” o “qantu weta” (“cantuta”) se encuentra solamente en Chaupis Marca (en el lugar denominado Qantu) y Párac Marca (en Inti Jeké y Yarké Qaqa) formando hermosos jardines Inca. Y *Opuntia subulata* (Muehlenpfordt) Englemann conocido como “qalta” (“wallanca”) que se encuentra en los alrededores de la ciudadela de Chaupis Marca, Jaqa Marca, Párac Marca y Pircay Marca, que nos hace deducir que en las épocas Pre Inca e Inca esta planta habría sido un importante medio botánico de defensa. Ambas plantas constituyen singulares especies arqueobotánicas de la zona de estudio. Actualmente los pobladores suelen plantar la “cantuta” entre sus jardines y huertos y la “wallanca” en los muros para proteger a sus chacras, huertos y corrales.

A pesar que el distrito de Marca registra evidencias arqueológicas y lingüísticas sobre un alto grado de conocimiento astronómico en épocas pasadas, los pobladores no cuentan con un calendario anual que oriente sus actividades agrícolas y pecuarias, tampoco sus diferentes fiestas religiosas y civiles, sólo hacen uso del calendario gregoriano y la observación de las fases de la luna y algunos astros. Por tal motivo, se ha elaborado un calendario etnobiológico, para que oriente las diferentes actividades del poblador marquino en el contexto de la interrelación hombre - planta - ambiente, así como los calendarios agrobotánicos de los principales cultivos en chacra y en huertos familiares y el calendario de fiestas religiosas y civiles.

De acuerdo con los resultados de la tabla 8, entre los instrumentos de labranza que en el distrito de Marca se usan, 23 son de origen andino y 28 de origen occidental. Sin embargo, aquí no se usa la chakitacla, ni en toda la región Áncash. Al respecto, Agustín Napurí (2001) citando un trabajo de la Cooperación Técnica del Gobierno Suizo (1988) manifiesta que “Esta herramienta es utilizada en las zonas sur y centro andino. En los Andes del norte es desconocido por la

mayoría de los agricultores y en otras zonas (habiendo sido conocida) ha caído en desuso; siendo reemplazada por la barreta y el pico, ambos de origen europeo". El centro de distribución de la chakitaqlla se ubica alrededor del Titicaca: Puno, Cusco y Apurímac; su empleo llegó hasta Huánuco por el norte y al extremo de Bolivia por el sur. Esto se puede explicar por la tardía conquista Inca de la región Áncash. De manera que en el distrito de Marca, la barreta es la principal herramienta que los agricultores usan; a ésta se agrega el arado de tiro traído por los españoles. Es de destacar que gran parte de los instrumentos de labranza son contruidos por los propios campesinos, conservándose así la tradición, en concordancia con sus actividades.

El 60% de las actividades de subsistencia de los marquinós lo constituye la agropecuaria (ver gráfico 1). La principal actividad de subsistencia es la agricultura, pero tan venida a menos en los últimos tiempos por el escaso o nulo apoyo científico, técnico y financiero por parte del Estado y demás instituciones; sin embargo es importante rescatar algunos conocimientos y prácticas ancestrales tales como los sistemas de andenes, majadeo (shatsikí), barbecho (tsacama), cultivos asociados, rotación de cultivos, huertos familiares, cuidado del cultivo (machikí), trampas (tiklla), la jara puklla y otras costumbres. Los principales cultivos siguen siendo: "maíz" *Zea mays*, "papa" *Solanum tuberosum*, "trigo" *Triticum aestivum*, "habas" *Vicia faba*, algunas hortalizas y frutales, sobre todo para el autoconsumo y muy poco para el comercio. La ganadería es la segunda actividad en importancia, muy ligado a la agricultura, los pobladores se dedican básicamente a criar ganados vacuno, ovino y caprino observándose que en los últimos tiempos ha disminuido enormemente la cría del ganado lanar. Los remanentes y los pocos productos con fines comerciales se venden en Paramonga, Pativilca, Barranca, Huacho y Lima del departamento de este último nombre y muy esporádicamente en Huaraz y otros pueblos del departamento de Áncash. Es nulo el comercio agropecuario con otros departamentos del Perú y el extranjero.

Las plantas introducidas han sido muy bien asimiladas a la cultura del distrito de Marca, tanto para los fines alimenticios como para otros, así por ejemplo los granos del "trigo" se consumen en un guiso especial que se llama *jaca*

ckashki, que a nuestro parecer habría sustituido a la *tsutsqa* picante (picante de chochoca) que en tiempos prehispánicos se servía con presas del cuy (ver en el anexo la descripción de Jaca *cashki*), muy aparte de que este cereal se usa en la preparación de sopas tanto en forma de harina de trigo crudo (*chaua* trigo) o de harina de trigo tostado para preparar el *anké lawa*, así como la *llushqa* y el *llushtu* (trigo resbalado y pelado con ceniza) que se consumen en forma insípida así como en caldos y guisos. Otras plantas alimenticias nativas han sido adaptadas a las prácticas culturales de procedencia occidental, como el consumo de la “quinua”, la “papa” y el “maíz”, que en el ritual del jueves Santo, al conmemorar la última cena, se ofrece la sopa de quinua con papas (Ver descripción de *lavatorio*), la cancha y la chicha de jora, en sustitución del pan de “trigo” *Triticum aestivum* y el vino *Vitis vinifera*.

En el distrito de Marca, las plantas de uso medicinal constituyen un importante recurso y de su conocimiento, que afortunadamente se conserva aún, depende la solución de diversos problemas de salud. El conocimiento y uso tradicional de las plantas medicinales como parte de la medicina tradicional andina, se basa en la medicina prehispánica y la influencia de la medicina medieval europea (ALBAN, 1998). Es posible lograr enriquecer este sistema médico compatibilizando con la medicina científica, para cuyo efecto es importante el rol que desempeñan los etnobotánicos. En Marca, las plantas de uso medicinal tienen muchas aplicaciones. A veces una sola planta se puede usar para curar varias enfermedades, como también una enfermedad puede ser tratada con varias plantas. Resultaría muy amplio tener que describir el uso de todas y cada una de estas especies, esto correspondería a un trabajo de Botánica Económica; como se trata fundamentalmente de estudiar el conocimiento botánico tradicional de un pueblo, desde la misma cultura y dentro del contexto de dicha cultura, con el fin de entenderla más a fondo (TILLET, 1995) y de acuerdo con Michael J. Balick (1996) citado por Joaquina Albán respecto al valor de la información etnobotánica (rango de credibilidad 1) se ha descrito sólo cuatro especies de las plantas nativas utilizadas en la medicina tradicional de Marca, en orden cronológico que se utilizó, por considerar las más importantes en la zona de estudio, y por qué el autor lo usó, por lo que a continuación sustentamos.

PRIMER CASO: Desde que el autor tiene uso de razón ha visto y usado *Cestrum auriculatum* "qapiaq ruki" (hierba santa mancho) para el lavado de la cabeza y baño del cuerpo de las personas adultas.

En la década del 50 el autor observó el uso de la "hierba santa" (hembra) para hacer el "baño del sol" (ver los eclipses).

En 1960, el autor observó que cuando nació su hermana Doris Irma Gamarra Gómez, su madrina de pallarakí (de recepción) doña Iraida Sánchez de Carrión, que aquella vez tenía aproximadamente 65 años, bañó a la recién nacida con "hierba santa".

En 1966 cuando falleció el difunto abuelo del autor, don Claudio Gamarra Silva, su cadáver fué lavado con "hierba santa". En 1992, cuando falleció el padre del autor, don Diógenes Alfonso Gamarra Padilla, su cadáver igualmente fue lavado con "hierba santa". En aquella oportunidad también se observó el uso mágico de esta planta. Cuando fueron a cavar la sepultura, una señora cuyo esposo fungió colaborar; fueron advertidos por don Simeón Méndez, quien nos dijo que la señora tenía la intención de hacer el *apatsikí* (encargo al más allá), porque la madre de la dicha señora estaba gravemente enferma y que en la noche anterior le habían hecho la *shoqma*. Entonces se puso mucha atención al respecto y no se permitió que se acercara la señora, que evidentemente tenía un paquete entre su *wachacana* (pañoleta amarrada en la cintura). Al terminar de preparar la sepultura, Simeón dijo: "yo sé contrarrestar esta "brujería"; esperó que todos se vayan. Se quedaron, Simeón y el autor; él cogió dos palos de "hierba santa", con los cuales preparó una cruz y lo colocó sobre el sepulcro, expresando sus ritos e invocando a Dios para que todo lo malo que se deposite en el sepúlcro del difunto fuera rechazado por la acción mágica de la "hierba santa". El comentario se extendió durante el velorio y el sepelio; la señora, avergonzada, ya no se asomó.

En el año 2001, cuando se entrevistó a la señora Basila Flores, nos manifestó que cuando ella tenía la edad de 10 años, su menor hermana de 5 años de edad murió en Kachín (5 Km al oeste de la ciudad de Marca) por haber comido los frutos de "hierba santa".

Es necesario advertir que de acuerdo a la versión de los pobladores del distrito de Marca, los frutos de la “hierba santa” *Cestrum auriculatum* L’Hérit. son venenosos. J. Albán menciona que los tallos y las hojas actúan como antihistamínicos en casos de intoxicación. (ALBÁN, 1998)

SEGUNDO CASO: En abril del año 1976, cuando el autor cursaba el IX Ciclo de estudios en la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, fue a realizar la Práctica Pre Profesional en la comunidad del Distrito de Marca. En aquella oportunidad la comunidad Campesina San Lorenzo de Marca encomendó a una comisión, la cual formaba parte el autor, a la ciudad de Huayllapampa (a 3100 m. y a 30 Km al Oeste de la ciudad de Marca), a motivar a los egresados de la escuela Primaria de dicho pueblo para que se matricularan en el Colegio San Lorenzo de Marca. En la noche de la llegada a Huayllapampa, después de haber cumplido las tareas encomendadas, el autor fue afectado por un fuerte cólico estomacal; toda la noche se quejó y no pudo dormir. Al día siguiente, después del desayuno, la comisión retornó hacia Marca y en el trayecto, a la altura de Chínchipe, el dolor de estómago se le agravó a tal punto que ya no pudo caminar. Sus colegas recurrieron, para auxiliarle, ante una señora anciana que vivía al borde del camino. Ella le abrigó con varias frazadas y de inmediato ordenó coger “cashua” (“paico”) *Chenopodium ambrosioides* L., mientras hacía hervir agua en una ollita de barro. Preparó una infusión de “cashua” con azúcar y le hizo tomar una primera media taza bien caliente, después de 10 minutos terminó de tomar la otra media taza; después de media hora se recuperó totalmente. Estuvieron media hora más y luego continuaron la marcha a Marca. Cuando el autor llegó a su casa se sintió totalmente recuperado.

El autor ha experimentado el uso de la *cashua* para calmar el cólico estomacal y el médico Moscol del Hospital Provincial de Recuay, en 1992, aplicó la infusión de esta planta en los distritos de Marca y Huayllapampa contra el mal del cólera, con resultados positivos.

TERCER CASO: El 26 de enero de 1960, en el fundo de Pucaway, día en que sembraban “habas” *Vicia faba* y en momentos en que el autor estuvo guiando una yunta de toros novicios, con la punta de sus cuernos recientemente cortados; el

autor fue asteado por uno de estos aradores, produciéndole un corte en la cara izquierda, cuya cicatriz hasta ahora perdura. Como en aquel tiempo no había atención médica en la ciudad de Marca y por recomendación de familiares y vecinos fue conducido por su padre don Diógenes Alfonso Gamarra Padilla (hoy difunto) ante la señora Aurelia Carrión (doña *Aullich*, también ya difunta), curandera muy conocida en Marca, muy amablemente le lavó con agua hervida y entibiada y le aplicó un apósito de "congona" *Peperomia galioides* molida, sujetándolo con un paño amarrando a manera de venda alrededor de la cabeza y el mentón. Le recomendó reposo absoluto, buena alimentación y tomar un tercio de vaso del jugo de dicha planta. La aplicación de la planta en ambos casos fue durante una semana; después de este tiempo la herida cicatrizó. No fué necesario coser la herida.

CUARTO CASO: En el mes de agosto del año de 1973, cuando el autor estuvo estudiando la carrera profesional de Educación en la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle (La Cantuta), sufrió una parálisis facial izquierda. La Oficina de Bienestar Universitario ordenó su atención médica en la Clínica San Antonio de Chosica. Después de cuatro meses de tratamiento con medicamentos farmacéuticos, rayos infrarrojos y terapia física, el médico especialista le manifestó que los músculos de su cara ya no volverían a moverse más y que se resignara. Pero en el mes de diciembre de ese mismo año fue a Marca, y su madre doña Beatriz Gómez Tolentino, le trató con "marco" *Ambrosia peruviana*. Todas las tardes antes de dormir le frotaba el rostro con las hojas frescas de la planta calentadas en tiesto, y le mandaba a lavarse con la infusión de las ramas y hojas, todos los días. Después de un mes de tratamiento el autor recuperó más del noventa por ciento de los movimientos de los músculos de su cara.

Los bosques relictos son las áreas más ricas de la biodiversidad en el distrito de Marca. En lugar de cortar los árboles el poblador marquino debe hacer todo lo posible para asegurar la protección, renovación y conservación de dichos bosques. El uso forestal exige que se planten al menos el doble del número de árboles que se cortan, que se les proteja de los animales, del fuego y de la gente que no tiene conciencia ambiental. Para evitar que estos bosques desaparezcan.

Los cultivares nativos con alto grado de erosión genética, tales como: “ráqacha” *Arracacia xanthorrhiza*, “cuypa” *Amaranthus caudatus*, “mashua” *Tropaeolum tuberosum*, “oca” *Oxalis tuberosa*, “papa” *Solanum tuberosum* (nativas de color), “pushpu” *Phaseolus vulgaris* (frejoles de tostar), “llacón” *Smallanthus sonchifolius*, “Shupru” *Cyclanthera brachybotrys*, “tauri” *Lupinus mutabilis*, “tsautsa” *Solanum chaucha*, “pajuro” *Erythrina edulis* y el “maíz paqchus” *Zea mays* deben ser rescatados y cultivados con más intensidad para mejorar la calidad de la alimentación en la zona.

Las especies nativas en peligro de extinción tales como el “qemish” *Vasconcellea candicans*, “waqa” *Armatocereus matucanensis*, “ráncar” *Jaltomata weberbaueri*, “qoyri” *Paramongaia weberbaueri*, “yarké” *Stenomesson variegatum*, “uyu” *Opuntia quitensis* y “waroma” *Tecoma sambucifolia*, deben ser cultivadas in situ, para lo cual es necesario estudiar los distintos modos de propagación. Los resultados acerca del conocimiento de las formas y uso de las especies vegetales en el distrito de Marca consignadas en la tabla 10, en el sentido de que después de las plantas de uso alimenticio (19.78%) en segundo orden está el conocimiento de las plantas ornamentales (12.61%), nos sugiere explicar desde tiempos inmemoriales que los pobladores de este distrito tienen mucha predilección por las flores porque tienen una amplia actividad cultural, sobre todo relacionada con la ritualidad religiosa, en las fiestas patronales y tradicionales, en el culto a la tierra (mama patsa = madre tierra), en la actividad agrícola y ganadera, así como en la conservación de la salud, el ornato, la indumentaria, sobre todo de las damas, quienes llevan las flores sobre sus orejas y el sombrero; así como con los ritos fúnebres, tanto en el sepelio como en el mes de los muertos (noviembre). Esto además, se sustenta con el calendario etnobiológico que se ha elaborado.

La hilandería, la tintorería y la textilería en el distrito de Marca tienen mucha importancia etnobotánica, así por ejemplo las damas hilan el “algodón” *Gossypium barbadense* que llevan de la costa y al igual que los hilos de lana de oveja que también ellas preparan los tiñen principalmente con el “nogal” y la “pupa” *Psittacanthus chanduyensis* para que los tejedores preparen ponchos de color habano y bayetas de color negro respectivamente. Con los hilos del

“algodón” teñidos con la anilina se tejen los alforjas en cuyos ornamentos se representan elementos botánicos como la semilla del “ají” *Capsicum* sp. (útsupa murun). Cabe mencionar que los ponchos, las mantas y las sayas se preparan con mucha frecuencia, pero las alforjas, las talegas y las fajas corren el riesgo de ser reemplazadas por las mochilas y las correas del comercio introducido.

Con este trabajo se actualizan los conocimientos en el campo de la botánica, como es el caso específico de los nombres latinos y vernaculares. Un caso especial es que en la tesis de *Árboles Nativos de Importancia Económica del Distrito de Marca* figura una planta con el nombre de *Ficus cuatrecasana* Dugand. Actualmente, Berg (2007) manifiesta que esta especie no existe en el Perú, sólo en Colombia y se trata de *Ficus rimacana* C.C.Berg.

Finalmente, si bien el estudio etnobotánico del distrito de Marca tiene, entre otros, objetivos específicos, recoger los conocimientos ancestrales sobre la relación hombre – planta – ambiente, con la finalidad de propender su conservación y difusión a fin de elevar la calidad de vida de sus pobladores, de acuerdo con Olga Lucía Sanabria Diego (Colombia, 1991), consideramos que una de las aplicaciones concretas de este estudio podría ser el de coadyuvar al proceso educativo para el desarrollo de las comunidades campesinas de Marca, por cuanto la educación oficial del Perú, en especial en el área de Ciencias Naturales, hoy Ciencia, Tecnología y Ambiente (CTA), no incluyen en su currículo de la enseñanza, a la investigación ni la valoración de los conocimientos etnobotánicos.

Otro aporte que creemos importante destacar en esta tesis, es que considerando a *Notas Sobre la Vegetación del Valle de Marca* (1966) de José Gómez, a *Líquenes del Género Leptogium Fijadores del Nitrógeno Atmosférico* (1992) de Doraliza Tovar y a *Árboles Nativos de Importancia Económica del Distrito de Marca, Recuay – Áncash* (2003) de Próspero Gamarra, como los únicos trabajos botánicos que registran a las plantas nativas de la zona de estudio, en el presente trabajo (tablas 07 y 08), se consignan 50 especies con nombres latinos y 98 especies con nombres vernaculares, que constituyen nuevos registros para la flora del distrito de Marca.

V. CONCLUSIONES

- 1.- Se han registrado 334 especies vegetales que los pobladores del distrito de Marca conocen y usan de diferentes formas; estas especies están distribuidas taxonómicamente en 88 familias, determinadas por su nombres vernacular y latino, en su mayoría en lengua nativa, ocupando el primer lugar la familia ASTERACEAE con 44 especies, en segundo lugar la familia FABACEAE con 23 especies, en tercer lugar la familia SOLANACEAE con 22 especies y en cuarto lugar la familia POACEAE con 20 especies. Se incluyen 50 especies con nombres latinos y 98 especies con nombres vernaculares como nuevos registros para el distrito de Marca.

- 2.- Se han registrado 19 categorías de uso de las plantas por parte de los pobladores del distrito de Marca: 19.78% de uso alimenticio, 12.61% ornamental, 11.09% pastos y forrajes, 10.65% medicinal, 7.17% combustible, 6.30% conservación de suelos, 6.30% maderables, 4.57% para construcción de viviendas, 4.35% para cerco vivo y cortina rompe vientos, 3.48% aromáticas, 2.28% higiénicas, 2.17% que se usan en los juegos, 2.17% mágicas y rituales, 2.17% tintóreos y curtientes, 1.30% utilizadas como insecticidas, 0.87% para fibras y textiles, 0.87% para hilar y cardar, 0.87% preparar queso y 0.43% afrodisíacas.

- 3.- En el distrito de Marca los pobladores continúan usando algunos métodos y técnicas autóctonas que permiten la adquisición, el cultivo, la transformación, la conservación, el intercambio y el uso adecuado de los recursos vegetales; evidenciando su potencial económico. Estos conocimientos etnobotánicos que aún subsisten merecen ser recogidos, perfeccionados y difundidos para propiciar el desarrollo sostenible del distrito de Marca.

- 4.- Los pobladores de Marca tienen una cosmovisión basada en los sistemas cíclicos y bilineales andinos de la naturaleza que les permite conocer las plantas de su ambiente en estrecha relación con las actividades económicas, sociales, culturales, religiosas y mágicas; sus diferentes manifestaciones revelan su espíritu trabajador y su carácter progresista.
- 5.- La principal actividad de subsistencia de los pobladores del distrito de Marca es la agricultura; los principales cultivos son: “maíz” *Zea mays*, “papa” *Solanum tuberosum*, “trigo” *Triticum aestivum*, “habas” *Vicia faba*, algunas hortalizas y frutales, sobre todo para el autoconsumo y muy poco para el comercio. La ganadería es la segunda actividad en importancia, dedicándose los pobladores a criar ganados vacuno y caprino, principalmente.
- 6.- Se ha elaborado el primer calendario etnobiológico para el distrito de Marca; los calendarios agrobotánicos de cultivo de las principales especies en chacra y huertos familiares y el calendario de las fiestas religiosas y civiles de los pobladores.
- 7.- A manera de antecedentes se ha desarrollado previamente los aspectos geográficos, arqueológicos, históricos de la cosmovisión y de las actividades de sustento de los pobladores del distrito de Marca. Asimismo, se incluye los mitos y leyendas; las bebidas y comidas típicas; la ganadería y su relación con las plantas; las plantas en los juegos; la descripción de las principales festividades del distrito de Marca y un glosario de términos.

VI. RECOMENDACIONES

1. Desarrollar con urgencia un programa de forestación y reforestación del distrito de Marca con especies de árboles, arbustos y pastizales nativos.
2. Rescatar y cultivar, con mayor intensidad, las plantas nativas de importancia económica con alto grado de erosión genética.
3. Establecer el cultivo de las plantas aromáticas y medicinales en los huertos familiares, para evitar su extinción.
- 4.- Promover la creación del Jardín Botánico distrital de Marca, para conservar las especies en peligro de extinción, realizar trabajos de investigación e implementación de ambientes educativos y de turismo con las especies de plantas nativas.
- 5.- Declarar Reserva Distrital de Marca a los Jardines Incas de “cantutas” *Cantua buxifolia* Juss. de Inti Jequé, Qantu y Yarké qaqa, al bosque de los “qalapachos” *Myrcianthes quinqueloba* (Mc. Vaugh) Mc. Vaugh de Pákar, así como a los espejos astronómicos de Qoyllarqaqa.
- 6.- Rescatar y fomentar el uso del quechua porque contribuye con la información del conocimiento y la conservación de la nomenclatura de las plantas, y otros aspectos de la etnobotánica del distrito de Marca.
- 7.- Conservar los sistemas agro culturales de andenes, tsacmakí (barbecho), shatsikí (majadeo), machikí (cuidado de los cultivos), cultivos asociados, rotación de cultivos y huertos familiares; mantener vigente la construcción, uso y manejo de la tiklla y el ucush tsaka técnicas etnoecológicas para cazar “zorros” y “ratones”.
- 8.- Incluir en el currículo de las instituciones educativas del distrito de Marca, especialmente, en el área de Ciencia, Tecnología y Ambiente (CTA), la

enseñanza, investigación y revaloración de los conocimientos etnobotánicos, y las formas tradicionales de manejo de los recursos. Se debe conservar y enseñar la construcción, uso y manejo de los telares de madera, y las técnicas de la hilandería, del teñido y los tejidos artesanales.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ACOSTA, J. (1954). *Historia Natural y Moral de las Indias*. Madrid, España: Biblioteca de Autores Españoles.
- ALBÁN, Joaquina (1998). *Tesis Etnobotánica de la Comunidad Andina de Pamparomás. Huaylas, Ancash, Perú*. Tesis para optar el grado Académico de Magíster en Botánica Tropical Mención Etnobotánica. Lima, Perú: Facultad de Ciencias Biológicas UNMSM.
- ALEXIADES, Miguel (1996). *Selected Guidelenes for Ethnobotanical Research. A Field Manual*. Scientific Publications department. The N.Y.B.G. Bronx, New York. 10458-5126. USA. 306 pp.
- BAKER, J. (1970). *Biología e Investigación Científica*. EE.UU.: Fondo Educativo Interamericano, S.A.
- BALICK Michael (1996). *Transforming ethnobotany for the New York Millenium*. Ann Missouri Botanical Garden. 83:58-66.
- BALICK Michael y MENDELSON, Robert (1992). *Assessing the Economic Value of Traditional Medicines from Tropical Rain Forests*. Conservation Biology 6(1); 128-130pp.
- BAUTISTA, C. (1971). *Apuntes para la historia del Colegio Nacional Mixto "San Lorenzo" de Marca*. Clarín Sanlorechino, órgano informativo del Colegio Nacional Mixto de Marca.
- BARRERA, A. (1979). *Etnobotánica: Tres puntos de vista*. México: Instituto de Investigación sobre Recursos Bióticos A. C.

- BERG, C. (2007). *New Species of Ficus (moraceae) from South America*. Blumea 52: 569-594. (Nacional Herbarium Nederland, Leiden University Branco).
- BRAKO, L. y ZARUCCHI, J. (1993). *Catálogo de las Angiospermas y Gymnospermas del Perú*. EE.UU: Missouri Botanical Garden.
- CABIESES, F. (1993). *Apuntes de medicina Tradicional. La racionalización de lo irracional*. Lima, Perú: CONCYTEC 1ra. Edic.
- CABALLERO J. (1979). *Perspectivas para el quehacer etnobotánico en México*. Etnobotánica: Tres puntos de vista. México: Instituto de Investigación sobre recursos Bióticos A.C.
- CANO, et al. (2005). *Las plantas comunes de San Marcos (Huari, Áncash) – Guía de Campo*. Lima, Perú: Serie de divulgación N° 12. Museo de Historia Natural de la UNMSM.
- CASTRO, H. (1997). *Del Ayllu al Cooperativismo Socialista*. Lima, Perú: Edit. Inca S.A.
- CERRATE, E. (1969). *Manera de preparar Plantas para un Herbario. Serie de divulgación*. Div. 1. Museo de Historia Natural. U.N.M.S.M.
- CERRATE, E. (1979). *Vegetación del Valle de "Chiquián"*. Lima, Perú: Edic. Los Pinos.
- CERRATE, E. (1981). *Plantas Medicinales*. Lima, Perú: Edic. Los Pinos.
- CERRATE, Emma, (1994). *Etnobotánica: Taxonomía. Principales Familias de Plantas con Propiedades Medicinales (Resumen)*. UNMSM.

- CIEZA DE LEON, P. (1986). *Crónicas del Perú (1553)*. Perú: Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Cooperación Técnica del Gobierno Suizo. (1988). *Mecanización agrícola*. Lima, Perú: Tomo I.
- COX, E. (1998). *Estudio Etnobotánico de los Pueblos de Huaylas y Santo Toribio (Áncash)* Tesis para optar el Grado Académico de Magíster en Botánica Tropical Mención: Etnobotánica. Lima, Perú: Facultad de Ciencias Biológicas. U.N.M.S.M.
- CRONQUIST, A. (1988). *The Evolution and Classification of Flowering Plants*. New York: The New York Botanical Garden, 555 pp.
- ESPINOZA, S. (1994). *CHACAS. Una historia de sincretismo hispanoamericano*. Lima, Perú: Edit. RICMAR.
- ESPINOZA, F. (1997). *Estudio Etnobotánico del Distrito de Arahway (Provincia de Canta Dpto. Lima)* Tesis para optar el grado Académico de Magíster en Botánica Tropical Mención: Etnobotánica. Lima, Perú: Facultad de Ciencias Biológicas UNMSM.
- ESPINOZA, W. (1997). *Los Incas*. Lima, Perú: Editorial AMARC. 3ra. Edición.
- ESPINOZA, W., HUERTAS, L. y VEGA, J. (1997). *Peruanidad e Identidad*. Chosica, Perú: Edic. Universitaria. UNE.
- ESTRADA, E., DE JESÚS, M. y CASTELLANOS, C. (1998). *El método en la Etnobotánica: el enfoque transdisciplinario. Taller de Investigación en Etnobotánica*. México: Universidad Nacional Experimental de Tachira y Universidad Autónoma de Chapingo.

- FERRER, J. (1957). *Fiesta patronal San Lorenzo*. Tarma, Perú: Pensamiento San Ramoniano.
- FERRER, J. (1978). *Marca cumple 121 Aniversario de su creación Política Lumbrera San Lorencina* C. N. M. S. L. Marca, Perú.
- FERRER, J. (1997). *Historia del Colegio San Lorenzo de Marca*. Chavín actual. II etapa. Año XLIII IV Trimestre. Lima, Perú.
- FERRER, J. (2001). Jara Puclla. *SHANCUR* N° 15, octubre 2001. Lima, Perú.
- FORD, Richard (1978). *Ethnobotany: Historical Diversity and Synthesis*. IN. The Nature and Status of Ethnobotany. R. I. Ford Editor, Museum of Anthropology, University of Michigan. 67:33-49. Ann. Arbor. Michigan.
- GAMARRA, P. Y LUNA, N. (1997). *Una experiencia de Práctica Pre-Profesional Docente en la Comunidad del Distrito de Marca- Recuay, Áncash*. Monografía para optar el Grado de Bachiller en Ciencias de la Educación UNE.
- GAMARRA, P. y GÓMEZ G. (1992). *Estudio Etnobotánico y físico del "Wipi"*. Resúmenes del V Congreso Nacional de Botánica y I Simposium de la Flora Peruana. Chiclayo, Perú.
- GAMARRA, P. (2003). *La etnobotánica como sistema de conocimientos. Rímaq*. Año X, N° 2 - Áncash. La Cantuta, Perú: CEMED-UNE.
- GAMARRA, P. (2003). *Árboles Nativos de Importancia Económica del Distrito de Marca, Recuay – Áncash*. Lima, Perú: CEMED-UNE.
- GAMARRA, P. (2007). *Breve historia de Marca*. MARCA, Año I, N° 1. Revista de la Municipalidad distrital de Marca. Lima. Perú.

- GAMARRA, P. (2008). *Los testamentos de Judas en el distrito de Marca*. AEPa, Año I, N° 1. Revista de la Asociación de Escritores y Poetas de Áncash. Lima. Perú.
- GAMARRA, P. (2008). *Cantares del Distrito de Marca, Recuay – Áncash*. La Cantuta, Perú: Editorial de la UNE.
- GARCÍA, R. (1992). *Pequeño Larousse Ilustrado*. México: Ediciones LAROUSSE.
- GARCILASO, Inca. (1953). *Comentarios Reales de los Incas*. Pueblo México: Tomo I y II. Edic. José M. Cajilca.
- GOLTE, J. (2003). *La Construcción de la Naturaleza en el Mundo Prehispánico Andino, Construcción en el Mundo Colonial y en la Época Moderna*. Congreso ICA 51. Santiago de Chile. Chile.
- GOLTE, J. (2004). *Un universo oculto*. Lima, Perú: UNMSM.
- GÓMEZ, J. (1966). *Notas sobre la Vegetación del Valle de Marca*. Lima, Perú: Biota, Vol. VI N° 47.
- GONZÁLEZ, F. (1992). *Huaraz. Visión Histórica*. Huaraz, Perú: Ediciones SAFARI,
- GONZÁLEZ, S. (1998). *Las especies del Género Jaltomata Schlecht (SOLANACEA: SOLANEAE) del Norte del Perú*. Lima, Perú: Tesis para optar el Grado Académico de Magíster en Botánica Tropical Mención: Taxonomía y Sistemática Evolutiva. Facultad de Ciencias Biológicas. U.N.M.S.M.

- HERNÁNDEZ – XOLOCOTZI (1979). *Concepto de Etnobotánica*. Etnobotánica: Tres puntos de vista. México: Instituto de Investigación sobre recursos Bióticos A.C.
- HORKHEIMER, H. (1973). *Alimentación y obtención de alimentos en el Perú Pre-Colombino*. Lima, Perú: Dirección Universitaria de Publicación y Biblioteca de la UNMSM.
- HURTADO, C. y BALBÍN, B. (1986). *Domesticación de Nuevas Plantas Herbáceas para Integrarlos a la Alimentación Latinoamericana*. Lima, Perú: Edit. Universitaria San Martín de Porres.
- JONES, Volney H. (1941). *The Nature and Status of Ethnobotany*. Chron. Bot. VI, 10.
- LEÓN, J. (1999). *Estudio Etnobotánico del Distrito de Huasahuasi, Tarma, Junín*. Tesis para optar el grado Académico de Magíster en Botánica Tropical Mención: Etnobotánica. Lima, Perú: Facultad de Ciencias Biológicas UNMSM.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA E INFORMÁTICA (1994) Ancash. Compendio Estadístico 1993 – 1994. Lima, Perú: Autor.
- INSTITUTO GEOGRÁFICO MILITAR (1989). *Atlas del Perú*. Lima, Perú: Autor.
- MACBRIDE, J. F. (1936-1954). *Flora del Perú*. Chicago: Publ. Field Museum Natural History. Bot. Ser.
- MALDONADO, M. Et. Al. (1979). *La Etnobotánica: Tres puntos de vista y una perspectiva*. A. C. Xallapa, México: Instituto de Investigación sobre recursos Bióticos.

