



AJUNTAMENT DE
SANT JOAN DESPÍ

Qué rica es mi Tierra



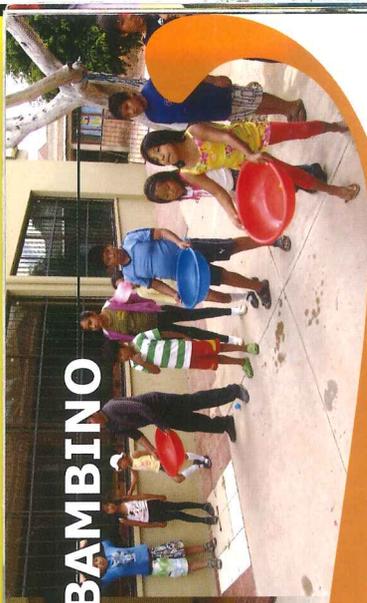
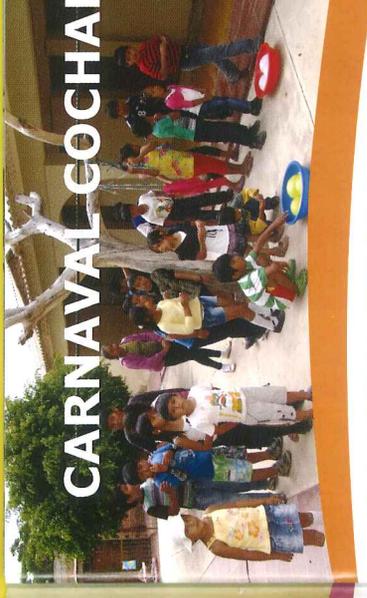
Fundesplai
Fundació Catalana de l'Espai



Vicent Cañals
www.vicentcanals.com



Urnamanta
Ajuntament de Sant Joan Despí



CARNAVAL COCHABAMBINO

PRESENTACION

Empezaremos con el pensamiento de J.R.R. "No desprecies las tradiciones que nos llegan de antaño; ocurre a menudo que las viejas tradiciones guardan en la memoria cosas que los sabios de otro tiempo necesitaban saber", la tradición es la suma de lo que nuestros padres y sus padres vivieron, el recuerdo vivo y duradero de lo que somos y seremos.

Realizar una revista educativa e informativa no suele ser tan aburrido como algunos creen, en esta nos divertimos y aprendimos lo maravilloso de nuestra tierra y su gente, lo fantástico de conocer y vivir tradiciones que sobreviven al tiempo, lo estupendo de saborear los distintos matices de nuestra querida tierra, la excelente combinación de colores y brillos en los trajes de danzarines y sobre todo la experiencia de compartir los privilegios que nos ofrece nuestra querida Bolivia.

Solo queda decir que disfruten de la lectura como nosotros disfrutamos haciéndola para ustedes.

HISTORIA DEL CARNAVAL

En lo que respecta a los que introdujeron el carnaval fueron los españoles, esa vez la clase alta durante la colonia los más finos lo celebraban en salones grandes y los más populares se los realizaba en la calle, ambos se caracterizaban por sus comidas, bailes y música esta celebración en Cochabamba se tiene un parámetro del año de su celebración hacia el siglo XIV pero es seguro que existía una celebración a fines del siglo XVIII denominada "CARNESTOLENDAS" esta que dura desde el Domingo de Tentaciones, hasta el miércoles de Ceniza.

En ese entonces en Cochabamba la calle era el lugar de la celebración del carnaval llenándola de alegría, flores, vestidos rústicos, danzando al son del Tamboril y una flauta de pastoreo. La guitarra y el pinkillo también eran llamados para la celebración del carnaval en su expresión andina. Antiguamente era costumbre ingresar libremente a las tradiciones, pero primero se les bautizaba con agua, posteriormente los anfitriones invitaban bebidas como el guarapo o la chicha fina elaborada con los mejores granos de maíz y tampoco podía faltar la rica comida como el puchero y el thimpu.

El Acto central ocurría el día domingo con la gran entrada del "Corso de las Flores" esa vez se realizaba en la plaza de armas, iniciando de esta manera en la plaza Colón, al norte de la ciudad y terminaba en la plaza principal, ese mismo domingo hombres y mujeres daban vueltas en carruajes muy adornados, jalados por hermosos caballos y adornados por misturas y flores.

Hoy por hoy algunas cosas han cambiado, pero lo que nunca cambiara de nuestro carnaval Cochabambino será la alegría, el baile, la comida, nuestros rituales, etc. Porque el Carnaval es un momento de confraternización entre la diversidad de culturas que existe en Bolivia.

COSTUMBRES

Entre las costumbres de nuestro carnaval tenemos es el juego con agua pero que nosotros realizamos con moderación porque para nosotros es un elemento muy vital como lo es para todo el mundo y desde el Centro Vicente Cañas nuestros niños toman mucha conciencia de esto. Aquí les mostramos algunas fotos de nuestras actividades de carnaval.



