

CENTRO

CULTURAL

LA MONEDA

Qhapaq Ñan:
nudos y encuentros

*Relatos del pensamiento andino
para compartir y reflexionar*

Centro Cultural La Moneda presenta Qhapaq Ñan / Camino del Inka. Nudos y encuentros, muestra que conmemora los diez años en que este gran sistema vial andino de origen prehispánico obtiene el reconocimiento de Patrimonio Mundial de Unesco.

Articulando una propuesta colaborativa, CCLM ha convocado a instituciones culturales como el Centro Nacional de Sitios del Patrimonio Mundial, la asesoría del arqueólogo Rubén Stehberg, la asociación andina intercultural Jach'a Marka, el Museo Chileno de Arte Precolombino, y la artista contemporánea aymara Natalia Montoya, generado desde un diálogo de saberes los contenidos de este proyecto.

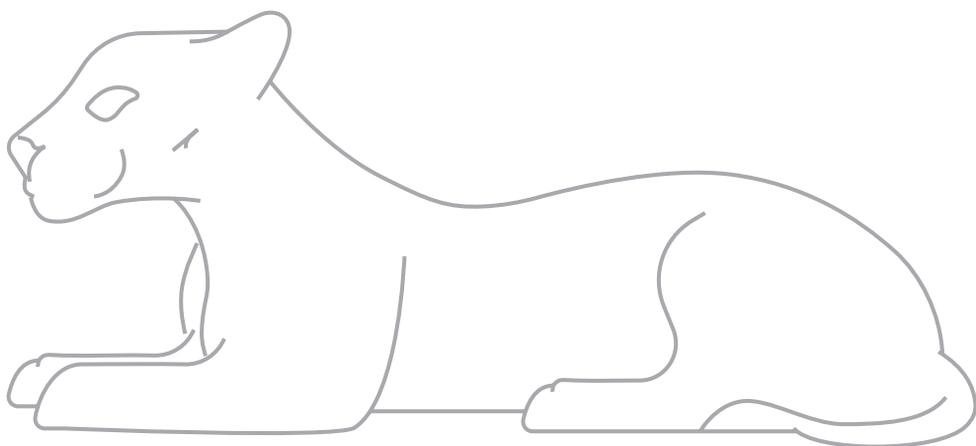
El Qhapaq Ñan fue la columna vertebral del poder político y económico del Tawantinsuyu y actualmente sigue articulando redes de comunicación, producción e intercambio entre quienes se desplazan por sus tramos. Se trata de un patrimonio vivo que, a la vez, se constituye como una oportunidad para que las comunidades contemporáneas sigan construyendo futuro. En este sentido, la muestra se centra en los conceptos de interculturalidad, nudos y encuentros para reflexionar sobre la diversidad de prácticas, saberes y haceres de las personas que vivieron, viven y vivirán en las zonas donde este sistema vial se hace presente. Así, el territorio queda abierto a diversas percepciones e interpretaciones, y también a discusiones sobre la conservación de estructuras patrimoniales y formas de vida que hoy se ven amenazadas por la destrucción del medioambiente y la pérdida de prácticas culturales.

En este material, te invitamos a conocer distintos relatos que la Asociación de Pueblos Andinos Jach'a Marka pone a disposición para tu disfrute, conocimiento y reflexión, son recetas, poemas, adivinanzas, reflexiones y narraciones que te invitamos a compartir en familia, con amigos, con tus personas queridas, con tus compañeros de colegio, trabajo, vecinos y comunidad en general.

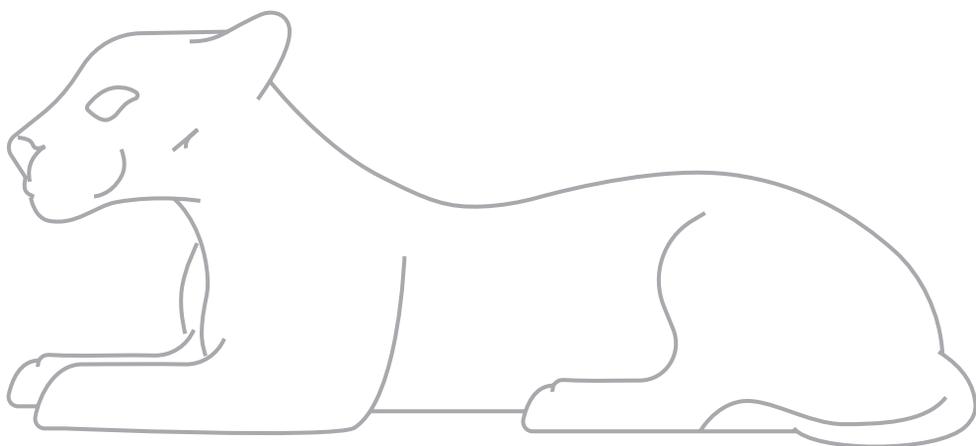
No olvides que la palabra es oral y es escrita, es documento e imaginación. Al igual que los chasky¹, quienes se encargaban de transmitir información de un territorio a otro, te invitamos a compartir estos mensajes como parte de la memoria de integrantes del Pueblo Quechua que hoy habitan la Región Metropolitana, con tus amigas, amigos, con quien tú quieras.

1. Chasqui llamaban a las personas que por los caminos llevaban los mandatos del rey, compartían avisos o informaciones que por sus provincias y territorios, lejos o cerca, fuesen de importancia.

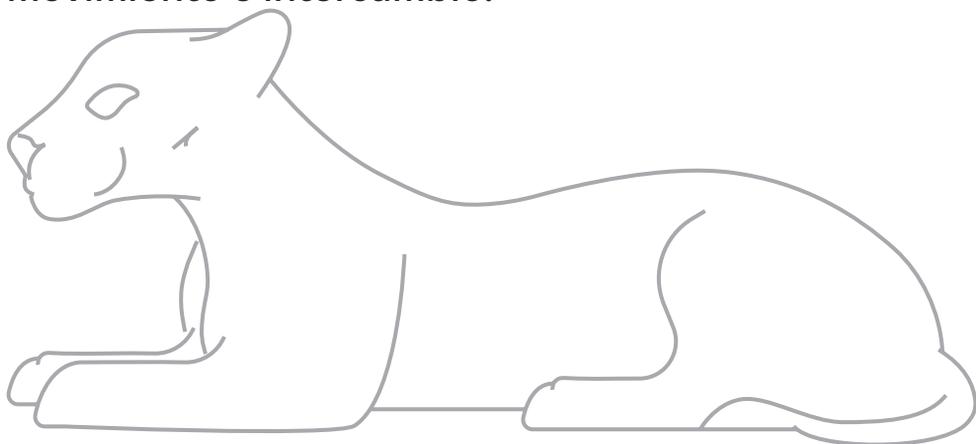
El yo del pasado me duele. Como me dijo mi padre Marco Yupanqui: «nuestros ancestros fueron los señores de estas tierras, y hoy no tenemos nada. Nos despojaron de nuestras riquezas y memorias; hemos olvidado la grandeza y dignidad de nuestros ancestros». Por eso, no puedo olvidar, y la historia me duele tanto.