- MARTÍNEZ, M. (1994). *Estado Actual de las Investigaciones Etnobotánicas en México*. México: Boletín de la Soc. Bot.
- MENDOZA, A. (2000). Propuesta para el Desarrollo Agrario y Rural del Departamento de Áncash. *Revista Prensa Ancashina*. Año XX N° 103. Lima, Perú.
- MILLA, C. (1984). *Génesis de la Cultura Andina*. Lima, Perú: Colegio de Arquitectos.
- MILLA, C. (2005). *Cultura e identidad en los países andinos. Nosotros*, revista de ideas y propuestas para la acción política. N° 6. Lima, Perú.
- MINISTERIO DE EDUCACIÓN (1967). Dirección de Educación Regional de Ancash. Diagnóstico Situacional del Núcleo Educativo Comunal N° 20/84. Marca. Recuay, Áncash: Autor.
- MINISTERIO DE EDUCACIÓN (1967). Diagnóstico Situacional. NEC – 20/84. Marca. Recuay, Áncash: Autor.
- NAPURÍ, A. (2001). *Recuperación de las Tecnologías Agrícolas Autóctonas para mejorar la Enseñanza Agropecuaria*. Lima, Perú: Escuela de Postgrado de la UNE. Tesis para optar el Grado Académico de Magíster en Ciencias de la Educación. Mención Didáctica Universitaria.
- NARANJO, P. (1988). Schultes Ecólogo y Etnobotánico. *Revista de la Academia Colombiana de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales*. Vol. XVI N° 63.
- NUEVA ALBORADA (1985). Órgano Informativo de la Asociación de Ex Alumnos del Colegio Nacional San Lorenzo de Marca. Año I N° 1. Lima, Perú: Autor.

- OFICINA NACIONAL DE RECURSOS NATURALES (1976). *Mapa Ecológico del Perú*. Zonas de vida. Lima, Perú: Autor.
- HUAMÁN POMA. F. (1956). *La Nueva Crónica y Buen Gobierno (época Pre Hispánica)* Lima, Perú: Edit. Cultura.
- POWERS, S. (1875). *Aboriginal Botany*. Proc. Calif. Acad. Sci. 5:373-379.
- REINA, M. y otros (1989). *Áncash. Historia y cultura*. Lima, Perú: CONCYTEC.
- REQUENA, S. (2002). *San Pedro de Tapacocha – Mito, Realidad y Folclor*. Huaraz, Perú: Ediciones Cultura Andina.
- SANABRIA, O. (1991). *El papel de la etnobotánica en la educación indígena; una experiencia metodológica participativa*. Popayán, Colombia: Universidad del Cauca. Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Herbario QCA.
- SÁNCHEZ, I. y TAPIA, M. (1992). *Estudio Agrobotánico de los Huertos familiares en Cajamarca*. Cajamarca. Perú: UNC.
- SANTISTEBAN, O. (1969). *El Ayllu y la Tierra en el Antiguo Perú*. Lima, Perú: Mesa redonda de ciencias prehistóricas y antropológicas (Publicaciones del Instituto Riva Agüero, 58A) Pontificia Universidad Católica del Perú.
- SENDEROS DEL NEC 20/84 Vocero Cultural, Pedagógico e Informativo del Núcleo Educativo Comunal N° 20-84 de Marca. Recuay, Áncash: Autor.
- SHÁNCUR (1977). Órgano Oficial del Centro Representativo Marca. Año IV, N° 4. Lima, Perú: Autor.

- SHÁNCUR (2001). Órgano Oficial del Centro Representativo Marca. Año XXXI, N° 15. Lima, Perú: Editorial de la UNE.
- SORIANO, A. (1971). Marca. *Sháncur* publicación Oficial del Centro Representativo Marca. Año II, N° 2, marzo. Lima, Perú.
- SOUKUP, J. (1986). *Vocabulario de los nombres vulgares de la Flora Peruana y Catálogo de los géneros*. Lima, Perú: E. Edit. Salesiana.
- TILLET, S. (1995). *Guía introductoria de Etnobotánica*. Venezuela: Universidad Central de Venezuela.
- TOLEDO, (1992). Declaración de Belén (1988). *Etnoecología*. Volumen 1. N° 1. México: Universidad Autónoma de México.
- TOURNON, J., G. SERRANO, U., REÁTEGUI & ALBÁN J. (1986). Plantas y árboles medicinales de los Conibos del Alto Ucayali. Concepciones nativas y botánicas. *Revista Forestal*. 13:107-130. Lima. Perú.
- TOVAR, D. (1992). Líquenes del Género *Leptogium* Fijadores del Nitrógeno Atmosférico. *Rímaq*. Año II. N° 2. La Molina, Perú: Escuela de Postgrado de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle.
- TOVAR, O. (1990). *Tipos de Vegetación, Diversidad Florística y Estado de Conservación de la Cuenca del Mantaro*. La Molina, Perú: Centro de Datos para la conservación Universidad Nacional Agraria.
- TURNER, V. (1980). *Diccionario Enciclopédico de la Ciencias Sociales*. Vol. 7.
- VALDIZÁN, H. Y MALDONADO, A. (1988). *La Medicina Popular Peruana*. Consejo Indio de Sudamérica. Lima: Imp. Torres A.

- VEGA, J. (1961). Adivinanzas - Una Muestra del Rico Folklor de Marca. *Revista de Educación*. Órgano de la Dirección de Primaria Año VII. N° 7. Lima, Perú.
- VIVANCO, A. (1988). *Cien temas del Folklore Peruano*. Lima, Perú: Edit. "San Marcos".
- VILCAPOMA, G. (1988). *Estudio Taxonómico de las SOLANACEAE de la Provincia de Lima*. Tesis para optar el Grado Académico de Doctor en Ciencias Biológicas. UNMSM.
- VÍRHUEZ. R. (2007). Marca es una fiesta. *Marca*, revista de la Municipalidad distrial de Marca. Lima, Perú.
- WEBERBAUER, A. (1945). *El mundo vegetal de los Andes Peruanos*. Universidad Nacional Agraria. La Molina, Lima, Perú: Estación Experimental.

Página Web:

- ESCOBAR G. *Introducción al Paradigma de la Etnobiología*. Universidad del Valle:
http://www.naya.org.ar/congreso2002/ponencias/german_escobar_beron.htm
- MILTON, K. (1997). *Ecologías: antropología, cultura y entorno*, a Revista Internacional de Ciencias Sociales, 154:
www2.ub.edu/facgh/dades/assig/2006/p310016.htm
- Red Agroforestal Nacional (RAN), (2008):
http://www.agroforesteria.cl/menu/quees_agroforesteria/que_es.htm

ANEXOS

ANEXO Nº 1**TABLA Nº 11****PRINCIPALES INSTRUMENTOS DE LABRANZA EN EL DISTRITO DE MARCA**

INSTRUMENTO	ORIGEN	MATERIAL	USOS
Adobera	Occidental	Madera	Molde para preparar adobes.
Afiladora	Andino	Piedra	Piedra para afilar instrumentos punzo cortantes.
Aro	Occidental	Metal con mango de madera	Para hornear los panes.
Atarraya	Andino	Fibra vegetal y madera	Red para pescar "pejerrey" y "trucha"
Azuela	Occidental	Metal con mango de madera	Para labrar la madera.
Balzon	Occidental	Cuero	Correa para sujetar el timón del arado al yugo.
Barreta	Occidental	Metal	Para roturar terrenos y como palanca para mover piedras.
Carretilla	Occidental	Metal	Para trasladar arena, tierra, piedras, etc.
Chicote	Andino	Cuero, fibra vegetal y madera	Para arrear animales y ahuyentar los pájaros y animales feroces.
Cinzel	Occidental	Metal	Para labrar piedra y rajar maderas de "eucalipto" para leña.
Clavija	Occidental	Madera	Es una pieza del arado de tiro que se coloca en el timón.
Comba	Occidental	Metal con mango de madera	Para romper piedras.
Cuchillo	Occidental	Metal	Para hacer cortes.
Culupera	Occidental	Fibra vegetal	Para sujetar la carga sobre el lomo de las acémilas.
Cuyunta	Occidental	Cuero	Para sujetar el yugo sobre la cabeza del buey.
Estaca	Occidental	Madera	Para sujetar la soga cuando se amarra al animal.
Garrote	Andino	Madera	Para golpear "arvejas", "habas", "tauri" y otras cosechas
Hacha	Occidental	Metal con mango de madera	Para rajar la leña.
Hoz	Occidental	Metal con mango de madera	Para cortar pasto y cegar los cereales.
Kalla	Andino	Madera	Para sujetar el algodón y la lana en el proceso del hilado.
Gallina	Andino	"Carrizo"	Para sujetar la madeja durante la actividad del tejido a telar.
Kallua	Andino	Madera	Es pieza del telar de cintura.
Kitsa	Andino	Madera	Para coger frutas y las latas en el horno.
Lampa	Andino – Occidental	Metal con mango de madera	Para aporcar, regar y remover la tierra.

Lanzadera	Andino	Madera	Para sujetar la madeja en el telar de madera.
Lima	Occidental	Metal con mango de madera	Instrumento de acero con estrías para afilar instrumentos punzo cortantes.
Maré	Andino	Piedra	Para moler cereales y otros alimentos.
Martillo	Occidental	Metal con mango de madera	Para golpear clavos y otros objetos.
Mazo	Andino	Madera	Para golpear madera o ropa durante el lavado.
Molde	Occidental	Fibra vegetal	Molde para preparar el queso.
Muchca	Andino	Piedra	Como mortero para moler “ají”, “ajos” y otros condimentos.
Horqueta	Occidental	Madera	Para recoger la paja del “trigo” y otros cereales durante la cosecha.
Pala	Occidental	Madera	Para hornear el pan y ventear el “trigo”.
Pico	Occidental	Metal con mango de madera	Para roturar el terreno, voltear terrones.
Píruru (Rueca)	Andino	Piedra	Rueca para dar peso al huso durante el proceso del hilado a mano.
Pucana (Soplador)	Andino	Carrizo	Para soplar la candela.
Qarawancu	Occidental	Cuero	Para amarrar la reja del arado de tiro.
Racua (Racuana)	Andino	Metal con mango de madera	Para cosechar la “papa” y otros tubérculos andinos
Reja	Occidental	Metal	Es pieza indispensable del arado de tiro.
Romanilla	Occidental	Metal	Para pesar granos y otros alimentos durante el comercio.
Serrucho	Occidental	Metal con mango de madera	Para cortar la madera
Shuntu	Andino	De madera y del escape de la “cañabraba”	Es el huso para hilar la lana y el algodón.
Sillón o apero	Occidental	Madera	Como soporte de la carga de las acémilas
Telar de cintura	Andino	Madera	Para tejer alforjas, talegas, cinchas y fajas.
Telar de pedal	Occidental	Madera	Para tejer frazadas, bayetas y ponchos.
Ticlla	Andino	Madera	Es la trampa para matar al “zorro” y “perros”, que comen choclos tiernos.
Tijeras	Occidental	Metal	Para hacer cortes de telas y cortar la lana de las ovejas
Tipina	Andino	Madera	Para despancar el “maíz”, durante la cosecha.
Tuné	Andino	Piedra	Es el moedor que danza sobre el batán.
Waraca	Andino	Fibra vegetal	Para lanzar la piedra sobre los pájaros y otros animales que se quiere espantar.
Wipi	Andino	Madera	Para pesar “algodón”, “lana” y “madejas”.
Yugo	Occidental	Madera y accesorios de cuero.	Pieza complementaria del arado de tiro.

ANEXO Nº 2

TABLA Nº 12

LISTA DE LAS ESPECIES VEGETALES EN ORDEN ALFABÉTICO DE SUS NOMBRES VERNACULARES Y/O VULGARES QUE SE CONOCEN EN EL DISTRITO DE MARCA

ESPECIE			FAMILIA
NOMBRE VULGAR	NOMBRE LATINO		
1	"Aceiti qora"	<i>Ricinus communis</i> L.	EUPHORBIACEAE
2	"Achira"	<i>Canna indica</i> L.	CANNACEAE
3	"Achoqcha"	<i>Sechium edule</i> Swartz	CUCURBITACEAE
4	"Achote"	<i>Bixa orellana</i> L.	BIXACEAE
5	"Ajenco"	<i>Artemisia absinthium</i> L.	ASTERACEAE
6	"Alaq siki", "cholqu"	<i>Oxalis martiana</i> D.C.	OXALIDACEAE
7	"Alfalfa"	<i>Medicago sativa</i> L.	FABACEAE
8	"Alfalfa cimarrón"	<i>Melilotus indica</i> (L.) All.	FABACEAE
9	"Alfiler"	<i>Erodium malacoides</i> .	GERANIACEAE
10	"Alhelí"	<i>Matthiola incana</i> R. Br.	BRASSICACEAE
11	"Aliso"	<i>Alnus acuminata</i> H.B.K. subsp. <i>acuminata</i>	BETULACEAE
12	"Alonso qora"	<i>Acanthoxanthium spinosum</i> (L.) Fourreau	ASTERACEAE
13	"Allqupa jitqam"	<i>Amaranthus spinosus</i> L.	AMARANTHACEAE
14	"Allqupa qallún"	<i>Gamochaeta spicata</i> (Lam.) Cabr.	ASTERACEAE
15	"Alverjilla"	<i>Lathyrus longipes</i> Phil.	FABACEAE
16	"Amancay"	<i>Chlidanthus fragrans</i> Herbert	AMARYLLIDACEAE
17	"Anchi muña"	<i>Satureja sericea</i> (Presl.) Briq.	LAMIACEAE
18	"Anqosh"	<i>Senecio canescens</i> (H. & B.) Cuatr.	ASTERACEAE
19	"Ancuya"	<i>Sida rhombifolia</i> L.	MALVACEAE
20	"Anwaraté"	<i>Mentzelia cordifolia</i> Dombey	LOASACEAE
21	"Arash muña"	<i>Minthostachys setosa</i> (Briq.) Ep.	LAMIACEAE
22	"Arveja"	<i>Pisum sativum</i> L.	FABACEAE
23	"Arveja chata"	<i>Lathyrus sp.</i>	FABACEAE
24	"Arracacha", "ráqacha"	<i>Arracacia xanthorrhiza</i> Bancroft	APIACEAE
25	"Asiaq qora"	<i>Lycopersicon hirsutum</i> Humboldt & Bonpland	SOLANACEAE
26	"Atoqash"	<i>Senecio condimentarius</i> Cabr.	ASTERACEAE
27	"Atoqpa papan"	<i>Solanum acaule</i> Bitter	SOLANACEAE
28	"Atoqpa ullushnin"	<i>Ullucus tuberosus</i> Caldas subsp. <i>aborigineus</i> (Broecher) Sperling	BASELLACEAE
29	"Atoqpa oqan"	<i>Oxalis corniculata</i> L.	OXALIDACEAE
30	"Ave del paraíso"	<i>Strelitzia reginae</i> Banks	MUSACEAE

31	"Ayapa tullún"	<i>Everniopsis trulla</i> (Ach.) Nyl.	USNEACEAE
32	"Azucena Azul"	<i>Agapanthus umbellatus</i> L. Hy.	LILIACEAE
33	"Azucena"	<i>Lilium candidum</i> L.	LILIACEAE
34	"Balliga"	<i>Lolium temulentum</i> L. Form. arvense (withering) Junge	POACEAE
35	"Betarraga"	<i>Beta vulgaris</i> L.	CHENOPODIACEAE
36	"Berro amarillo"	<i>Mimulus glabratus</i> H.B.K	SCROPHULARIACEAE
37	"Berros"	<i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i> (L) Hayek	BRASSICACEAE
38	"Borrajás"	<i>Borago officinalis</i> L.	BORAGINACEAE
39	"Cadillo"	<i>Tríbulus terrestris</i> L.	ZYGOPHYLLACEAE
40	"Calabaza"	<i>Cucurbita ficifolia</i> Bouché	CUCURBITACEAE
41	"Camote"	<i>Ipomoea batatas</i> (L) Lam.	CONVOLVULACEAE
42	"Canchalagua"	<i>Schkuhria pinnata</i> (Lam.) Kuntze	ASTERACEAE
43	"Caña de azúcar"	<i>Saccharum officinarum</i> L.	POACEAE
44	"Capuchina"	<i>Tropaeolum majus</i> L.	ORNAMENTAL
45	"Capuchina"	<i>Tropaeolum ninus</i> L.	ORNAMENTAL
46	"Capulí"	<i>Physalis peruviana</i> L.	SOLANACEAE
47	"Capulí"	<i>Prunus serotina</i> subsp. serotina	ROSACEAE
48	"Cardón"	<i>Dipsacus fullonum</i> (L.) ssp. sativus (L) Thell	DIPSACACEAE
49	"Cardosanto"	<i>Argemone mexicana</i> L.	PAPAVERACEAE
50	"Cartucho"	<i>Zantedeschia aethiopica</i> (L.) Spreng.	ARACEAE
51	"Carricillo"	<i>Phragmites australis</i> (cav.) Trinius ex Steudel	POACEAE
52	"Cashaqaña"	<i>Sonchus oleraceus</i> L.	POACEAE
53	"Cashua", "paico"	<i>Chenopodium ambrosioides</i> L. subsp. <i>Ambrosioides</i> (Schrader) Allen	CHENOPODIACEAE
54	"aygua"	<i>Cyclanthera pedatae</i> (L.) Schrader	CUCURBITACEAE
55	"caygua silvestre"	<i>Cyclanthera</i> sp	CUCURBITACEAE
56	"Cebada"	<i>Hordeum vulgare</i> L.	POACEAE
57	"Cebolla"	<i>Allium cepa</i> L.	LILIACEAE
58	"Cebolla china"	<i>Allium fistulosum</i> .	LILIACEAE
59	"Cedrón"	<i>Aloysia triphylla</i> (L' Héritier) Britton	VERBENACEAE
60	"Centilla"	<i>Ranunculus praemorsus</i> H.B.K.	RANUNCULACEAE
61	"Ciprés"	<i>Cupressus sempervirens</i> L.	CUPRESSACEAE
62	"Clavel"	<i>Dianthus caryophyllus</i> L.	CARYOPHYLLACEAE
63	"Clavelina"	<i>Dianthus chinensis</i> L.	CARYOPHYLLACEAE
64	"Col", "coles"	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i>	BRASSICACEAE
65	"Coliflor"	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrys</i>	BRASSICACEAE
66	"Condorwero"	<i>Begonia octopetala</i> L'Herit	BEGONIACEAE
67	"Congona"	<i>Peperomia galioides</i> H.B.K.	PIPERACEAE

68	"Contrayerba"	<i>Perezia pinnatifida</i> Lag.	ASTERACEAE
69	"Corpus"	<i>Onoseris albicans</i> Less.	ASTERACEAE
70	Corpus"	<i>Bomarea dulcis</i> Hooker Herbert	LILIACEAE
71	"Corpus weta"	<i>Bomarea ovata</i> (Cav.) Mirb.	LILIACEAE
72	"Cresta de gallo"	<i>Celosia argentea</i> L.	AMARANTHACEAE
73	"Crisantemo"	<i>Dendranthema morifolium</i> (Ramat.) Tzvel.	ASTERACEAE
74	"Cuca qora"	<i>Trixis paradoxa</i> Cass.	ASTERACEAE
75	"Culantrillo"	<i>Conium maculatum</i> L.	APIACEAE
76	"Culantrillo del pozo", "yacu palma"	<i>Adiantum capillus Veneris</i>	ADIANTACEAE
77	"Culantro"	<i>Coriandrum sativum</i> L.	APIACEAE
78	"Culén"	<i>Othobium pubescens</i> (Poiret.) Grimes.	FABACEAE
79	"Cullash"	<i>Schinus molle</i> L.	ANACARDICEAE
80	"Cunya"	<i>Baccharis odorata</i> H.B.K.	ASTERACEAE
81	"Cuypa"	<i>Amaranthus caudatus</i> L.	AMARANTHACEAE
82	"Chachacoma"	<i>Escallonia myrtilloides</i> Lf.	SAXIFRAGACEAE
83	"Chachacoma"	<i>Escallonia resinosa</i> (R. & P). Persoon	GROSSULARIACEAE
84	"Chamico"	<i>Datura stramonium</i> L.	SOLANACEAE
85	"Champa", "cabuya"	<i>Furcraea occidentalis</i> Trel.	AMARYLLIDACEAE
86	"Charpa"	<i>Chionopappus benthanii</i> S.F. Black	ASTERACEAE
87	"Chchahue – chchahue"	<i>Paranephelius uniflorus</i> Poepp. & Endl.	ASTERACEAE
88	"China Wanarpo"	<i>Cnidoscolus peruvianus</i> (M.Arg) Macb.	EUPHORBIACEAE
89	"Chinchimalli"	<i>Hypericum thessifolium</i> H.B.K.	CLUSIACEAE
90	"Chirimoya"	<i>Annona cherimolia</i> Miller	ANNONACEAE
91	"Choloque"	<i>Sapindus saponaria</i> L.	SAPINDACEAE
92	"Chuchu qora"	<i>Rumex crispus</i> L.	POLYGONACEAE
93	"Chullwé"	<i>Llagunoa nitida</i> R. & P.	SAPINDACEAE
94	"Dalia"	<i>Dahlia pinnata</i> Cav.	ASTERACEAE
95	"Dogo"	<i>Antirrhinum majus</i> L.	SCROPHULLARIACEAE
96	"Escorzonera"	<i>Perezia multiflora</i> (H. & B.)	ASTERACEAE
97	"Estrella"	<i>Randia obovata</i> R.& P.	RUBIACEAE
98	"Eucalipto"	<i>Eucalyptus globulus</i> Labill.	MYRTACEAE
99	"Floripondio"	<i>Brugmansia arborea</i> (L.) Lag.	SOLANACEAE
100	"Frejol castilla"	<i>Vigna unguiculata</i> (L) Walp	FABACEAE
101	"Frejolillo"	<i>Vigna luteola</i> (Jacq) Benth	FABACEAE
102	"Frutilla"	<i>Fragaria indica</i> And.	ROSACEAE
103	"Garbanzo"	<i>Astragalus garbancillo</i> Cav.	FABACEAE
104	"Geranio"	<i>Pelargonium hortorum</i> L.H.Bailey	GERANIACEAE

105	"Gladiolo"	<i>Gladiolus dalenii</i> Giel	IRIDACEAE
106	"Gramalote"	<i>Brachiaria mutica</i> (Forsk. Stapf.)	POACEAE
107	"Granadilla"	<i>Passiflora ligularis</i> A.L. Jussieu	PASSIFLORACEAE
108	"Guayaba"	<i>Psidium guajava</i> L.	MYRTACEAE
109	"Habas"	<i>Vicia faba</i> L.	FABACEAE
110	"Hierba buena"	<i>Mentha viridis</i> L.	LAMIACEAE
111	"Hierba del gallinazo"	<i>Chenopodium murale</i> L.	CHENOPODIACEAE
112	"Hierba luisa"	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC) Stapf.	POACEAE
113	"Hierba Santa"	<i>Cestrum auriculatum</i> L'Herit.	SOLANACEAE
114	"Hinojo"	<i>Foeniculum vulgare</i> Will.	APIACEAE
115	"Huacatay"	<i>Tagetes minuta</i> L.	ASTERACEAE
116	"Ichu"	<i>Stipa ichu</i> (R. & P.) Kunth.	POACEAE
117	"Incapa poroqshan"	<i>Passiflora incana</i>	PASIFLORACEAE
118	"Jabonillo"	<i>Cucumis dipsaceus</i> Ehrenb	CUCURBITACEAE
119	"Jaca wanutseq"	<i>Galium corymbosum</i> R. & P.	RUBIACEAE
120	"jallqa física"	<i>Baccharis salicifolia</i> (R. & P.) Persoon	ASTERACEAE
121	"Jampi Chuchuqora"	<i>Rumex patientia</i> L.	POLYGONACEAE
122	"Jara qewa"	<i>Paspalum paspalidium</i> H.B.K.	POACEAE
123	"Jara", "maíz"	<i>Zea mays</i> L.	POACEAE
124	"Jirca llacón"	<i>Smallanthus parviceps</i> (S.F. Blake)	ASTERACEAE
125	"Jitqa"	<i>Amaranthus hybridus</i> L.	AMARANTHACEAE
126	"Jupépa tucrún"	<i>Senecio ferreyrae</i> Cabrera	ASTERACEAE
127	"Kikuyo"	<i>Pennisetum clandestinum</i> Hochst.	POACEAE
128	"Kisuar"	<i>Buddleja incana</i> R. & P.	LOGANIACEAE
129	"Lana vegetal"	<i>Espostoa lanata</i> (H.B.K.) Briton & Rose	CACTACEAE
130	"Laqtsu"	<i>Munnozia lyrata</i> (A. Gray) H. Robinson	ASTERACEAE
131	"Lataq-piñuash"	<i>Aspilia silphioides</i> B. & H.	ASTERACEAE
132	"Lechuga"	<i>Lactuca sativa</i> L.	ASTERACEAE
133	"Lechuga de agua"	<i>Monostroma</i> sp.	MONOSTROMATACEAE
134	"Limón"	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm	RUTACEAE
135	"Linasa"	<i>Linum usitatissimum</i> L.	LINACEAE
136	"Lirio"	<i>Iris florentina</i> L.	IRIDACEAE
137	"Lirio"	<i>Iris germanica</i> L.	IRIDACEAE
138	"Lucma"	<i>Pouteria lucuma</i> (R. & P.) O. Ktze	SAPOTACEAE
139	"Lucmash"	<i>Prunus rigida</i> Koehne	ROSACEAE
140	"Llacón"	<i>Smallanthus sonchifolius</i> (Poepp. & Endl.) H. Robinson	ASTERACEAE
141	"Llantén"	<i>Plantago major</i> L.	PLANTAGINACEAE

142	"Llantén macho"	<i>Plantago lanceolata</i> L.	PLANTAGINACEAE
143	"Llima llima"	<i>Gentianella bicolor</i> (Weddell) J. Pringle	GENTIANACEAE
144	"Llinlli llinlli"	<i>Echeveria excelsa</i> (Diels.) Berger	CRASSULACEAE
145	"Llumlla"	<i>Mutisia acuminata</i> R&P. var. <i>acuminata</i> Cabr.	ASTERACEAE
146	"Lluvia"	<i>Gypsophyla paniculada</i> L.	CARYOPHYLLACEAE
147	"Mani"	<i>Arachis hypogaea</i> L.	FABACEAE
148	"Manzanilla"	<i>Matricaria recutita</i> L.	ASTERACEAE
149	"Manzano"	<i>Malus communis</i> D.C.	ROSACEAE
150	"Maravilla"	<i>Lathyrus odoratus</i> L.	FABACEAE
151	"Marco"	<i>Ambrosia peruviana</i> Willd.	ASTERACEAE
152	"Margarita blanca"	<i>Polianthes tuberosa</i> L.	AGAVACEAE
153	"Mashua"	<i>Tropaeolum tuberosum</i> R. & P.	TROPAEOLACEAE
154	"Mati"	<i>Lagenaria siceraria</i> (Mol.) Standley	CUCURBITACEAE
155	"Melocotón"	<i>Prunus persica</i> L.	ROSACEAE
156	"Melón"	<i>Cucumis sativus</i> L.	CUCURBITACEAE
157	"Membrillo"	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	ROSACEAE
158	"Menta"	<i>Menta piperita</i> L.	LAMIACEAE
159	"Milla milla"	<i>Bomarea bracteola</i> (R. & P.) Baker	ALSTROEMERIACEAE
160	"Mishué"	<i>Lochroma peruviana</i> (Dunal) Macb.	SOLANACEAE
161	"Mitoqlo"	<i>Echinopsis pachanoi</i> (Britton & Rose) Friedrich & G. Rowley.	CACTACEAE
162	"Morada weqra"	<i>Tillandsia complanata</i> Benth var <i>complanata</i>	BROMELIACEAE
163	"Muchi"	<i>Monnina salicifolia</i> R. & P.	POLYGALACEAE
164	"Mucti"	<i>Hesperomeles cuneata</i> Lindl.	ROSACEAE
165	"Mula Shiñua"	<i>Urtica magellanica</i> Poir	URTICACEAE
166	"Mullaca"	<i>Malesherbia ardens</i> Macr.	MALESHERBIACEAE
167	"Nacnac"	<i>Marrubium vulgare</i> L.	LAMIACEAE
168	"Naranja"	<i>Citrus sinensis</i> Osbeck.	RUTACEAE
169	"Nardo"	<i>Amaryllis miniatum</i> (R. & P.) Herb	AMARYLLIDACEAE
170	"Nogal"	<i>Juglans neotropica</i> Diels	JUGLANDACEAE
171	"Ñaqtsa weta"	<i>Pitcairnia pungens</i> H.B.K.	BROMELIACEAE
172	"Olluco"	<i>Ullucus tuberosus</i> Caldas	BASELLACEAE
173	"Oqa", "Oca"	<i>Oxalis tuberosa</i> Molina	OXALIDACEAE
174	"Oqsha"	<i>Festuca dolichophylla</i> Presl.	POACEAE
175	"Oqsha"	<i>Poa annua</i> L.	POACEAE
176	"Orégano"	<i>Origanum vulgare</i> L.	LAMIACEAE
177	"Orqo Wanarpo"	<i>Jatropha macrantha</i> M. Arg.	EUPHORBIACEAE
178	"Pacay"	<i>Inga feuillei</i> D.C.	FABACEAE

179	"Paco yuyo"	<i>Galinsoga parviflora</i> Cav.	ASTERACEAE
180	"Pajonal"	<i>Vulpia myorus</i> (L.) C. Gmelin	POACEAE
181	"Pallar"	<i>Phaseolus lunatus</i> L. var. <i>lunatus</i>	FABACEAE
182	"Papa"	<i>Solanum tuberosum</i> L. ssp. <i>andigena</i> (Juzepezuk. & Bucasov) Hawkes	SOLANACEAE
183	"Paraíso"	<i>Verbena fasciculata</i> Benth.	VERBENACEAE
184	"Pashuro"	<i>Erythrina edulis</i> Triana ex M. Micheli	FABACEAE
185	"Pati"	<i>Ficus rimacana</i> C.C. Berg.	MORACEAE
186	"Patsa weta"	<i>Paranephelius ovatus</i> Weddell	ASTERACEAE
187	"Paucash"	<i>Cervantesia tomentosa</i> R. & P.	SANTALACEAE
188	"Pepino"	<i>Solanum muricatum</i> Ait.	SOLANACEAE
189	"Pimienta"	<i>Piper nigrum</i> L.	PIPERACEAE
190	"Pino"	<i>Pinus insignis</i> Dougl.	PINACEAE
191	"Pinco pinco"	<i>Ephedra americana</i> Humb & Bonpl	EPHEDRACEAE
192	"Pique"	<i>Margyricarpus pinnatus</i> (Lam.) Kuntze	ROSACEAE
193	"Piñuash"	<i>Viguiera procumbens</i> (Person) S.F. Blake	ASTERACEAE
194	"Pishqupa chakín"	<i>Galium corymbosum</i> R. & P.	RUBIACEAE
195	"Pishqupa chakín"	<i>Galium hypocarpicum</i> (L.) Endlicher ex Grisebach	RUBIACEAE
196	"Pishqupa weta"	<i>Vicia andicola</i> H.B.K.	FABACEAE
197	"Pitswa", "heliotropo"	<i>Heliotropium arborescens</i> L.	BORAGINACEAE
198	"Plátano"	<i>Musa paradisiaca</i> L.	MUSACEAE
199	"Puño puño"	<i>Werneria nubigena</i> H.B.K.	ASTERACEAE
200	"Poroqsha"	<i>Passiflora tripartita</i> (A.L. Juss.) Poiret var. <i>mollissima</i> (H.B.K.) Holm-Nielsen Jorgensen	PASSIFLORACEAE
201	"Potoqsha"	<i>Calceolaria deflexa</i> Vel aff.	SCROPHULARIACEAE
202	"Potoqsha"	<i>Calceolaria lobata</i> Cav.	SCROPHULARIACEAE
203	"Potoqsha"	<i>Paradilia triandra</i> (DC.) G. Don	SCROPHULARIACEAE
204	"Pucashiñua"	<i>Cajophora cirsiifolia</i> Presl.	LOASACEAE
205	"Puca utsu", "ají panca"	<i>Capsicum annum</i> L.	SOLANACEAE
206	"Puchpus"	<i>Malva parviflora</i> L.	MALVACEAE
207	"Pullu pullu"	<i>Stenomesson</i> sp.	AMARYLLIDACEAE
208	"Pumapa chupán"	<i>Muehlenbeckia tamnifolia</i> (H.B.K.) Meiss	POLYGONACEAE
209	"Pupa"	<i>Psittacanthus amplexifolius</i> (V.T.) Engler	LORANTHACEAE
210	"Pushpu"	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	FABACEAE
211	"Qachi"	<i>Festuca inarticulata</i> Pilger	POACEAE
212	"Qalapacho"	<i>Myrcianthes quinqueloba</i> (Mc. Vaugh) Mc. Vaugh	MYRTACEAE
213	"Qalta"	<i>Opuntia subulata</i> (Muehlenpf.) Backeb.	CACTACEAE
214	"Qantu"	<i>Cantua buxifolia</i> Juss.	POLEMONIACEAE