Otra de las tradiciones durante el carnaval es que las personas realizan ritos como lanzar confites a sus sembradíos en especial el martes de ch'alla cuando se agasaja a la pachamama (madre tierra) con flores, chicha, serpentina, mixtura y comida, pidiéndole buenas cosechas, salud y prosperidad. Se realiza la k'oa tradicional que es un preparado de hierbas, donde se colocan tablillas hechas de azúcar con distintas figuras de acuerdo a las necesidades, pueden ser hormigas, casas, dinero, diablo, mariposas, etc. También se le agrega coca, azúcar, arroz y cigarrillo, por último se enciende y los participantes le van echando chorritos de vino y alcohol en las cuatro esquinas del brasero.



BAILE DEL CARNAVAL

El Carnaval como tal sin música no es carnaval en Cochabamba se tiene las takipayanakus o contrapunteos de copleros que se organizan de dos o más personas las cuales acompañadas de instrumentos con el acordeón, guitarra, concertina y el charango realizan coplas de carácter gracioso y pícaro cantadas en quecha y castellano estas son renovadas y de improvisación con temas actuales y muchas de denuncia con un poquito de sarcasmo, estas coplas son una burla una manera de decir lo que sientes como dice el dicho "en carnaval nadie se enoja, porque a todos mojan"

También se puede disfrutar de bailes como el carnavalito que se baila en pareja la vestimenta tradicional es la blusa de colores, la pollera y el sombrero de chola además llevan adornos como la serpiente y globos.

COMIDA DEL CARNAVAL

El puchero es un plato tradicional del carnaval en Cochabamba por eso tiene su propia feria se donde asiste mucha gente y puedes degustar las mejores preparaciones de la región.

Ingredientes

- 1 kilo de carne de res (pecho)
- 1 kilo de espaldita cordero
- 10 muslitos de pollo
- 10 papas medianas peladas
- 10 zanahorias peladas
- 1 kilo de garbanzo
- 10 peras verdes
- 3 cebollas
- 3 Aji en vaina
- Repollo, ajo.
- 2 tazas de arroz
- 1 ½ cucharada de sal

Preparación

En una olla grande hacer hervir la carne de Res por dos horas. Posteriormente añadir la carne de cordero, los muslitos de pollo y el repollo desojándolo y bien lavado, las cebollas y el pimiento morrón cortados a lo largo. Luego poner el ajo, comino, sal, papas peladas, peras, zanahorias y manzanas cocer por 30 minutos más.

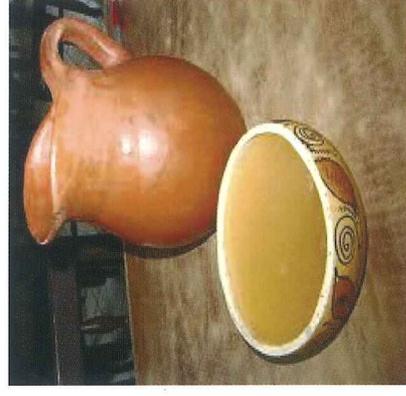
Luego se debe poner en otra olla 6 tazas de agua, poner sal y después de que hierva agregar las 2 tazas de arroz y esperar a que se empiece a cocer lentamente a fuego moderado

Esta preparación consta de arroz q' eta, garbanzos, repollo, zanahoria, carne de res, cordero, papas blancas y por encima se pone aji en vaina amarillo, hay quienes agregan futas de la temporada como peramota, durazno y manzanas.



BEBIDA DEL CARNAVAL

Pero eso no es todo nuestra tierra Cochala es conocida por el famoso néctar del valle, la rica chicha (en quechua quiere decir licuado) que acompaña todos los platos kochalos es necesario aclarar que esto solo lo degustan las personas mayores, pero es importante resaltar su proceso de elaboración, se la hace a base de maíz fermentado este maíz se lo muele hasta obtener una harina que luego se mezcla con agua, para obtener una pasta que se deja secando al sol. Después, se introduce el producto en botes de barro, herméticamente cerrados para su maceración, esta no debe mezclarse con alcohol y acompaña a todos los platos.

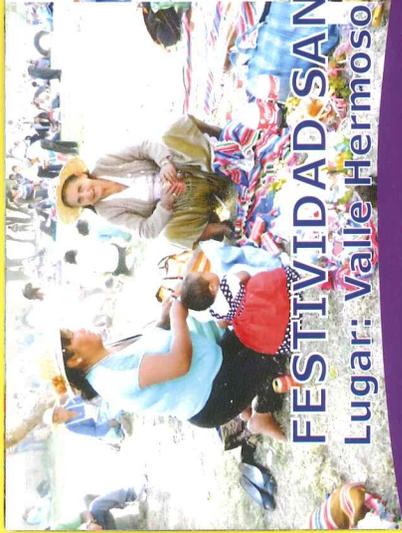


Lo que aprendimos

Los niños/as del Centro Vicente Cañas fueron viendo un proceso en la manera de conocer la Festividad del carnaval y de esta manera, no solo revalorar las costumbres sino también poderlas compartir manteniendo sobre el margen del respeto, la importancia de esto es el resultado de la investigación, tal como el proceso de recabar información a través de entrevistas creciendo en ellos la confianza de afrontar nuevos retos y poder afianzar esa confianza y capacidad de cada niño.