Elíseo Huanca Yucra me dijo que la cosmovisión de los pueblos andinos y la de los pueblos originarios es el acervo moral que le queda a la humanidad para recuperar el diálogo y el cuidado de Pachamama. Nuestra cosmovisión y sus valores nunca han dejado de estar vigentes, pero hoy, en el contexto de la crisis climática, son sumamente pertinentes. Y también lo son para vivir en reciprocidad, armonía, equilibrio y paz con nuestra comunidad y con nuestros vecinos.



Desde los albores de la humanidad, las personas se han desplazado por territorios nuevos y extensos. Por lo tanto, es incorrecto y restrictivo entender a los pueblos originarios únicamente desde una mirada basada en lugares fijos. Esta lógica territorial restrictiva a menudo obedece a la dinámica de las políticas públicas indígenas actuales, que sitúan a los pueblos dentro de fronteras estáticas, asignándoles espacios preestablecidos y cortando el continuo histórico de interrelaciones, diálogo, movimiento e intercambio.



¿Acaso somos quechua o aymara solo en el norte?
¿O pertenecemos a un pueblo originario solo cuando estamos asentados en el campo? Uno es quechua, aymara o mapuche donde quiera que esté, con la vestimenta que sea que lleve puesta. El Qhapaq Ñan nos enseña que las personas siempre se han desplazado y que son capaces de llevar consigo su cultura, sus costumbres y sus tradiciones. Pero también nos enseña que, al llegar a un nuevo territorio, establecen un diálogo con él, con su contexto, con el movimiento del sol, con la naturaleza. Por eso, los indígenas también estamos presentes en las ciudades hoy en día, buscando reestablecer esos diálogos con lo esencial de la vida, con la naturaleza y con nuestra memoria.



Kay huch'uy suyu Santiago Chile suyupi tariku, ñawpaq taytanchiskuna ruwaskanku. Huchu'y suyu Santiago tarikun yunka hina orqokunaq chaupinpi; chaiqa yunkamanta kawarikun hoq hatun orqo sutiuyuq Oqe Orqo, aqhay orqo wichaininpi tarikuran qhapaq qocha marka, ch'aipi samaran wawa Inka. Puñusqhanta takurinku, kunan p'unchaykuna wawa Inka tarikun chay hatun wasi niska Museo de Historia Natural.

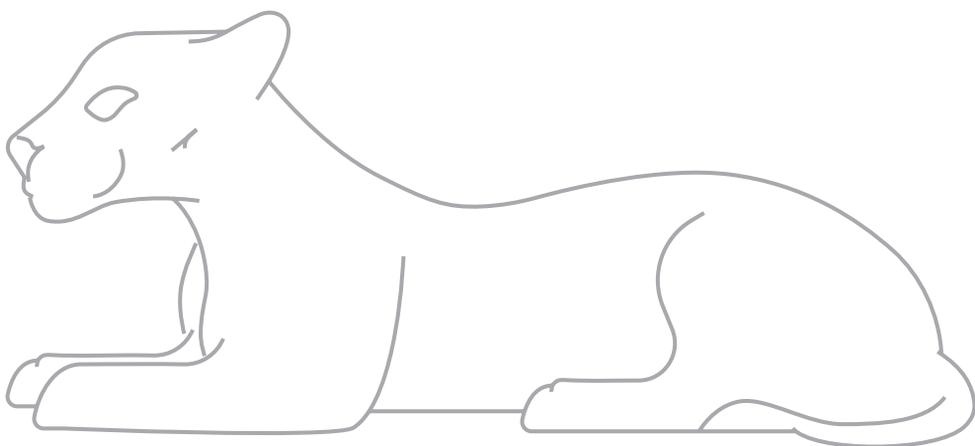
En Santiago de Chile también se encuentra el legado de nuestros ancestros Inka. Santiago es un valle rodeado de cerros y montañas. El cerro más alto del valle se llama «El Plomo», y en su cumbre se encontraba el *qhapaq qocha*, lugar donde descansa el niño Inka. Lamentablemente, su descanso fue perturbado, y hoy en día se encuentra en el Museo de Historia Natural.

Al sur de Santiago se encuentra el cerro Chena, que forma parte de un cordón montañoso compuesto por varios cerros. En la zona más meridional, a 600 metros de altitud aproximadamente, está el cerro Pucará, conocido antiguamente como la «puntilla del Cucará». Allí hay muros, pircas y diversos objetos cerámicos asociados al Tawantinsuyo y a la presencia inka en el valle del Maipo, incluyendo una figura de un puma realizada con pircas en su cumbre. Hoy, este lugar es utilizado por las comunidades aymara y quechua que viven en la Región Metropolitana como un sitio para realizar ofrendas a Pachamama y a las deidades de la cosmovisión andina. Dado su uso ritual y su conexión con la cosmovisión andina, ha pasado a ser denominado como «Pukara Wak'a de Chena».

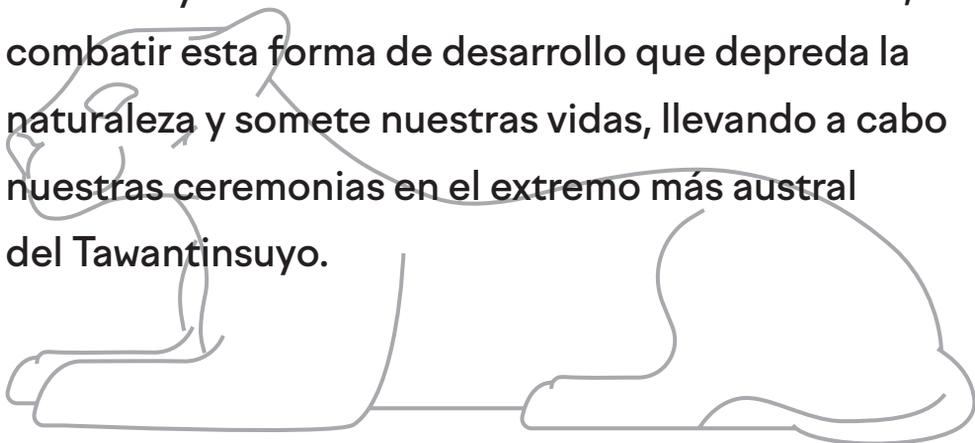


Inkakuna chawpi Santiago huch'uy suyo
Qhepakunku, iskay mayu chawpinpi. Chaipi ruwanku
hatun manqos wasita, Kunan p'unchay kay hatun
manqos wasi Catedral nisqa kashan.

Los Inka se establecieron al centro de Santiago,
entremedio de dos ríos. Ahí construyeron el
templo mayor. Hoy el templo mayor es la catedral
de Santiago.