215	"Qapiaq ruki"	<i>Cestrum auriculatum</i> L'Héritier	SOLANACEAE
216	"Qapush"	<i>Calandrinia acaulis</i> H.B.K.	PORTULACACEAE
217	"Qaqapa pupun"	<i>Umbilicaria cylíndrica</i> (L.) Del. ex Duby.	UMBILICARIACEAE
218	"Qaqapa shapran"	<i>Lecanora esculenta</i> L.	LEGANORACEAE
219	"Qaqapa shapran"	<i>Cladonia</i> sp.	CLADONIACEAE
220	"Qaqapa shapran"	<i>Parmelia</i> sp.	PARMELIACEAE
221	"Qaqapa shapran"	<i>Usnea barbata</i>	USNEACEAE
222	"Qara"	<i>Agave americana</i> L.	AGAVACEAE
223	"Qarajancha" ("shíraca")	<i>Rubus robustus</i> Pred.	ROSACEAE
224	"Qaramati"	<i>Jungia paniculata</i> (DC.) A Gray	ASTERACEAE
225	"Qemish"	<i>Vasconcellea candicans</i> (A. Gray) A. DC.	CARICACEAE
226	"Qenwa"	<i>Polylepis incana</i> H.B.K.	ROSACEAE
227	"Qepo"	<i>Pennisetum weberbaueri</i> Mez.	POACEAE
228	"Qeshqi"	<i>Puya roezli</i> C. J. Morren	BROMELIACEAE
229	"Qoto"	<i>Sicyos baderoa</i> Hooker & Arnott	CUCURBITACEAE
230	"Qoyri"	<i>Paramongaia weberbaueri</i> Velarde	AMARYLLIDACEAE
231	"Quinoa"	<i>Chenopodium quinoa</i> Willd	CHENOPODIACEAE
232	"Quinuanya"	<i>Colignonia parviflora</i> Link, Klotesch & Otto	NYCTAGINACEAE
233	"Rábanos"	<i>Brassica rapa</i> Var. <i>campestris</i> L.	BRASSICACEAE
234	"Ramash", "Aliso"	<i>Alnus acuminata</i> H.B.K. subsp. <i>acuminata</i>	BETULACEAE
235	"Ráncar"	<i>Jaltomata weberbaneri</i> (Dam.) Mione	SOLANACEAE
236	"Ráqacha"	<i>Arracacia xanthorrhiza</i> Bancroft	APIACEAE
237	"Raraq"	<i>Cyperus hermaphroditus</i> (Jac.) Standl.	CYPERACEAE
238	"Rárama"	<i>Sambucus peruviana</i> H.B.K.	CAPRIFOLIACEAE
239	"Ráwaq"	<i>Kageneckia lanceolata</i> R. & P.	ROSACEAE
240	"Rayán Castilla"	<i>Myrtus communis</i> L.	MYRTACEAE
241	"Rumi shupllac"	<i>Lycianthes lycioides</i> (L.) Hassl.	SOLANACEAE
242	"Romerillo"	<i>Alonsoa mathewsii</i> Benth	SCHROPHULARIACEAE
243	"Romero"	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	LAMIACEAE
244	"Róqutu", "rocoto"	<i>Capsicum pubescens</i> R. & P.	SOLANACEAE
245	"Rosa"	<i>Rosa centifolia</i> L.	ROSACEAE
246	"Ruda"	<i>Ruta chalepensis</i> Pers.	RUTACEAE
247	"Sábila"	<i>Aloe vera</i> L.	LILIACEAE
248	"Salvia"	<i>Salvia sagittata</i> R. & P.	LAMIACEAE
249	"Sandía"	<i>Citrulus vulgaris</i> Schrad	CUCURBITACEAE
250	"San Juan"	<i>Oenothera rosea</i> Aiton	ONAGRACEAE
251	"Santa Cruz weta"	<i>Stenomesson coccineum</i> (R. & P.) Herb.	AMARYLLIDACEAE

252	"Sapupa millwan"	<i>Cladophora glomerata</i> (L.) Kütz.	CLADOPHORACEAE
253	"Sauce"	<i>Salix chilensis</i> Mol.	SALICACEAE
254	"Seqseq"	<i>Cortaderia rudiusscula</i> Staf	POACEAE
255	"Shanqui"	<i>Acaena torilicarpa</i> Bitt.	ROSACEAE
256	"Shequia"	<i>Ophyosporus peruvianus</i> (Gmelin) King & H. Robinson	ASTERACEAE
257	"Shillcu"	<i>Bidens pilosa</i> L.	ASTERACEAE
258	"Shiñua"	<i>Urtica urens</i> L.	URTICACEAE
259	"Shiñua"	<i>Wigandia urens</i> (R. & P.) HBK	HYDROPHYLLACEAE
260	"Shoqush", "Carricillo"	<i>Phragmites australis</i> (Cav.) Trinus ex Stendel	POACEAE
261	"Shoqush", "Carrizo"	<i>Arundo donax</i> L.	POACEAE
262	"Shuiru"	<i>Cleistocactus fieldianus</i> (B. & R.) D. Hunt.	CACTACEAE
263	"Shupllac"	<i>Jaltomata bicolor</i> (R. & P.) Mione & M. Nee.	SOLANACEAE
264	"Shupllu"	<i>Nostoc</i> sp.	NOSTOCACEAE
265	"Shupru"	<i>Cyclanthera brachybotrys</i> (Poepp. & Endl.)	CUCURBITACEAE
266	"Siempreviva"	<i>Alternanthera porrigens</i> (Jacq.) Kuntze	AMARANTHACEAE
267	"Siete sabios"	<i>Mutisia mathewssi</i> Hook & Arn.	ASTERACEAE
268	"Soqu toro"	<i>Salpichroa glandulosa</i> (Hook) Cogn. Miers.	SOLANACEAE
269	"Tabaco qora"	<i>Nicotiana knightiana</i> Goodspeed.	SOLANACEAE
270	"Tara"	<i>Caesalpinia spinosa</i> (Mol.) Kuntze	FABACEAE
271	"Tarasa"	<i>Tarasa operculata</i> (Cav.) Krap.	MALVACEAE
272	"Taulli taulli"	<i>Lupinus</i> sp.	FABACEAE
273	"Tauri"	<i>Lupinus mutabilis</i> Sweet.	FABACEAE
274	"Taya"	<i>Lupinus</i> sp.	FABACEAE
275	"Tomate de Árbol"	<i>Cyphomandra betaceae</i> (cav.) Send.	SOLANACEAE
276	"Tomate"	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill	SOLANACEAE
277	"Toronjil"	<i>Melissa officinalis</i> L.	LAMIACEAE
278	"Trébol"	<i>Medicago polymorpha</i> L.	FABACEAE
279	"Trébol"	<i>Medicago lupulina</i> L.	FABACEAE
280	"Trinitaria"	<i>Viola tricolor</i> L.	VIOLACEAE
281	"Tsillca"	<i>Baccharis latifolia</i> (R. & P.) Pers.	ASTERACEAE
282	"Tsintsu Weta"	<i>Tagetes patula</i> L.	ASTERACEAE
283	"Tsúnuc"	<i>Sebastiana obtusifolia</i> Pax & K.H.	EUPHORBIACEAE
284	"Tuna anís"	<i>Tagetes fillifolia</i> Lagasca	ASTERACEAE
285	"Tuna culantro"	<i>Daucus montanus</i> Humb. & Bonpl.	APIACEAE
286	"Tuna pepino"	<i>Salpichroa glandulosa</i> (Hook) Miers.	SOLANACEAE
287	"Tunas"	<i>Opuntia ficus -indica</i> (L.) Mill.	CACTACEAE
288	"Turush"	<i>Salvia rhodostephana</i> Epling.	LAMIACEAE

289	"Tsautsa"	<i>Solanum chaucha</i> Juzepczuk & Bucasov	SOLANACEAE
290	"Tsucutsucu"	<i>Hydrocotyle bonariensis</i> Commerson ex Lamarck	APIACEAE
291	"Ucushpa chupán"	<i>Baccharis boliviensis</i> (Wedd.) Cabrera	ASTERACEAE
292	"Uña de gato"	<i>Caesalpinia decapetala</i> (Roth) Alston	FABACEAE
293	"Upa ruki", "quebrolla"	<i>Lochroma umbellatum</i> (R. & P.) D. Arcy	SOLANACEAE
294	"Upas"	<i>Tillandsia latifolia</i> var. <i>latifolia</i> G. Meyer	BROMELIACEAE
295	"Ushún"	<i>Bunchosia armeniaca</i> (Cav.) DC.	MALPIGHIACEAE
296	"Ushun"	<i>Salpichroa weberbaueri</i> (Dam.) J. F. Macb.	SOLANACEAE
297	"Utcu" ("algodón")	<i>Gossypium barbadense</i> L.	MALVACEAE
298	"Uva"	<i>Vitis vinifera</i> L.	VITACEAE
299	"Uyu"	<i>Opuntia quitensis</i> A. Weber	CACTACEAE
300	"Verdolaga"	<i>Portulaca oleracea</i> L.	PORTULACACEAE
301	"Verbena"	<i>Verbena litoralis</i> L.	VERBENACEAE
302	"Violeta"	<i>Commelina coelestis</i> Willd.	COMMELINACEAE
303	"Violeta"	<i>Viola odorata</i> L.	VIOLACEAE
304	"Wachinya"	<i>Cuscuta</i> sp.	CONVOLVULACEAE
305	"Wachoqsa"	<i>Psittacanthus chanduyensis</i> Eichler	LORANTHACEAE
306	"Wallmi wallmi"	<i>Ageratina sternbergiana</i> (DC.) King & H. Robinson	ASTERACEAE
307	"Wamanpinta", "Patsapa taquin"	<i>Chuquiraga spinosa</i> Lessing Subsp. <i>huamanpinta</i> Escurra	ASTERACEAE
308	"Wamanripa" "wamash"	<i>Senecio tephrosioides</i> Turcz.	ASTERACEAE
309	"Waqá"	<i>Armatocereus matucanensis</i> (W. & B.) Backb.	CACTACEAE
310	"Waqrampi"	<i>Citharexylum flexuosum</i> (R. & P.) D. Don. var. <i>flexuosum</i>	VERBENACEAE
311	"Warango"	<i>Acacia macracantha</i> Humb. & Bonpl.	FABACEAE
312	"Waroma"	<i>Tecoma sambucifolia</i> H.B.K.	BIGNONIACEAE
313	"Wárwash"	<i>Aristeguieta discolor</i> (DC.) King & H. Robinson	ASTERACEAE
314	"Weta-qora"	<i>Avena barbata</i> Brat.	POACEAE
315	"Weqra"	<i>Tillandsia purpurea</i> R. & P.	BROMELIACEAE
316	"Weshull"	<i>Fuchsia decusata</i> R. & P.	ONAGRACEAE
317	"Willa-Willa"	<i>Anthericum</i> sp.	LILIACEAE
318	"Wishllaq"	<i>Senna birostris</i> (Dombey ex Vogel) H.S. Irwin & Berneby	FABACEAE
319	"Wumaripa"	<i>Senecio culcitioides</i> Schultz - Bip.	ASTERACEAE
320	"Yacu muña"	<i>Minthostachys mollis</i> (Kunth) Griseb.	LAMIACEAE
321	"Yacu palma"	<i>Adiantum</i> sp.	ADIANTACEAE
322	"Yacu tsintsu"	<i>Tagetes elliptica</i> Smith	ASTERACEAE
323	"Yacyac"	<i>Equisetum bogotense</i> HBK	EQUISETACEAE
324	"Yana qora"	<i>Heliotropium submolle</i> Kltzsh.	BORAGINACEAE

325	"Yana shiñua"	<i>Urtica magellanica</i> A. Juss. Ex Poiret	URTICAEAE
326	"Yarké"	<i>Stenomesson variegatum</i> (R. & P.) Macb.	AMARYLLIDACEAE
327	"Yawar shuiti"	<i>Stenomesson</i> sp.	AMARYLLIDACEAE
328	"Yedra"	<i>Pelargonium peltatum</i> Ait.	GERANIACEAE
329	"Yuca"	<i>Manihot esculenta</i> Crantz.	EUPHORBIACEAE
330	"Zanahoria"	<i>Daucus carota</i> L.	APIACEAE
331	"Zapallo"	<i>Cucurbita maxima</i> Duch.	CUCURBITACEAE
332	"Zapallo"	<i>Cucurbita pepo</i> L.	CUCURBITACEAE
333	"Shoqmakí weta"	<i>Achyrocline alata</i> (H.B.K.) D.C.	ASTERACEAE
334	"Wishin"	<i>Brachiaria mutica</i> (Forsk.) Stapf.	POACEAE

ANEXO N° 3

TABLA N° 13

LISTA DE LAS ESPECIES VEGETALES EN ORDEN ALFABÉTICO DE SUS NOMBRES LATINOS Y SU PRINCIPAL USO DEL DISTRITO DE MARCA

N°	ESPECIE		FAMILIA	USO PRINCIPAL
	Nombre Latino	Nombre Vernacular		
1	<i>Acacia macracantha</i> Humb. & Bonpl.	"huarango"	FABACEAE	Maderable
2	<i>Acaena torilicarpa</i> Bitt.	"shanqui"	ROSACEAE	Escoba
3	<i>Achyrocline alata</i> (Kunth.) DC.	"shoqmakí weta"	ASTERACEAE	Medicinal
4	<i>Acanthoxanthium spinosum</i> (L.) Fourreau	"alonso qora" ("Juan Alonso")	ASTERACEAE	Juego de adultos Medicinal diurético)
5	<i>Adiantum capillus Veneris</i>	"yacu palma", "culantrillo de pozo"	ADIANTACEAE	Pasto
6	<i>Agapanthus umbellatus</i> L. Hy.	"azucena azul"	LILIACEAE	Ornamental
7	<i>Agave americana</i> L.	"qara"	AMARYLLIDACEAE	Cerco vivo
8	<i>Ageratum conyzoides</i> L. var. <i>Conyzoides</i>	"wallmi wallmi"	ASTERACEAE	Medicinal
9	<i>Ageratina persicifolia</i> (Kth.) King & Rob.	"warmish"	ASTERACEAE	Construcción de vivienda
10	<i>Alonsoa mathewsii</i> Benth	"romerillo"	SCHROPHULARIACEAE	Ornamental
11	<i>Allium cepa</i> L.	"cebolla"	LILIACEAE	Alimenticio
12	<i>Allium fistulosum</i> L.	"cebolla china"	LILIACEAE	Alimenticio
13	<i>Alnus acuminata</i> H.B.K. subsp. <i>acuminata</i>	"aliso"	BETULACEAE	Maderable
14	<i>Aloe vera</i> L.	"sábila"	LILIACEAE	Mágico
15	<i>Aloysia triphylla</i> (L' Héritier) Britton	"cedrón"	VERBENACEAE	Aromático
16	<i>Alternanthera porrigens</i> (Jacq.) Kuntze	"siempreviva"	AMARANTHACEAE	Ornamental
17	<i>Amaranthus caudatus</i> L.	"cuypa"	AMARANTHACEAE	Alimenticio
18	<i>Amaranthus spinosus</i> L.	"allqupa jitqam"	AMARANTHACEAE	Pasto
19	<i>Amaranthus hybridus</i> L.	"jitqa"	AMARANTHACEAE	Alimenticio
20	<i>Amaranthus viridis</i> L.	"jitqa"	AMARANTHACEAE	Alimenticio
21	<i>Amaryllis miniatum</i> (R. & P.) Herb	"nardo"	AMARYLLIDACEAE	Ornamental
22	<i>Ambrosia peruviana</i> Willd.	"marco"	ASTERACEAE	Medicinal
23	<i>Annona cherimola</i> Miller	"chirimoya"	ANNONACEAE	Alimenticio
24	<i>Anthericum</i> sp	"willa willa"	LILIACEAE	Pasto
25	<i>Antirrhinum majus</i> L.	"dogo"	SCROPHULARIACEAE	Ornamental
26	<i>Arachis hypogaea</i> L.	"mani"	FABACEAE	Alimenticio
27	<i>Argemone mexicana</i> L.	"cardosanto"	PAPAVERACEAE	Medicinal

28	<i>Armatocereus matucanensis</i> (W. & B.) Backbg.	"waqa"	CACTACEAE	Alimenticio
29	<i>Arracacia xanthorrhiza</i> Bancroft	"arracacha", "ráqacha"	APIACEAE	Alimenticio
30	<i>Artemisia absinthium</i> L.	"ajenco"	ASTERACEAE	Medicinal
31	<i>Arundo donax</i> L.	"carrizo"	POACEAE	Construcción de vivienda
32	<i>Aspilia silphioides</i> B. & H.	"lataq-piñuash"	ASTERACEAE	Pastura y forraje
33	<i>Astragalus garbancillo</i> Cav.	"garbanzo"	FABACEAE	Venerosa
34	<i>Avena barbata</i> Brat.	"weta-qora"	POACEAE	Pasto
35	<i>Baccharis latifolia</i> (R. & P.) Pers.	"tsillca"	ASTERACEAE	Escoba
36	<i>Baccharis odorata</i> H.B.K.	"cunya"	ASTERACEAE	Como escoba
37	<i>Baccharis boliviensis</i> (Wedd.) Cabrera	"ucushpa chupán"	ASTERACEAE	Escoba
38	<i>Baccharis salicifolia</i> (R. & P.) Persoon	"jallqa tsillca"	ASTERACEAE	Escoba
39	<i>Begonia octopetala</i> L'Herit	"condorwero"	BEGONIACEAE	Masticatorio
40	<i>Beta vulgaris</i> L.	"beetarraga"	CHENOPODIACEAE	Alimenticio
41	<i>Bidens pilosa</i> L.	"shillcu"	ASTERACEAE	Pasto
42	<i>Bixa orellana</i> L.	"achote"	BIXACEAE	Alimenticio
43	<i>Bomarea bracteata</i> (R. & P.) Baker	"milla milla"	LILIACEAE	Ornamental
44	<i>Bomarea dulcis</i> Hooker Herbert	"corpus"	LILIACEAE	Ornamental
45	<i>Bomarea ovata</i> (Cav.) Mirb.	"corpus weta"	LILIACEAE	Ornamental
46	<i>Borago officinalis</i> L.	"borrajas"	BORAGINACEAE	Medicinal
47	<i>Borzicactus fieldianus</i> Britton & Rose	"shuiru"	CACTACEAE	Alimenticio
48	<i>Brachiaria mutica</i> (Forsk. Stapf.)	"gramalote", "wishín"	POACEAE	Pasto
49	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>capitata</i>	"col", "coles"	BRASSICACEAE	Alimenticio
50	<i>Brassica rapa</i> L. Var. <i>campestris</i>	"rábanos"	BRASSICACEAE	Alimenticio
51	<i>Brugmansia arborea</i> (L.) Lag.	"floripondio"	SOLANACEAE	Medicinal
52	<i>Buddleja incana</i> R. & P.	"kisuar"	LOGANIACEAE	Maderable
53	<i>Bunchosia armeniaca</i> (Cav.) DC.	"ushún"	MALPIGHIACEAE	Alimenticio
54	<i>Caesalpinia decapetala</i> (Roth) Alston	"uña de gato"	FABACEAE	Cerco vivo
55	<i>Caesalpinia spinosa</i> (Mol.) Kuntze	"tara"	FABACEAE	Tintóreo y Curtiembre
56	<i>Cajophora cirsiifolia</i> Presl.	"puca shiñua"	LOASACEAE	Combustible
57	<i>Calandrinia acaulis</i> H.B.K.	"qapush"	PORTULACACEAE	Alimenticia
58	<i>Calceolaria deflexa</i> R. & P.	"potoqsha"	SCROPHULARIACEAE	Ornamental
59	<i>Calceolaria lobata</i> Cav.	"potoqsha"	SCROPHULARIACEAE	Ornamental
60	<i>Canna indica</i> L.	"achira"	CANNACEAE	Ornamental
61	<i>Cantua buxifolia</i> Juss.	"qantu"	POLEMONIACEAE	Ornamental

62	<i>Capsicum annum</i> L.	"puca utsu", "aji panca"	SOLANACEAE	Alimenticio
63	<i>Capsicum pubescens</i> R. & P.	"róqutu", "rocoto"	SOLANACEAE	Alimenticio
64	<i>Cassia biflora</i> L.	"wíshllaq"	FABACEAE	Indicador de tiempo
65	<i>Celosia argentea</i> L.	"cresta de gallo"	AMARANTHACEAE	Ornamental
66	<i>Cervantesia tomentosa</i> R. & P.	"paucash"	SANTALACEAE	Maderable
67	<i>Cestrum auriculatum</i> L'Herit.	"hierba santa", "qapiaq ruki"	SOLANACEAE	Medicinal
68	<i>Chenopodium ambrosioides</i> L. subsp. <i>ambrosioides</i> (Schrader) Allen	"cashua", "paico"	CHENOPODIACEAE	Medicinal
69	<i>Chenopodium murale</i> L.	"hierba del gallinazo"	CHENOPODIACEAE	Pasto
70	<i>Chenopodium quinoa</i> Willd	"quinua"	CHENOPODIACEAE	Alimenticio
71	<i>Chlidanthus fragrans</i> Herbert	"amancay"	AMARYLLIDACEAE	Ornamental
72	<i>Chionopappus benthanii</i> S.F. Blake	"charpa"	ASTERACEAE	Combustible
73	<i>Chuquiraga spinosa</i> Lessing Subsp. <i>Huamanpinta</i> Escurra	"wamanpinta", "patsapa maquín"	ASTERACEAE	Medicinal
74	<i>Citrullus vulgaris</i> Schrad	"sandía"	CUCURBITACEAE	Alimenticio
75	<i>Citrus sinensis</i> Osbeck.	"naranja"	RUTACEAE	Alimenticio
76	<i>Citrus limon</i> (L.) Buró	"limón"	RUTACEAE	Aromático
77	<i>Cittharexylum flexuosum</i> (R. & P.) D. Don. var. <i>Flexuosum</i>	"waqrampi"	VERBENACEAE	Cerco vivo
78	<i>Cladonia</i> sp.	"qaqapa sapran"	CLADONIAEAE	Defensa de suelos
79	<i>Cladophora glomerata</i>	"sapupa millwan"	CHLOROPHYCEAE	No registra
80	<i>Cleistocactus fieldianus</i> (B. & R. D. Hunt.	"shuiru"	CACTACEAE	Alimenticio
81	<i>Cnidocolus peruvianus</i> (M.Arg) Macb.	"china wanarpo"	EUPHORBIACEAE	Afrodisíaco
82	<i>Colignonia parviflora</i> Link, Klotesch & Otto	"quinuanya"	NYCTAGINACEAE	Pasto
83	<i>Commelina coelestis</i> Willd.	"violeta"	COMMELINACEAE	Ornamental
84	<i>Conium maculatum</i> L.	"culantrillo"	APIACEAE	Venosa
85	<i>Coriandrum sativum</i> L.	"culantro"	APIACEAE	Alimenticio
86	<i>Cortaderia rudijscula</i> Staf	"seqseq"	POACEAE	Ornamental
87	<i>Cucumis dipsaceus</i> Ehrenb.	"jabonillo"	CUCURBITACEAE	Higiénico
88	<i>Cucumis sativus</i> L.	"melón"	CUCURBITACEAE	Alimenticio
89	<i>Cucurbita ficifolia</i> Bouché	"calabaza"	CUCURBITACEAE	Alimenticio
90	<i>Cucurbita maxima</i> Duch.	"zapallo"	CUCURBITACEAE	Alimenticio
91	<i>Cucurbita pepo</i> L.	"zapallo"	CUCURBITACEAE	Alimenticio
92	<i>Cupressus sempervirens</i> L.	"ciprés"	CUPRESSACEAE	Ornamental
93	<i>Cuscuta</i> sp.	"wachinya"	CONVOLVULACEAE	Parásito de otras plantas
94	<i>Cyclanthera brachybotrys</i> (Poepp. & Endl.)	"shupru"	CUCURBITACEAE	Alimenticio
95	<i>Cydonia oblonga</i> Mill	"membrillo"	ROSACEAE	Alimenticio

96	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC) Stapf.	"hierba luisa"	POACEAE	Aromático
97	<i>Cyperus hermaphroditus</i> (Jac.) Standl.	"raqraq"	CYPERACEAE	Pasto
98	<i>Cyphomandra crassifolia</i> (Ortega) Kuntze	"tomate de arbol"	SOLANACEAE	Alimenticio
99	<i>Cyclanthera</i> sp.	"caygua silvestre"	CUCURBITACEAE	Pasto
100	<i>Dahlia pinnata</i> Cav.	"dalia"	ASTERACEAE	Ornamental
101	<i>Datura stramonium</i> L.	"chamico"	SOLANACEAE	Medicinal
102	<i>Daucus carota</i> L.	"zanahoria"	APIACEAE	Alimenticio
103	<i>Daucus montanus</i> Humb. & Bonpl.	"tuna culantro"	APIACEAE	Venosa
104	<i>Dendranthema morifolium</i> (Ramat.) Tzvel.	"crisantemo"	ASTERACEAE	Ornamental
105	<i>Dianthus caryophyllus</i> L.	"clavel"	CARYOPHYLLACEAE	Ornamental
106	<i>Dianthus chinensis</i> L.	"clavelina"	CARYOPHYLLACEAE	Ornamental
107	<i>Dipsacus fullonum</i> (L.) ssp. sativus (L) Thell	"cardón"	DIPSACACEAE	Para cardar
108	<i>Echeveria excelsa</i> (Diels.) Berger	"llinlli llinlli"	CRASSULACEAE	Ornamental
109	<i>Echinopsis pachanoi</i> (Britton & Rose) Friedrich & G. Rowley	"mitoqlo"	CACTACEAE	Higiénico
110	<i>Ephedra americana</i> Humb. & Bonpl.	"pinco pinco"	EPHEDRACEAE	medicinal
111	<i>Equisetum bogotense</i> HBK	"yacyac"	EQUISETACEAE	Pasto
112	<i>Erythrina edulis</i> Triana ex M. Micheli	"pashuro"	FABACEAE	Alimenticio
113	<i>Erodium malacoides</i> (L.) L'Hér.	"alfiler"	GERANIACEAE	Forraje y pastura
114	<i>Escallonia myrtilloides</i> Lf.	"chachacoma"	SAXIFRAGACEAE	Maderable
115	<i>Escallonia resinosa</i> (R. & P). Persoon	"chachacoma"	GROSSULARIACEAE	Maderable
116	<i>Espositoa lanata</i> (H.B.K.) Briton & Rose	"lana vegetal"	CACTACEAE	Fibra de relleno
117	<i>Eucalyptus globulus</i> Labill.	"eucalipto"	MYRTACEAE	Maderable
118	<i>Everniopsis trulla</i>	"ayapa tullún"	USNEACEAE	Tintoreo
119	<i>Festuca dolichophylla</i> Pers.	"oqsha"	POACEAE	Pastura
120	<i>Festuca inarticulata</i> Pilger	"qachi"	POACEAE	Fibra textil
121	<i>Ficus rimacana</i> C.C. Berg.	"pati"	MORACEAE	Defensa de suelos
122	<i>Foeniculum vulgare</i> Will.	"hinojo"	APIACEAE	Ornamental
123	<i>Fragaria indica</i> And.	"frutilla"	ROSACEAE	Alimenticio
124	<i>Fuchsia decussata</i> R. & P.	"weshull"	ONAGRACEAE	Ornamental
125	<i>Furcraea occidentalis</i> Trel.	"champa", "cabuya"	AMARYLLIDACEAE	Fibra textil
126	<i>Galinsoga parviflora</i> Cav.	"paco yuyo"	ASTERACEAE	Pasto
127	<i>Galium corymbosum</i> R. & P.	"pishqupa chakín"	RUBIACEAE	Tintórea
128	<i>Galium hypocarpicum</i> (L.) Endlicher ex Grisebach	"pishqupa chakín"	RUBIACEAE	Tintórea

129	<i>Gamochaeta spicata</i> (Lam.) Cabr.	"allqupa qallún"	ASTERACEAE	Medicinal
130	<i>Gentianella bicolor</i> (Weddell) J. Pringle	"Ilima Ilima"	GENTIANACEAE	Ornamental
131	<i>Gladiolus dalenii</i> Giel.	"gladiolo"	IRIDACEAE	Ornamental
132	<i>Gossypium barbadense</i> L.	"utcu" ("algodón")	MALVACEAE	Fibra textil
133	<i>Gypsophyla paniculada</i> L.	"Iluvia"	CARYOPHYLLACEAE	Ornamental
134	<i>Heliotropium arborescens</i> L.	"pitswa", "heliotropo"	BORAGINACEAE	Pastura
135	<i>Heliotropium submolle</i> Kltzsh	"yana qora"	BORAGINACEAE	Combustible
136	<i>Hesperomeles cuneata</i> Lindl.	"mucti"	ROSACEAE	Maderable
137	<i>Hydrocotyle bonariensis</i> Commerson ex Lamarck	"tsucutsucu"	APIACEAE	Medicinal
138	<i>Hordeum vulgare</i> L.	"cebada"	POACEAE	Alimenticio
139	<i>Hypericum thessifolium</i> H.B.K.	"chinchimalli"	CLUSIACEAE	Medicinal
140	<i>Inga feuillei</i> D.C.	"pacay", "chimbel"	FABACEAE	Alimenticio
141	<i>Lochroma peruviana</i> (Dunal) J.F. Mach	"mishué"	SOLANACEAE	Combustible
142	<i>Lochroma umbellatum</i> (R. & P.) D. Arcy	"upa ruki"	SOLANACEAE	Combustible
143	<i>Ipomoea batatas</i> (L) Lam.	"camote"	CONVOLVULACEAE	Alimenticio
144	<i>Ipomoea purpurea</i> (L) Rhot.	"camote"	CONVOLVULACEAE	Ornamental
145	<i>Iris florentina</i> L.	"lirio"	IRIDACEAE	Ornamental
146	<i>Iris germanica</i> L.	"lirio"	IRIDACEAE	Ornamental
147	<i>Jaltomata bicolor</i> (R. & P.) Mione & M. Nee.	"shupllac"	SOLANACEAE	Fruta
148	<i>Jaltomata weberbaneri</i> (Dam.) Mione	"ráncar"	SOLANACEAE	Alimenticio
149	<i>Jatropha macrantha</i> M. Arg.	"orqo wanarpo"	EUPHORBIACEAE	Afrodisíaco
150	<i>Juglans neotropica</i> Diels	"nogal"	JUGLANDACEAE	Tintóreo
151	<i>Jungia paniculata</i> (DC.) A Gray	"qaramati"	ASTERACEAE	Medicinal
152	<i>Kageneckia lanceolata</i> R.& P.	"ráwaq"	ROSACEAE	Combustible
153	<i>Lactuca sativa</i> L.	"lechuga"	ASTERACEAE	Alimenticio
154	<i>Lagenaria siceraria</i> (Mol.) Standley	"mati"	CUCURBITACEAE	Recipiente
155	<i>Lathyrus longipes</i> Phil.	"alverjilla"	FABACEAE	Pasto
156	<i>Lathyrus odoratus</i> L.	"maravilla"	FABACEAE	Ornamental
157	<i>Lathyrus sp.</i>	"arveja chata"	FABACEAE	Alimenticio
158	<i>Liabum solidagineum</i> H.B.K. Lessing		ASTERACEAE	Ornamental
159	<i>Lecanora esculenta</i> L.	"qaqapa sapran"	LECANORACEAE	Defensa de suelos
160	<i>Lycianthes lycioides</i> (L.) Hassl.	"rumi shupllac"	SOLANACEAE	Alimenticio
161	<i>Lilium candidum</i> L.	"azucena"	LILIACEAE	Ornamental
162	<i>Linum usitatissimum</i> L.	"linasa"	LINACEAE	Fibra de relleno
163	<i>Lolium temulentum</i> L. Form. arvense (withering) Junge	"balliga"	POACEAE	Pasto