Todos se sentían muy contentos de poder ser parte del carnaval en la entrada de Valle Hermoso siendo partícipes, demostrando su habilidad como reporteros para buscar más información sobre el carnaval, sus danzas y la feria del puchero, otra experiencia muy exquisita para ellos donde no solo degustaron del rico plato tradicional sino que vieron que la preparación por las diferentes personas o Chefs era con mucho empeño, logrando ver también que los platos tienen sus peculiaridades al momento de prepararlos y algunos tienen "los ingredientes secretos"

Nuestros niños/as en esta actividad de carnaval no solo se llenaron de satisfacciones al momento de participar sino se ve en ellos un crecimiento e interés de conocer más sobre nuestras celebraciones Cochabambinas y Bolivianas es ver en ellos reflejos de cambio, una felicidad llena en su interior que va reflejado en cada uno de ellos grandes esperanzas de poder aprender más.



FESTIVIDAD SANIA VERACRUZ

Lugar: Valle Hermoso



HISTORIA

Una de las fiestas que más se celebra en la zona y a la cual llegan muchos visitantes tanto de Bolivia como del exterior del país es Santa Veracruz, esta fiesta comenzó hace más de 100 años en el mismo lugar, al principio solo era una piedra en forma de cruz y su inicio coincidía con la aparición de la cruz del sur con el tiempo esta se mezcló con la religión.

Esta celebración es considerada una fiesta agrícola y religiosa que señala el final de la cosecha y la espera de un nuevo ciclo. Para nosotros es importante porque nos recuerda que somos parte de la naturaleza y no un único elemento, además que dependemos de ella para vivir porque nos ofrece de sus entrañas lo mejor y para eso es necesario hacerle una fiesta en la que challamos a su salud.



TRADICIONES

Esta fiesta es conocida como la fiesta de la fertilidad, se preguntaran ¿Por qué? La respuesta es sencilla, las mujeres acuden ante el Señor de Santa Vera Cruz para pedirle que les bendiga con un hijo. Antes las mujeres envolvían la chala (cascara del choclo) en forma de bebe chumpido (quiere decir envuelto) iban ante el señor a dejar estos niños para que no les concediera más hijos, otras en cambio acudían a recoger estos niños pequeños para tener hijos. En la actualidad la tradición es la misma solo que ahora se venden niños de plástico pequeños, pero al igual que antes ahora las mujeres hacen largas filas esperando que lleguen los bebes y ellas puedan llevárselos.

La fiesta dura tres días y como Santa Veracruz es el señor de la fertilidad no solo van a pedir hijos, también van a pedir que su animales sean fécondos al igual que la tierra sea productiva y rinda durante todo el año esta solicitud va acompañada de la K'oa y challan al son de coplas dedicadas al Santo, además se acompaña toda la noche haciendo un círculo en la tierra dando ofrendas como flores serpentinas, mixtura y chicha.



Son varios los símbolos de esta festividad por ejemplo el cerdo y conejo porque son animales que tienen muchas crías, estos son vendidos en esculturas de yeso y también representan el deseo de fertilidad y en caso que sean dejados ante el altar el de no querer mas.

El color azul está muy presente en las ofrendas, porque es el color del cielo, que permite adivinar cómo será el año próximo, por eso la fiesta se hace al exterior de la iglesia, pues pueden verse las estrellas.

Esta fiesta de la fertilidad está acompañada de buen ritmo y mucha alegría brindada por los visitantes quienes con su acordeón nos brindan unas coplas en honor al santo, tonadas cargadas de mucha fe y devoción.