Don Pedro Pablo Humire fue el primero en contarme sobre el mito Inkarrí, que relata cómo los españoles cortaron la cabeza y desmembraron el cuerpo del Inka para luego esparcir las extremidades por los cuatro suyos, buscando infundir miedo y que, como indígenas, supiéramos cuáles serían las consecuencias de levantarnos contra los opresores invasores. El relato decía que, un día, de la cabeza del Inka depositada bajo tierra brotaría un cuerpo y que, cuando esto ocurriera, el Tawantinsuyo sería restituido. La verdad es que no sé si el Tawantinsuyo será restituido tal como fue, pero sí creo que ese cuerpo somos todos nosotros, quienes desde los cuatro suyos buscamos restituir nuestra memoria, combatir esta forma de desarrollo que depreda la naturaleza y somete nuestras vidas, llevando a cabo nuestras ceremonias en el extremo más austral del Tawantinsuyo.



La *panay* Laura Guallo, que viene desde Ecuador, siempre me habla sobre nuestros *amawta* (sabios), quienes nos han dicho que estamos en tiempos de Pachakuti y que se cumplirán 500 años desde que los españoles llegaron a los territorios de los pueblos andinos. En este Pachakuti que viene se reivindicará la memoria y los valores de nuestros ancestros. Además, la *panay* Laura dice que este es un Pachakuti femenino, por eso las mujeres han visibilizado y puesto en valor sus acciones que antes estaban mucho más invisibilizadas. También dice que antes de llegar al Pachakuti habrá muchos desequilibrios. Por eso, debemos ser firmes para aportar a restituir los valores de nuestros ancestros y reestablecer el diálogo con Pachamama.



Mayqinkuna yawarmasiykikunamanta riqsinkiri sutinkunata rimachiy

[¿Cuáles de estas personas forman parte
de tu familia?]

Hatun tayta = abuelo

Mama = madre

Kaka = tío

Hatun mama = abuela

Wawa = bebé

Ipa = tía

Pana = hermana de la mujer

Tayta = padre

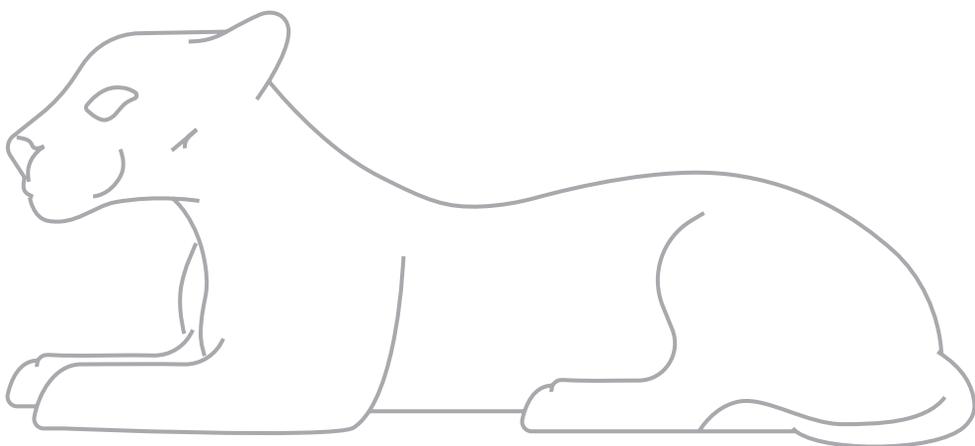
Churi = hijo

Wawqi = hermano del varón



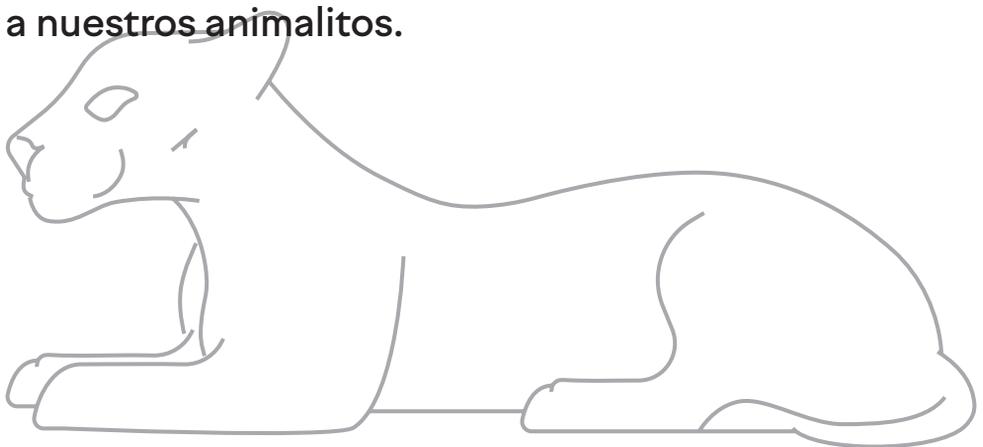
Para que usted no lo haga

Siempre se escucha que la gente –en especial, las «autoridades»–, cuando hablan sobre los pueblos originarios, dicen: «nuestros pueblos...». Y la verdad es que no somos de ellos ni de nadie. Somos sujetos de derecho, con derechos colectivos y con derecho a la libre autodeterminación.



El *hatun tayta* (abuelo), el *tayta* (padre) y la *mama* (madre) saben que todos los momentos son adecuados para escuchar. Por eso, ellos dan el ejemplo hablando y escuchando a las *wawa* (niños y niñas) en el *wasi* (casa), en el campo mientras se desarrolla el trabajo, en las horas de compartir el *cocaví* (merienda) de *mote* (maíz cocido) con *charki* (carne seca). Los conocimientos adquiridos por los padres y abuelos se heredan a los niños y niñas gracias al *uyariy* o acto de escuchar.

También podemos hacer una *minga* (trabajo colectivo) para *challar* (bendecir, salpicar con agua) a nuestros animalitos.

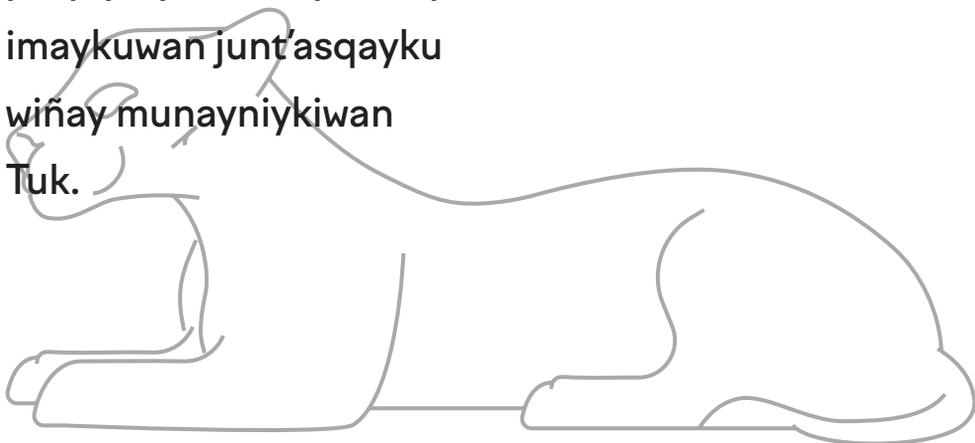


Canto a la cosecha

Buena papa produciremos.
Solo tú, Madre Naturaleza,
con tu producción nos haces vivir.
Cómo te agradeceremos
por tu cariño que siempre crece.
De todo corazón celebraremos.