164	<i>Lupinus mutabilis</i> Sweet.	"tauri"	FABACEAE	Alimenticio
165	<i>Lupinus</i> sp.	"taya"	FABACEAE	Combustible
166	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill	"tomate"	SOLANACEAE	Alimenticio
167	<i>Lycopersicon hirsutum</i> Humboldt & Bonpland	"asiaq qora"	SOLANACEAE	Juego de adultos
168	<i>Llagunoa nitida</i> R. & P.	"chullwé"	SAPINDACEAE	Juego de niños y Medicinal (diurético)
169	<i>Malesherbia ardens</i> J. F. Macbride	"mullaca"	MALESHERBIACEAE	Pasto
170	<i>Malus communis</i> D.C.	"manzano"	ROSACEAE	Alimenticio
171	<i>Malva parviflora</i> L.	"puchpus"	MALVACEAE	Pasto
172	<i>Manihot esculenta</i> Grantz	"yuca"	EUPHORBIACEAE	Alimenticio
173	<i>Margyricarpus pinnatus</i> (Lam.) Kuntze	"pique"	ROSACEAE	Alimenticio
174	<i>Marrubium vulgare</i> L.	"nacnac"	LAMIACEAE	Juego de adultos
175	<i>Matricaria recutita</i> L.	"manzanilla"	ASTERACEAE	Aromático
176	<i>Matthiola incana</i> R. Br.	"alhelí"	BRASSICACEAE	Ornamental
177	<i>Medicago indica</i> (L.) All	"alfalfa cimarrón"	FABACEAE	Pasto
178	<i>Medicago polymorpha</i> L.	"trébol"	FABACEAE	Pasto
179	<i>Medicago lupulina</i> L.	"trébol"	FABACEAE	Pasto
180	<i>Medicago sativa</i> L.	"alfalfa"	FABACEAE	Pasto
181	<i>Melissa officinalis</i> L.	"toronjil"	LAMIACEAE	Aromático
182	<i>Mentha piperita</i> L.	"menta"	LAMIACEAE	Aromático
183	<i>Menta viridis</i> L.	"hierba Buena"	LAMIACEAE	Alimenticio
184	<i>Mentzelia cordifolia</i> Dombey	"anwaraté"	LOASACEAE	Medicinal
185	<i>Mimulus glabratus</i> H.B.K	"berro amarillo"	SCROPHULARIACEAE	Medicinal
186	<i>Minthostachys mollis</i> (Kunth) Griseb.	"yacu muña"	LAMIACEAE	Aromático
187	<i>Minthostachys setosa</i> (Briq.) Ep.	"arash muña"	LAMIACEAE	Aromático
188	<i>Monnina salicifolia</i> R. & P.	"muchi"	POLYGALACEAE	Tintóreo
189	<i>Monostroma</i> sp.	"lechuga de agua"	MONOSTROMACEAE	Alimenticio
190	<i>Muehlenbeckia tamnifolia</i> (H.B.K.) Meiss	"pumapa chupán"	POLYGONACEAE	Pasto
191	<i>Munnozia lyrata</i> (A. Gray) H. Robinson	"laqtsu"	ASTERACEAE	Ornamental
192	<i>Musa paradisiaca</i> L.	"plátano"	MUSACEAE	Alimenticio
193	<i>Mutisia acuminata</i> R&P. Var. Acuminata cabr.	"llumlla"	ASTERACEAE	Medicinal
194	<i>Mutisia mathewssi</i> Hook & Arn.	"siete sabios"	ASTERACEAE	Medicinal
195	<i>Myrcianthes quinqueloba</i> (Mc. Vaugh) Mc. Vungh	"qalapacho"	MYRTACEAE	Maderable
196	<i>Myrtus communis</i> L.	"rayán castilla"	MYRTACEAE	Aromático
197	<i>Nicotiana knightiana</i> Goodspeed	"tabaco-qora"	SOLANACEAE	Piojicida
198	<i>Nostoc</i> sp.	"shupllu"	NOSTOCACEAE	Alimenticio

199	<i>Oenothera rosea</i> Aiton	"san juan"	ONAGRACEAE	Pasto
200	<i>Onoseris albicans</i> Less.	"corpus"	ASTERACEAE	Pasto
201	<i>Ophyosporus peruvianus</i> (Gmelin) King & H. Robinson	"shequia"	ASTERACEAE	Medicinal
202	<i>Opuntia ficus –indica</i> (L.) Mill.	"tunas"	CACTACEAE	Alimenticio
203	<i>Opuntia quitensis</i> A. Weber	"uyu"	BROMELICEAE	Alimenticio
204	<i>Opuntia subulata</i> Engelmann	"qalta", "wallanca"	CACTACEAE	Cerco vivo
205	<i>Origanum vulgare</i> L.	"orégano"	LAMIACEAE	Aromático
206	<i>Otholobium pubescens</i> (Poiret.) Grimes.	"culén"	FABACEAE	Medicinal
207	<i>Oxalis corniculata</i> L.	"atoqpa oqán"	OXALIDACEAE	No registra
208	<i>Oxalis martiana</i> D.C.	"alaq siki", "cholqu"	OXALIDACEAE	Alimenticio
209	<i>Oxalis tuberosa</i> Molina	"oqa", "oca"	OXALIDACEAE	Alimenticia
210	<i>Paramongaia weberbaueri</i> Velarde	"qoyri", "qoju weta"	AMARYLLIDACEAE	Ornamental
211	<i>Paranephelium ovatus</i> Weddell	"patsa weta"	ASTERACEAE	Pasto
212	<i>Parmelia</i> sp.	"qaqapa sapran"	PARMELIACEAE	Defensa de suelos
213	<i>Paradilia triandra</i> (DC.) G. Don	"potoqsha"	SCROPHULARIACEAE	Ornamental
214	<i>Paspalum paspalidium</i> H.B.K.	"jara qewa"	POACEAE	Pasto
215	<i>Passiflora tripartita</i> (A. L. Jussieu) Poiret var <i>mollissima</i> (H.B.K.) Holsu-Nielsen & Jorgensen	"incapa poroqshan"	PASSIFLORACEAE	Fruto
216	<i>Passiflora tripartita</i> (A.L. Juss.) Poiret var. <i>mollissima</i> (H.B.K.) Holm-Nielsen & Jorgensen	"poroqsha"	PASSIFLORACEAE	Alimenticio
217	<i>Passiflora ligularis</i> A.L. Jussieu	"granadilla"	PASSIFLORACEAE	Alimenticio
218	<i>Pouteria lucuma</i> (R. & P.) O.Ktze.	"lucma"	SAPOTACEAE	Alimenticio
219	<i>Pelargonium hortorum</i> L.H.Bailey	"geranio"	GERANIACEAE	Ornamental
220	<i>Pelargonium peltatum</i> Ait.	"yedra"	GERANIACEAE	Ornamental
221	<i>Pennisetum clandestinum</i> Hochst.	"kikuyo"	POACEAE	Pasto
222	<i>Pennisetum weberbaueri</i> Mez.	"qepo"	POACEAE	No registra
223	<i>Peperomia galioides</i> H.B.K.	"congona"	PIPERACEAE	Medicinal
224	<i>Perezia multiflora</i> (H. & B.) Lessing	"escorzonera"	ASTERACEAE	Medicinal
225	<i>Perezia pinnatifida</i> Lag.	"contrayerba"	ASTERACEAE	Medicinal
226	<i>Phaseolus lunatus</i> L. var. Lunatus	"pallar"	FABACEAE	Alimenticia
227	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	"pushpu"	FABACEAE	Alimenticia
228	<i>Phragmites australis</i> (Cav.) Trinius ex Steudel	"shoqush", "carricillo"	POACEAE	Construcción de vivienda
229	<i>Physalis peruviana</i> L.	"capulí"	SOLANACEAE	Alimenticia
230	<i>Pimpinella anisum</i> L.	"anís" de tienda	APIACEAE	Aromática
231	<i>Pinus insignis</i> Dougl.	"pino"	PINACEAE	Ornamental
232	<i>Piper nigrum</i> L.	"pimienta"	PIPERACEAE	Aromático

233	<i>Pisum sativum</i> L.	"arveja"	FABACEAE	Alimenticio
234	<i>Pitcairnia pungens</i> H.B.K.	"ñaqtsa weta"	BROMELIACEAE	Ornamental
235	<i>Plantago lanceolata</i> L.	"llantén macho"	PLANTAGINACEAE	Pasto
236	<i>Plantago major</i> L.	"llantén"	PLANTAGINACEAE	Medicinal
237	<i>Poa annua</i> L.	"oqsha"	POACEAE	pasto
238	<i>Polianthes tuberosa</i> L.	"margarita blanca"	ASTERACEAE	Ornamental
239	<i>Polylepsis incana</i> H.B.K.	"qenwa"	ROSACEAE	Defensa de suelos
240	<i>Portulaca oleracea</i> L.	"verdolaga"	PORTULACACEAE	Pasto
241	<i>Pouteria lucuma</i> (R. & P.) O. Ktze	"lucma"	SAPOTACEAE	Alimenticia
242	<i>Prunus persica</i> L.	"melocotón"	ROSACEAE	Alimenticia
243	<i>Prunus rigida</i> Koehne	"lucmash"	ROSACEAE	Aromática
244	<i>Prunus serotina</i> subsp. capuli	"capulí"	ROSACEAE	Alimenticia
245	<i>Psidium guajava</i> L.	"guayaba"	MYRTACEAE	Alimenticia
246	<i>Psittacanthus chanduyensis</i> Eichler	"wachoqsa", "pupa"	LORANTHACEAE	Tintórea
247	<i>Puya roezli</i> C. J. Morren	"qeshqi"	BROMELIACEAE	Combustible
248	<i>Randia obovata</i> R. & P.	"estrella"	RUBIACEAE	Combustible
249	<i>Ranunculus praemorsus</i> H.B.K.	"centilla"	RANUNCULACEAE	
250	<i>Ricinus communis</i> L.	"aceiti qora"	EUPHORBIACEAE	Insecticida
251	<i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i> (L) Hayek	"berros"	BRASSICACEAE	Alimenticia
252	<i>Rosa centifolia</i> L.	"rosa"	ROSACEAE	Ornamental
253	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	"romero"	LAMIACEAE	Ornamental
254	<i>Rubus robustus</i> Pred.	"shíracá"	ROSACEAE	Medicinal
255	<i>Rumex crispus</i> L.	"chuchu qora"	POLYGONACEAE	Pasto
256	<i>Rumex patientia</i> L.	"jampi chucuqora"	POLYGONACEAE	Medicinal
257	<i>Ruta chalepensis</i> L.	"ruda"	RUTACEAE	Mágico – ritual
258	<i>Saccharum officinarum</i> L.	"caña de azúcar"	POACEAE	Alimenticia
259	<i>Salix chilensis</i> Mol.	"sauce"	SALICACEAE	Maderable
260	<i>Salpichroa glandulosa</i> (Hook) Cogn. Miers.	"soqutoro"	SOLANACEAE	Alimenticia
261	<i>Salpichroa glandulosa</i> (Hook) Miers.	"tuna pepino"	SOLANACEAE	Juego de niños
262	<i>Salpichroa weberbaueri</i> (Dam.) J. F. Macb.	"ushun"	SOLANACEAE	Alimenticia
263	<i>Salvia rhodostephana</i> Espling.	"turush"	LAMIACEAE	Pasto
264	<i>Salvia sagittata</i> R. & P.	"salvia"	LAMIACEAE	Medicinal
265	<i>Sambucus peruviana</i> H.B.K.	"rárama"	CAPRIFOLIACEAE	Alimenticia
266	<i>Sapindus saponaria</i> L.	"choloque"	SAPINDACEAE	Maderable
267	<i>Satureja sericea</i> (Presl.) Briq.	"anchi muña"	LAMIACEAE	Aromática
268	<i>Schinus molle</i> L.	"cullash"	ANACARDIACEAE	Maderable, medicinal

269	<i>Schkuhria pinnata</i> (Lam.) Kuntze	"canchalagua"	ASTERACEAE	Medicinal
270	<i>Sebastiania obtusifolia</i> Pax & K.H.	"tsúnuc"	EUPHORBIACEAE	Maderable
271	<i>Sechium edule</i> Swartz	"achoccha"	CUCURBITACEAE	Alimenticia
272	<i>Senna birostris</i> (Dombey ex Vogel) H.S.Irwin & Berneby	"Wishllaq"	FABACEAE	Combustible
273	<i>Senecio canescens</i> (H. & B.) Cuatr.	"anqosh"	ASTERACEAE	Aromática, medicinal
274	<i>Senecio condimentarius</i> Cabr.	"atoqash"	ASTERACEAE	Alimenticia
275	<i>Senecio culcitoides</i> Schultz - Bip.	"wuamaripa"	ASTERACEAE	Medicinal
276	<i>Senecio ferreyrae</i> Cabrera	"jupepa tucurun"	ASTERACEAE	Ornamental
277	<i>Senecio tephrosioides</i> Turcz.	"wamanripa", "wamash"	ASTERACEAE	Medicinal
278	<i>Sicyos baderoa</i> Hooker & Arnott	"qoto"	CUCURBITACEAE	Pulguicida
279	<i>Sida rhombifolia</i> L.	"ancuya"	MALVACEAE	Pasto
280	<i>Smallanthus parviceps</i> (S.F. Blake) H. Robinson	"jirca llacón"	ASTERACEAE	Alimenticia
281	<i>Smallanthus sonchifolius</i> (Poepp. & Endl.) H. Robinson	"llacón"	ASTERACEAE	Alimenticia
282	<i>Solanum chaucha</i> Juzepczuk & Bucasov	"tsautsa, chaucha"	SOLANACEAE	Alimenticia
283	<i>Solanum muricatum</i> Ait.	"pepino"	SOLANACEAE	Alimenticia
284	<i>Solanum acaule</i> Bitter	"atoqpa papan", "papa de zorro"	SOLANACEAE	Pasto
285	<i>Solanum tuberosum</i> L.	"papa"	SOLANACEAE	Alimenticia
286	<i>Sonchus oleraceus</i> L.	"cashacaña"	POACEAE	Pasto
287	<i>Stenomesson coccineum</i> (R. & P.) Herb.	"santa cruz weta"	AMARYLLIDACEAE	Ornamental
288	<i>Stenomesson</i> sp.	"pullu pullu"	AMARYLLIDACEAE	Ornamental
289	<i>Stenomesson</i> sp.	"yawar shuiti"	AMARYLLIDACEAE	Ornamental
290	<i>Stenomesson variegatum</i> (R. & P.) Macb.	"yarké"	AMARYLLIDACEAE	Ornamental
291	<i>Stipa ichu</i> (R. & P.) Kunth	"ichu"	POACEAE	Techo de la casa
292	<i>Strelitzia reginae</i> Banks	"ave del paraíso"	MUSACEAE	Ornamental
293	<i>Tagetes elliptica</i> J.E. Smith.	"yacu tsintsu"	ASTERACEAE	Aromática-sazonador
294	<i>Tagetes fillifolia</i> Lagasca	"tuna anís"	ASTERACEAE	Aromática/medinal
295	<i>Tagetes minuta</i> L.	"huacatay"	ASTERACEAE	Alimenticia, sazónador
296	<i>Tagetes multiflora</i> H.B.K.	"shalliaq tsintsu"	ASTERACEAE	Sazonador
297	<i>Tagetes patula</i> L.	"tsintsu weta"	ASTERACEAE	Ornamental
298	<i>Tarasa operculata</i> (Cav.) Krap.	"tarasa"	MALVACEAE	Pasto
299	<i>Tecoma sambucifolia</i> H.B.K.	"waroma"	BIGNONIACEAE	Ornamental, madera
300	<i>Tillandsia latifolia</i> var. <i>latifolia</i> G. Meyer	"upas"	BROMELIACEAE	Forraje

301	<i>Tillandsia complanata</i> Benth var <i>complanata</i>	"morada weqra"	BROMELIACEAE	Ornamental
302	<i>Tillandsia purpurea</i> R.&P.	"weqra"	BROMELIACEAE	Ornamental
303	<i>Tribulus terrestris</i> L.	"cadillo"	POACEAE	Espina
304	<i>Triticum aestivum</i> L.	"trigo"	POACEAE	Alimenticio
305	<i>Trixis paradoxa</i> Cass.	"cuca qora"	ASTERACEAE	Pasto
306	<i>Tropaeolum majus</i> L.	"capuchina"	TROPAEOLACEAE	Ornamental
307	<i>Tropaeolum minus</i> L.	"capuchina"	TROPAEOLACEAE	Ornamental
308	<i>Tropaeolum tuberosum</i> R. & P.	"mashua"	TROPAEOLACEAE	Alimenticio
309	<i>Ullucus tuberosus</i> Caldas	"olluco"	BASELLACEAE	Alimenticio
310	<i>Umbilicaria cylindrica</i> (L.) Del. ex Duby.	"qaqapa pupun"	UMBILICARIACEAE	Defensa de suelos
311	<i>Urtica magellanica</i> Poir	"mula shiñua"	URTICACEAE	Insecticida
312	<i>Urtica urens</i> L.	"shiñua"	URTICACEAE	Medicinal
313	<i>Usnea barbata</i> (L.) Viggo	"qaqapa shapran"	USNEACEAE	Defensa de suelos
314	<i>Vasconcellea candicans</i> (A. Gray) A. DC.	"quenish"	CARICACEAE	Alimenticio
315	<i>Verbena fasciculata</i> Benth.	"paraíso"	VERBENACEAE	Ornamental
316	<i>Verbena litoralis</i> L.	"verbena"	VERBENACEAE	Medicinal
317	<i>Vicia andicola</i> H.B.K.	"pishqu weta"	FABACEAE	Pasto
318	<i>Vicia faba</i> L.	"habas"	FABACEAE	Alimenticia
319	<i>Vigna luteola</i> (Jacq) Benth.	"frejolillo"	FABACEAE	Pasto
320	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.	"frejol castilla"	FABACEAE	Alimenticia
321	<i>Viguiera procumbens</i> (Persoon) S.F. Blake	"piñuash"	ASTERACEAE	Pasto
322	<i>Viola odorata</i> L.	"violeta"	VIOLACEAE	Ornamental
323	<i>Viola tricolor</i> L.	"trinitaria"	VIOLACEAE	Ornamental
324	<i>Vitis vinifera</i> L.	"uva"	VITACEAE	Alimenticio
325	<i>Vulpia myorus</i> (L.) C. Gmelin	"pajonal"	POACEAE	Pasto
326	<i>Werneria nubigena</i> HBK	"puño puño"	ASTERACEAE	Pasto
327	<i>Wigandia urens</i> (R. & P.) HBK	"shiñua"	HYDROPHILLACEAE	Medicinal
328	<i>Zantedeschia aethiopica</i> (L.) Spreng.	"cartucho"	ARACEAE	Ornamental
329	<i>Zea mays</i> L.	"jara", "maíz"	POACEAE	Alimenticia
330	<i>Zyzygium aromaticum</i> (L.) Merr.	"clavo de olor"	MYRTACEAE	Aromático

ANEXO N° 4

TABLA N° 14

LUGARES DESIGNADOS CON NOMBRES DE PLANTAS

NOMBRE DEL LUGAR	NOMBRE DE LA PLANTA		DESCRIPCIÓN
	Nombre Vulgar	Nombre Latino	
Aliso Ramrash puquio	“Aliso”, “ramrash”	<i>Alnus acuminata</i> HBK ssp. <i>acuminata</i>	Lugar que agrupa plantas y bosques de “aliso” a 5 km. al Norte de la ciudad de Marca. Lugar de yacimiento de agua donde existen plantas de “aliso” (“ramrash”), en Antsa. a 10 Km. Al Nor Oeste de la ciudad de Marca.
Chachas bandera	“Chachacoma”	<i>Escallonia myrtilloides</i> L. <i>Escallonia resinosa</i> (R.& P.) Pers	Lugar y bosque de “Chachacoma”
Chollqu	“Chollqu”, “alaq siqui”	<i>Oxalis martiana</i> D.C.	Lugar donde abunda “Cholqu”
Higos	“Higuera”	<i>Ficus carica</i> L.	Lugar donde existen plantaciones de “higuera” a 2 km al sur de Marca
Janqush	“Anqush”	<i>Senecio canescans</i> (H. & B.) cuat.	Lugar donde crecía abundante “Anqush”
Kisuar cunca	“Kisuar”	<i>Buddleja incana</i> R.& P.	Bosque de “kisuar”, entre Chaupismarca y Pircaymarca.
Lúcma	“Lúcuma”	<i>Pouteria lucuma</i> (R. & P.) O. Ktze.	Fundo ubicado a 5 km. de la ciudad de Marca, camino a Huayllapamapa
Llawaq	“Ráwaq”	<i>Kageneckia lanceolata</i> R & P.	Llawaq es diminutivo de rawaq. Bosquecillo caracterizado por esta planta, ubicado a 2 km. al Este de la ciudad de Marca.
Llinlli	“Llinlli llinlli”	<i>Echeverria excelsa</i> (Weddell) J. Pringle	Cerro bastante elevado, próximo a Jacamarca.
Llumlla	“Llumlla”	<i>Mutisia acuminata</i> R. & P.	Bosquecillo cerca de Marca. Caracterizado por arbustos de “llumlla”

Marco	“Marco”	<i>Ambrosia peruviana</i> Willd.	Bosquecillo cerca de Páracmarca, a 5 km al norte de Marca. Caracterizado por arbustos de “marco”
Mitoqllu ruri	“Mitoqllu”	<i>Echinopsis pachanoi</i> (Britton & Rose) Friedrich & G. Rowley.	Lugar caracterizado por la abundancia de “mitoqllu”, en Tsintipampa a 10 km. al Sur de Marca.
Muña jircán	“Muña”	<i>Minthostachys mollis</i>	Fundo ubicado próximo a un barranco, donde existe abundante cantidad de plantas de “muña”.
Muña pampa	“Muña”	<i>Minthostachys mollis</i> (Kunth) Griseb	Fundo caracterizado por poseer terreno plano y donde existe abundante cantidad de plantas de “muña”
Pati ruri	“Pati”	<i>Ficus rimacana</i> C.C. Berg.	Lugar donde crece el “pati”, a 2 km. al sur de Marca.
Poroqsha punta	“Poroqsha”	<i>Passiflora tripartita</i> (A.L. Juss.) Poiret var. <i>mollissima</i> (H.B.K.) Holm-Nielsen & Jorgensen	Cerro cuya vegetación característica es la planta de “poroqsha”, en Parac Marca, a 5 km. al noreste de Marca.
Qantu	“Qantu”	<i>Cantua buxifolia</i> Juss	Lugares arqueológicos donde existen plantaciones de “cantutas”, en Páracmarca a 5 km al noreste de Marca y en Pircaymarca a 5 km al oeste de Marca.
Quemish jircán	“Qemish”	<i>Vasconcellea candicans</i> (A. Gray) A. DC.	Lugar de precipicio, donde crecen plantas de “Qemish”, a 2 km al este de Marca.
Qeshqi	“Qeshqi”	<i>Puya roezli</i> C.J. Morren	Lugar donde crece abundante cantidad de “Qeshqi”, en Tsintipampa a 10 km. a Sur de Marca.
Ruki kirún	“Upa ruquí”	<i>Lochroma umbellatum</i> (R.& P.) D. Aray	Lugar de precipicio donde crecen plantas de “upa ruki”, en Hueylla a 2 km. al este de Marca.
Seqseq ruri	“Seq seq”	<i>Cortaderia rudiusscula</i> Staf.	Lugar donde crecen plantas de “seqseq”, a 1 km al este de Marca.
Shánkur	“Shanqui”	<i>Acaena torilicarpa</i> Bitt.	Cerro tutelar de Marca (su principal Apu) donde crece abundante “Shanqui”, a 2 km al este de Marca.
Tara pachán	“Tara”	<i>Caesalpinia spinosa</i> (Mol.) kuntze	Ladera donde crecen plantas de “tara”, a 1 km al este de Marca.
Tunas	“Tuna”	<i>Opuntia ficus – indica</i> (L.) Mill.	Lugar donde existen plantaciones de “tuna”, a menos de un km al este de Marca.

Tsúnuc	“Tsunuc”	<i>Sebastiania obtusifolia</i> Pax & K.H.	Bosque caracterizado por arbustos de “tsunuc”, a 2 km al noreste de Marca.
Wanarpo	“Wanarpo”	<i>Jatropha macrantha</i> M. Arg.	Lugar donde crece en abundancia plantas de “wanarpo”, a 10 km al sur de Marca.
Waroma	“Waroma”	<i>Tecoma sambucifolia</i> H.B.K.	Bosque caracterizado por plantas de “waroma”, a 3 km al oeste de Marca.
Weqra	“Weqra”	<i>Tillandsia purpurea</i> R.& P.	Lugar rocoso donde crecen plantas de “weqra”, a 8 km al sur de Marca.
Wishin	“Wishin”	<i>Brachiaria mutica</i> (Forsk.) staff.	Lugar donde crecen plantas de “wishin”, a 2 km al norte de Marca.

MITOS Y LEYENDAS

a. Leyenda de la fundación de Marca

En la falda del cerro Jánqush, de la jurisdicción de Chaupismarca, los españoles construyeron una precaria urna donde instalaron la imagen del mártir San Lorenzo, designado como Patrono del pueblo que deseaban fundar, pero cuando se hicieron las labores preliminares de la fundación del pueblo, se observó con sorpresa que la imagen del santo había desaparecido de su urna y se encontraba en un lugar pantanoso, bajo la sombra de un arbusto de “hierba santa” *Cestrum auriculatum* L’ Herit, cerca al río; lo devolvieron a su “capilla”, pero al día siguiente el santo nuevamente apareció en el pantano. Esto sucedió consecutivamente, por lo que se creyó que la voluntad del Santo era que el pueblo se fundara en el Valle de Marca; lo cual fue corroborado con las frecuentes revelaciones hechas a muchos fieles y creyentes. En ese lugar se edificó la iglesia matriz San Lorenzo de Marca y entre ésta y la otra banda del río se fundó el pueblo de Marca. (SENDEROS del NEC 20/84 de Marca 1975)

b. Origen del Maíz

En los tiempos aurorales de Marca, el sol se casó con la luna y de este matrimonio nació la princesa Jara, que era muy hermosa, tenía cabellos de oro y dientes de perlas. Por ser tan linda y para salvarla de los hechiceros, su padre la convirtió en “maíz”.

c. Aparición de la Virgen de Lourdes en Marca

Aqupampa era una chacra con cultivo de “papas” próxima a ser cosechada. Cuentan que el 10 de febrero de 1911, pasó por Marca una mujer desconocida, y al ver a la dueña de la sementera, le dijo que le regalara un poco de papas. La dueña se negó diciéndole: ¿Cómo te voy a regalar mis papas que

tanto trabajo me ha costado cultivarlas, y todavía no las cosecho? La mujer viajera le contestó: eres mala, y por mala verás que mañana tu chacra ya no estará llena de papas sino de piedras. Después de dar esta sentencia, la mujer se fue por el camino real hacia el norte. Al rato que desapareció la mujer, se produjo una fuerte lluvia y ocasionó un aluvión que arrasó a Marca, dejando a la ciudad en escombros. La chacra de papas de Aquapampa se quedó llena de piedras como consecuencia del aluvión. Al día siguiente, los pobladores de Marca se lamentaron y comentaron el suceso; concluyendo que la mujer forastera que pasó pidiendo que le regalaran papas era la Virgen de Lourdes. Decidieron, por tanto, edificar su capilla cerca a Aquapampa, y desde entonces, el 11 de febrero de cada año en Marca se celebra la fiesta de la Virgen de Lourdes.

BEBIDAS Y COMIDAS TÍPICAS DEL DISTRITO DE MARCA

Desde las épocas pre-inca e inca el "maíz", *Zea mays*, es el cereal más importante de los pobladores del distrito de Marca, porque constituye el alimento básico de primer orden, puesto que se consume tostado como cancha solo o acompañando a las comidas saladas, sancochado como choclo o mote, preparado en forma de humitas y tamales; en sopa y guiso, como es el caso de la "tsutsqa" (chochoca); en mazamorra de "calabaza" y de leche; y también se prepara la bebida más apreciada de la Cultura Andina, la "chicha" de jora, que es la cerveza americana. La "papa" *Solanum tuberosum*, es el alimento en segundo orden de importancia, que se consume igualmente, sancochada o asada en comidas saladas y dulces. El "trigo" *Triticum aestivum*, importante aporte europeo, se ha convertido en uno de los productos básicos para la alimentación de los marquinos. Este cereal se siembra, cosecha y consume sancochado, entero o partido, resbalado en batán o pelado con ceniza, molido, en sopas, guisos y mazamorras y panes. Las "alverjas" *Pisum sativum* y las "habas" *Vicia faba*, se emplean sobre todo para preparar sopas. Antes de moler se tuesta y se pela. La "cebada" *Hordeum vulgare* se utiliza para cebar al cerdo con la finalidad de proveerse de manteca, ingrediente básico que no falta en las comidas saladas y los panes. Ocasionalmente se pela la cebada con ceniza y se sancocha para consumir sólo o acompañando a las sopas. Otras plantas alimenticias en orden de importancia son; "olluco" *Ullucus tuberosus*, "oca" *Oxalis tuberosa*, "camote" *Ipomoea batatas*, "yuca" *Manihot esculenta*, "pushpu" ("frejol") *Phaseolus vulgaris*, "tauri" *Lupinus mutabilis*, "pallar" *Phaseolus lunatus*, "calabaza" *Cucurbita ficifolia*, "zapallo" *Cucurbita pepo* y *Cucurbita maxima*, "caygua" *Cyclanthera pedatae*, "shupru" *Cyclanthera brachybrotrys*, "llacón" *Smallanthus sonchifolius*. Las que raramente se consumen en la actualidad: "achita" *Amaranthus caudatus*, "mashua" *Tropaeolum tuberosus* y "achira" *Canna edulis*. Entre las frutas más importantes que se consideran en la alimentación de los marquinos son: "chirimoya" *Annona cherimolia*, "plátanos" *Musa pardisiaca*, "guayaba" *Psidium guajava*, "manzana"

Malus communis, "melocotón" *Prunus persica*, "lucma" *Pouteria lucuma* y "granadilla" *Passiflora ligularis*, A esto se debe agregar las hortalizas y frutas silvestres de la zona.

En cuanto a carnes, el "cuy" *Cavia porcellus*, conocido con el nombre de "jaca" en quechua es la base para los platos favoritos, tales como la cazuelada o picante de cuy y el jaca kashqui; pero la cultura occidental aportó, en este caso bastante, con el ovino, vacuno, caprino y porcino; éste último proporciona, aparte de la manteca, los jamones, tocinos, pellejo (qarán) y las morcillas. A esto se agrega las carnes de los animales de caza como del "luytstu" ("venado gris") *Odocoileus virginianus*, "perdiz" *Notoprocta pentlandii-austaleti* y otros pájaros. La "trucha" *Oncorhynchus mykiss* y el "pejerrey" *Basilichthys archasu* que se pescan con frecuencia.