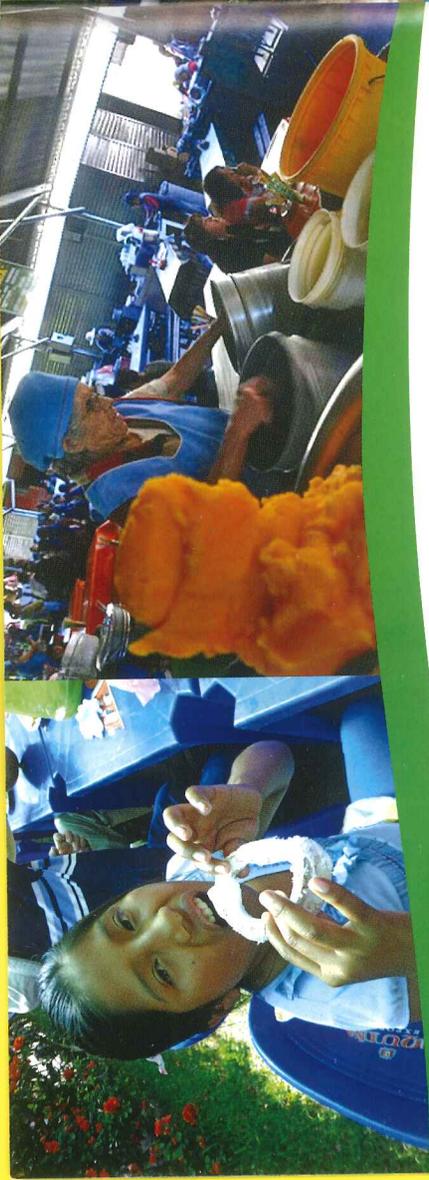
COMIDA

En Cochabamba hay muchas cosas para degustar, pero en Santa Veracruz pudimos deleitarnos con un riquísimo rosquete su nombre proviene de rosca por su forma, tiene como ingredientes principales la clara de huevo, harina de trigo y singani cañazo, dejando de lado la manteca o la levadura que no se utiliza para nada. La preparación de este rosquete, a diferencia de otros, es que se hornea a leña. La masa debe estar firme con las cantidades necesarias de huevo, singani y la harina, y a partir de ello se los cocina durante 20 minutos. Una vez conducido el proceso se prepara un batido de clara para blanquear el rosquete por encima.

Pero eso no es todo como en Bolivia todo tiene un origen, el rosquete no es una excepción, se habla de una leyenda narrada por las personas de antaño, según la cual, un día llegaron los ángeles y decidieron conocer más del valle. Entonces los ángeles se quitaron sus coronas y sus alas dejándolas en un lugar secreto. Una vez cumplido su recorrido, las buscaron y no las hallaron. Entonces decidieron pedirle un favor a una lugareña, y le pidieron que les haga unas coronas y unas alas. Ella comenzó con las alas que fueron las empanadas blanqueadas y la prosiguió con la corona que fue un rosquete.

Para terminar con el calor que hacía no pudimos dejar de probar un delicioso helado de canela artesanal. Su elaboración es sencilla, pero morosa. Primero se debe poner a hervir agua con canela molida, mucha azúcar y un poco de sal. Luego se echa el colorante natural para que el líquido adquiera esa tonalidad rojiza.





Una vez obtenido el color y sabor deseado, se vierte el contenido de la olla, también llamada heladera, que consiste en un cubilete colocado dentro de una estructura de metal y ésta en un recipiente de madera en el que se vacía trozos grandes de hielo con sal gruesa. Lo difícil es hacer que esta preparación se congele y lo hacen haciendo dar vueltas estas cubetas, además del sabor de canela se puede disfrutar del sabor de vainilla y leche acompañado de maní o de una rica empanada de queso.

Lo que aprendimos

Son muchas las cosas que aprendimos en Santa Veracruz, lo más importante es que tuvimos la oportunidad de compartir con nuestros amigos y adicionalmente saborear lo rico que tiene nuestra Ilayta.

Cuando empezamos a conocer más de la festividad empezamos a descubrir cosas que viviendo tan cerca no nos imaginábamos, por ejemplo la historia del origen de los rosquetes y las empanadas, nosotros los comemos y los disfrutamos pero el conocer que tienen un origen tan celestial fue agradable y el saber que siempre están juntos lo religioso y lo ancestral, que vivimos en una tierra que une estos y lo vive en armonía.

Lo que nos sorprendió es saber que una costumbre puede durar tantos años como su gente quiera, también saber que con el tiempo algunas cosas cambian por ejemplo antes hacían los bebes de la cascara del choclo y ahora lo compran, nosotros creemos que es necesario revalorizar las verdaderas costumbres y hacerlas conocer a la gente.



FIESTA DE SAN JUAN LUGAR: Cabañas (Zona Sur) - Cochabamba

HISTORIA

En los Andes, los Incas ya celebraban la noche del 23 y 24 de junio. Esa celebración se llamaba el Inti Raymi lo que significa en castellano la "Fiesta del sol" y consiste en una oración al astro rey y la K'oa para pedirle por las cosechas y purificar los pecados.

Mientras que algunos lugares se encienden fogatas con un arbusto llamado sunch'u en el municipio de Anzaldo sucede lo contrario ellos se preparan para jugar con agua, alistan baldes y durante la noche juegan, no se tiene la costumbre de encender fogatas como en algunos sitios de Cochabamba, esto debido a que el fuego y el agua son elementos de purificación.

TRADICIONES

Antes en Cochabamba después de la noche de San Juan amanecía llena de humo porque pesaba la tradición antes que el medio ambiente, se hacían hogueras enormes donde se quemaban muebles y cosas viejas de madera como símbolo de deshacerse de lo viejo para dar paso a lo nuevo, algunas personas añadían a la fogata cosas que les traían malos recuerdos o de mala suerte deshaciéndose de las malas cosas del año anterior. Durante la noche algunos bailaban y degustaban bebidas como el api con pastel o el sucumbe, mientras los niños jugaban con chispitas (juegos artificiales en forma de palitos).