Aymuray taki

Sumaq papa puquchisun
Pachamama qanllapuni
puquyniykiwan uywawayku
imaykuwan junt'asqayku
wiñay munayniykiwan
Tuk.



Masikunaykiwan kuska qhishwa simipi kay simikunata tantaymantaq ñawiriymantaq puqllay

[Juega a asociar y a leer en quechua las
siguientes palabras]:

Ch'allakuy = ceremonia de dar de comer y beber a la
tierra en el mes de agosto

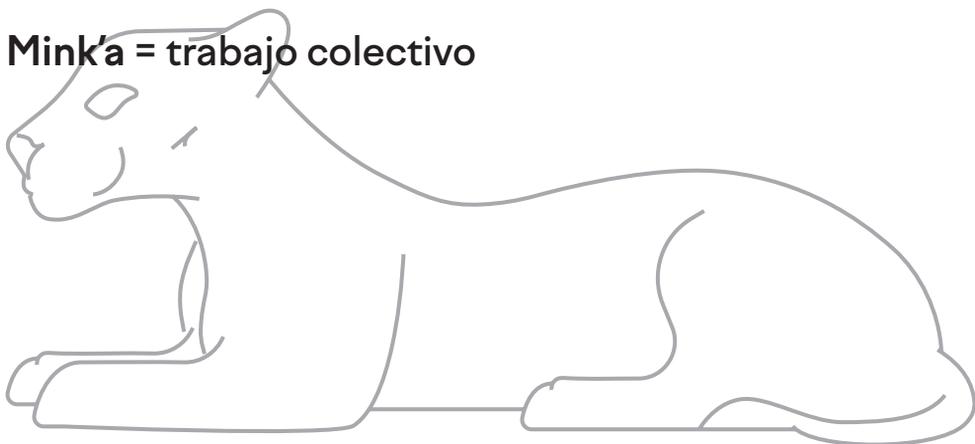
Warachikuy = fiesta y danza de niños

Puqllay = carnaval, juegos y diversiones

Tusuy = bailes en las fiestas y ceremonias

T'ikachay = adornar y bendecir a los animales con
lana de colores

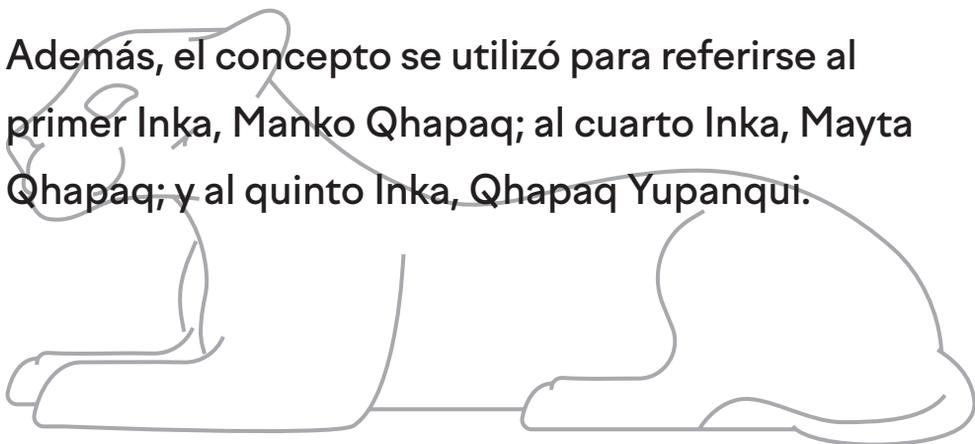
Mink'a = trabajo colectivo



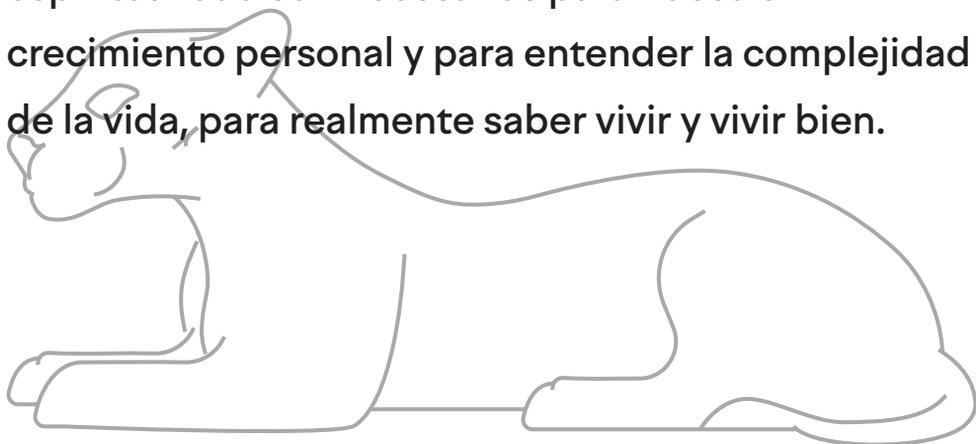
La palabra *qhapaq* es un adjetivo utilizado en el imperio incaico para referirse a lo poderoso, ilustre, eminente, regio, próspero, glorioso y de sangre real. Aplicado a una persona, se usa para describir a alguien rico, poderoso, opulento, acaudalado o privilegiado.

La palabra también se emplea para denominar al solsticio de verano, conocido como «Qhapaq Raymi». Durante el período incaico, esta festividad era sagrada y estaba dedicada a honrar el poder del Sol (Tayta Inti) y del Inka, a quien se reconocía como hijo del Sol. La celebración servía para invocar a los dioses del mundo andino y pedir su protección.

Además, el concepto se utilizó para referirse al primer Inka, Manko Qhapaq; al cuarto Inka, Mayta Qhapaq; y al quinto Inka, Qhapaq Yupanqui.

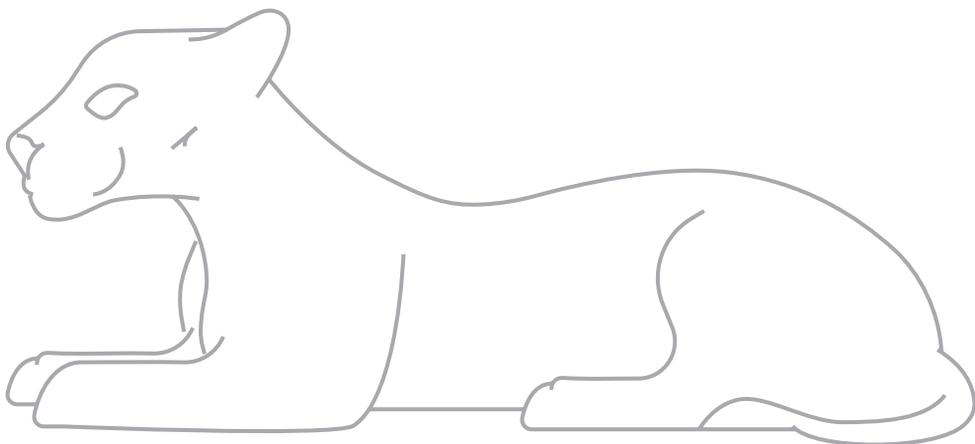


Nosotros, los pueblos originarios, buscamos el *allin kawsay*, el buen vivir. Esto implica saber vivir en armonía con la naturaleza, con nuestras comunidades, con nuestro mundo espiritual y con uno mismo. Es un concepto diferente a la felicidad, que está relacionada con una lógica dual y de opuestos antagónicos. Para nosotros, los opuestos son complementarios: por eso, no se conoce la felicidad sin experimentar la tristeza, el miedo o la frustración, ni tampoco sin trabajar, sin esforzarse, sin poner de tu parte. Sin tu comunidad o con egoísmo no hay buen vivir. Las emociones y vincularnos con la naturaleza, el trabajo y nuestra espiritualidad son necesarias para nuestro crecimiento personal y para entender la complejidad de la vida, para realmente saber vivir y vivir bien.