A. BEBIDAS:

a. Bebidas Aromáticas.- Para satisfacer la necesidad de agua en el funcionamiento del organismo, el poblador marquino en toda época ha tratado de preparar bebidas agradables al paladar ya sea con infusión de hojas o el cocimiento de raíces, tallos, semillas o frutos. Las bebidas aromáticas son aquellas que se ingieren inmediatamente después de la comida para calmar la sed y facilitar la digestión y en forma especial durante el desayuno acompañado de la "papa", "camote" o "yuca" sancochadas y la "parpa" como sustitutos del pan. Generalmente estas bebidas preparadas con la infusión de las hierbas aromáticas son medicinales. Las plantas con las cuales se preparan estas bebidas son: "anchi muña" *Satureja sericea*, "anqosh" *Senecio canescens*, "arash muña" *Minthostachys setosa*, "borraja" *Borago officinalis*, "cedrón" *Aloysia triphylla*, "escorzonera" *Perezia multiflora*, "orégano" *Origanum vulgare* y "toronjil" *Melissa officinalis*.

b. Cerveza.- En el distrito de Marca, los pobladores tienen mucha afición por la cerveza, especialmente por la cerveza Cristal que a temperatura de sombra se mantiene helada con sabor muy agradable; contiene el 5% de alcohol, pero para

embriagarse se requiere consumir varias botellas, lo que para muchas personas del lugar resulta contraproducente económicamente.

c. "Chicha" de Jora.- Es la llamada cerveza americana, porque al igual que las otras cervezas, es producto del malteado de las cariósides de una gramínea (Poaceae). Primero se prepara la "Jora" ("shura"), que consiste en hacer germinar el "Maíz", luego se hace secar y se muele. La "chicha" se prepara haciendo hervir la jora en una proporción aproximada de un Kg de jora por 10 litros de agua, se le agrega como saborizantes: "canela" *Cinnamomum zeylamicum*, "clavo de olor" *Syzygium aromaticum*, y en algunas ocasiones se le hace hervir junto con patas de vaca (tuétanos); para que la "chicha" sea más nutritiva y agradable se agrega azúcar "caña de azúcar" *Saccharum officinarum*; se cuele y el líquido se le deja fermentar en botijas de arcilla, donde naturalmente interviene la levadura *Saccharomyces cerevisiae*; después de una semana o más, se sacan en baldes o jarras, se le agrega azúcar a gusto y se sirve como bebida refrescante; pero cuando la "chicha" está bien fermentada (muy madura) tiene efectos alcohólicos y embriaga a las personas que lo toman en cantidad y en otras ocasiones le agregan alcohol, a esto le llaman "Chicha con punto"; también se prepara el "Ponche de chicha de Jora", haciéndola hervir y agregándole huevos batidos, azúcar y "canela". La "chicha" de jora es la bebida más consumida en el distrito de Marca durante todas las fiestas religiosas (ver fig. 52).



Fig. 52. Don Jorge Carrión Ferrer trasvasando la chicha de jora durante a fiesta patronal de Marca.

d. Chicha morada.- Es un refresco preparado haciendo hervir los granos conjuntamente con la coronta del "maíz morado o "arwe jara". Se sirve fría, añadiendo "manzana" *Malus communis* picado, jugo de "limón" *Citrus limon* y azúcar al gusto. Se sirve como refresco en los cumpleaños u otros acontecimientos y sobre todo en la fiesta patronal, durante la escenificación de la captura y muerte del Inca, se dice es su sangre.

e. Chicha de Maní.- Es un refresco preparado haciendo hervir los granos de "maní" *Arachis hypogaea*, tostados y molidos y cuando está frío se agrega azúcar a gusto y canela molida.

f. Vinos.- Son licores preparados con jugo de "uva" o de otras frutas; pueden contener hasta 14% de alcohol y 18% de azúcar. No faltan familiares o amigos que llevan como obsequio algunas marcas de vino que también se consumen durante la semana Santa.

g. Aguardientes.- Son bebidas que proceden de sustancias azucaradas fermentadas, pero que han sido destiladas y la cantidad de alcohol supera al 14%; pueden ser de "uvas", "caña de azúcar", "cebada", "centeno", "papa", "Magay", etc. Por ejemplo, el Pisco es el aguardiente de uvas, el Ron es aguardiente de "Caña de azúcar". En el distrito de Marca, se consume mucho el alcohol destilado de la "caña de azúcar" procedente de Paramonga.

h. Washku.- Llamado comúnmente "ron", o a veces lo satirizan llamándole "racumín", es el alcohol de 40 grados rebajado con agua, al cual a veces le agregan jugo de "Limón" *Citrus limon*; las personas adultas, por lo general, prefieren tomarlo puro.

i. Calientito.- Es la bebida alcohólica más consumida en Marca, sobre todo durante las noches y en épocas de frío como son las fechas de la Semana Santa, y también, porque resulta más económico y fácil de preparar. El "calientito" llamado también "chinguirito", se prepara con cocimientos de plantas aromáticas y medicinales tales como: "anís" *Tagetes pusilla*, "anqosh" *Senecio canescens*, "borraja" *Borago officinalis*, "canela" *Cinnamomum zeylanicum*, "clavo de olor" *Zyzygium aromaticum*, "escorzonera" *Perezia multiflora*, "contrayerba" *Perezia pinnatifida*, "wamánripa" *Senecio tephrosiodes* y cáscara de "naranja" *Citrus sinensis*, se agrega azúcar al gusto, jugo de "limón" y alcohol. A veces suelen añadirle miel de abeja para darle su valor vigorizante. Cuando el "calientito" está bien preparado, tan sólo medio vaso puede ser suficiente para embriagarse.

B. COMIDAS

Las comidas de los pobladores del distrito de Marca son muy variadas y agradables. A continuación se citan las comidas típicas más importantes:

1. **Anké lawa.**- Es la sopa de harina, puede ser de "alverjas" *Pisum sativum*, "habas" *Vicia faba* o "trigo" *Triticum aestivum*; se adereza con tocino o manteca de cerdo, "cebolla china" *Allium fistulosum*, "muña" *Minthostachys mollis*, queso y huevos (con excepción a la de trigo) y sal a gusto, "Culantro" *Coriandrum sativum* u "orégano" *Origanum vulgare*. Es comida popular y de consumo diario.
2. **Auquinsha.**- Es el choclo maduro tostado.
3. **Asado de chancho.**- Es el lechón horneado con aderezos especiales que se sirve en plattillos con salsa bien picante y lechuga.
4. **Cachizado.**- Es la caseína recién obtenida cortando la leche con cuajo y eliminando el suero al que se prepara con sal a gusto. Se sirve con cancha, choclo, "papas", pelado de "trigo" y "rocoto" molido.
5. **Cancha.**- En Marca se conoce con el nombre de *camtsa*. Es el "maíz" tostado, que acompaña al charqui, queso, cachizado, sopas y guisos.
6. **Colado.**- Es el dulce de "frejol" *Phaseolus vulgaris*. Previamente se pela el "frejol" o "pushpu" con ceniza, se lava toda la ceniza y se hace hervir con suficiente agua hasta que se convierta en una mazamorra, se cuele y se vuelve a hervir dándole el punto con chancaca, azúcar, "canela" y "clavo de olor". Se sirve con cuay o con pan, sobre todo en Semana Santa.
7. **Chawa trigo kashqui.**- Es la sopa de "trigo" resbalado y partido en batán, que se cocina con carne de carnero o de "luytsu" ("venado gris") *Odocoileus virginianus*, chalona de res y "papas", aderezado con "pimentón" *Capsicum annum* vr. *grosu*m, "cebolla", "culantro", "orégano" y sal a gusto.

8. Chicharrones.- Son los trozos de carne y de grasa de cerdo, que se han hervido en pequeñas cantidades de agua para sacar manteca, y finalmente tostado.

9. Choclo con queso.- Es el choclo sancochado que se sirve con queso fresco.

10. Dulce de masa.- Es la mazamorra de harina de "trigo", previamente convertida en masa con levadura, como si fuera para preparar el pan. Se hace hervir dándole el punto con azúcar, chancaca, "canela" y "clavo de olor". Se sirve en Semana Santa.

11. Humitas.- Se prepara con choclo maduro (llamado taju) molido; si es dulce con azúcar y "canela" y "clavo de olor", y si es salada con manteca y queso, envueltas en panca del choclo, que se hierve al vapor en ollas de barro. Es curioso observar a las damas que tienen diferentes formas de envolver: cadena, carta, chupayoq (con rabo), etc.

12. Jaca kashqui.- Es el guiso de "trigo" resbalado y partido en batán, condimentado con el "ñawin" que es el aderezo especialmente preparado con el "puca utsu" ("ají colorado", "ají panca" o "ají especial"), "ajos" *Allium sativum* y al que se agrega una presa de "cuy", que puede ser un entero, la mitad o un cuarto, dependiendo de la circunstancia. Es la comida preferida en las fiestas patronales y costumbristas (ver figs. 53 y 54).



Fig. 53 Una dama de Marca sirviendo el jaca cashqui durante la fiesta patronal.



Fig. 54 Don Feliciano Gonzáles, mayordomo de San Lorenzo mostrando el jaca cashqui sobre una "lapa" *Lagenaria siceraria*.

13. Jara Muti.- Es el "maíz" sancochado, que en las épocas de cosecha se sirve con queso o cuando se mata al cebón se sirve con chicharrones y "rocoto" molido.

14. Jitqa Picanti.- Es el picante de "jitqa" ("yuyo") *Amaranthus spp.* o "rábanos" *Brassica campestris* o *Brassica nigra* que se prepara con "papas", aderezado con manteca, "cebolla", "culantro" y sal a gusto. Se sirve con cancha.

15. "Lavatorio".- Es un plato típico preparado a base de "quinua" *Chenopodium quinoa*, con "papa" *Solanum tuberosum* y queso, "caña de azúcar" *Saccharum officinarum* condimentada con manteca de cerdo, "ají panca" *Capsicum annum*, "cebolla" *Allium cepa*, "culantro" *Coriandrum sativum*, "orégano" *Origanum vulgare* y "muña" *Minthostachys mollis*. Se sirve con cancha ("maíz tostado") y "rocoto" *Capsicum pubescens* molido con "atoqash" *Senecio condimentarius* y "tsintsu" ("chincho") *Tagetes elliptica* ó "huacatay" *Tagetes minuta*. El "lavatorio", llamado también "quinua kashqui" (sopa de quinua), los mayordomos lo preparan única y exclusivamente en "Jueves Santo", y previa bendición sirven antes del "Watakí". Invitan a las autoridades del pueblo, personas notables, visitantes y público asistente, quienes se sientan alrededor de una mesa grande, aparentando la Última Cena. Es importante destacar aquí que el pan y el vino bíblicos son sustituidos por la sopa de quinua con papas, la

cancha y la "Chicha" de jora; la costumbre y la cultura andinas perviven en Marca aún dentro de las manifestaciones de la cultura occidental impuesta durante más de 500 años.

16. Locro de Zapallo.- Es el guiso de "zapallo" *Cucurbita maxima* o *C. pepo*. Se adereza con aceite o manteca, "cebolla", se agrega papas, queso, "orégano" y sal a gusto. Se sirve con cancha.

17. Lushtu.- Es el "trigo" pelado con ceniza y sancochado.

18. Mazamorra de Calabaza.- Se prepara con el fruto maduro de la "calabaza" *Cucurbita ficifolia*, haciendo hervir hasta que se haga una masa y luego se agrega harina de "trigo" o de "maíz", azúcar, "canela" y "clavo de olor". Se sirve como postre.

19. Mazamorra de Leche con Harina.- Es la mazamorra de harina de "maíz" o de "trigo" con leche, preparada con azúcar, "canela" y "clavo de olor". En algunas ocasiones la mazamorra de leche con harina de "maíz" se prepara con sal al gusto.

20. Mazamorra de Ráncar.- Es el dulce preparado haciendo hervir los frutos de "ráncar" *Jaltomata weberbaueri*, al que se le da el punto con azúcar, "canela" y "clavo de olor". Se sirve como postre.

21. Morcilla.- Llamado también "yana morcilla" (relleno negro). Son las tripas del cerdo bien lavadas y embutidas con la sangre y las hojas picadas de "Calabaza" y a falta de éste, con las de "caygua" o de "yuca", aderezada con la grasa del mismo animal, "ajos", "cebolla china", "hierba buena" *Mentha viridis*, "orégano", "comino", "pimienta" y sal a gusto, que se hacen hervir hasta cocinar. Se sirve frito caliente con mote o con cancha. La morcilla puede ser también con harina de "maíz" blanco, entonces se llama **yuraq morcilla** (relleno blanco).

22. Mondongo.- Es el caldo de mote ("maíz" *Zea mays* pelado con ceniza) hervido con la cabeza de carnero o de res y menudencias; al momento de servir

se agrega el ñawín que es un aderezo especial a base de "ají panca", manteca de chancho, "perejil" y "orégano".

23. Olla.- Trozos de carne de res con "camote" *Ipomoea batatas*, "repollo" *Brassica oleracea* L. var. *capitata* y "yuca" *Manihot esculenta* (ver fig. 55).



Fig. 55. La olla una de las comidas típicas de la fiesta patronal de Marca.

24. Oca Sancochada.- Es la "oca" *Oxalis tuberosa* sancochada. Se sirve sola o para acompañar a las sopas.

25. Pachamanca.- Se prepara con carnes diferentes, "papas", "camotes", "oca" *Oxalis tuberosa*, humitas, todas ellas cocidas dentro de un horno preparado con tierra y piedras previamente calcinadas hasta que se cocinen en un tiempo necesario.

26. Papa kashqui.- Es la sopa de "papas" *Solanum tuberosum*, con huevos y queso, sazonado con "atoqash" *Senecio condimentarius* y "muña" *Minthosthachys mollis*, aparte de la "cebolla" y el "culantro" y sal al gusto.

27. Papa con ají.- Llamado también papa yanu. Es la "papa" sancochada que se sirve con queso y/o con "rocoto" molido.

28. Parpa.- Es la harina de "trigo" tostado y molido ligeramente hervido, aderezado con manteca y sal a gusto. Se sirve en los desayunos como sustituto del pan.

29. Peqan Caldo.- Es el caldo de la cabeza de cabra, carnero o res, sazonado con "cebolla china", "culantro" y "orégano"; condimentado con "limón" y "rocoto" picado. Se sirve con cancha, "papas", "camote" o "yuca".

30. Picante de Calabaza.- Es el guiso del fruto de la "calabaza" tierna, que se prepara con "papas", aderezado con "cebolla", "culantro", "orégano" "ají colorado" y sal al gusto, al que se agrega queso. Se sirve con cancha.

31. Picante de cuy.- Llamado también cazuelada, es el guiso de "papas" *Solanum tuberosum*, aderezado con abundante manteca de cerdo, "ají colorado", "ajos", "cebolla", "tsintsu" *Tagetes elliptica* y sal a gusto, se sirve con una presa de cuy. Es la comida preferida en las fiestas patronales, costumbristas y familiares.

32. Picante de Shupru.- Llamado también "shupru" picanti. Es el guiso de "shupru" *Cyclanthera brachybotrys*, puede prepararse sólo o con "papas"; aderezado con aceite o con manteca, "cebolla", "culantro", "orégano" y sal al gusto. Se sirve con cancha.

33. Roqru.- Es una sopa de "trigo" resbalado con carne de carnero o de res y "coles" *Brassica oleracea* var. *acephala*, aderezada especialmente con "cebolla" y "perejil". Solamente se sirve en el día de un sepelio.

34. Ruru Caldo.- Es el caldillo de huevos aderezado con "ají", "cebolla", "culantro" y sal al gusto, al que se agrega "pishqupa chaquín" *Vicia andicola* y queso.

35. Shinti.- Son las semillas de las "habas" *Vicia faba* sancochadas; puede ser tiernas (llanchu) o maduras, en este caso previamente tostadas y al momento de

hervir se agrega un poco de sal. Se sirve con "rocoto" molido, o para acompañar a las sopas, cachizado, queso y cancha.

36. Tamales.- Se preparan con masas de mote de "maíz", manteca y sal al gusto, a manera de pastel que contiene: aceitunas, pedazos de huevo sancochado, carne de chanco, de gallina o de cuy, envueltos en hojas de "achira" *Canna edulis*, "plátano" *Musa paradisiaca* o en panca de "maíz".

37. Tsutsqa Picante.- Es el guiso de "tsutsqa" ("chochoca de maíz"), que se prepara con "papas", aderezado con aceite o manteca, "cebolla", "culantro", "orégano" y sal al gusto.

38. Ullush kashqui.- Es la sopa preparado con "olluco" *Ullucus tuberosus* picados, igualmente "papas" picadas, "habas" tiernas, queso y huevos, aderezado con aceite o manteca, "cebolla", "culantro", "orégano" y sal al gusto.

39. Watia de Calabaza.- Es la "calabaza" *Cucurbita ficifolia* cocinada al horno; previamente el fruto debe estar maduro y bien soleado. Se prepara sobre todo en la fiesta de Santa cruz (14 de setiembre).

40. Huatia de Papa.- Es la "papa" *Solanum tuberosum* cocinada al horno, en este caso preparado con piedras. Se prepara en las cosechas de "papas", entre los meses de abril, mayo y junio. Se sirve con cachizado, queso y "rocoto" molido.

41. Zarsa.- Es la ensalada de verduras, que puede ser de "cebolla" *Allium cepa* o *A. fistulosum*, "berros" *Rorippa Nasturtium-aquaticum*, u otra especie, al que por lo general se agrega "rocoto" picado; se suele condimentar con "limón" *Citrus limon* y sal al gusto.

C. PANES:

1. Pan común.- El distrito de Marca, como otros pueblos andinos, se caracteriza por la manera especial de preparar los panes. Es así que en los días particulares se preparan el pan común, sin bromato y con un sabor especial.

Cosa curiosa es observar que el indicador del lugar de la venta de panes es la banderita blanca colocada sobre la puerta de la tienda (ver fig. 56).



Fig. 56. La banderita blanca indica el lugar donde se vende panes.

2. **Cuway.-** Es un tipo especial de pan, muy agradable, preparado con la masa del pan común y la harina de "maíz" amarillo, con manteca y sal al gusto. Las damas marquinas tienen predilección para preparar este tipo de pan; dicen que a la mujer más simpática y más sabida corresponde el mejor cuway.

3. **Bizcocho.-** Es un tipo de pan, preparado con harina de "trigo", huevos, "canela", "clavo de olor" y azúcar.

4. **Bizcochuelos.-** Es un pastel muy agradable, preparado con almidón, "anís", "canela", "clavo de olor" y azúcar batiendo huevos; para hornear se echa en un recipiente de papel "San Lorenzo". Se prepara solamente con ocasión de las fiestas patronales, Semana Santa y raramente para vender.

5. **Semita.-** Se le llama címita. Es un tipo de pan preparado con la mezcla del salvado de "trigo" y la masa con el que se prepara el pan común. Es muy agradable, sobre todo cuando lleva dentro azúcar o chancaca.

6. **Jara Tanta.-** Es un pan preparado con la harina de "maíz", manteca, "canela", "clavo de olor" y azúcar. Solamente se prepara en las fiestas patronales y Semana Santa.

7. **Panes de oficio.-** Son los panes, que los mayordomos y otros funcionarios de las fiestas patronales y costumbristas mandan elaborar especialmente para ser consumidos durante la fiesta y para el cumplimiento a sus qellis y diferentes personajes de la fiesta. Se prepara con harina de "trigo", "levadura" *Saccharomyces cerevisiae*, manteca de cerdo, "anís" *Pimpinella anisum*, azúcar y sal al gusto. Tiene diferentes formas: pan común, "luna" "plátano", rosca, "rosas", "S", etc. (ver fig. 57).



Fig. 57. Una variedad de panes y biscochuelos que se sirve durante la fiesta patronal de Marca.

8. **Paloma.-** Son los panes que tienen la forma de paloma, especialmente preparados para obsequiar a los niños.

9. **Rosca Bañada.-** Es un tipo especial de pan preparado con la masa del pan común al que después de horneado se le baña con un preparado especial de la clara de huevo batido con azúcar y "limón". Se vende como golosina durante las fiestas.

10. Tsitsi.- Es un tipo de cuay, que se cocina sobre el suelo caliente del horno, antes que cualquier otro tipo de pan, por eso es que sale ligeramente quemado, su forma es redonda y muy delgada.

11. Wawas.- Son panes que tienen forma de muñecos de más o menos 50 cm de largo por 20 cm de ancho, que mandan preparar los mayordomos u otros funcionarios de fiestas para obsequiar a las pallas, ñustas y otros personajes de la fiesta (Ver fig. 58).



Fig. 58 Una reunión familiar compartiendo el agasajo y mostrando la wawa durante la fiesta patronal de Marca.

D. CONDIMENTO:

El condimento más importante que los pobladores marquinos consumen, es el "rocoto" *Capsicum pubescens*, sin desmerecer a las otras especies de los "ajíes"; y los sazonadores más usados son: "ajos" *Allium sativum*, "cebolla" *Allium cepa.*, "culantro" *Coriandrum sativum*, "muña" *Minthostachys mollis*, "orégano" *Origanum vulgare* y "tsintu" *Tagetes elliptica*.

Utsu Aqashqa.- Es el "rocoto" *Capsicum pubescens* molido en batán, conjuntamente con "huacatay" *Tagetes minuta* ó "yacu tsintsu" *Tagetes elliptica* y sal al gusto. Es el condimento más importante que no falta en ninguna comida, tanto en fiestas como en los días ordinarios (Ver fig. 59).



Fig. 59. Una dama de Marca, doña Antonia Padilla Carhuachín moliendo el "rocoto" *Capsicum pubescens* sobre un batán de piedra.

ANEXO N° 7

DESCRIPCIÓN DE LAS PRINCIPALES FESTIVIDADES DEL DISTRITO DE MARCA.

El poblador marquino guarda la tradición religiosa de sus antepasados, celebra sus fiestas con ritos característicos en diferentes fechas del año y éstos tienen relación con las actividades de subsistencia (ver Calendario etnobiológico Tabla 15).

Se ha elaborado una tabla sobre las festividades religiosas y civiles de los pueblos de Chúrap, Ichoca, Marca y Pákar, en las cuales, naturalmente, se da la relación hombre-planta-ambiente. A continuación se describen tres de las principales fiestas religiosas.

a. FIESTA DE LA VIRGEN DE LOURDES

Fecha: 11 de febrero.

Responsables: Los Monteros

Descripción.- Es una fiesta costumbrista de origen colonial (ESPINOZA, 1997), que se realiza todos los años en relación con los carnavales. Los monteros, que por lo general son una dama y un caballero, contratan una banda filarmónica y/o una orquesta vernacular para amenizar la fiesta.

Durante la víspera, en el barrio de Parac Marca, delante de la capilla de la Virgen de Lourdes, los monteros, acompañados de sus familiares y amistades plantan un árbol, por lo general de “capulí” *Prunus serotina*, “rarama” *Sambucus peruviana* o “sauce” *Salix chilensis*, que llevan desde algún fundo cercano, con el incentivo del aguardiente, calentito, chicha de jora o cerveza, y el correspondiente marco musical. Al plantar el árbol, colocan una bandera nacional que flamea en la copa; luego bailan en la casa de los monteros hasta altas horas de la noche; naturalmente, en el momento de la cena los monteros sirven la

comida consistente en caldo de carne de res o de carnero con “yuca” *Manihot esculenta* y “repollo” *Brassica oleracea* var. capitata, cancha, “rocoto” *Capsicum pubescens* molido conjuntamente con “tsintsu” *Tagetes elliptica* y “chicha” de jora (ver descripción en el anexo).

El día central, a las 5 a.m., los monteros hacen reventar avellanas a manera de los 21 cañonazos y la banda de músicos toca la diana. En el desayuno se sirve el “mondongo” con cancha y café con panes especialmente elaborados. Luego los monteros acompañados de su grupo musical, sus familiares y amistades, visitan a sus qellis y oferentes, en cuyas casas bailan y toman licores a discreción. A las 11 a.m. acuden a la Iglesia Matriz para participar del oficio de la Santa Misa, para cuyo efecto los monteros contratan un cura. El almuerzo se realiza aproximadamente a la 1:30 p.m., donde se sirven el picante de cuy con pelado de “trigo” o “arroz”, caldo de carne con “papas” sancochadas, queso, “rocoto molido”, “chicha” de jora y cerveza. A las 3:30 p.m., los monteros y todos sus invitados al son de la banda u orquesta van bailando en rueda hacia la capilla y después de venerar a la Virgen, cuelgan en el árbol frutas y diversos productos vegetales, tanto silvestre como cultivados: “plátano” *Musa paradisiaca*, “guayaba” *Psidium guajava*, “qemish” *Vasconcellea candicans*, “waqa” *Armathocereus matucanensis*, “naranja” *Citrus sinensis*, “granadilla” *Passiflora ligularis*, “poroqsha” *Passiflora tripartita* var. *mollissima*, “manzana” *Malus communis*, “yuca” *Manihot sculenta*; diversas prendas; pañuelos, ropa de bebés, polos, zapatillas, pelotas y otros juguetes, adornando con serpentinas y globos (ver Fig. 60). En esos momentos, los jóvenes y adultos, mujeres y varones comienzan a jugar el carnaval unos tirándose con qollchumpa, que es el fruto de la “papa”, otros con globos llenos de agua, también echándose agua con baldes y a veces grupos de jóvenes arrastran a las señoritas hacia el río para mojarlas de cuerpo entero, ellas en su defensa cogen “ortiga” *Urtica urens* para tirarles a la cara a los varones; ciertos jóvenes hasta llegan a usar pintura, betún o barro en este juego. Por eso es que se suele asistir a esta fiesta con ropa no muy nueva ni de lujo.



Fig. 60. *Wachiwalito, al inicio del tumba monte, en Pampán, a 13 km. Al Sureste de la ciudad de Marca.*

Después que se ha terminado de adornar el árbol, los monteros, sus qellis, invitados y el público, empiezan a bailar alrededor del árbol al compás de la banda u orquesta que ejecuta la música vernacular alusiva a la fiesta, mientras que los participantes motivados por el licor y la euforia de la fiesta cantan el “Wachiwalito” (GAMARRA, 2008), cuyas letras entre otras cosas dicen:

Walliculé, wallicullé (córtalo, córtalo),
 alli ricapecur wallicullé (mirándolo bien, córtalo).
 Walliculle, walliculle (córtalo, córtalo)
 qemishllatapish warcurcur (aunque sea colgándolo “mito”).
 Wallicullé, wallicullé (córtalo, córtalo),
 poroqshallatapish warcurcur (aunque sea colgándola “granadilla”).
 Wachiwalito, wachiwalón,
 wachiwalito marquino.
 Dale duro, dale duro,
 como al “zapallo” *maduro*.
El que corta, y el que tumba,
año que viene responderá.

Este cantar popular, evoca a todos los productos vegetales de la zona y tiene relación con el culto a la tierra y a las plantas que producen alimentos; es

decir, es una manifestación de la cultura andina que sobrevive bajo la forma de venerar a la Virgen María, madre de Cristo.

Continúa la fiesta hasta el anochecer, en la cual cada pareja que baila hace cortes con un hacha sin filo, más o menos a medio metro de altura del tronco del árbol; y entre consumo de licores y algarabía, finalmente se tumba el “wachiwalito”. En esos momentos, la muchedumbre se abalanza al árbol y a quitanzas cogen las frutas, los panes y las prendas. Una comisión especial de jóvenes por encargo de los monteros, echan varios baldes de agua para mojar a las personas amontonadas sobre el árbol caído. Luego, la pareja que tumbó el “wachiwalito” coge la bandera y montan sobre el tronco del árbol, siendo conducidos en hombros por sus allegados hasta la casa de los nuevos monteros, donde todos bailan y siguen tomando licor con la promesa de cumplir el compromiso el año entrante. La fiesta continúa después de la cena y finaliza más o menos a las 10 de la noche, cuando la gente ya está cansada o completamente embriagada.

b. SEMANA SANTA

Fecha: De acuerdo al calendario gregoriano, puede ser en marzo o abril.

Responsables: Autoridades, Alumbrantes, mayordomos de San Lorenzo, de Corpus Cristi y de la Virgen del Carmen.

Descripción: La semana Santa en el distrito de Marca la celebra todo el pueblo dirigido por las autoridades: Alcalde, Gobernador, Presidente de la comunidad Campesina “San Lorenzo”, Presidente de la comunidad “San Cristóbal de Ichoca,” Presidente de la Hermandad “San Lorenzo”; mayordomos de San Lorenzo, de Corpus Cristi y de la Virgen del Carmen, y por los Alumbrantes del Señor de domingo de Ramos, de jueves Santo y de viernes Santo, quienes planifican y ejecutan las diferentes actividades. A continuación se describen las actividades más importantes y que tienen relación con el conocimiento, uso y conservación de las plantas.

Deberes de los mayordomos.- Los mayordomos, participan en la organización y celebración de la semana Santa con los siguientes deberes: limpiar y adornar a los Santos en sus andas; organizar la procesión, cuando no hay alumbrante; proveer de cirios a los feligreses; contratar al cantor religioso; contratar la banda de músicos, cuando faltan alumbrantes; brindar la “jichapada” al público; organizar el “watakí del kúmuchi”; servir el “lavatorio”; preparar las “capillas”; preparar y pasear a los judas y recoger “sus prendas”; mandar redactar el testamento de los judas; instalar a los judas; preparar el “huerto” de judas, preparar el “warku” de judas; organizar el “rodeo” de judas; organizar la carrera de los santos; devolver a su capilla al patrón San Lorenzo; ordenar la lectura del testamento de judas; distribuir “los bienes” de los judas.

Limpieza y arreglo de la Iglesia.- Los mayordomos en coordinación con el sacristán y el tesorero de la iglesia o con las personas que hacen las veces de éstos, limpian y arreglan la iglesia desde un día antes de la semana Santa y en el transcurso de ésta; especialmente los días sábado anterior a “domingo de Ramos” y el “lunes Santo” que no hay procesión. Al mismo tiempo, limpian y cambian de indumento a las efigies de Cristo y a las de los diversos Santos. Los arreglos florales lo realizan empleando flores de “qoyri” *Paramongaia weberbaueri*, “Yarkié” *Stenomesson variegatum* “clavel” *Dianthus caryophyllus* “clavelina” *Dianthus chinensis*, “glaeolo” *Gladiolus dalenii*, “lirio” *Iris germanica* e *Iris florentina.*, y otras flores.

Adorno de las Andas.- A las personas que realizan la función específica de adornar el anda del “santo Sepulcro” se les denomina “Ducileros”, ellos son personas de confianza y muy bien atendidas por los alumbrantes. Pero las andas de la virgen de María Magdalena, del señor de la humildad, del Nazareno y otras andas son adornadas por los mayordomos. El adorno de las andas lo realizan empleando escapos secos de “Penca” o “qara” *Agave americana* o *Furcraea occidentalis*, llamados “qeru” o “maguey”, fibras y soguillas de estas mismas plantas llamadas “champa” o “cabuya”, y ramas, inflorescencias y flores de: “clavelina”, “dalia” *Dahlia pinnata*, “hinojo” *Foeniculum vulgare*, “maíz” *Zea mays*, “paraíso” *Verbena mathewsi*, “siempre viva” *Helichryzum bracteatum*, entre otras.

Las efigies limpias, con indumentos nuevos o lavados y bien adornados son colocadas en sus correspondientes andas, bien sujetadas amarrándolas con qara hasca (soga de cuero de “vaca”) o con champa huasca (soga de “cabuya”).

Wataki del Kumuchi.- Consiste en preparar un arco de madera seca de “Tsúnuc” *Sebastiania obtusifolia* y ramas frescas de “ciprés” *Cupressus sempervirens*, sobre el cual se amarran con hilos de lana de oveja, gruesos y bien torcelados, flores de “llima llima” *Gentianella bicolor*, en mayor cantidad que “romero” *Rosmarinus officinalis*, “anqosh” *Senecio canescens*, “cartucho” *Zantedeschia aethiopica*, “tsintsu-weta” *Tagetes patula*, “clavel”, “clavelina”, otras flores y hasta frutos tiernos de “calabaza” *Cucurbita ficifolia*, para adornar la cruz en la cual está crucificada la efigie de Jesús-Cristo o “señor de jueves Santo”. (Ver Fig. 61) En conjunto recibe el nombre de “cúmuchi” y tiene un peso aproximado de ocho arrobas; durante la procesión dos “Santos Varones” se turnan para cargarlo. En la actividad del Wataki participan al mando de los mayordomos, personas aficionadas, varones y mujeres, previa y continua “jichapada”, bebiendo ron y calentito.



Fig.61. Momentos antes del wataqui; un grupo de devotos muestran diversas flores.