Al día siguiente se creía que en las cenizas de las cosas quemadas se podía ver la suerte. Se tienen muchas tradiciones que algunas personas las siguen hasta hoy por ejemplo se cree que si uno madruga en la noche de San Juan no pasará su año todo el año, para los solteros/as en la mañana si se asoman por la ventana de su casa verán pasar al amor de su vida, estas son tradiciones de la ciudad.

¿Cómo trabajamos San Juan en el Centro Vicente Cañas?

Lo importante es hablar del cuidado del medio ambiente y como si lo dañamos nos dañamos también nosotros, es por eso que el Centro Vicente Cañas trabajamos para mantener nuestro mundo limpio y sano. Como hacemos esto, primero mantenemos el espacio en el que estamos aseado y tratamos de conservarlo sin basura, en el espacio que tenemos tratamos de dar utilidad a todo por ejemplo realizamos trabajos de reciclaje hacemos guirnaldas navideñas de Cd rayados, de las botellas de plástico hermosos portatodo les decimos a si porque en estos se pueden llevar lápices, cierres, botones, cubiertos, etc.



En el campo las tradiciones son distintas y están mas entrelazadas a la pachamama, al día siguiente de San Juan se realiza una preparación en la cual se vierte agua y anielina (tinte rojo) esta se utiliza para pintar a los animales como símbolo de productividad, algunos también aprovechan de adornar a los animales con aretes de lana y se los colocan a las hembras de cada especie, nosotros fuimos hacer practica de nuestras tradiciones y nos divertimos muchísimo pintando los animales. (Ver video en blog)



BEBIDAS

Actualmente en Bolivia se celebra San Juan ya no con fogatas, pero con una deliciosa parrillada entre amigos y familias. Para entrar en calor se prepara un delicioso api (bebida dulce y caliente a base de maíz amarillo, morado solos o mezclados, canela, azúcar, clavo de olor y naranja) con pasteles (hechos de harina con queso por dentro, se frien en aceite caliente) y se toman bebidas calientes como el sucumbé (aguardiente de uva con 3 leches calientes y canela) ya que es la noche más fría del año en el hemisferio sur.



Lo que aprendimos

En Bolivia hace mucha falta amor por el medio ambiente, existe mucha gente que piensa solo en su satisfacción personal hacer fiestas al calor de una gran fogata, pero no reflexiona en los problemas que esto trae a su salud y juega con nuestro presente y futuro.

En el Centro Vicente Cañas estamos convencidos que todo lo que tuvo una finalidad debe tener una segunda oportunidad, nos referimos a que si compramos cd y con el tiempo estos se rayan encuentran su segunda oportunidad con nosotros haciéndose parte de una hermosa guirnalda para navidad, las botellas de plástico que termina su vida junto con su contenido pueden volverse unos hermosos animales y las botellas de vidrio con un poco de pintura se vuelven hermosos jarrones de navidad, créannos esto es posible.

La tradición que más nos gusta y que algunos la realizamos por primera vez fue la de pintar a los animales, alguna vez observamos a los animales de rojo y azul, pero nunca se nos ocurrió preguntar a nuestros papás el porqué, hasta que tuvimos la oportunidad de hacerlo y fue increíble correr detrás de las gallinas para pintarlas o acercarse a la vaca sin patada y muy gracioso tratar de agarrar a uno de esos pequeños conejos cui. Lo importante de toda esta travesía fue el conocer la esencia que esto encierra el conocer y aprender las tradiciones de nuestra querida tierra.



Estas son algunas de las cosas que tienen su segunda oportunidad en el Centro Vicente Cañas



FESTIVIDAD DE URKUPIÑA

LUGAR: Quillacollo - Cochabamba

HISTORIA

La historia de urkupiña comienza en un lugar muy peculiar, en la provincia de Quillacollo en ese entonces era un pueblito pequeño de Cochabamba, se cuenta que una pequeña pastorcilla pastoreaba por esos lugares sus ovejas cuando de pronto se le apareció una hermosa y deslumbrante Señora y esta le empezó a hablar en el idioma nativo que era el Quechua, después de todo lo ocurrido la niña volvió a su casa y conto lo sucedido a sus padres los cuales escucharon con mucho asombro.