Fragmento del cuento «El canto de Andresito»

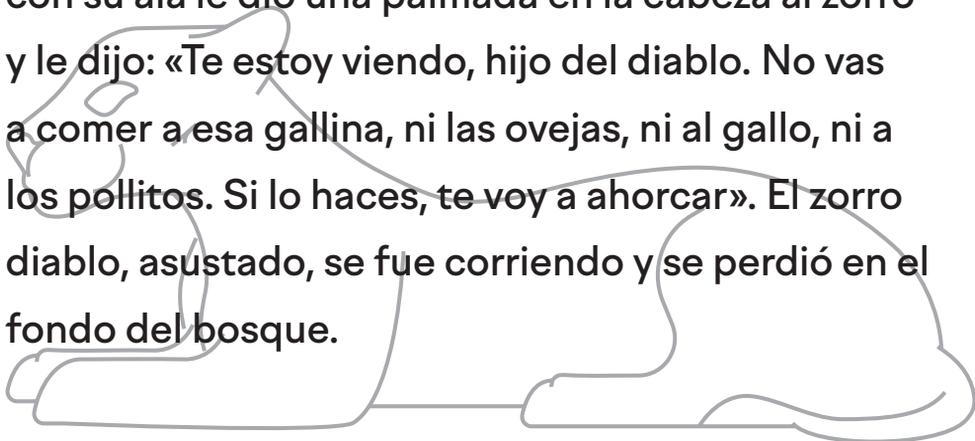
Así va Andresito con sus ovejas. Al atardecer, junto a la laguna, comienza a tocar un carnaval muy alegre. Esta melodía llega a lo más alto de la montaña, donde vive el hermano *kuntur* (cóndor), quien baja dando vueltas con sus enormes alas. Acercándose a Andresito, le dice: «Me gusta lo que tocas, porque llega hasta mi corazón, alegra mi vida. Yo vivo muy triste mirando que no quieren a la Pachamama. Por todos lados hay montañas de basura, incendios, mucho humo; no puedo ver, mis hermanos menores mueren sin piedad, y ya no hay abejas ni flores. Tú me alegras con tu canto».



Willakuy: Supay ataq [Cuento: Zorro diablo]

Hoq kutis, mallkki mallki, supay ataq pakakusharan, wirasapa wallpata rikuspa. Chayllamansi rapranwan umanpi waqtayusqa, hinaspataq nisqa: rikushayki supaypa wawan, ama chay wallpata mikhunkichu, ni owijatapas, ni k'ankatapas, ni chiwchitapas, mana chhaynaqa, seq'orusayki. Atoqtaq manchakuspa phawaylla hatun t'oqopi chinkarparisqa.

Un día el zorro diablo se estaba ocultando en el bosque, viendo a una gallina gordita. En ese momento apareció el hermano *kuntur* (cóndor), con su ala le dio una palmada en la cabeza al zorro y le dijo: «Te estoy viendo, hijo del diablo. No vas a comer a esa gallina, ni las ovejas, ni al gallo, ni a los pollitos. Si lo haces, te voy a ahorcar». El zorro diablo, asustado, se fue corriendo y se perdió en el fondo del bosque.



Harawi: Pachamama [Poema: Pachamama]

Por Modesta Merma Ríos

Imaraqtin khuyay, khuyay
uyantin riqch'anki?
sonkoyki k'iri kashan.

Mamaypa maman,
kaipi kashayku wawaykikuna,
sullkha turaykunapas,
nokaykuchá amachasaykiku.

¡¡¡Oh, Pachamama!!!

¿Por qué despiertas con tu carita triste?

Tu corazón está herido,
madre de todas las madres,
aquí estamos tus hijos,
mis hermanos menores,
nosotros te protegeremos.



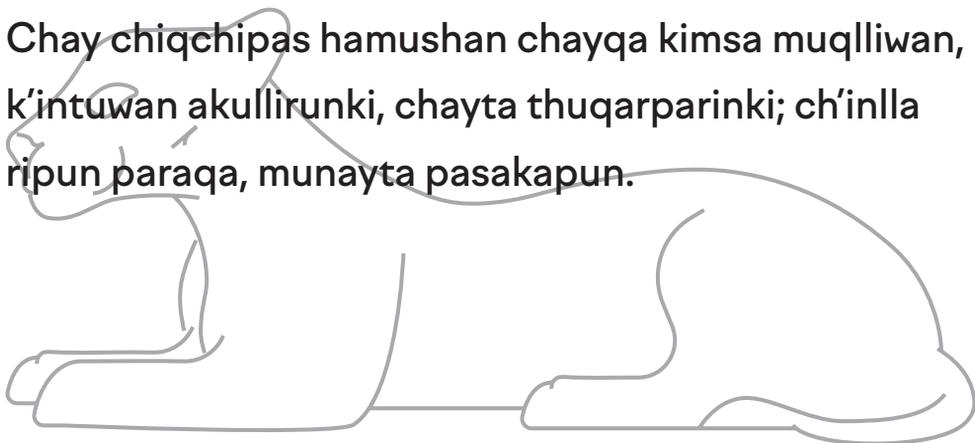
Relato para alejar la lluvia

Allá hay muchas yerbas: coca, *muqlli*, con eso soplamos la lluvia. Con esas yerbas se va la lluvia. Si cae la granizada, también agarramos *muqlli* con tres hojitas de coca, comes y luego escupes. Entonces deja de llover más, poco a poco deja de llover.

Para phuku

Aqhaypiqa kanya; kuka, muqlli, chaywan phukurparipuyku parataqa. Chhaymi kusata qatirparikun paratapas.

Chay chiqchipas hamushan chayqa kimsa muqlliwan, k'intuwan akullirunki, chayta thuqarparinki; ch'inlla ripun paraqa, munayta pasakapun.



Adivinanza

Adivina adivinador, ¿qué será?

Sea por encima del camino

o debajo de la tierra

hay una soga enredada y botada.

¿Qué es?

La serpiente.