Preparación de las “Capillas”.- En las cuatro esquinas del perímetro de la ciudad de Marca, los capilleros, personas encargadas por los alumbrantes y a falta de aquellos los mayordomos, instalan una capilla artificial, empleando

maderas de “eucalipto” *Eucalyptus globulus* como postes, “maguey” como vigas, sogas y fibras de “cabuya” para los amarres y adornándolos con frazadas multicolores, lienzos de color blanco, ramas de “ciprés”, inflorescencias de “rábano” *Brassica rapa var. campestris*, capitulescencias de “laqtsu” *Munnozia lyrata* y flores de “cartucho”, “rosa” *Rosa centifolia* y “clavelina” entre otras. La procesión del “viernes Santo” se detiene en las “capillas”, donde los cantores religiosos y devotos interpretan el himno de la virgen o “Mater Dolorosa” al son de un arpa.

Organización de las Procesiones.- Los mayordomos coordinan con las autoridades del pueblo y en especial con los alumbrantes, también llamados “Estandartes”, quienes son los devotos funcionarios del “Domingo de Ramos”, “jueves Santo” y “viernes Santo”. Durante estos días y especialmente en las fechas que faltan alumbrantes, los mayordomos asumen la responsabilidad de organizar las procesiones. En “viernes Dolores” sacan en procesión a la virgen María, a quien le dicen “Mamantsic Dolorosa” (nuestra madre Dolorosa); el “domingo de Ramos” ensillan y adornan el “pollino” del “teta Ramo” (“teyta Ramo”), a quien sacan en procesión durante el día y la noche; el “martes Santo” y el “miércoles Santo” sacan en procesión al “Señor de la humildad” y al “Señor de Nazareno” respectivamente: el “jueves Santo” (ver figs. 62 y 63), organizan el watakí del Cúmuchi y sirven el “lavatorio” (ver descripción en el anexo); el “viernes Santo” (ver figs. 64 y 65), sacan en procesión a la virgen María conjuntamente con María Magdalena, detrás del “santo Sepulcro” y a la media noche colocan una cruz delante de la iglesia para que sea adorada el sábado en la mañana al entrar la procesión; el “domingo de Pascua de Resurrección”, en la mañana sacan en procesión al “Señor Jesús de la Ascensión” (“señor de los Reyes” o “señor de las Pascuas de Resurrección”).



Fig. 62 El Señor de Jueves Santo en procesión. Se observa el arco de la Cruz ornamentado con diversas flores en Marca.



Fig. 63. El Señor de Jueves Santo ingresando a la iglesia Matriz de Marca.



Fig. 64. La virgen María sobre su anda ornamentada de diversas flores, en procesión del Viernes Santo en Marca.



Fig. 65. Los Santos varones del Señor de Viernes Santo delante del Santo Sepulcro.

Preparación de los Judas

El día “sábado de Gloria” en la mañana, paralelamente a la redacción del testamento, los mayordomos encargan a una comisión para que confeccionen los muñecos denominados Judas (ver figs. 66 y 67). Personas aficionadas en preparar dichos muñecos, utilizan principalmente las plantas de “ciprés”, cuyas ramas flexibles permiten hacer hasta las articulaciones de sus extremidades; como relleno emplean las ramas con hojas de “eucalipto”; y para amarrar, las fibras de “cabuya”. Los mayordomos de San Lorenzo y de Corpus Cristi mandan hacer el Judas varón (ollqu-judas), que se parezca más a determinado “hombre

del año”, por ejemplo, puede parecerse a un ciudadano recién casado con problema de separación con su esposa, a lo que llaman en “estado civil de mala vida”. Los mayordomos de la virgen “Carmelita”, mandan hacer la judas mujer (warmi judas), que se parezca a la dama más conocida del pueblo, puede ser por sus defectos o por sus virtudes, así puede parecerse a una simpática solterona, recientemente embarazada. En otras ocasiones, los mayordomos de mutuo acuerdo mandan hacer los judas parecidos a la pareja ideal de Marca, atribuyéndoles mucha seriedad y responsabilidad, de personalidad respetable y sobre todo de conducta intachable. La preparación de los judas, como es costumbre, termina con un gran almuerzo en la casa de uno de los mayordomos.



Fig. 66. Un grupo de damas de Marca escoltando a la pareja de Judas, el domingo de Pascuas de Resurrección en Marca.

Fig. 67. Una dama prendiéndole billetes de dólares a judas, domingo de pascuas de Resurrección en Marca.

Paseo de los Judas y recojo de sus “Prendas”

El día “sábado de Gloria” en la tarde, los judas son colocados sobre un “burro” o sobre una “yegua” y paseados juntos o separados, por las calles de la ciudad (ver figs. 68 y 69). Entre jichapadas, bailes, risas y bromas van visitando

a los pobladores, quienes ansiosos de verlos esperan en sus casas. Al mismo tiempo van recogiendo, bajo inventario y en calidad de préstamo, diversas prendas, herramientas, instrumentos y utensilios que los vecinos con mucho entusiasmo sacan para darles a los judas; para la “mujer” se recogen polleras, fustanes, monillas, llicllas, mantas, bayetas, frazadas, ollas, sartenes y todo tipo de objetos domésticos; para el “varón” ponchos, alforjas, monturas, carabinas, radiograbadoras, guitarras y diversas herramientas e instrumentos. Es importante señalar que el hecho de pasearlos sobre el burro (viejo) o sobre una yegua con heridas sobre el lomo (mata-yegua) tiene relación con la costumbre de sancionar a alguna autoridad, policía o profesor que se porta mal con el pueblo; a éstos, la comunidad en pleno los hacen montar en burro viejo, los pasean como a judas y los votan de Marca.



Fig. 68. El judas es paseado sobre un burro por las calles de Marca.



Fig.69. La judas es paseada sobre un caballo por las calles de Marca.

Redacción del Testamento de Judas

Los testamentos de judas son documentos anónimos y públicos de mucho valor folclórico y con principios éticos y normativos, pero no válido en actos jurídicos, que tienen como principal objetivo hacer una evaluación del comportamiento de los pobladores, de sus autoridades y de los gobernantes; sus enjuiciamientos críticos son muy drásticos e irónicos; mediante dichos testamentos se hacen críticas a los pobladores en general y se establecen castigos, premios y estímulos; se dan los buenos augurios, así como las recomendaciones pertinentes para enmendar los errores y desaciertos, para mejorar las relaciones humanas, se establecen además las metas de progreso y

desarrollo del pueblo (GAMARRA, 2008). Prácticamente es un Corpus Documental en el pueblo de Marca. El profesor Aureo Sotelo (1981), al referirse sobre los testamentos de judas en la provincia y ciudad de Aija, dice que: “La línea documental -aparte de lo bíblico- es el derecho que el pueblo ha adquirido para criticar en forma indirecta la gestión de sus gobernantes y las acciones de sus pobladores. En el testamento de Judas se acrisolan todas las escuelas”; y el profesor Francisco Gonzáles (1992), al tratar de los testamentos del “Ño Carnavalón” en la ciudad de Huarás, capital del Departamento de Áncash, con documentos muy parecidos a los testamentos de judas en Marca, manifiesta que “son verdaderas piezas de oratoria popular, donde la broma subida de calor, el chiste y la ironía van parejas. Son verdaderas denuncias que sustituyen a la rebeldía latente de un pueblo”.

El día “sábado de Gloria” en la mañana, los mayordomos eligen un lugar “oculto” para reunirse con la finalidad de mandar redactar el testamento de judas; para tal efecto solicitan los servicios de las personas aficionadas. Entre jichapadas, bromas y comentarios diversos le proporcionan al redactor los materiales de escritorios necesarios y todos los datos posibles. La redacción del testamento de judas dura todo un día, a veces se prolonga hasta la noche; los redactores se hacen acreedores a un almuerzo especial y de licores a discreción que comparten con sus familiares y amigos que los acompañan; algunas personas dicen que en años anteriores, los mayordomos contrataban al redactor con seis meses de anticipación. En 1992, al autor del presente trabajo, los mayordomos de San Lorenzo le solicitaron sus servicios con más de un mes de anticipación (vea fragmentos, más adelante). El testamento del judas varón lo mandan redactar los mayordomos de San Lorenzo y de Corpus Cristi y el testamento de la judas mujer los mayordomos de la virgen “Carmelita”, pero todos coordinan y se ayudan mutuamente.

Colección de Plantas para el Huerto de Judas

En la noche del “sábado de Gloria”, mientras se realizan los ensayos del Inca y sus pallas, del Capitán Pizarro y otros danzantes, una comisión (minka) nombrada por los mayordomos, se dedican a coleccionar las plantas que formarán la

parte más atractiva del “huerto” de judas. Estas personas, por lo general adultas, previamente chacchan (mastican “coca” *Erythroxylum coca*), fuman cigarrillos y toman alcohol en un lugar escondido; y al tiempo que van chacchando hacen la relación de los huertos familiares que han de “visitar” durante la noche. Cuando el dueño del huerto es persona conocida y de confianza, le solicitan las plantas en calidad de obsequio: pero por lo general, la comisión roba las plantas. Muchas veces los dueños de los huertos, no duermen porque se dedican a cuidar sus plantas también chacchando y bien acompañados de sus perros bravos; a veces se producen serios enfrentamientos entre los dueños de los huertos y la comisión. En la madrugada del “domingo de Pascua de Resurrección” la comisión se presenta al lugar señalado para preparar el huerto de Judas, portando plantas vivas de “maíz”, “papa”, “rocoto”, “tsintsu”, “calabaza”, “cebolla”, “orégano”, “clavel”, “clavelina”, “coles” *Brassica oleracea* var. capitata, “ráqacha” *Arracacia xanthorrhiza*, “zapallo” *Cucurbita pepo*, “oqa” *Oxalis tuberosa*, y de otras especies que se cultivan en los huertos familiares de Marca.

Preparación del Huerto de Judas

El huerto de judas es preparado en el amanecer del “domingo de Pascua de Resurrección”. Los mayordomos o las personas de su confianza, los mincas, hacen el cerco del terreno de un área aproximada de 20 m², empleando maderas de “eucalipto” y “maguey” y fibras de “cabuya”, luego realizan el “barbecho”; y sobre el cual colocan las plantas, distribuyéndolas en forma ordenada. En el huerto de los judas, entre otras plantas, se distinguen: “Maíz” *Zea mays*, “quinua” *Chenopodium quinoa*, “pushpu” *Phaseolus vulgaris* y “tauri” *Lupinus mutabilis*, “ráqacha” *Arracacia xanthorrhiza*, “coles” *Brassica oleracea* var. capitata, “calabaza” *Cucurbita ficifolia*, “zapallo” *Cucurbita pepo*, “shupru” *Cyclanthera brachybotrys*, “papa” *Solanum tuberosum*, “oca” *Oxalis tuberosa* y “olluco” *Ullucus tuberosus*, “ajos” *Allium sativum* y “cebolla” *Allium cepa*; “culantro” *Coriandrum sativum*; “Huacatay” *Tagetes minuta* y “yacu tsintsu” *Tagetes elliptica*, “orégano” *Origanum vulgare* y “yacu muña” *Mintostachys mollis*; “rocoto” *Capsicum pubescens* R. & P., : “borraja” *Borago officinalis* L.; “manzanilla” *Matricaria recutita* L., “clavel” *Dianthus caryophyllus* y “clavelina” *Dianthus chinensis*; “dalia” *Dahlia*

pinnata; “gladiolo” *Gladiolus sp.* y “lirio” *Iris florentina* e *Iris germanica*; “nardos” *Amaryllis spp.*; entre otras especies.

El Rodeo de Judas

El día “domingo de Pascua de Resurrección” en la mañana los mayordomos en coordinación con el Presidente de la Comunidad Campesina y después de haber invitado con mucha anticipación a los comuneros y al público en general ordenan concentrar los animales en la plaza San Lorenzo. Poco a poco los pobladores van haciendo llegar sus “vacas”, “caballos”, “mulas”, “burros”, “cabras”, “ovejas”, “cerdos”, y entre los animales menores “pavos”, “patos”, “gallinas”, “conejos”, “cuyes”, etc. Instalan sus “corrales” o granjas artificiales o simplemente los sujetan con sogas. Todo esto como si fuera un verdadero rodeo. Algunas personas creen que “si los animales se entregan a los judas, éstos aumentarán”, es decir, si judas tiene abundante ganado, ese año los pobladores también tendrán mucho ganado; pero cuando judas no tiene ganado o tiene poco, igual será la suerte de los ganaderos. Existen muchas personas que tienen fe y esperanza en que sus animales que llevaron al Judas aumentarán. Se puede observar que durante este breve “rodeo”, las personas que tienen a sus vacas en celo aprovechan para hacerlas cubrir por los mejores toros; otras personas con mucha suerte pueden aprovechar la presencia del “hechor” (el “Burro” macho que cubre a las “Yeguas”) y así poder obtener el híbrido más codiciado, la “mula”; similar apareamiento ocurre entre otras especies, lo que justifica la práctica de esta costumbre en el pueblo de Marca.

Carreras de los Santos

A las diez de la mañana del día “domingo de Pascua de Resurrección”, los mayordomos animan la procesión de Jesús Resucitado. Esta procesión es muy singular, porque se trata de una competencia de carrera entre Jesús y San Lorenzo, a cuya efigie acompañan las de la virgen María, María Magdalena y Santa Rosa. La competencia de carrera parte de los extremos opuestos de la plaza de armas; del extremo norte llamado “Qatu-ísquina” parte la carrera de Jesús y del extremo sur, cerca del puente de Calicanto, parte la carrera de San

Lorenzo y los santos que los acompañan; el punto de llegada de las carreras es la puerta de la Municipalidad. Los mayordomos de San Lorenzo procuran hacer ganar a este santo Patrón y los mayordomos de Corpus Cristi a Jesús Resucitado. Inmediatamente después de la competencia se hace la adoración; la virgen María y los Santos adoran a Jesús resucitado; luego, en forma conjunta todos retornan a la iglesia. De aquí devuelven a San Lorenzo en procesión a su capilla.

La “Carrera de los Santos” es un ritual muy especial para los pobladores de Marca, dicen que si gana San Lorenzo será buen año, habrá mucha lluvia y, por ende, habrá agua, pasto en abundancia, buena producción agrícola y ganadera, las cosechas de “maíz”, “papa”, “pushpu”, “tauri”, “habas”, “trigo”, “cebada”, “olluco”, “oca”, etc. serán buenas. Se llenarán las qollqas (almacenes de productos alimenticios); y las “ovejas” y “cabras” parirán por pares; las “vacas” y todos los ganados aumentarán y engordarán. En cambio si gana “Pascua Reyes” será mal año, puede ser “usia wata” (una año de sequía).

Lectura del Testamento de Judas

A mediodía del “domingo de Pascua de Resurrección”, cuando el público está ya muy concentrado en la plaza San Lorenzo, delante de la iglesia matriz, los mayordomos, previa jichapada, solicitan los servicios de un caballero, a quien le piden dar lectura del testamento de judas (ver fig. 70).



Fig. 70. Momento en que el relator de los mayordomos de la fiesta patronal da lectura al testamento de judas.

El lector sube al estrado y se coloca frente al público y saca el “documento” del bolsillo del judas varón y él mismo u otro lector saca el otro “documento” de la “wachacana” (pañoleta que envuelve la cintura) de judas mujer. Cada testamento se encuentra dentro de un sobre lacrado. Los lectores tienen que ser personas con estilo de relator, aficionados a hacer reír a la gente, por eso, públicamente toman unos tragos antes de iniciar la lectura. A continuación presentamos algunos fragmentos del testamento de Judas que el autor redactó y dio lectura en el año 1992.

Testamento de Cashicho Cushishonqo

En nombre de Dios Todopoderoso, sepan cuántos ésta mi memoria de testamento vieron como yo Cashicho Cushishonqo, natural del naciente pueblo de Cuywán de “Judea”, recientemente independizado del antiguo anexo de Wuancawás, de la jurisdicción de Chúrap, de la próxima provincia de Marca, que actualmente florece bajo la dirección de su “sacha - Alcalde” Campoamor-Gamarra Ríos; de nacionalidad Chinchaysuyana, identificado con Libreta Electoral de su esposa número 0009161132000, de raza cobriza, hijo de padres nativos, algunos aún vivos, nieto y bisnieto de abuelos y bisabuelos desconocidos, todos ellos ya difuntos, estando como estoy ahora en cama, amargo y enfermo del cuerpo, mi alma totalmente destrozada, así como mi conciencia totalmente remordida por la inmensurable traición que acabo de cometer contra mi maestro, a punto de convertirme en testón y testarudo, pero con plena capacidad para testar, memoria cumplida y entendimiento natural, tal como me hizo Dios nuestro Señor, en quien en estos momentos últimos y segundos finales de mi vida creo firmemente, en el soberano misterio de la santísima Trinidad: Padre, Hijo y Espíritu Santo. Y temeroso de la muerte cosa extranatural, que a mi hoy me sorprenda y para el descargo de mi alma y conciencia, hago y ordeno este mi último testamento:

XVI. Declaro que inmediatamente después de terminada la lectura de este mi presente testamento, todas las plantas de mi huerto sean trasplantadas en el Jardín Botánico del Colegio Nacional “San Lorenzo” de Marca.

XVII. Declaro, que a mi heredero de Pircay-Marca “Popicho” “Waromita” músico, cantor y chupa calentito, le digo, le ordeno y le obligo que cuide mi bosque de la Montaña, mis árboles de “qalapacho” *Myrcianthes quinqueloba* y “chachacoma” *Escallonia* spp. Que venda todos sus “chivos” y “cabras”; porque con el pastoreo y sobrepastoreo con estos “sexóticos animales”, muchas de mis plantas nativas de importancia económica están extinguiéndose. Que mejor pernocte solamente con su mujer, qallapachándose y chacharando debajo de dichos árboles, como así estuvieron Adán y Eva en el Paraíso terrenal, antes de cometer sus originales pecados.

XVIII. Declaro que a mis comuneros José León, Jorge Carrión, Vidal Luis y Valeriano Aquino, hijos, yernos, sobrinos, pobladores y ciudadanos notables de Qencharrumi, les mando y ordeno, por ser así mi voluntad, gracia y pedido para que busquen colecten y planten en la plaza Mayor y la plaza “San Lorenzo” de Marca, los siete colores la “cantuta” *Cantua buxifolia* Juss., Flor Sagrada de los Incas y Flor Nacional del Perú, de Bolivia (Alto Perú) y de Marca.

XIX. Declaro bajo juramento, que por ser así mi voluntad, que todos mis bienes tanto Res corporales (los que se pueden tocar), así como Res incorporales (los que no se pueden tocar), y sus frutos civiles y naturales, les dejo como única herencia a mis herederos universales. Mis bienes inmuebles: el suelo de Marca con su subsuelo y sobresuelo, más su cielo; los cerros de Shancur, Apu, Chopijirca, Chinchipampa, Picún, Canlín, Ninawás, Warmijirca, Muchpa, Pashún, Portachuelo, Utcuyaco, Pútaqa, Cashajato, Rimaqjirca, Wiushu y otros; mis minas de Ruréq, Qosma, Minaruri, Kurku y Manca-allpa; mis lagunas de Mantsarán y Pasca; mis bonles de Llushu, y Condorpa senqán; mis puquios de Soqu puquio, Wiscur pucquio, Plaza puquio, Artmiapa puqyun y Asiaq puquio; mis ríos de Marca, Huella, Antsa y Wakuy; mis potreros de “kikuyo” *Pennisetum clandestinum* (de origen africano) y “alfalfa” *Medicago sativa* (de origen europeo) y así como mis pastos nativos e introducidos de “weta qora” *Avena barbata*, “piñuash” *Viguiera procumbes*, “trébol” *Medicago polymorpha* y *Medicago lupulina*, “raqraq” *Cyperus hermaphroditus*; mis bosques de Kisuarunca, Chachasbandera, la montaña de “Qalapachos”, mis demás árboles maderables nativos de “ramrash” *Alnus acuminata* ssp. *acuminata* “lucmash” *Prunus rigida*, “paucash” *Cervantesia*

tomentosa y mis arbustos de “mucti”, *Hesperomeles cuneata* “tsúnuc” *Sebastiana obtusifolia*, “ráwaq” *Kageneckia lanceolata*, “estrella” *Randia obovata*, “waqrampi” *Citharexylum flexuosum*, etc. Mis plantas tintóreas de “wachoqsa”, (“pupa”) *Psittacanthus chanduyensis*, “tara” *Caesalpinia spinosa*, “nogal” *Juglans neotropica* y “ayapa tullún” *Everniopsis trulla*; mi sagrada planta de la “cantuta” *Cantua buxifolia*; mis huertos naturales de “alaq-siqui” *Oxalis martiana*, “rán-car” *Jaltomata weberbaueri*, “shupllac” *Jaltomata bicolor* (R. & P.) Mione & M. Nee y “rumi shupllac” *Lycianthes lycioides*, “ushún” *Salpichroa weberbaueri*, “soqu toro” *Salpichroa glandulosa*, “poroqsha” *Passiflora tripartita* var. *mollissima*, “uyu” *Opuntia quitensis*, “waqa” *Armatocereus matucanensis*, “shuiru” *Borzicactus fieldianus* y “qemish” *Vasconcellea candicans*; mis hortalizas nativas de: “berros” *Roripa nastustium-aquaticum*, “rábanos” *Brassica campestris* y “jitqa” *Amaranthus* spp.; mis plantas medicinales, “siete sabios” *Mutisia mathewsii*, aromáticas: “culén” *Otholobium pubescens*, “congona” *Peperomia galioides*, “chuchu qora” *Rumex crispus*; condimenticias: “anís” *Tagetes fillifolia*, “yacu muña” *Minthostachys mollis.*, “tsintsu” *Tagetes minuta*, “anchimuña” *Satureja serisea*, “yacu tsintsu” *Tegetes elliptica* y “atoqash” *Senecio condimentarius*; mis jardines naturales de: “llima-llima” *Gentianella bicolor*, “yarké” *Stenomesson variegatum*, “pulla-pullu”, “yawar-shutí”, “corpus-weta” *Bomarea ovata*, “santa cruz-weta” *Stenomesson peruvianum*, “amancay”, “paraíso” *Verbena cuneifolia*, “qoyri” *Paramongaia weberbaueri*, y “waromita-weta” *Tecoma sambucifolia*; mis cultivos de “qalluash-jara” (“maíz amarillo”) *Zea mays*, “arwé-jara” (“maíz morado”) y “paqchus jara” (“maíz dulce”), “tauri” *Lupinus mutabilis*, “rocoto” *Capsicum pubescens*, “pushpu” *Phaseolus vulgaris* y otras plantas más; todos mis animales domésticos: mil millones de “cuyes”, más de diez mil cabezas de ganado vacuno y más de cien mil cabezas de ganado lanar y una cabeza de ganado caprino, mis cientos de caballos de paso y de prosa, demás bestias y sabandijas por domesticar: “chacua”, “chiwillo”, “qarwa uyuc”, “luitsu” (“venado”), “tarugo”, “vizcacha”, “wehuash” y demás criaturas vivientes, les dejo a todos mis hijos, nietos, bisnietos, tataranietos y demás descendientes para que usufructen y disfruten por igual, para que así vivan en paz y armonía, sin pleitos, ni peleas.

XXXIII. Declaro que por ser así mi voluntad, que en este hermoso pueblo de Marca, “Perla de la vertiente Occidental de los Andes Centrales del Perú”, con el

fin de que no haga sus estragos el *Vibrio cholerae*, ordeno mando y obligo a todos mis cacarosos nietos, bisnietos y tataranietos, yernos, nueras, cuñados, suegras y suegros que deben barrer todos los días sus dormitorios, cocinas, salas, patios, veredas, calles, jacapucus, cuchicorales y muladares, que se laven bien las manos y demás miembros antes de preparar los alimentos, antes de comer, deben tomar sólo agua hervida o purificada con pastillas de Micropur o Mi salud, comer únicamente alimentos cocinados, las frutas y verduras bien lavadas; enterrar sus basuras y todo lo que no sirve. Todo esto y mucho más para que no se obtengan, ni tengan, ni mantengan el mal del CÓLERA.

XXXIV. Declaro que como última gracia y voluntad, casi divina, les pido y les ruego, les imploro y les lloro de alma, vida y corazón a todos los pobladores de mi linda tierra Marca, ancianos, adultos, jóvenes y niños, que se respeten mutuamente y que vivan en paz y armonía, que sean leales y fieles a los Diez Mandamientos de la Ley de Dios, al Código de los Incas: Ama Qella, Ama Llulla, Ama Sua, al Reglamento de Yacu-Juez, ya que la Constitución Política del Perú ha sido violada. Y para cumplir y pagar este mi testamento y todo lo que en él está contenido, dejo y mando a mi Albacea “Winchuco” Padilla y le doy poder de albaceazgo en forma y conforme; y por mis universales herederos a los dichos mis hijos, ñetos bisñetos, etc, etc. y a sus progenies que están por nacer, para después de mis días, minutos y segundos haya y lleven mis amplios bienes, lo gocen con toda igualdad.

Declaro, además, que no recuerdo deber a persona alguna ni que a mí me deban, así lo declaro para que conste en cualquier tiempo y revoco y anulo todos los otros testamentos, memorias, codicilos, cartas y papelitos que, antes de éste, haya hecho y otorgado por escrito o de palabra para que no valgan ni hagan en juicio ni fuera de él; salvo éste que al presente hago, que quiero se guarde y cumpla y ejecute como mi última y postrímera voluntad en cuyo testimonio así lo otorgo en la ciudad de Marca a los diecinueve días del mes de abril de mil novecientos noventa y dos después de Cristo. Cashisho Cushishonqo testador, quien con voz apagada cantó diciendo: “Nací como rey en Pircaymarca, me criaron en Marca como gran señor”, quien firmó y murió. Nicandro Cubillas, “Notario Público” de Marca del que doy fe y testigos presenciales y ocasionales

que firmaron: “Oficial” PNP Pedrito Vírhuez, jefe del “Puesto” de Koricoto; “General Macshi Gamarra, Comandante del Batallón de los Clavayeguas y jefe del Estado Mayor del Ejército Bajo” de Acatana; “Sargento” Evaristo Sarria, premiado con una corbata de babador, una onza de coca y periódicos pasados de “La Prensa”; “Capitán Brotaco”, ex Prefecto de Kachín” y actual “Presidente de la asociación de vendedores de washku”; “Cabo” Anatolio Toledo, General Mac Artur, quien camina apenas, sin pena ni gloria ni vanagloria; de su única yegua churapina; quien fue identificado por las cicatrices de su entero rostro ocasionados por la explosión de una cocina solar; “Coronel” Leonídez, condecorado con la orden de Diego de Almagro en el grado de la Cruz Alta de Marca; “Mariscal de Campo” Rumualdo Cubillas, vencedor de la guerra de 1941, contra el Ecuador y actual miembro activo de la Asociación de los Vencedores del 41; y Soldado “Káchas Lorenzo”, veterano combatiente del 41, experto domador de monas, quien inventó el mejor arte del camuflaje militar tiñendo su poncho de color olivo con las aguas verdes de la “coca”. ASÍ CONSTA EN LOS ARCHIVOS DE LA “NOTARÍA” DE MARCA.

Herencia de Judas

Cuando termina la lectura del testamento, los “herederos de Judas”, conformado por la muchedumbre, toma por asalto el huerto y a quitanzas cada persona coge por lo menos una planta con la finalidad de propagarla. Esta es una ocasión propicia para que los pobladores de Marca intercambien germoplasma de los huertos familiares; las personas que no poseen determinada especie vegetal tratan de conseguir un elemento de propagación para su huerto o jardín; por ejemplo, quienes no tienen “clavelina”, “lirio” o “racacha” tratan de apoderarse de estas plantas; dicen que una sola planta llevada del huerto de judas aumentará hasta rendir buenos frutos y cosechas satisfactorias, es una creencia muy arraigada entre los pobladores de Marca.

Otras personas, sobre todo los adultos “reclaman” también sus “herencias” del warcu, es decir, las prendas y los objetos que prestaron el día anterior: ponchos, monturas, ternos de caballo, frazadas, mantas, bayetas, polleras, sayas, fustanes, wipis, curíes, radiograbadoras y muchas cosas más. Contentos y felices

disciplinadamente se retiran, también llevando o arriando sus animales que sirvieron para el “rodeo de los judas”, como si fueran verdaderas herencias repartidas y recibidas públicamente.

c. FIESTA PATRONAL

Santo : Mártir San Lorenzo

Fecha: 10 de agosto; porque un día como éste del año 257 el diácono Lorenzo, seguidor del Papa Sixto II en la defensa del cristianismo, fue quemado vivo sobre una parrilla por orden de Valeriano, emperador romano.

Responsables: Autoridades y funcionarios de la fiesta.

Descripción: La fiesta patronal en honor al mártir San Lorenzo, Patrono de Marca, es una de los más importantes y pintorescos ritos entre los que se dan en varios pueblos de la vertiente occidental del departamento de Áncash. Para propios y extraños es una fiesta sin igual. Al respecto, el escritor, Ricardo Vírhuez Villafane, limeño de padres marquinos, dice: “De entre sus tantas fiestas, la más famosa y comentada es la de agosto. No sabría decirlo, pero al igual que en otros distritos ancashinos, el pueblo se viste con el color de la memoria: la historia renace para estar presente, y los hombres y mujeres la viven nuevamente para amar, celebrar y recordarse más vivos que nunca”.

1. Cargos y deberes de los funcionarios de la fiesta.-

EL INCA.- Es el personaje principal de la fiesta patronal, tiene por misión representar al curaca de Marca ancestral (Corkora fue el último) y al monarca del Tawantinsuyu. Vistosamente ataviado con el manto imperial (capa), finamente bordado con hilos dorados y plateados; su corona, cetro y hacha son de oro y plata, ornamentada con piedras preciosas. Contrata una orquesta vernacular especializada y otras veces, además, una banda orquesta; manda preparar su castillo y traer sus toros bravos para el día de la corrida, teniendo como deber

fundamental deleitar al público conjuntamente con el Rumi Ñawi, el Auquish, las pallas y las ñustas. El Rumi Ñawi representa al jefe del Estado mayor del Ejército Inca, baila con más agilidad batiendo varios pañuelos amarrados en un asta a manera de bandera y lanza. El Auquish representa al *ruqu* (viejo) o consejero y quien porta un chicote con el cual ahuyenta a los niños o a cualquier curioso que se acercan a molestar al elenco. Las pallas son cuatro o múltiplo de cuatro simpáticas damas cuyas edades van entre 15 a 18 años, especialmente escogidas por cada mayordomo y representan a cada ayllu (barrio en el caso actual); completamente ataviadas a la usanza marquina bailan muy ágilmente, cantando en alternancia con la orquesta y batiendo sus pañoletas multicolores. Las ñustas son, igualmente cuatro por lo general, son niñas de 6 a 8 años ataviadas igual que las pallas y muy ágiles en el baile.

El baile del inca y sus pallas tiene origen pre hispánico y conjuntamente con la música, los cantares y otros elementos del folclore conforma el marquinismo como base de la peruanidad. Es una mezcla de lo andino y lo occidental. Es la expresión de un mito y también de una realidad plasmada en el folclore; lo mítico estriba en la reminiscencia del Tawantinsuyu y es realidad porque históricamente el Tawantinsuyu y el gobernante inca existieron (REQUENA, 2002).

MAYORDOMOS.- Son por lo general cuatro, uno por cada barrio o ayllu (Chaupis, Jaca, Párac y Pircay). Tienen el deber de celebrar la principal ceremonia del culto católico del día 10 de agosto. Solicitan los servicios de un párroco de la diócesis de la jurisdicción (Huarás); contratan una banda-orquesta filarmónica; cada uno busca una palla y una ñusta; organizan la corrida de toros; manda preparar la chicha de jora y las wawas, ofrecen el banquete al público en el día central de la fiesta y la jichapada desde los preparativos hasta el final de la fiesta.

CAPITÁN PIZARRO.- Es el personaje que representa al conquistador Francisco Pizarro y tiene por misión conjuntamente con sus pajes (socios de la conquista) de deleitar al público desde los preparativos hasta el final de la fiesta; para cuyo efecto contrata una banda filarmónica especializada en la música de este baile.

CAPITÁN DE LA TARDE TAURINA.- Tiene como deber principal organizar la tarde taurina, el día 11 de agosto; para cuyo efecto contrata una banda orquesta de la región.

OTROS CARGOS.- Existen otros cargos, por decir así, menores que tienen funciones específicas por encargo de los funcionarios, éstos son: capilleros, ducileros, mayoresales, quellis, etc.