Muy asombrados de lo ocurrido los padres de la pastorcilla compartieron lo sucedido con el sacerdote de la parroquia y algunos vecinos quienes quisieron cerciorarse de los relatos de la niña, entonces un 15 de agosto los padres de la niña y algunos vecinos fueron al cerro de Cota y grande fue la sorpresa al ver a la pequeña pastorcilla acompañada de la Señora y su niño. El asombro y la incredulidad se apoderó de la gente cuando empezaron a ver que el niño y su madre se elevaban por los cielos, entonces la gente preguntó a la niña donde estaba la señora y ella señaló hacia el cielo para mostrarles y diciendo "Orkh' opiña Orkh' opiña que en quechua significa YA ESTA EN EL CERRO"

En aquel lugar donde la Señora visitaba a la pastorcilla encontraron una bella imagen de la Señora y su hijo, a la que denominaron Virgen María de Urkupiña, así también se construyó un templo en donde la virgen es venerada por los peregrinos de diferentes partes del mundo hoy en día es la patrona de la integración Nacional.



SAYA.- Esta danza es la expresión del pueblo Afro Boliviano, que llegó en los años de la conquista, estos son los esclavos que fueron traídos para trabajar en las minas de Oruro, Potosí pero la altura y las malas condiciones hizo que no rindieran como se quisiera, en la actualidad habitan en los yungas de La Paz .

Su vestimenta es bastante sencilla casi todo de blanco las mujeres utilizan blusas con colores vivos adornados con cintas, una pollera vistosa y una manta que la llevan en la mano y su sombrero borsalino negro, los hombres por otra parte llevan sombrero, camisa de fiesta, una faja aymara en la cintura, pantalón de bayeta y sandalias.

TRADICIONES Y COSTUMBRES

- Como tradición se tiene la celebración de la Virgen de Urkupiña el 14 al 16 de agosto en la provincia de Quillacollo en el Departamento de Cochabamba.
- Otra de las tradiciones es la famosa caminata que efectúan los peregrinos hasta el cerro de Cota en donde se encontró por primera vez la imagen de la Virgen de Urkupiña, recorriendo de esta manera 16 Km que separan al centro de Cochabamba con la provincia de Quillacollo esta es una gran muestra de amor, Fé y devoción a la mamita de Urkupiña.
- Además de la entrada folklórica con la diversidad de bailes que muestra nuestra Bolivia es de tradición que un bailarín, baile por 3 años y que el día de calvario vaya de rodillas al encuentro con la virgen de Urkupiña.
- Romper piedras en el Calvario donde se encontró la imagen de la Virgen es también otra costumbre que se tiene, porque se tiene la creencia de que por el tamaño que saques de piedra tus peticiones a la Virgen se te cumplirán en mayor medida y su posterior ch'alla.
- Y como olvidarse de las miniaturas o alasitas que son diminutos accesorios domésticos también autos o casas que uno va comprando para luego ch'allarlos y bendecirlos ante la virgen de Urkupiña.

BAILES

Entre los bailes que podemos mostrar de la festividad tenemos una variedad muy grande esto debido a la riqueza cultural de Bolivia.

Es así que un gran número de jóvenes participan de la entrada Autoctona y folklórica de la Virgen de Urkupiña citaremos algunas: Pujllay, Sicuriada, Saya, Morenada, Llamerada, Caporales, Tobas, etc.

PUJLLAY.- Esta danza se baila en Homenaje a la Madurez (Jatun Pocoj) los danzarines visten una montera en la cabeza hecha de piel de vaca, luego esta una almilla de color blanco y negro a forma de blusa, también las polainas que cubren desde la rodilla hasta el talón con colores llamativos, un poncho también colores llamativos de piel de oveja y dos pañuelitas en las manos.

SICURIADA.- Esta danza como tal es acompañada de instrumentos de viento como la zampoña, algunos tambores, estos están vestidos, con chulos confeccionados de lana, un poncho, chuspa, pantalón negro y abarcas que son una especie de chancletas hechas de coma de auto este encierra un misterio ancestral de carácter autóctono mas nativo .