Watuchi

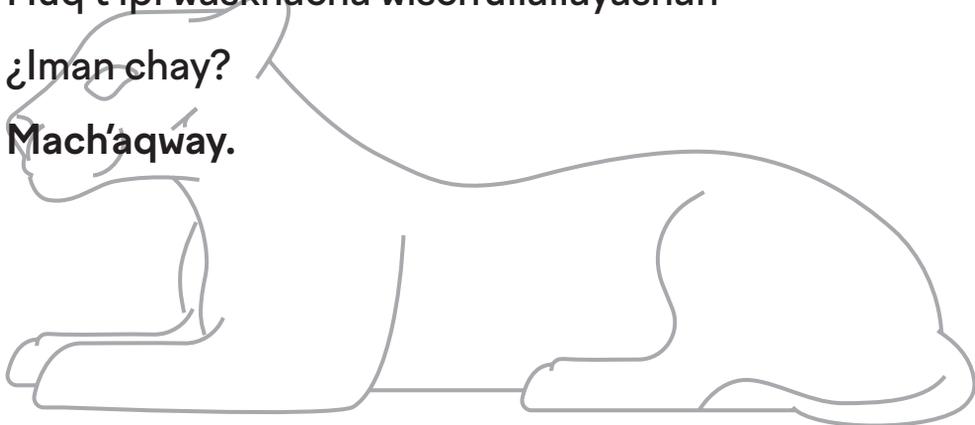
Imasmari imasmari ¿imacha?

Ñampi hawapi, ñampi urampi

Huq t'ipi waskhacha wisch'ullallayashan

¿Iman-chay?

Mach'aqway.



Adivinanza

Adivina adivinador, ¿qué será?

En un puente de alambre

Cruzan muchos manitos colgando

¿Qué es?

Achuqcha (o kaywa): un arbusto

que crece como enredadera, con frutos

comestibles y alimenticios.

Watuchi

Imasmari imasmari ¿imacha?

Alambri chakata ashkha makichakuna

Pasashanku k'umu k'umuyuspa

¿iman chay?

Achuqcha.



Harawi: Ñanpi tarikun

[Poema: En el camino me encontré]

Hatun waswata tarikuni ñanpi tarikuni
phalayta munan

noqhataq hap'iruni.

Huch'uy wakata ñanpi tarikuni

waqrawayta munan,

nokataq pakakuni.

Hatun kunturwan ñanpi tupani,

kuska phawaykuy hanaq pachakaman.

Un pato me encontré en el camino,

quiso volar,

pero yo lo cogí.

Una pequeña vaca me encontré en el camino,

me quiso cornear,

pero yo me escondí.

Con un cóndor grande me encontré en el camino,

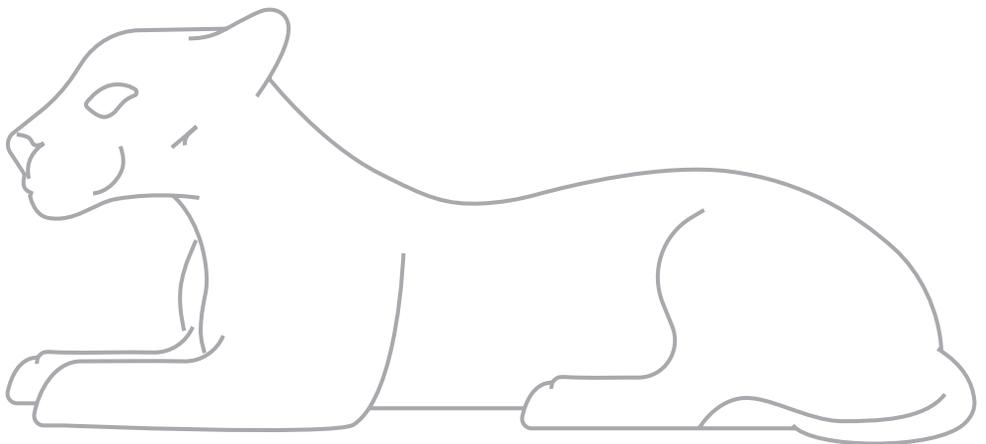
juntos corrimos hasta el infinito.

A mí me enseñaron que los pueblos originarios debíamos proteger a nuestra Pachamama, que la razón de ser andino era sostener el vínculo de reciprocidad, respeto y cuidado con la Madre Naturaleza para su adecuada preservación.

Sin embargo, también nos han contado ciertos cuentos sobre un tal «desarrollo», y la gente ahora tiene también otros valores. Hoy, en vez de proteger, se prefiere negociar, y así, lentamente, ese sagrado vínculo de diálogo, conocimiento y respeto con nuestra madre se ha ido haciendo más superficial, más vacío, más folclórico.

Nunca es bueno generalizar, y de todo corazón espero que sean más las personas que se puedan reencontrar con su historia y saberes ancestrales, y que sean capaces de hacer frente, con cohesión y con la ética de Pachamama, a este supuesto «desarrollo».

En quechua, *ñawi* significa 'ojo' y *ñawpa* significa 'pasado'. El pasado es lo que está delante de nuestros ojos, mientras que el futuro está atrás, a nuestra espalda; es aquello que no sabemos. Nosotros avanzamos teniendo como referencia el pasado, pero no para replicarlo, sino para tener la sabiduría que se aloja en la memoria de nuestros pueblos y para no olvidar quiénes somos. ¿Qué sería de un pueblo que avanza si no conoce su pasado? ¿Qué sería de un árbol que crece sin tener raíces?



Relato

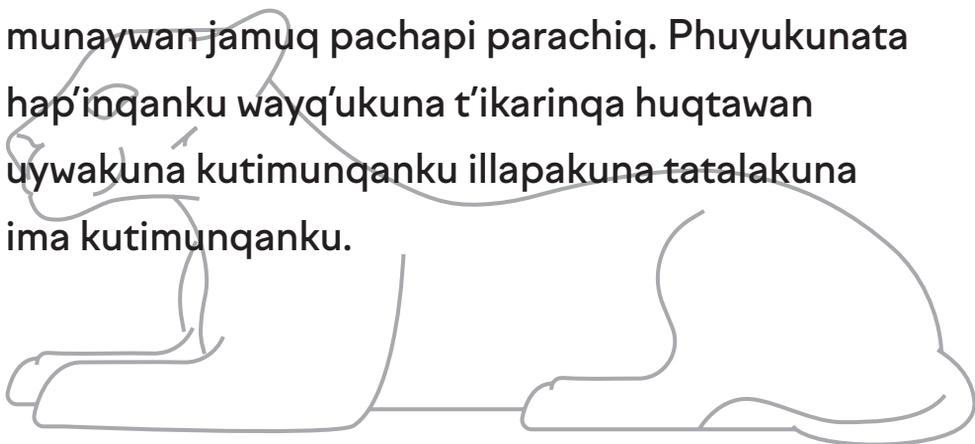
Cuentan los abuelos que un día, al despertar el volcán Ollagüe, un extraño brillo había en su cumbre. Era una lágrima de tristeza, era su llanto por la soledad que percibía a su alrededor. Los pueblos que vivían a sus pies estaban muriendo de a poco, ya no había gente en sus calles y las llamas, las vicuñas y otros animales ya no llegaban por sus faldas a pastar. Solo había silencio en los pueblos.