- **CAPILLERO.-** Es la persona que arma una capilla en una de las esquinas de la plaza Mayor para que el sacerdote coloque por un instante la custodia, en el curso de la procesión del Mártir San Lorenzo. La capilla se prepara a partir de las cuatro de la mañana, colocando cuatro palos de “eucalipto” *Eucalyptus globulus* como postes, “magay” (escapo de) *Furcraea occidentalis* como vigas, sogas de “cabuya”, fibras de la misma especie, hilos de “algodón” y lana, lienzos blancos, adornos de papel metálico, borlas de papel crepé, tablas como por ejemplo el de la última cena, en hermosos floreros se colocan flores de “ave del paraíso” *Strelitzia reginae* “clavel” *Dianthus caryophyllus*, “clavelina” *Dianthus chinensis*, “cartucho” *Zantedeschia aethiopica*, “margaritas blancas” *Polianthes tuberosa*. Sobre el piso se colocan hermosas alfombras (Ver fig. 71).



Fig.71. Una capilla para el paso de la procesión de San Lorenzo, instalada en la plaza Mayor de Marca durante la fiesta patronal. Se observa un balde con chicha de jora.

- **DUCILERO.-** Es la persona que se encarga de ornamentar el anda de San Lorenzo. Dicha ornamentación se hace empleando un arco metálico plateado, palos de “tsunuc” *Sebastiana obtusifolia*, hilos de “algodón” y de lana, lienzos de color blanco, borlas multicolores y flores de “clavel” *Dianthus caryophyllus*, “gladiolo” *Gladiolus sp.*, “lirio” *Iris florentina* e *Iris germanica* y “margarita blanca” *Polianthes tuberosa*.
- **MAYORALA.-** Es una dama que se encarga de preparar el Jaca kashqui (ver descripción en el anexo).
- **QUELLI.-** Es una persona que provee a los funcionarios de algo que necesitan para la fiesta, con cargo de reciprocidad, así por ejemplo: “banda quelli”, el que proporciona la banda; “cohete qelli”, el que proporciona las avellanas, “waqraq qelli”, el que proporciona los toros bravos.

Quien haya pasado estos cargos, en la sociedad marquina goza de respeto y consideración, al respecto Joaquín Ferrer (1957) dice haber oído entre los marquinos que cuando alguien pretendía afanarse de principal en la localidad sin haber cumplido con estas obligaciones del pueblo, espetarle esta expresión: “¿Ima cargotatq peqa pasashqa nunatucamunampaq? (¿Qué cargo ha pasado él para que se sienta gente?)

2. Preparativos de la Fiesta.-

Los funcionarios se preparan durante el año, reúnen buena cantidad de dinero para afrontar semejante gasto que demanda la fiesta. No es posible afrontarlo personalmente, es por eso que recurren a familiares y amigos para que les ayuden en calidad de qelli; además es una forma de socializar la responsabilidad del funcionario, así por ejemplo, el mayordomo que tiene más qellis se siente con mayor apoyo.

El 01 de enero el Inca convoca a una reunión de coordinación de todos los funcionarios, Los preparativos comienzan ese día, con un baile del Inca y sus Pallas y el capitán Pizarro y sus Socios de la conquista, visitan y bailan toda la noche en la casa de los mayordomos, quienes ofrecen la jichapada.

Durante la semana Santa, los mayordomos y demás funcionarios, otra vez se reúnen el sábado de gloria. Esa noche se hace otro ensayo del baile del Inca y sus Pallas y del Capitán Pizarro y sus Socios de la conquista.

3. Descripción de la fiesta.-

Todos los funcionarios dirigidos por el Inca, coordinan y elaboran un programa que a continuación se describe.

- **28 de julio.-** Colocación de las torres del castillo del Inca, en la plaza de toros y ensayo general del baile del inca y sus pallas y del Capitán Pizarro y sus socios de la conquista, con visita mutua entre todos los funcionarios y quema de avellanas y luces.

- **03 de agosto.-** Las autoridades y el pueblo en general participan del arreglo y la limpieza de las calles, parques, plaza Mayor, locales públicos, la iglesia matriz y la capilla de San Lorenzo. Los funcionarios de la fiesta festejan el aswé, es decir elaboran la chicha de jora con música y baile; el Inca y sus Pallas así como el Capitán Pizarro y sus socios de la conquista bailan toda la noche visitando a los demás funcionarios, con quema de avellanas.
- **05, 06 y 07 de agosto.-** Son los días de masaquí, es decir, días en los cuales se elaboran los panes, bizcochuelos, cuayes y wawas, igualmente con quema de avellanas.
- **08 de agosto.-** Llegada de las delegaciones deportivas e invitados de los diferentes pueblos del Perú y del extranjero. Ese día hay actividad deportiva organizada por la Institución Educativa. Llegada de las bandas y orquestas para el mayordomo, el capitán Pizarro y el Inca. En la noche es el gran waraquí (amanecida), amenizado por las bandas y orquestas y baile del Inca y sus pallas y del Capitán Pizarro, con visitas mutuas, jichapadas y quema de avellanas y luces. Es todo un jolgorio la noche del 8 de agosto.
- **09 de agosto.-** El inca y sus pallas van a venerar a San Lorenzo en una Capilla de Jaca Marca, mientras los mayordomos y otros funcionarios llevan su anda de la iglesia matriz. En el día continúan los eventos deportivos, a las 3 de la tarde comienza el baile del Inca y sus Pallas y del Capitán Pizarro y sus socios de la conquista. A las 4 de la tarde se observa la bajada del *nuna toro* de los cerros más próximos como el Shancur. A las 5 p.m. se realiza el *cera apé*, llevada de los cirios a la iglesia por parte de los funcionarios. A las 8 p.m. se realiza la procesión del santo patrón de la capilla de Jaca Marca hacia la iglesia matriz. A las 10 p.m. se hace la gran verbena, con quema de castillo y juegos artificiales, todo el pueblo se vuelca a la fiesta. Se observa el consumo de calentito y cerveza en cantidad. La fiesta ese día dura hasta pasada las 12 de la noche.
- **10 de agosto.-** A las 5 a.m. salva de 21 cañonazos y toque de diana saludando al Patrón San Lorenzo en su día. Al mismo tiempo se preparan las

Capillas para el paso de la procesión a cargo de los capilleros y su personal. *A las 9 a.m.* visita del Inca y sus Pallas, del Capitán Pizarro y de los mayordomos a sus respectivas capillas y baile en cada capilla. *A las 10 a.m.* solemne misa en la iglesia matriz. Durante la misa el cura bendice el carbón del Mártir San Lorenzo, que según creencia los niños suelen encontrar entre las raíces de la “verbena” *Verbena litoralis* que se encuentran en la ciudad de Marca. *A las 11 a.m.* procesión del Mártir San Lorenzo, Patrono de Marca, pasando por las diferentes capillas preparadas en las esquinas de la plaza mayor de Marca. *A las 12 m.* se realiza la gran presentación por las autoridades, funcionarios de la fiesta y público en general quienes ofrecen dinero para el patrón San Lorenzo. Consiste en la llamada adoración del inca o veneración al mártir San Lorenzo, este rito es igualmente una remembranza a lo que en el imperio de los incas se hacía durante la fiesta del sol, en la cual se adoraba al sol y se veneraba al inca y donde los curacas o representantes de los diferentes suyus y naciones ofrecían lo mejor de sus productos y entre ellos objetos de oro y plata que dejaban en el coricancha (GARCILASO, 1953). *A la 1 p.m.* es el gran banquete en la casa de los mayordomos, Inca, Capitán Pizarro; se sirve el Jaca kashqui, olla, cancha, rocoto molido y chicha de jora. Luego se toma cerveza y continúa el baile. *A las 4 p.m.* se hace la gran entrada a la plaza de toros, cada funcionario acompañado por decenas de invitados y al compás de la banda u orquesta van bailando en ronda por las calles hacia el lugar donde al día siguiente será la corrida de toros. Ese día nadie se queda sin disfrutar de la fiesta, ni propios ni extraños, hay fiesta por doquier. En el año de 1992, el autor observó 12 grupos musicales, entre bandas y orquestas.

- **11 de agosto.**- *A las 9 a.m.* el Inca y sus pallas salen a visitar a los mayordomos. Por otro lado el capitán Pizarro y sus socios de la conquista sobre sus briosos caballos y guiados por el “Felipillo” salen en busca del Inca y éste si le advierten su presencia inmediatamente huye hacia otro mayordomo. *A las 10 a.m.* hacen el acondicionamiento de las barandas y los cercos de la plaza de Toros. *A las 11 a.m.* se realiza el concurso de bandas de músicos organizado por el Alcalde, quien otorga un trofeo al ganador y diplomas a los participantes. *A la 1 p.m.* se lleva a cabo otro gran banquete en la casa de los funcionarios de la fiesta. *A las 2 p.m.* se hace la entrada triunfal a la plaza de toros. Los mayordomos y los

capitanes de la tarde taurina con sus pajes montados sobre caballos de paso bien aperados y adornados van repartiendo caramelos, frutas y otros objetos; igualmente el capitán Pizarro y sus socios de la conquista van montados, los familiares e invitados de cada funcionario luciendo multicolores enjalmas y moños bordados con hilos de oro y plata sobre telas de seda o pana y el Inca y sus Pallas, con sus ñustas, su Rumi Ñawi y su Auquish, más un mar de personas que lo acompañan van a pie por las calles, la plaza San Lorenzo y la plaza Mayor en inmensas rondas levantando polvareda, silbando, cantando al son de la wayllashiada, música vernacular característica, mientras las avellanas y los petardos anuncian el inicio de la corrida de toros. Todos entran a la plaza de toros, en un gran jolgorio. De inmediato el Inca se ubica en su castillo y el capitán Pizarro y sus socios tratan de capturarlo batiendo sus espadas tratan de perseguirlo.

A las 3 p.m. se inicia la corrida de toros, con el anuncio de inmensas cantidades de avellanas, petardos y bombardas; de una de las esquinas salen los toreros con trajes de luces y de otras bandadas se sueltan los imprudentes embriagados por el abundante licor desafiando a los toros bravos con sus ponchos, casacas, sombreros o pañuelos; los mayordomos y otros funcionarios distribuyen cerveza y otras bebidas en ingentes cantidades; las bandas tocan sin parar. Los bravos salen de uno en uno, bien adornados con enjalma y moño; cada bravo tiene su nombre, así por ejemplo si es una vaca roja y viene del paraje del Warmijirca le denominan “yarqué de Warmijirca”; “soku toro de Paracmarca”, si es una vaquillona blanca. Es una fiesta brava. *A las 6 p.m.*, termina la corrida y de inmediato el capitán Pizarro y sus socios de la conquista con el acompañamiento de sus invitados y la barra que se arma, empleando una estrategia especial y al son de la banda, rodea el castillo del Inca; el Auquish con su látigo, el Rumi Ñawi con su lanza y sus pallas con sus pañoletas tratan de defender al Inca hasta que finalmente éste es capturado y de inmediato le quitan la corona, el cetro y la hacah, luego se escenifica el rescate y muerte del Inca; en esos momentos la esposa del Inca y los mayordomos reparten chicha morada y vino como símbolo de la sangre del Inca muerto, las pallas hacen del ademán de llorar y bailan waynos tristes. *A las 7 p.m.*, después de esta escena cada funcionario retorna a

sus casas igualmente en wayllashiada y continúa la fiesta hasta después de la cena.

- **12 de agosto.-** A las 8 a.m. el Inca y sus Pallas así como el capitán Pizarro y sus Socios de la conquista salen bailando al compás de la orquesta y la banda a visitar a los mayordomos, a recibir su cumplimiento, es el wawaquí, los mayordomos y demás funcionarios ofrecen al inca, al capitán Pizarro y a cada uno de los miembros de sus elencos así como a los qellis, chicos y demás mincas una wawa, cuyo tamaño es de acuerdo a la consideración de su función, varios panes de oficio, bizcochuelo, licores y frutas de “chirimoya” *Annona cherimolia*, “plátano” *Musa paradisiaca*, “naranja” *Citrus sinensis* y otros regalos. A la 1:30 p.m. es el almuerzo de confraternidad en la casa de cada funcionario. A las 3 p.m. se realiza las elecciones generales de la fiesta. Muchas veces las personas que quieren entrar de mayordomo, Inca o Pizarro, esperan desde varios años. Los funcionarios y el público se congregan en la plaza Mayor. La asamblea es presidida por el Alcalde y todo lo actuado se anota en el libro de actas de la municipalidad. En realidad nadie elige, sino cada persona en forma voluntaria solicita su inscripción para determinado cargo que el Alcalde anuncia y el público lo ovaciona; pero cuando la persona está mareada o es irresponsable, el público lo rechaza. El nuevo Inca y demás funcionarios entrantes bailan y beben licor ofreciendo cumplir sus promesas. Finalmente se observa el baile del huayno del Inca, donde el Inca sin corona baila junto con su Rumi Ñawi al centro de sus pallas y estas cantan en tono triste anunciando la finalización de la fiesta. Luego se retiran igualmente bailando el ewallé (wayllashiada de despedida).

- **13 de agosto.-** Es el despacho. Durante la mañana bailan en la casa de los funcionarios con un reducido público. A la 1 p.m. es el almuerzo de despedida. Luego, a las 2 p.m. van bailando por las calles al compás del ewallé. Las bandas y orquestas tocan en la iglesia matriz y la capilla de San Lorenzo, en señal de despedida; continúan con el ewallé hasta llegar al puente de Calicanto donde se despiden a los músicos y forasteros con avellanas, wayarada y qaparida. La fiesta finaliza con una tradicional *manka paqué* o lavado de las ollas.

ANEXO Nº 8

TABLA Nº 15

**CALENDARIO DE FIESTAS RELIGIOSAS Y CIVILES DEL
DISTRITO DE MARCA**

MES	FECHA	FIESTAS	ACTIVIDADES	RESPONSABLES
ENERO	1	Año Nuevo	Baile social y / o familiar.	Instituciones y/o la familia
	2	Aniversario de Marca	Asamblea – ceremonia – baile general.	Alcalde
	3	Bajada de Reyes	Baile familiar.	La familia
FEBRERO	11	Virgen de Lourdes	Víspera, misa, cortamonte y baile general.	Monteros
MARZO		Carnavales	Cortamonte y baile general.	Monteros
ABRIL	De acuerdo al Calendario Gregoriano	Semana Santa	Reparto de velas y dulces. Procesión nocturna.	Alumbrantes y Mayordomos de corpus Cristi, Carmelita y Mártir San Lorenzo
MAYO	13	Virgen de Fátima	Novenas, durante la semana o el mes.	Personas devotas
JUNIO	De acuerdo al Calendario Gregoriano	Corpus Cristi (Marca)	Baile general en la víspera, con misa y procesión en el día central y octava. Danzantes de los negros y sus chingas.	Mayordomos
	De acuerdo al Calendario Gregoriano	Ascensión del Señor (Ichoca)	Baile general en la víspera, con misa y procesión en el día central y octava. Danzantes de los negros y sus chingas.	Mayordomos
JULIO	16	Virgen del Carmen	Danzantes de los negritos y marchanos.	Mayordomos
	25	San Cristóbal de Ichoca	Danzantes: El Inca y sus Pallas, el capitán Pizarro y sus socios de la conquista.	Mayordomos y capitanes
	28	Aniversario Patrio	Verbena con paseo de antorchas, ceremonia. Desfile y baile general	Alcalde. Director de la I. E. y demás autoridades
AGOSTO	10	Fiesta patronal de San Lorenzo de Marca	Ensayo general, víspera, misa, procesión. Danzantes: El Inca y sus Pallas, el capitán Pizarro y sus socios de la conquista. Corrida de toros y baile general. Competencia de bandas filarmónicas. Carreras de cintas y campeonatos deportivos.	Inca, Mayordomos, capitán Pizarro y sus Socios de la Conquista, Capitanes de la tarde taurina.
	30	Fiesta Patronal de Pácar	Danzantes: El Inca y sus Pallas, el capitán Pizarro y sus socios de la conquista.	Mayordomos, Inca y capitán Pizarro y sus Socios de la Conquista.
		Fiesta de la Policía Nacional del Perú (PNP) de Marca	Solemne Misa y Baile General.	Comisario del distrito de Marca.

SETIEMBRE	14	Santa Cruz	Víspera de Nuna toro, misa, procesión, danzantes el Inca y sus Pallas	Inca, mayordomos y dueños de los fundos
OCTUBRE	31	Aniversario del Colegio San Lorenzo	Verbena. Presentación de diversas estampas, paseo de antorchas. Competencia deportiva, artística y literaria. Ceremonia y baile general del pueblo	Director, APAFA, AEA.
NOVIEMBRE	1 al 30	Todos los Santos	Preparación de coronas. Preparación de potajes que preferían los seres queridos finados. Visita, canto y rezos en el cementerio.	Los deudos
DICIEMBRE	25	Navidad del niño	Misa de gallo. Danzantes niños. Baile general	Niños Mayordomos tutelados por sus padres

ANEXO N° 9

LA GANADERÍA Y SU RELACIÓN CON LAS PLANTAS

La ganadería en el distrito de Marca constituye una actividad económica de segundo orden y está íntimamente ligada a la agricultura. Los animales que se crían en Marca se distinguen en:

a. Animales mayores: El ganado vacuno *Bos taurus*, principalmente de las razas *Brown Swiss*, *Holstein* y *Criolla* que se crían en manadas y potreros con la finalidad de obtener queso, vender en pie o consumir su carne; ganado lanar ovino *Ovis orientalis aries*, de las razas chusca y cruzada (entre chusca y merino), que se crían en manadas con la finalidad de vender en pie, obtener lana y carne; ganado caprino, de raza criolla que se crían en manadas, para vender en pie o consumir su carne; ganado caballar *Equus ferus caballus*, de razas chuscas y criollas que se crían en pastizales naturales y potreros, unos para ser usados como bestias de carga y otros como caballos de paso que se lucen durante las fiestas patronales; ganado asnal *Equus africanus asinus*, de raza criolla que se crían en pastizales naturales y potreros para ser usados como bestias de carga, sobre todo en épocas de cosecha o vender a los conchucanos; también algunas personas crían mulas, resultado del cruce entre el burro (hechor) y la yegua, es un animal de silla y de carga muy resistente; ganado porcino *Sus scrofa domestica*, de las razas chusca y criolla (cruzado con *Poland chine*) que se crían en pastizales naturales para cebarlos o consumir su carne en chicharrones y obtener manteca o para venderlos en pie.

b. Animales menores: Entre los mamíferos se crían en corrales al “cuy” *Cavia porcellus* y el “conejo” *Oryctolagus cuniculus*, para consumir su carne o venderlos vivos. Entre las aves de corral se crían “gallinas” *Gallus gallus*, “patos” *Cairina moschata*, “pavos” *Melagris gallopavo*, para consumir la carne o venderlos vivos.

c. Marcado y señalado de los animales.- El marcado y el señalado de los ganados se hacen en cualquier época del año; sin embargo, esto es más frecuente en los meses de agosto y setiembre. Se marcan sólo a los ganados vacuno y equino. Todo animal lleva una marca de las iniciales del nombre y apellido del padre de familia en el anca y en la cara un tizne con la primera letra del apellido paterno. Cada campesino manda hacer sus chapas de metal para marcar y tizar a sus animales. Para marcar al animal, se calientan las chapas al rojo vivo en candela preparada con la bosta, se amarran las patas y se tumba al animal y luego se colocan las chapas; para que cicatrice se le pasa con el estiércol fresco de vacuno.

Se señala cortando la oreja del animal en forma diversa, única para cada dueño, por ejemplo *uchku* (orificio), *Kalla* (ranura), *Weta* (flor), *zarcillo* (arete), etc.; se señalan sólo a los ganados caprino, ovino, porcino y vacuno.

Se pone nombre sólo al ganado vacuno. A continuación se citan algunos nombres que tienen relación con las plantas:

- “Azucena” (*Lilium candidum*) Vaca blanca
- “Centilla” (*Ranunculus praemorsus* Vaca amarilla.
var. *praemorsus*)
- “Clavelina” (*Dianthus chinensis*) Vaca roja con chispas blancas.
- “Flor de Habas” (*Vicia faba*) Vaca con pintas negras y
blancas.
- “Naranja” (*Citrus sinensis*) Vaca rojo – amarillenta.
- “Numia”, “Pushpu” (*Phaseolus vulgaris*) Vaca negra con chispas
blancas, rojizas o grises.
- “Pishqu weta” (*Vicia andicola*) Vaca ploma con chispas blancas
- “Qoyry” (*Paramongaia weberbaueri*) Toro de color Amarillo – bayo.
- “Yarké” (*Stenomesson variegatum*) Vaca colorada.

Es importante señalar que los ganados vacuno y ovino tienen espíritu según creencia de los marquinos (ver illa, pág. 30)

El trasquilado del ganado lanar se hace en los meses de abril a junio.

La alimentación de los animales se distinguen en a) pastos naturales, constituido por todas las plantas palatables que crecen en forma natural en el campo, principalmente de las familias POACEAS, ASTERACEAS y FABACEAS (ver el tabla 7-B); b) rastrojos, de “maíz” *Zea mays*, “trigo” *Triticum aestivum*, “cebada” *Hordeum vulgare*, “habas” *Vicia faba*, “arveja” *Pisum sativum* y de otras especies, menos el de “tauri” *Lupinus mutabilis*, porque amarga; y c) pasto cultivado en potreros, únicamente la “alfalfa” *Medicago sativa*.

Entre las formas peculiares de alimentos podemos señalar que 1) cuando en época de lluvia se introducen a los toros aradores a un alfalfar, primero se sacude con un palo todo el agua que está sobre la “alfalfa” para que al animal no le cause intemperismo que es mortal; 2) para que aumente el “cuy” se le da de comer “Pishqu weta” *Vicia andicola*, por eso también se llama a esta planta “jacamiratseq”; 3) también se da de comer a los animales sal y azufre, rociándolos en el pasto o en algún recipiente que se coloca en el corral.

El cambio de manada se hace en la primera quincena del mes de mayo, para cuyo efecto cada campesino afiliado a la comunidad paga por derecho de rodeo la suma de S/. 1.00 por cada vacuno y S/. 0.50 por cada oveja; no se paga por otros ganados.

d. Tratamiento de enfermedades.- Generalmente los vacunos se ponen flacos en los meses de noviembre y diciembre, porque escasean los pastos y muchas veces no toman agua, además hace bastante calor; cuando las vacas se ponen graves se les da de tomar jugo de fruto tierno de “calabaza” *Cucurbita ficifolia*, el sumo de los cladolios de “mitoqullo” *Echinopsis pachanoi* o “tuna” *Opuntia ficus-indica* y semilla hervida de “linasa” *Linum usitatissimum*.

Para matar las “pulgas” y “piques” de los “cuyes” y “conejos”, simplemente se echan al corral la planta de “qoto” *Sicyos baderoa* o “Shiñua” *Urtica urens* y para matar las garrapatas se baña al animal con infusión de “Tabaco qora” *Nicotiana knightiana* y con el agua que contiene el alcaloide del “tauri” *Lupinus mutabilis*.

ANEXO Nº 10

LOS JUEGOS EN EL DISTRITO DE MARCA

En el campo cuando pastorean sus ganados, en las calles y en los caminos, en las noches antes de dormir, durante el recreo en el colegio los niños practican muchos juegos relacionados con las plantas y hasta se dedican a construir juguetes y herramientas en miniatura como parte del trabajo manual en forma espontánea o asignado por sus profesores; en cambio los adultos sólo tienen el carnaval, la jara puklla y el pampaqui.

A. JUEGO DE NIÑOS

a. **La cocinita.**- Se colectan los frutos del “Eucalipto” *Eucalyptus globulus*, cuya tapa tiene un parecido al “mate” *Lagenaria siceraria* convertido en vajilla; con estas “vajillas” y las ollitas de barro las niñas juegan a la cocinita, imitando a las damas adultas en las labores de la cocina.

b. **La Canga.**- Empleando la madera de “aliso” *Alnus acuminata*, “mucti” *Hesperomeles cuneata*, “waroma” *Tecoma sambucifolia*, entre otras especies, se preparan dos instrumentos sencillos uno en forma de paralelepípedo llamado canga (ver fig. 72), aproximadamente 9 cm. de largo por 3.5 cm de alto y ancho pero con una ranura en uno de los extremos, y otro en forma de cilindro de 30 cm de largo por 3 cm de diámetro, denominado simplemente palo. Sobre el borde de una piedra o de la vereda se coloca la canga y con el palo se hace saltar y se lanza; quién lanza a mayor distancia grita ¡canga! y gana el juego.

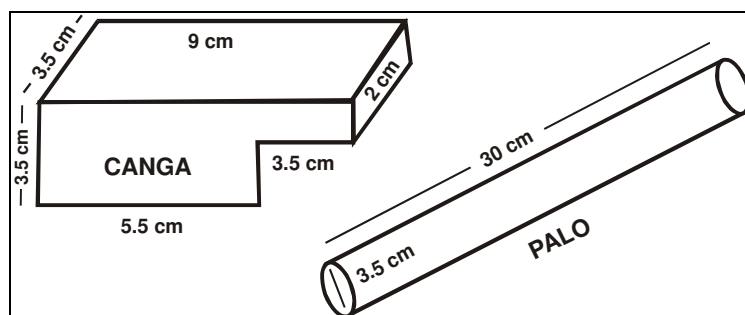


Figura Nº 72. La canga y su palo.

c. **Churaquí.-** Es el juego más sencillo a las bolas y el más practicado por los niños en los primeros meses del año escolar. Naturalmente no todos los niños tienen la posibilidad de comprar bolas de cristal, éstas son sustituidas por los frutos de “tuna pepino” *Salpichroa glandulosa* y las semillas de “choloque” *Sapindus saponaria*, “chullwe” (“piñicholoco”) *Llagunoa nitida* y “pushpu” *Phaseolus vulgaris*. El juego consiste en que el retador grita; ¡juego pepino!, ¡juego choloque!, ¡juego chullwé! o ¡juego pushpu! Y algún contrincante responde: ¡churacami she! (pon pues); el retador coloca la “bola” en un lugar estratégico, por lo general entre las rendijas del empedrado de la calle, entonces el contrincante tira su “bola” de una distancia previamente convenida y si en uno o dos tiros hace chocar su “bola” al del retador, gana y éste coloca otra, de lo contrario le toca al retador quien igualmente tiene dos oportunidades para chocar las “bolas”. Quien choca la mayor cantidad de “bolas” es el que gana el juego. (Ver figs. 73 y 74). Estos juegos etnobotánicos tiene origen prehispánicos. Al respecto Waldemar Espinoza dice: “Los niños exteriorizaban gran predilección por los frejoles de colores con pintas intercaladas” (ESPINOZA, 1997).



Fig. 73 Un grupo de niños disputándose las “bolas” durante el juego del Churaquí



Fig. 74 “Pushpu” *Phaseolus vulgaris* y los “Chullwé” *Llagunoa nitida* que se usan en el juego del churaquí.

d. **Zanco.-** Empleando la madera de “aliso” *Alnus acuminata*, “ciprés” *Cupressus sempervirens* o de “eucalipto” *Eucalyptus globulus* se prepara los zancos, consistente en dos palos con porta tacos a la altura de más o menos 50 cm., que sirven para caminar en lugares pantanosos o en las calles con bastante lodo, sobre todo en la Semana Santa que es época de lluvia; el que camina con el zanco el mayor trecho gana el juego.

B. JUEGO DE ADULTOS:

a. **Jara puklla.-** En el quechua de Marca, jara quiere decir “maíz” *Zea mays* y puklla juego; se traduce como juego en tiempo de cosecha de “maíz”. Consiste en que un grupo de jóvenes casaderos, mujeres y varones se reúnen al lado de la choza ubicada al borde del maizal y después de tomar aguardiente forman una ronda entre bufonadas, chistes y galanteos, a medida que van dando vueltas en círculo cantan un poema dramático muy extenso referido a la agricultura marquina. Es alegre, de profundo sentimiento panteísta, erótico y amoroso. Al respecto el profesor Joaquín Ferrer Broncano dice: “el jara puklla es una selecta pieza de la literatura oral ancashina, cuya área de vigencia comprende la zona de la vertiente del Pacífico de la Provincia de Recuay: Marca, Huayllapampa, Tapacocha; y de la provincia de Huarney; Cochapeti”. A continuación citamos sólo dos versos.

Shallia:

Varones:	Shalliakushun shallia jara rurin shallia shumaq shicaq shallia	Vamos a desgranar suave, suave dentro del maizal que bien se desgrana suave
Mujeres:	Shalliaqushun shallia achalluraq shallia shumaq qoqoq shallia	Vamos a desgranar suave, que lindo y que suave el maíz más suave.
Ambos:	Shall, shall, shall shall, shall, shall	Suave, suave, suave suave, suave, suave

Wetallé

Varones:	Qantu wetallé, qantu wetellé Churaramé chacayanam	Flor de la cantuta, flor de la cantuta Colócame en Chaucaayán
Mujeres:	Tsintsu wetallé, tsintsu wetallé Churaramé ticapampaman	Flor de tsintsu, flor de tsintsu Colócame en Ticapampa

b. Pampaquí.- Cuando una persona fallece, en Marca se practican una serie de ritos, uno de ellos es el juego del pampaquí.

Después del sepelio los varones y las mujeres entre copas y recordando los pasajes alegres del difunto se enfrentan a latigazos unos a otros con “ortiga” *Urtica* spp que producen ronchas en brazos y las piernas; o colocándose “soqo qora” *Marrubium vulgare* sobre el cabello, la lliclla, la saya y el poncho, que por un buen tiempo permanecen pegados; y así entre risas, silbidos y bullas retornan del cementerio.

C. Las Plantas como fuente de adivinanzas, apelativos y cantares

a. Adivinanza.- Por ejemplo:

1) Imallash, imallash, llash llash, quiere decir qué será, qué será. La respuesta es “cullash” *Schinus molle*.

2) Imallash, imallash ruruntapish laquarinquiran, quiere decir qué será, que será, que hasta tendrás que lamer su semilla. La respuesta es “Palta” *Persea americana*.

3) Que será, que será, que en el huerto hay una planta que lleva Toro por nombre y Gil por apellido. La respuesta es “toronjil” *Melissa officinalis*.

b. Apelativos.-

Por ejemplo: “Yuca” *Manihot esculenta*, apelativo asignado a una persona porque cuando era escolar llevaba “yuca” sancochada como refrigerio; “utsu costal (utsu=ají=*Capsicum annum*) por usar pantalones muy anchos; “huaromita” *Tecoma sambucifolia*, porque le gusta cantar la canción titulada Waromita; mati peqa, quiere decir cabeza de “mate” *Lagenaria siceraria*; repollo peqa, quiere decir cabeza de “repollo” *Brassica oleracea* var. capitata; papa senqa, quiere decir nariz de “papa” *Solanum tuberosum*; “qemish” picante, quiere decir picante de “qemish” (“mito”) *Vasconcellea candicans* con este apelativo se designa a los pobladores de Chúrap; “wachoqsa” *Psittacanthus amplexifolius* es un arbusto que

parasita a otros arbustos, con este apelativo se designan a las personas que viven a expensas del trabajo de otros.

D. Canciones vernaculares.-

La manifestación artística musical es tan amena cuando va acompañada de poesía; en muchos casos dichas manifestaciones tienen relación con las plantas, cuando éstas motivan la inspiración de los pobladores para componer las canciones vernaculares principalmente del género huayno, que es lo más común en Marca, al igual que en toda la región andina del Perú.

Por ejemplo un fragmento de la canción titulada Flor de Lima Lima (GAMARRA, 2008), dice:

En tu sombrero marquinita
puse una flor de “Lima Lima”
y en tu pecho ¡ay! ingrata
puse todo mi cariño.
Recordarás pues paisanita
aquellos tiempos que vivimos
cual dos tiernas palomitas
bajo la sombra de un “aliso”

Aquí se mencionan a la “Lima Lima” *Gentianella bicolor* de la familia GENTIANACEAE como fuente principal y al “aliso” *Alnus acuminata* var. *acuminata* como fuente secundaria. Así muchas plantas son citadas por los autores, tales como: “Azucena” *Lilium candidum* “calabaza” *Cucurbita ficifolia*, “clavelina” *Dianthus chinensis* “congona” *Peperomia* spp., “escorzonera” *Perezia multiflora*, “eucalipto” *Eucalyptus globulus*, “wuaroma” *Tecoma sambucifolia*, “Jara” (maíz) *Zea mays*, “qantu” *Cantua buxifolia*, “qalta” *Opuntia subulata*, “qemish” *Vasconcellea candicans*, “poroqsha” *Passiflora* spp., “siete sabios” *Mutisia mathewsi* y “rosa” *Rosa* spp.