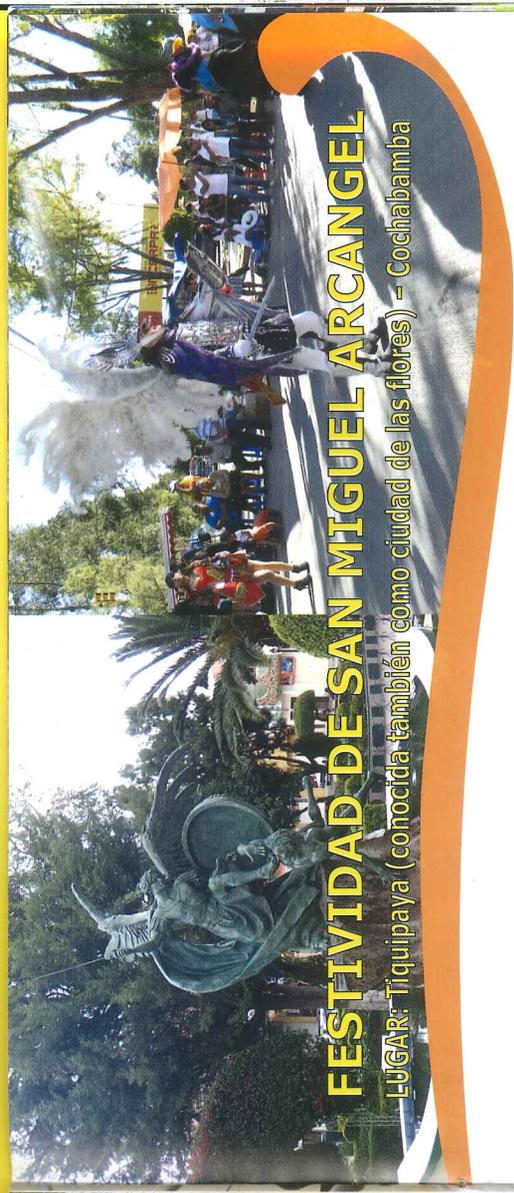
COMIDA

Como plato de esta Festividad mostraremos un exquisito charque Cochabambino

Ingredientes

- 1 1/2 lb. Charque de vaca (3 lonjas)
- 2 huevos
- 8 papas medianas
- 1 cebolla
- 1 platillo de habas tiernas (1/2 taza)
- 4 vainas de ají colorado
- Sal
- Aceite
- 1 cucharilla de pimienta
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1/2 tomate
- Pizca de sal
- 1 chorrito de aceite





FESTIVIDAD DE SAN MIGUEL ARCANGEL

LUGAR: Tiquipaya (conocida también como ciudad de las flores) - Cochabamba

Preparación

1. La noche anterior, el charque colocar en un recipiente hondo y vertir bastante agua fría, para desalar. Luego escurrir el agua, nuevamente lavar y en el batán golpear un poco, hasta que pueda ser desmenuzado con los dedos. (Si contiene grasa el charque, desprender la carne y desmenuzar).
2. En cacerola, preparar el aji friendo la cebolla finamente picada, una vez transparente, añadir la pimienta, el ajo, las habas y al final el aji molido. Vertir ocho cucharones de agua caliente y dejar cocer.
3. Cuando las habas se encuentren a medio cocer, agregar el charque a este preparado y dejar cocer hasta que el agua disminuya su volumen y quede casi seco. (aprox. veinte minutos).
4. Hacer cocer en agua hirviendo las papas peladas con sal, junto con los huevos hasta que éstos se endurecen durante diez minutos y luego retirarlos.
5. Preparar la sarza: Los ingredientes lavar bien, el tomate picar finamente y la cebolla en corte pluma; aderezar con sal y aceite.
6. Servir las papas blancas, el charquecán, encima la sarza y adornar con rodajas del huevo duro.

Lo que aprendimos

Urkuipiña otra Festividad para resaltar a nivel nacional e internacional nuestros niños/as otra vez participes de lo que es algo majestuoso de nuestras tradiciones festivas - religiosas todos quedaron maravillados por tanta concurrencia de gente y también llenos de devoción se llenaron de distintas formas de poder celebrar Urkuipiña y los rituales, en Cochabamba todo están culinarios los niños disfrutaron de un rico Charque cochabambino que tiene sus cualidades al momento de cocinarlo y degustarlo ellos mencionaron que el conocer tantas cosas de nuestras tradiciones hacia que en ellos nazca las ganas de conocer aun mas porque les indicamos que Bolivia está llena de tradiciones , formas de celebración y como no hablar de las comidas que tanto gustan a propios y extraños.

Ellos ahora se sienten muy pero muy orgullosos de poder vivir en un país que les llena de tanta riqueza cultural, formas y expresiones de vivirlos de tal manera que son muy importantes para ellos el haber sido parte de poder conocer más de Bolivia y poder compartir tales experiencias con sus amigos del Esplai, se sienten realizados por mostrar la magnitud de las costumbres y festividades Bolivianas, van creciendo, van conociendo y van haciéndose personas críticas que revalorizan de tal manera la diversidad de su País y su gente.

HISTORIA

Tiquipaya donde la primavera es eterna, su nombre proviene de la palabra T'ika Paya que quiere decir lugar de las flores, en este municipio se rinde homenaje a los arcángeles San Miguel, San Gabriel y San Rafael. Durante nuestra visita observamos que en el centro de la plaza existe una fuente en la cual se puede ver al Arcángel Miguel sometiendo al demonio, eso nos dio curiosidad así que averiguamos porque eligieron a estos tres arcángeles y nos relataron que San Miguel impone justicia y verdad contra los siete pecados capitales y estará a cargo de los jóvenes para pedirle que los libre de los ataques del demonio y de los espíritus infernales.

Una tradición de antaño es la decoración de los autos, pero no cualquier decoración esta debe llevar platería como ser cucharones, monedas antiguas, platos, bandejas, marcos de fotos, etc. Y se cubre al auto con aguayos todo esto representa abundancia y prosperidad.