Entonces, el volcán Ollagüe imploró su bendición a la Pachamama y, un día, recobrando el vigor, declaró a sus acompañantes que el Aucanquilcha y él, «con la venia de la Pachamama», en un futuro no muy lejano, atraparían a las nubes para producir las lluvias que tanto hacían falta. Así florecerían las quebradas otra vez para que los animales volvieran pronto.

Willakuy

Hatun taytakuna ninku huq p'unchay Ullawi urqu
riqch'áqtin mana riqsisqa llimphi patampi kasqa huq
llakiy waqay muyumpi imatapis uyarispa sapanrayku
tarikuspa waqasqa Llaqtakuna qayllampi kawsanku
chaykuna pisimanta wañurasqanku kallikunapi mana
runakuna tiyasqachu llamakuna wik'uñakuna waq
uywakuna mana qhataman urqu chayamunkuchu
qura mukhuq mana wachaq ch'impí waq'ayasqa tukuy
kawsaq runa.

Chaymanta Ullawi urqu Pachamamata bindisyun
mañakun uj p'unchay musuq kallpawan masikunanta
jinata nirqa Aucanquilcha paywan Pachamama
munaywan jamuq pachapi parachiq. Phuyukunata
hap'inqanku wayq'ukuna t'ikarinqa huqtawan
uywakuna kutimunqanku illapakuna tatalakuna
ima kutimunqanku.



Receta andina: Tortilla de quinua

Ingredientes [Kaykuqnin]

- 2 o 3 huevos
- 1 puñado de espinaca
- 1 cebolla y ajo a gusto
- ½ taza pequeña de zanahoria, pimentón rojo, hojitas de cilantro y perejil picados
- 1 taza pequeña de quinua cocida
- Sal, aceite y un poco de cúrcuma

Preparación [Wayk'uy]

En un pocillo grande batir los huevos.

Pasar por cedazo la espinaca y dejar que escurra.

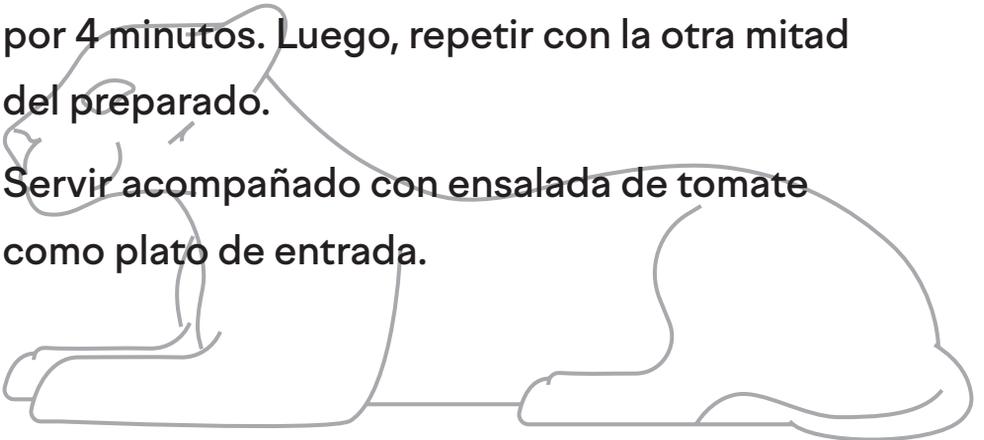
Mientras, cocer la zanahoria por 10 minutos.

Lavar bien las hojas del cilantro y perejil,
dejar escurrir.

Hacer un sofrito con cebolla, ajos y demás
condimentos. Juntar el sofrito, la quinua y todas las
verduras con el huevo batido y, al final, agregar el
cilantro y el perejil.

En un sartén de teflón caliente, verter un poco de
aceite junto con la mitad de la preparación
de quinua. Cocer ambas caras, según el gusto,
por 4 minutos. Luego, repetir con la otra mitad
del preparado.

Servir acompañado con ensalada de tomate
como plato de entrada.



Receta andina: Crema de choclo fresco

Ingredientes [Haykuqnin]

- 4 choclos frescos, desgranados y molidos
- Verduras (wacatay, cilantro, un poco de perejil y espinaca) bien lavadas y picadas
- 2 cebollas
- 3 dientes de ajo
- Un poco de cúrcuma
- ½ taza de leche
- Un poco de queso

Preparación [Wayk'uy]

Moler o licuar los choclos junto con las verduras.

En un recipiente (idealmente de greda), preparar el sofrito de cebolla y los demás condimentos.

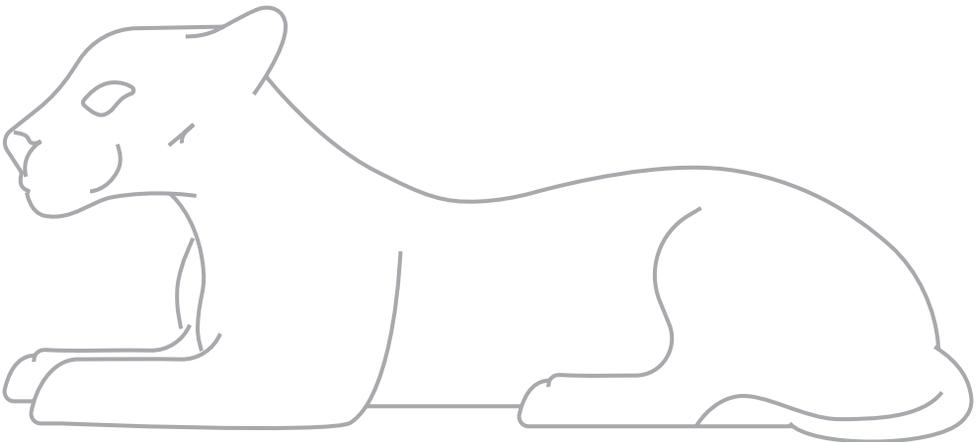
Agregar un poco de agua hervida y el choclo molido. Dejar cocinar a fuego lento, removiendo constantemente, y agregar de a poco la leche.

Al finalizar se agrega el queso.

Servir en su plato favorito de invierno.

Se puede consumir incluso por la noche.