TABLA Nº 16

LISTA DE OBJETOS ETNOBOTÁNICOS

Nº	OBJETOS	DESCRIPCIÓN
	Adobera	Molde de madera para preparar adobes.
	Alforja	Prenda tejida con hilo de algodón que se usa como mochila y sirve como instrumento de medida de pesa de tubérculos y granos.
	Atarraya	Instrumento para pescar truchas y pejerreyes.
	Canga	Juguete de madera.
	Chicote	Látigo que sirve para arrear las vacas o para ahuyentar a los pájaros y otros animales que entran a las sementeras.
	Choloque	Semilla de <i>Sapindus saponaria</i> , que los niños usan en los juegos, como sustituto de las bolas de cristal.
	Chullwé	Semilla de <i>Llagunoa nitida</i> , que los niños usan en los juegos como sustituto de las bolas de cristal.
	Clavija	Pieza de madera del arado de tiro.
	Culupera	Instrumento de fibra de cabuya, que sirve para sujetar de la cola al lomo de la acémila.
	Curí	Madejas de hilo de algodón.
	Estaca	Madera con punta que se planta en el suelo para sujetar la sogá que amarran a los animales.
	Garrote	Vara de madera que sirve para golpear las legumbres de las leguminosas y otras semillas durante la cosecha. Asimismo sirve como bastón.
	Hondilla	Instrumento para cazar aves.
	Kalla	Vara de madera que sirve para sujetar el algodón o la lana en el proceso del hilado.
	Kallina	Tubos de carrizo o carricillo que sirven para sujetar los hilos durante el proceso del tejido en el telar de madera.
	Kallwa	Pieza de madera del telar de cintura.
	Lanzadera	Pieza de madera que sirve para sujetar la kallina en el telar de madera.

Mate	Recipiente preparado del fruto seco de <i>Lagenaria siseraria</i> .
Mazo	Instrumento de madera que sirve para golpear la ropa durante el lavado u otras cosas en el trabajo de campo.
Molde	Instrumento de fibra de kabuya o de paja para preparar el queso.
Orqueta	Instrumento de madera en forma de trinche que sirve para recoger la paja de cereales y legumbres durante la cosecha.
Pala	Instrumento de madera que se usa para hornear el pan, ventear el trigo y la cebada.
Poncho	Prenda de varón, confeccionada con madejas de lana, teñidas con nogal y otros tintes y mordientes vegetales.
Púkana	Instrumento de "carrizo", en forma de tubo, que sirve para soplar la candela.
Pushpu	Semilla de <i>Phaseolus vulgaris</i> , de variados colores, que los niños usan en los juegos como sustituto de las bolas de cristal.
Racua	Instrumento de metal con mango de madera que sirve para cosechar la papa y otros tubérculos.
Shuntu	Varilla del escapo de "cañabrava" que las damas utilizan como uso en el proceso de la hilandería.
Taklla	Instrumento conocido como arado de tiro.
Tapas del fruto de eucalipto	Las niñas la usan como sustituto de vajillas durante los juegos de la cocina.
Típina	Instrumento de madera, a manera de puñal, que sirve para despancar el maíz, durante la cosecha.
Trompo	Juguete preparado de diversas maderas.
Wáraka	Honda preparada de fibras de cabuya, que sirve para lanzar la piedra, cuando se ahuyenta a los pájaros y otros animales de las cementeras.
Wipi	Instrumento de madera que sirve para pesar algodón, lana y madejas.
Yugo	Instrumento de madera que se coloca sobre la cabeza de los bueyes como complemento del arado de tiro.

RANGO DE CREDIBILIDAD DE LA INFORMACIÓN COLECTADA

CATEGORÍA	RANGO	EJEMPLO
El colector ha usado, observado o experimentado su uso directamente.	1	El autor usó la “congona” <i>Peperomia galioides</i> , para cicatrizar sus heridas.
El informante usó directamente o ha observado su uso.	2	El Dr. Moscol usó la “cashua” <i>Chenopodium ambrosioides</i> para aliviar los cólicos, diarreas y el mal del cólera.
El informante ha escuchado o conoce de sus ancestros el uso de una determinada planta.	3	La Sra. Delicia nos informó que su madre usaba la “escorsonera” para aliviar los males bronquiales.
Información recogida a partir de la literatura etnobotánica.	4	El Dpto. de Etnobotánica y Botánica Económica posee en su colección y base de datos, información recopilada de literatura y etiquetas de herbario.
Información derivada del conocimiento común o gente realizada.	5	Los usos atribuidos a la “hierba santa”, limón, muña, etc.
Se desconoce el origen o fuente de la información	6	Se da en los casos en los que no se anota ninguna información acerca del informante.

Fuente: ALBÁN, Joaquina. (1998) **Tesis Etnobotánica de la Comunidad Andina de Pamparomás. Huaylas, Ancash, Perú.** Tesis Para optar el grado Académico

de Magíster en Botánica Tropical Mención Etnobotánica. Lima, Perú: Facultad de Ciencias Biológicas UNMSM.

Modificado y adaptado por Próspero R. Gamarra Gómez a la realidad del distrito de Marca.

GLOSARIO

ACEQUIA.- Canal por donde circula el agua para regar los cultivos. Los campesinos suelen llamarla simplemente SEQUIA.

AGROFORESTERÍA.- Son sistemas y tecnologías de uso del suelo en los cuales las especies leñosas perennes (árboles, arbustos, palmas, etc.) se utilizan deliberadamente en el mismo sistema de manejo con cultivos agrícolas y/o producción animal, en alguna forma de arreglo espacial o secuencia temporal (ICRAF, 1982; NAIR, 1993).

ALUMBRANTE.- Funcionario devoto, responsable de organizar la procesión de la semana santa, en Marca. Sinónimo de estandarte.

ARWÉ JARA.- “Maíz” morado.

ASIAQ PUQYO.- En el quechua de Marca, significa manantial de olor desagradable. Lugar ubicado a tres Km. al oeste de Marca.

ASUÉ.- Fecha de la elaboración de la “Chicha” de Jora, para la fiesta patronal u otras fiestas religiosas de Marca.

BARBECHADO.- Terreno preparado para el cultivo agrícola.

BONLES.- Plural de bonle, que significa estanque o pozo de agua en el río, que sirve para bañarse como si fuera piscina.

BOTIJA.- Vasija de barro, de forma cónica o redonda, de cuello estrecho o angosto, que sirve para guardar y fermentar la “Chicha” de jora y para guardar “Trigo” u otros cereales como protección contra los ratones.

BUEYES.- Sinónimo de toros aradores.

CÁLIDO.- Sinónimo de caliente.

CALIENTITO.- Bebida alcohólica caliente, preparada a base de infusión de hierbas aromáticas y medicinales, azúcar, “Limón y alcohol”.

CALLUA.- Instrumento de madera que sirve para ajustar el tejido, forma parte del equipo del telar de madera de cintura.

CANCHA.- Es el maíz seco tostado en el tiesto.

CAPILLAS.- Oratorios temporales que se instalan en las esquinas de la Plaza de Armas perímetro de la ciudad, y donde se detiene la procesión, para cantar y rezar.

CAPITÁN.- En Marca se denomina capitán al funcionario devoto de San Lorenzo que organiza la tarde taurina. También se usa como sobrenombre.

CAPITÁN DE LA FIESTA.- Danzante que baila aparentando a Francisco Pizarro, conjuntamente con sus dos pajes: “Almagro” y “Luque”; los tres socios de la Conquista.

CAPORAL.- En Marca, se llama caporal al integrante de los danzantes llamados “los negritos” que bailan en la fiesta de “Carmelita”. También recibe el mismo nombre otro integrante de los danzantes llamados “los negros y las chisgas”, que bailan en la fiesta de Corpus Cristi.

CEBÓN.- Cerdo en engorde con la finalidad de beneficiarlo para preparar chicharrones y obtener manteca para preparar la comida.

CUWAY.- Tipo de pan preparado con la masa del pan común y la harina de “maíz” amarillo, con manteca y sal a gusto.

CHACRA.- Finca rústica pequeña.

CHAUPIS MARKA.- Ayllu de Marka.

CHAWA.- Crudo. Mal cocinado.

CHASQUI TAMBO.- Distrito de la jurisdicción de la Provincia de Bolognesi, donde está ubicado un destacamento de la Policía Nacional del Perú, para la lucha contra la subversión.

CHINGANA.- Tienda donde venden al por menor aguardiente y otras bebidas, además, artículos comestibles. Sinónimo de cantina.

CHIWILLO.- Pájaro de color negro, conocido en otros lugares como “Tordo”.

CHISGAS.- Danzantes varones disfrazados de mujeres coquetas, que bailan junto con los “Negros” (Wancos) en la fiesta de Corpus Cristi.

CHOPI-CALLE.- Calle central de Marka.

CHÚRAP.- Pueblo anexo del Distrito de Marka, ubicado a cinco Km. aproximadamente, al Sur – Este de la ciudad de Marka.

ENDÉMICO.- Propio de un área geográfica restringida.

FAENA.- Trabajo comunal.

FRAGUA.- Fogón grande del herrero.

FRESCO.- Opuesto al cálido.

HERBARIO.- Conjunto de plantas preparadas, organizadas con un sistema de clasificación, conservadas para el estudio o la enseñanza de la Botánica.

HERBARIO PATRÓN.- Herbario debidamente organizado con plantas determinadas.

HERRERO.- Persona que trabaja el hierro.

HUAYUNCAS.- Mazorcas de maíz que se cuelgan en alto, empleando sus respectivas brácteas trenzadas, con la finalidad de que sequen, protegidas de la lluvia y de los animales.

HUMITAS.- Alimento preparado a base de choclo molido con mantequilla, canela, anís y azúcar.

INFUSIÓN.- Acción de extraer las sustancias solubles de las partes de un vegetal por medio del agua hirviente.

JACA-MARCA.- Ayllu de Marca.

JACA-PUCU.- Cuyero, lugar de la cocina donde se crían los cuyes.

JAQRASH.- Es una vasija grande preparada del fruto de *Lagenaria siceraria*, cuando ya está muy gastada o rota y más de las veces cosida, se usa para servir o guardar cancha u otra comida tostada; algunos lo llaman ratas lapa (lapa vieja). Apodo dado a una persona muy delgada.

JICHAPADA.- Servir o invitar bebidas alcohólicas.

KÚMUCHI.- Es la efigie del “Señor de Jueves Santo”, Cristo crucificado y adornado con un arco lleno de flores, que tiene un peso aproximado de ocho arrobas, que durante la procesión se turnan para cargar los “Santos Varones” o “Apóstoles”.

LADERA.- Declive o pendiente de un cerro.

LAVATORIO.- Plato típico preparado a base de “Quinua”, se llama también “Quinua kashqi” (sopa de quinua); se prepara y se sirve solamente en “Jueves Santo”.

LLOCLLA.- Flujo terrestre, que arrastra agua, piedras y barro por el aumento súbito del caudal de las aguas.

MAGUEY.- Escapo de *Agave americana* y *Furcraea occidentalis*.

MAL-AGÜERO.- Presagio malo.

MATA.- Herida infectada sobre el lomo de los caballos, mulas o burros.

MINCA.- En Marca se designa con este nombre a las personas confiadas de los mayordomos u otros funcionarios devotos, que forman comisiones de trabajo de organización o ejecución de las fiestas.

MÍTANA.- Nombre de uno de los barrios de Marca. Representa al Ayllu de Chaupis-Marka.

MUCRU.- Modo de sembrar “arvejas”, “habas” y “tauri”. Se introduce la barreta en el suelo, se mueve ligeramente y luego se introduce dos a tres semillas.

MUESTRA BOTÁNICA.- Parte conveniente de una planta que se herboriza para que sirva de materia determinable en la investigación y en la enseñanza botánica.

MULADAR.- Sitio donde se vacía el estiércol o basura.

NASTIA.- Movimiento de curvatura de las hojas o piezas florales de las plantas ante un estímulo externo de carácter difuso. Pueden ser: fotonastia, geonastia, hidronastia, nitinastia, quimionastia, sismonastia, termonastia y traumatonastia.

NÁSTICO, CA.- (de nastia) adjetivo. Propio de las nastias, relativo a ellas.

NEGRITOS.- Llamados también caporales, danzantes que bailan en la fiesta de la Virgen “Carmelita”.

NEGROS.- Integrantes de los danzantes, que bailan junto con las Chisgas, en la fiesta de Corpus Cristi.

NICTINASTIA.- Nastia provocada por la acción compleja del día y la noche sobre las piezas florales o las hojas de las plantas.

NUNA –TORO.- En el quechua de Marca nuna significa hombre, nuna-toro quiere decir “hombre toro”, es un toro artificial (diferente al que forma parte de los fuegos artificiales), que se presenta en la víspera de la fiesta patronal y a veces en otras fiestas, en el distrito de Marca.

PÁKAR.- Pueblo anexo al distrito de Marca, ubicado a ocho Kms aproximadamente, al Oeste de la ciudad de Marca.

PAQCHUS-JARA.- En el quechua de Marca significa maíz arrugado. Es un maíz dulce que se utiliza exclusivamente para cancha.

PALLAS.- Según Guamán Poma de Ayala, en el imperio de los incas, pallas eran las señoras principales, las Ñustaconas al casarse tomaban este nombre. Actualmente, en Marca, se denominan pallas a las simpáticas damas, solteras jóvenes (doncellas), que en número de cuatro, seis u ocho y bien ataviadas bailan junto al Inca.

PAMPÁN.- Fundo ubicado en la margen derecha del río Cajacay, a 13 Km. al Sur-Este de la ciudad de Marca.

PIQUE.- Piki en quechua. Insecto sifonáptero que vive parásito en el cuerpo de los animales y del hombre.

PARAK-MARCA.- Ayllu de Marka.

PIRCAY-MARKA.- Perqé-Marqa, nombre de uno de los ayllus de Marca.

POTAJE.- Sinónimo de comida, preparada de un modo especial y con varios ingredientes.

QARQA UPIANÁN.- Palabra quechua que significa lugar donde los “Loros” toman agua. Fundo ubicado a un Km al norte de Marca.

QARWA UYUK.- Pájaro llamado también “Ruisseñor”.

QELLI.- Persona que ofrece en reciprocidad algo importante a los mayordomos u otros funcionarios, devotos, con la finalidad de materializar la fiesta patronal u otras fiestas religiosas; así por ejemplo se dice Banda-Qelli, al que paga el trabajo de la Banda de músicos.

QALLWASH-JARA.- Maíz amarillo.

QOLLQA.- Almacén de productos alimenticios, tales como “Maíz”, “Trigo”, “Habas”, “Cebada”, etc.

RELICTO.- Resto de un bosque, que en épocas pasadas era más extenso.

REFORESTACIÓN ARTIFICIAL.- Cuando interviene la mano del Hombre, quien puede realizar la siembra en dos formas:

1. Cosechando las semillas y sembrando en el terreno. Este método no es recomendable.
2. Cosechando las semillas y sembrando en camas almacigueras, hasta tener una plantita robusta y luego transplantar al terreno definitivo.

REFORESTACIÓN MIXTA.- Cuando los árboles fructifican, las semillas que caen al suelo germinan produciendo una plantita. Esta es extraída cuidando de no romper las raíces y se planta en el lugar determinado.

REFORESTACIÓN NATURAL.- Cuando los árboles fructifican, o echan frutos y éstos llegan a madurar, se diseminan semillas solas por acción del viento o las lluvias. Las semillas caídas al suelo con la humedad empiezan a germinar dando lugar a nuevas plantitas; llamándose a este tipo de regeneración o reforestación Natural.

RELIQUIA.- Plantas que, habiendo ocupado grandes extensiones de terreno en otras épocas geológicas, se hallan reducidas a una área muy limitada.

RESES.- En Marca se designa así a las “Vacas” y toros.

SABIDURÍA ANCESTRAL.- Es el conocimiento práctico o sentido común de los pueblos indígenas o comunidades locales.

SACHA.- Silvestre.

SAYA.- Parte de la vestimenta típica de las damas de Marca, confeccionada de bayeta de color negro o azul marino, se parece a la falda, sujeta por una delgada faja de colores y abierta por la parte delantera, uniéndola solamente una cintilla de lana de color.

SEMENTERAS.- Cultivos de plantas alimenticias.

SUSTENTABILIDAD.- Habilidad de un sistema económico para mantener la producción, a través del tiempo, en la presencia de repetidas restricciones ecológicas y presiones socioeconómicas. Implica concebir a la conservación como base de la producción.

TAMALES.- Alimento típico que tiene como componente principal el maíz pelado, seco y molido, carne de pollo o cerdo y aderezos.

TAPTU.- Mazorcas de “maíz” con granos malogrados por las larvas de “utu curu” o “cogollero” *Spodoptera frugiperda*.

TIERRAS FORESTALES.- Superficie de tierra cubierta o no de bosques, cuya vocación es exclusivamente forestal.

USIA-WATA.- En el quechua de Marca, significa año sin lluvias.

USO SUSTENTABLE DE LOS RECURSOS.- Es el uso de los recursos renovables en cantidades compatibles con su capacidad de renovación.

WACHACANA.- Pañoleta que las damas de Marca se amarran a la cintura, con la finalidad de cubrir la faja de la saya, sirve para guardar dinero u otras cosas de importancia; en muchos casos, sólo sirve de adorno. También con este nombre se conoce a un pedazo de bayeta que sujeto por una faja, a la altura de la cintura, cubre el medio cuerpo inferior de los niños que recién aprenden a caminar.

WACHIWALITO.- Árbol que se planta, adorna y tumba durante las fiestas de los carnavales. En otros lugares le denominan “yunsa” y en otros “monte”.

WAQRAQAQA.- Fundo ubicado a ocho Km aproximadamente al sur de la ciudad de Marca, en la carretera Chucchu a Marca.

WARKU.- Es el ropero del campesino. Es un “Maguey” que atraviesa sobre dos horcones, en el cual se cuelgan las prendas de vestir.

WASHKU.- Bebida alcohólica, conocida también con el nombre de ron, es el alcohol de cuarenta grados rebajado con agua.

WATAKÍ.- En Marca es la actividad que consiste en amarrar las flores sobre las andas o la Cruz, con la finalidad de adornarlas, durante la Semana Santa, en Marca.

WÉQUCHU.- Nombre vernacular de la “Gallareta” nocturna, conocida en Marca como ave de mal – agüero. Sobrenombre de una persona.

WÉWASH.- Nombre vernacular de la “Comadreja”.

WINCHUCO.- Sobrenombre de una persona, porque le gustaba cantar, beber licor (chupar) y enamorar a las damas, como el “Picaflor” (“Winchus”).

WIPI.- Instrumento de madera para pesar. Formada de una palanca de dos brazos desiguales, de uso en el distrito de Marca y otros pueblos de la región Áncash. Se usa desde tiempos inmemoriales para pesar “algodón”, lana, madejas y prendas tejidas en telares de madera.

WISKUR-PUQYO.- Puquial ubicado en la calle “Gallinazo” (Wiskur) del barrio de Jacakuchu (rincón de los cuyes), que representa al Ayllu de Jaca-Marka.

YUGO.- Instrumento de madera que se coloca en la cabeza de los bueyes para unirlos y arrastrar al arado de tiro.

ANEXO Nº 14

UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS
(Universidad Nacional del Perú, Decana de América)
ESCUELA DE POST GRADO
FACULTAD DE CIENCIAS BIOLÓGICAS
UNIDAD DE POST GRADO
MAESTRÍA EN BOTÁNICA TROPICAL



FICHA DE REGISTRO ETNOBOTÁNICO DE LAS PLANTAS MEDICINALES DEL DISTRITO DE MARCA

Especie Localidad Altitud
Familia Región Dpto.
Nombres vernaculares Prov Dist
Origen Distribución: Perú
Hábit Otros países

Usos:

Alimentación ()	Medicinal ()	Cosmetología ()	Alucinógeno ()
Conf. Vestido ()	Forraje ()	Artesanal ()	Madera de aserrío ()
Ornamental ()	Combustible ()	Curtiembre ()	Tintóreo ()
Const. Vivienda ()	Oleaginosa ()	Tóxico ()	

Otros (especifique).....

REFERENCIAS ETNOBOTÁNICAS MEDICINALES:

1. Aplicación: Interna () Externa ()
2. Estado en que se emplea: Fresca () Seca () Ambos ()
3. Forma de preparación: Conocimiento () Infusión Molienda () Zumos ()
Maceración () Otros:
4. Vías de administración: Oral () Rectal () Tópico () Auricular ()
Nasal () Vaginal () Otros:
5. Forma de aplicación: Frotación () Gárgaras () Baños () Emplasto ()
Fomento () Inhalación () Polvos () Lavados ()
Otros: (especifique)

6. Informante: Brujo () Curandero () Curioso ()
Promotor de salud: () Médico ortodoxo ()

7. Parte empleada: Raíz () Rizoma () Bulbos () Tallo ()
Hojas () Flores () Inflorescencias () Frutos ()
Semillas () Ramas jóvenes y adultas () Corteza ()
Látex () Resinas () Secreciones () Planta entera ()

8. Composición química:

9. Detalles referenciales: (especificación en la forma de uso, dosificación, etc.)

10. Fuente de información: (nombre del informante, edad, ocupación, Herbario consultado, bibliografía consultada).

11 Colector; Próspero Gamarra Gómez. Número de colección Fecha

12 Observaciones:

ANEXO Nº 15

TABLA Nº 18

RELACIÓN DE PERSONAS ENCUESTADAS EN EL DISTRITO DE MARCA

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	EDAD	SEXO	ESTADO CIVIL	EDUCACIÓN	ACTIVIDAD
1	AQUINO MÉNDEZ, Valeriano	61	M	Conviviente	Secundaria completa	Agricultor – Músico
2	AQUINO PADILLA, Ítalo	46	M	Casado	Secundaria completa	Agricultor – Ganadero
3	AQUINO PADILLA, Pilar Delicia	43	F	Casada	Secundaria incompleta	Comerciante
4	BREAS CARRIÓN, Victoria	81	F	Viuda	lletrada	Su casa
5	BUSTAMANTE SOTO, Cecilia	29	F	Casada	Superior completa	Docente
6	CARRASCO RIVEROS, Zacarías	58	M	Casado	Superior completa	Docente – cesante
7	CARRIÓN DIEGO, Lucía	47	F	Casada	Primaria completa	Su casa
8	CARRIÓN ENRÍQUEZ, Félix	61	M	Casado	Primaria completa	Carpintero – Agricultor
9	CARRIÓN ENRÍQUEZ, Josefina	48	F	Casada	Secundaria incompleta	Su casa
10	CARRIÓN FERRER, Jorge	66	M	Conviviente	Primaria completa	Agricultor
11	CARRIÓN FERRER, Porfiria	80	F	Casada	lletrada	Su casa
12	CARRIÓN PADILLA, Valentín	40	M	Casado	Superior completo	Docente (Director)
13	CARRIÓN QUISPE, Álex	36	M	Conviviente	Secundaria completa	Agricultor – Ganadero

14	CARRIÓN SILVA, Basiliso	51	M	Casado	Primaria completa	Agricultor – Ganadero- Músico
15	CARRIÓN SILVA, César	46	M	Casado	Secundaria completa	Agricultor – Ganadero
16	CARRIÓN SOTO, Antonia	66	F	Casada	Primaria incompleta	Su casa
17	CASTILLO ALVARADO, Víctor	44	M	Casado	Primaria completa	Agricultor - Músico
18	CHÁVEZ PADILLA, Darío	70	M	Casado	Primaria completa	Agricultor – Ganadero - Músico
19	CUBILLAS AGUIRRE, Clara	82	F	Casada	Primaria incompleta	Su casa
20	CUBILLAS DIEGO, Advínculo	65	M	Casado	Primaria completa	Agricultor – Ganadero
21	CUBILLAS GAMARRA, Teodora	55	F	Casada	Primaria incompleta	Su casa
22	CUBILLAS GARRO, Mirleny	35	F	Casada	Secundaria incompleta	Su casa
23	CUBILLAS SORRIA, Enedina	56	F	Casada	Primaria completa	Su casa
24	CUBILLAS ZOLANO, Zenón	43	M	Casado	Secundaria completa	Comerciante
25	CUEVA CUBILLAS, Nolberto	71	M	Conviviente	Primaria completa	Agricultor
26	CUEVA GAMARRA, Froebel	25	M	Soltero	Superior incompleto	Estudiante de Agronomía
27	CUEVA QUISPE, Baciliano	57	M	Casado	Secundaria incompleta	Agricultor – Ganadero - Tejedor
28	DE LA CRUZ SOTO, Soraida	39	F	Casada	Secundaria incompleta	Su casa

29	ENRÍQUEZ SÁNCHEZ, Nicanor	54	M	Conviviente	Secundaria completa	Comerciante
30	ENRÍQUEZ SARIA, Feliciano	70	F	Viuda	Primaria incompleta	Su casa
31	FABIÁN MAGUIÑA, Óscar	47	M	Casado	Primaria completa	Agricultor – Ganadero
32	FABIÁN QUINTO, Plácida	79	F	Viuda	Primaria incompleta	Su casa
33	FALERO CARRIÓN, Marina	41	F	Casada	Primaria completa	Su casa
34	FALERO LINO, Gloria	49	F	Casada	Secundaria completa	Comerciante
35	FALERO MÉNDEZ, Arsemio	70	M	Casado	Primaria completa	Agricultor – Ganadero
36	FERRER BRONCANO, Joaquín	78	M	Casado	Superior completo	Docente cesante
37	FERRER FLORES Lilia, Libertad	47	F	Casada	Superior completo	Docente del CEO de Marca
38	FLORES LÁZARO, Eliseo	45	M	Casado	Superior incompleto	Docente de primaria
39	FLORES LÁZARO, Julia	35	F	Casada	Primaria completa	Su casa
40	GAMARRA AGUIRRE, Irene	82	F	Casada	Primaria incompleta	Su casa
41	GAMARRA LINO, Benedicto	61	M	Casado	Secundaria incompleta	Chofer Profesional
42	GAMARRA CARRIÓN, Eudonio	67	M	Casado	Primaria completa	Agricultor – Ganadero
43	GAMARRA CUBILLAS, Nora	58	F	Casada	Primaria completa	Comerciante
44	GAMARRA CUBILLAS, Próspero H.	47	M	Casado	Superior incompleto	Agricultor – Ganadero- Músico

45	GAMARRA CUEVA, Haydeé	67	F	Viuda	Primaria completa	Su casa
46	GAMARRA GONZALES, Olinda	58	F	Casada	Superior incompleto	Docente – Cesante
47	GAMARRA MÉNDEZ, Williams	31	M	Casado	Secundaria incompleta	Agricultor – Ganadero
48	GAMARRA PADILLA, Catalina	78	F	Casada	lletrada	Su casa
49	GAMARRA SOTO, Elmer	56	M	Casado	Secundaria completa	Agricultor – Chofer
50	GARRO VENTURA, Juan	40	M	Casado	Superior completo	Docente
51	GÓMEZ FERRER, Gilmer Homero	38	M	Casado	Superior completo	Docente
52	GÓMEZ GAMARRA, Vilma	68	F	Conviviente	Secundaria incompleta	Su casa
53	GÓMEZ QUISPE, Milene K.	39	F	Casada	Secundaria completa	Empleada del Ministerio Educación
54	GONZALES RUIZ, Manuel	50	M	Casado	Secundaria completa	Agricultor – Ganadero
55	HIZO PAICO, Antenor	46	M	Casado	Superior completo	Docente
56	LÁZARO FABIÁN, Alejandrina	69	F	Viuda	lletrada	Su casa
57	LÁZARO FABIÁN, Isolina	74	F	Viuda	Primaria incompleta	Su casa
58	LÁZARO FERRER, Efracio Ernán	35	M	Conviviente	Superior completo	Docente
59	LEÓN CUBILLAS, José	60	M	Casado	Secundaria completa	Agricultor – Ganadero
60	LUIS BREAS, Vicente	56	M	Casado	Primaria completa	Agricultor – Zapatero

61	MÉNDEZ GÓMEZ, Isidora	76	F	Casada	Primaria incompleta	Su casa
62	MÉNDEZ VADILLA, Alejandrina	53	F	Soltera	Primaria incompleta	Su casa
63	MÉNDEZ VADILLA, Serafina	47	F	Soltera	Primaria completa	Su casa
64	PADILLA GAMARRA, Antonio	45	M	Casado	Secundaria completa	Agricultor – Ganadero
65	PADILLA GAMARRA, Máxima	75	F	Viuda	Primaria incompleta	Su casa
66	PADILLA GÓMEZ, Nora	47	F	Conviviente	Secundaria completa	Comerciante
67	PADILLA LUIS, Laurencio	73	M	Viudo	Primaria completa	Empleado del Estado cesante
68	PADILLA MAGUIÑA, Édgar	47	M	Casado	Superior incompleto	Auxiliar de Educación
69	QUISPE SORRIA, Sergio	43	M	Casado	Superior completo	Docente
70	QUISPE VÍRHUEZ, Nicolás	66	M	Casado	Primaria incompleta	Comerciante
71	RAMÍREZ MOLINA, Alcira	56	F	Divorciada	Primaria incompleta	Comerciante
72	RAMÍREZ MOLINA, Javier	55	M	Casado	Secundaria incompleta	Agricultor – Ganadero
73	RODRÍGUEZ FALERO, Cosme	50	M	Soltero	Superior completo	Sociólogo – Empleado
74	RODRÍGUEZ SOTO, Alejandrina	55	F	Soltera	Secundaria completa	Promotora de Salud
75	ROMERO CASTRO, Daniel	69	M	Casado	Secundaria incompleta	Policía Nacional - Cesante
76	SALIOSAS SOTO, Luzmila	54	F	Divorciada	Primaria completa	Su casa

77	SARIA FABIÁN, Delia	79	F	Viuda	Primaria incompleta	Su casa
78	SARRIÁ MÉNDEZ, Irayda	61	F	Casada	Primaria incompleta	Su casa
79	SARRIÁ SOTO, Irma	61	F	Casada	Superior incompleto	Su casa
80	SILVA CARRIÓN, Domitila	51	F	Casada	Primaria completa	Comerciante
81	SILVA DIEGO Eloy, Eduvino	56	M	Casado	Secundaria incompleta	Técnico en seguridad
82	SILVA ESPINOZA, Efosina	80	F	Casada	Iletrada	Su casa
83	SILVA GAMARRA, Alfonso	87	M	Casado	Primaria incompleta	Agricultor - Ganadero
84	SOLANO PÉREZ, Amadea	61	F	Viuda	Primaria incompleta	Su casa
85	SOTO CUBILLAS, Fidel	44	M	Casado	Superior completo	Docente
86	SOTO CUEVA, Inocencio	66	M	Casado	Primaria completa	Carpintero
87	SOTO MÉNDEZ, Arnaldo	51	M	Casado	Superior incompleto	Chofer profesional
88	SOTO SORRIA, Constantino	66	M	Casado	Primaria completa	Agricultor – Ganadero
89	TÁMARA CUEVA, Betty	47	F	Casada	Secundaria completa	Su casa
90	TINOCO GAMARRA, Efraín	46	M	Casado	Secundaria completa	Chofer transportista
91	TOLEDO LUIS Elisa, Brasni	37	F	Conviviente	Secundaria completa	Su casa
92	TOLEDO PADILLA, Virgilio	66	M	Casado	Superior incompleto	Músico
93	TOLEDO VÍRHUEZ, Raúl	61	M	Casado	Primaria completa	Agricultor - Ganadero

94	TOLENTINO FLORES, Lionel	58	M	Casado	Superior completo	Docente cesante
95	TRUJILLO RÍOS, Javier	44	M	Casado	Secundaria completa	Agricultor – Ganadero
96	VALENZUELA FERRER, Juvencia	53	F	Divorciada	Primaria incompleta	Su casa
97	VALENZUELA FERRER, Lucio	53	M	Casado	Primaria completa	Comerciante
98	VÍRHUEZ MOLINA, Flor	37	F	Casada	Superior completo	Su casa
99	ZARSOZA MÉNDEZ, Claire	30	F	Soltera	Superior completo	Docente
100	ZARSOZA VILLAFANE, Julvi	43	M	Casado	Secundaria completa	Empleada del Ministerio de Educación