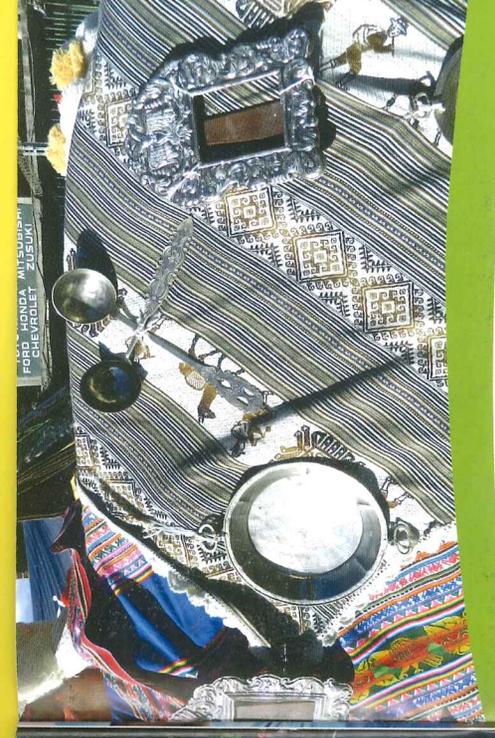
Este es el auto de la Diablada al centro se divisa un marco de plata con el Arcángel San Miguel, debajo se encuentra la máscara del diablo y a los costados platería y flores de retama.

BAILES

Durante nuestro recorrido observamos muchos bailes que les presentamos a continuación:

• Diablada

Nosotros sentimos curiosidad al saber que la Diablada tiene sus inicios en Cataluña en el año 1150 conocida como el Ball de Diablies que representaba la lucha entre el bien y el mal donde el arcángel Miguel batallo con las fuerzas del mal representada por Lucifer y sus demonios, este acto fue representado durante el banquete de bodas del conde de Barcelona Ramón Berenger IV y la princesa Petronila. En Bolivia tiene una connotación religiosa y andina que nace a raíz del descubrimiento de la imagen de la virgen de la Candelaria en la habitación de una famoso ladrón llamado Nina Nina, esta virgen fue reconocida por los mineros de Oruro como la madre protectora del pueblo trabajador, se baila de diablos precisamente para no provocar el enojo de la mina. El "Tío" como se denomina al diablo es motivo de culto en todo el ámbito minero de Bolivia, esta danza representa el enfrentamiento entre el bien y el mal. La diablada antes era bailada solo por hombres posteriormente fueron participantes las mujeres con el nombre de china supay.



Los personajes que se tiene en esta danza son:

El Arcángel miguel: encargado de conducir a los ángeles en su lucha entre el bien y el mal y auténtico triunfador en su batalla por desterrar a los pecados capitales y aplacar la rebelión de los diablos. Lleva un casco metálico, cabellera larga, blusón, faldellín con dos alas en la espalda, va preparado de espada, escudo y yelmo. Sus colores preponderantes son el blanco, el azul, morado, celeste; el yelmo es dorado o plateado y también el mango de la espada. Llevan medias blancas botas en blanco y rojo, guantes blancos.

Lucifer.- Figura central de la diablada considerado el señor de la perversidad, que goza de poderes especiales. Se distingue del diablo porque lleva una capa lujosamente bordada con hilos multicolores y adornada con piedras preciosas, utiliza una pechera y pollerín, además de la careta negra con sapos y lagartos y otros animales de la brujería nativa, con una corona que expresa que es el Rey de la diablada. Se lo conoce también como Luzbel o elegante príncipe de los ángeles rebeldes.

La China Supay.- Mujer del diablo; luce polleras verdes, amarillas y rojas, con caretas sensuales, llevan las botas altas con taco y cerradas en la parte delantera, lleva peluca femenina con trenzas, una corona. En la mano un cetro. Este personaje femenino antiguamente era representado por un hombre que bailaba de China Supay. Su participación en la danza es la representación de la lujuria.

Satanás.- Su indumentaria análoga a Lucifer aunque de menor categoría, su máscara tiene una corona de menos puntas. Además una falda corta en lugar de pollerín de hojas.

El Oso.- Es un personaje ideal de esta danza, son los traviesos osos que hacen las delicias de los espectadores, su principal tarea es abrir campo a la multitud que se aposta en espera de la danza y sacar a bailar a las chicas.



• Quena Quena

Es una danza de origen prehispánico, considerada como una danza de nacionalidad kolla, guerreros por excelencia, en su indudable carácter marcial, difundido en el departamento de La Paz, capaz de transmitir en sus notas las regiones áridas del altiplano, las zonas lacustre y la de propiedad agrícola. Esta danza es monótona, se muestra poco brillante, donde el bailarín esta ataviado con una coraza de piel de tigrisillo conocida con el nombre indígena "khawa", se asemeja a la armadura utilizado por los conquistadores; en la cabeza sobre el sombrero de copa baja lleva un aditamento circular con plumas de ave, el llaitu, en la cintura lleva colgados otras hileras de plumas, que es la "chaana", conformado un atavío importante.