Gracias



Receta andina: Picante de olluco (o papa lisa)

[Olluko uchu]

Ingredientes

- Cebolla, aceite, ajo molido, un poco de cúrcuma
 - ½ kilo de papas lisas, bien lavadas y cortadas en cuadritos
 - 6 papas
 - ¼ taza de leche
 - ¼ taza de queso
 - ¼ de habas verdes cocidas
-

Haykuqnin

- Cebolla, hawi, kutasqa ajo, cúrcuma pisichallata
- 6 papas
- ½ kilo de olluco, allin makchisqa, ñutu kuchusqa
- Soqta papakunata
- ¼ puku de ñuqñu
- ¼ taza de masara

Preparación

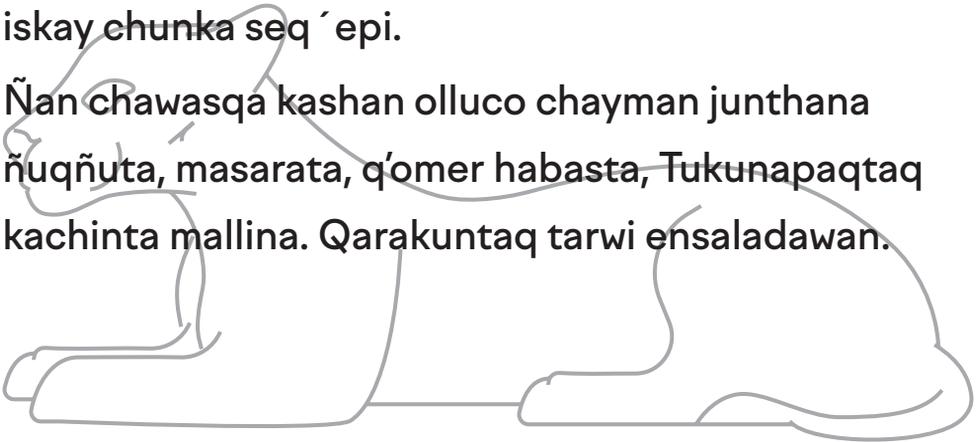
En una olla se prepara un aderezo con todos los condimentos y se agregan las papas lisas y la papa. Debe cocinarse 20 minutos.

Una vez cocidas las papas, se agrega leche, queso y habas verdes, y se prueba la sal. Se sirve con ensalada de tarwi.

Wayk'uy

Oq mankapi ruwakun teqte cebollata lluy condimentokunayan, chaymanta churana ollukuta papawan kуска. Intiwatanata qhawaspa t'inpuna iskay chunka seq'epi.

Ñan chawasqa kashan olluco chayman junthana ñuqñuta, masarata, q'omer habasta, Tukunapaqtaq kachinta mallina. Qarakuntaq tarwi ensaladawan.



Receta andina: Mermelada de alcayota

[lakawete misk'i]

Ingredientes [Haykuqnin]

- 1 alcayota de tamaño regular, bien lavada
[1 alkayote, oq llaqawete tinku sayaylla – maqchina allinta]
- 1 kilo de harina de trigo tostada
[Oq kilo trigo hak'uta hank'asqata]
- 1 kilo de azúcar [Misk'i]
- Canela y estrella de anís a gusto
[Qhaspi canela, anis chaska munasqaykima hina]

Preparación

Pelar la alcayota y cortar en pluma.

Cocinarla en poca agua con el azúcar y las especias hasta que esté suave.

Se sirve en *pukitos*.

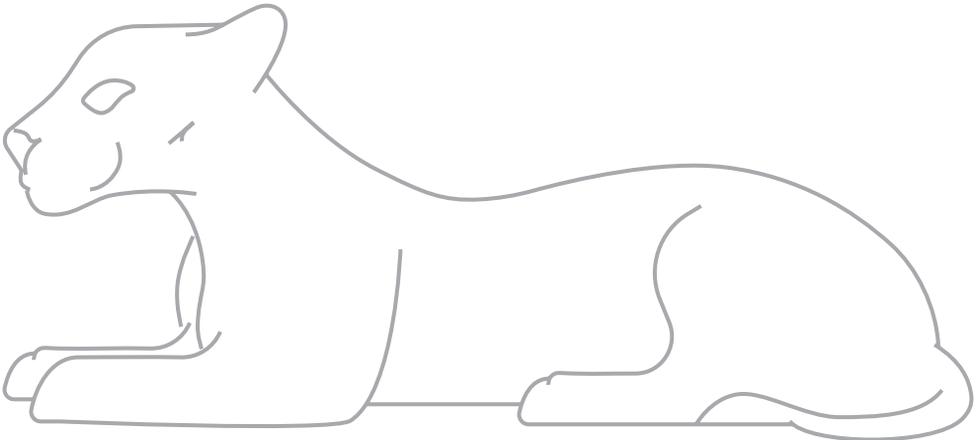
Wayk'uy

Terqway lakaweteta, kuchuy llañullata.

T'inpuchiy allinta chayanakaman

tukunapaq churay chay t'inpuskaman hak'u

triguta thaka kananpaq.



Harawi

Tutallaraq hatarini

Yachay wasichayman ripunaypaq

Kharu purinay

Chaypas mana llakichiwanchu

Manan piwanpas tupanichu

Urpikunalla khumpaykuna

Kusi chakiyniywan

Chakaq pachanta mayuta purikushani

Kharullamantaraq uyarini

Irq'i masiykuna qaparkachasqankuta

Kusikuypi p'itakachashanku

Sunquy tusun kusikuypi

Yachachiqniy suyawashan

Yachay wasi punkupi

Nuqatas hamuni

Yachaymanta yarqasqa.

Poesía

Me levanto muy temprano
para ir a mi escolita.

Mi camino es largo;
aun así, no me entristece.

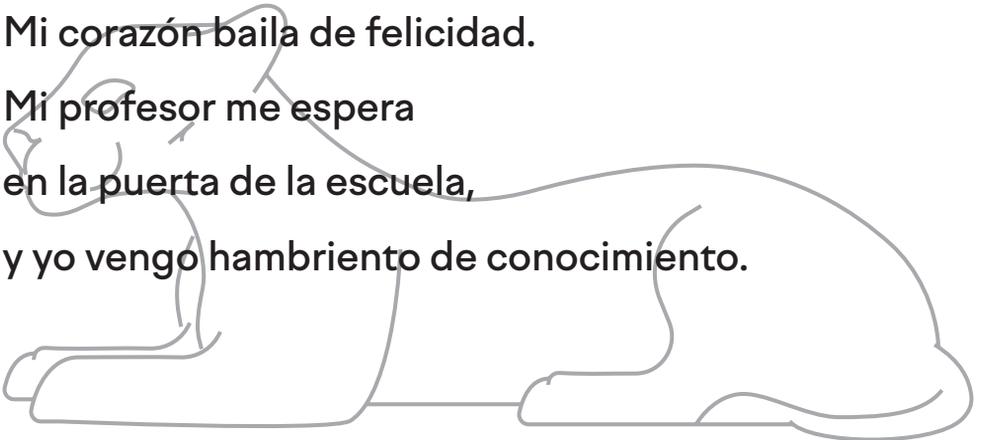
No me encuentro con nadie,
solo las aves son mis amigos.

Con mis pies felices
voy cruzando el puente del río.

A lo lejos puedo escuchar
los gritos de mis compañeritos,
están correteando muy felices.

Mi corazón baila de felicidad.

Mi profesor me espera
en la puerta de la escuela,
y yo vengo hambriento de conocimiento.



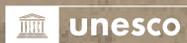
Qhapaq Ñam
nudos y encuentros

www.cclm.cl

Organiza

CENTRO
CULTURAL
LA MONEDA

Con el apoyo de



Colaboran



MUSEO CHILENO
DE ARTE
PRECOLOMBINO

