

## Der Anbau des Maises in den peruanischen Anden

Übersetzung einer von der Autorenschaft erstellten Zusammenfassung des Büchleins „Sara Astay“, das dem Maisanbau im Ort Ccachin gewidmet ist. Es wendet sich an Lehrkräfte. Herausgegeben wurde es von der Asociación Pukllasunchis, Cusco, Peru, 2013. 87 S., als Lehrbuch für den Radiounterricht in Cusco, Peru. <http://www.eu-ro-ni.ch/publications/Pukllasunchis.pdf>

Das gleiche Buch, mit dem Titel „Nuestro maíz“, erschien 2014 und wendet sich an die Kinder. Es unterscheidet sich von „Sara Astay“ durch eine reichhaltige, sehr anschauliche, Bebilderung.

Die Erzähler – Kinder- Frauen – Männer – Landbesitzer – Arbeiter – schildern in einfacher, dem karglichen, arbeitsamen Leben entsprechender, Sprache, welche Rolle der Mais im Leben der Menschen spielt. Die Bedeutung dieses Grundnahrungsmittels kommt in der Beachtung überlieferter Rituale, der Hochachtung, die ihm entgegengebracht wird, den überlieferten und den christlichen Gebräuchen, den kindlichen Vorstellungen über den der Zuneigung und der sorgfältigen Pflege bedürftigen Mais, seine menschlichen Gefühlen gleichende Empfindungen, in anrührender Weise zum Ausdruck. Deutlich wird auch, dass die überlieferten Überzeugungen dem Zeitdruck, dem gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Wandel, ausgesetzt sind.

Die im spanischen Text reichlichen Verkleinerungsformen (Diminutive) übersetzte ich nur spärlich, weil sie im Deutschen etwas ungewohnt tönen. Nicht bei jedem deutschen Wort bin ich sicher, ob es dem Sinne des Quechua voll entspricht. „animu“, z.B.: ist das die Seele, oder der Geist, und welches auch: was wird darunter genau verstanden?

Die Lektüre hat mich tief beeindruckt.

Die Einfügungen sind von mir.

---

Zur Quechua Sprache: <http://de.wikipedia.org/wiki/Quechua> (26.8.2014)

Quechua Wörterbuch online: <http://de.glosbe.com/qu/de/> (26.8.2014)

Für Natel gibt ein recht gutes Wörterbuch Quechua-Spanisch, SIMIDIC 1.1. Es zeigt Quechua Ausdrücke verschiedener Gegenden der Anden an. Gratis heruntergeladen von Ketano Lab:

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ketanolab.simidic> (26.8.2014)

Quechua ist neben Spanisch und Aymara offizielle Staatssprache in Peru und in Bolivien. Verteilung der **Quechua-Sprecher** auf die "Inka-Länder":

Bolivien: 1'576'846 (lt. Volkszählung von 2001)

Peru: 3'177'938 (lt. Volkszählung von 1993)

Ecuador: 750'000 – 2'000'000 (diverse Schätzungen)

Argentinien: 50'000 – 120'000 (Schätzungen)

Kolumbien: 5'000 (Schätzungen)

Chile: wenige

### Struktur des Quechua

Quechua ist eine agglutinierende Sprache wie Türkisch und Finnisch, d.h. die Bedeutung eines Wortes wird durch das Anhängen von Silben an einen unveränderlichen Wortstamm angepasst, nicht durch Beugung (Veränderung des ganzen Wortes je nach Zeit, Person, Geschlecht und Fall) wie beispielsweise im Deutschen.

Die Reihenfolge der Suffixe ist streng geregelt, wie das Beispiel des Wortes *chakra* (Feld) illustriert:

Die Bedeutung "klein" drückt man durch Anfügen des Suffixes *cha* aus. Die Besitzanzeige "mein" wird durch Anfügen des Suffixes *y* erreicht.

Den Plural erhält man durch Anhängen des Suffixes *kuna*.

Der Ausdruck "meine kleinen Felder" lautet auf Quechua folglich: *chakra-cha-ykuna*.

**Aymara** wird heute von etwa 2.200.000 Menschen gesprochen, die zum Volke der Aymara gehören. Die Mehrzahl der Sprecher lebt auf dem Altiplano in den bolivianischen Departamentos La Paz und Oruro sowie in den peruanischen Regionen Puno, Moquegua und Tacna. Daneben gibt es weitere Sprecher in anderen Teilen Boliviens und Perus sowie im Norden Chiles.

---

© Dr. Richard Dähler, Im Sträler 23, 8047 Zürich, Tel. ++41 (0)44 492 72 22 28.12.2014 (15.3.2015)

Web: [www.eu-ro-ni.ch](http://www.eu-ro-ni.ch)

[http://www.eu-ro-ni.ch/publications/Pukllasunchis\\_mais.pdf](http://www.eu-ro-ni.ch/publications/Pukllasunchis_mais.pdf)

Mail: [richard.daehler@bluewin.ch](mailto:richard.daehler@bluewin.ch)

Literatur:

MASON, J. Aldon (1957): *The Ancient Civilizations of Peru*. Baltimore: Penguin. Reprinted 1964.

Ein altes Buch, aber handlich als Taschenbuchformat, in der Reichhaltigkeit, im Literatur- und Schlagwortverzeichnis. In den 50 Jahren, seit seiner Erscheinung, hat sich in Sachen Erforschung einiges getan. Über den Mais wird auf den Seiten 24, 29-32, 39, 40-47, 55-56, 69, 137, 141 berichtet.

BONAVIA, Duccio (2013): *Maize: Origin, Domestication, and its role in the Development of Culture*.

Translated by Javier Florence Espinoza with appendix by Alexander Grobman.

New York: Cambridge University Press.

Archäologische Nachweise in Peru: S. 156-209, Cuzco gigante amarillo Mais S. 13, Cuzco Mais gigante S. 12-13, Ort Cuzco S. 243-249, 266, Cuzco race S. 84 und 343.

---

## Der Mais

Der Mais lebt. Wir sehen ihn als einen Menschen, nur spricht er nicht. Nach unserer Überzeugung gab Gott der Mutter Erde (*pachamama*) den Maissamen, damit sie ihn pflege, die Schutzgeister (*apus*) verleihen ihm Kraft, damit er reichen Ertrag erbringe. Wir pflegen ihn wie unsere Kinder, und wenn er reif ist, können wir dank ihm essen, uns kleiden, das Nötige kaufen. In diesem Augenblick verwandelt sich der Mais in die Mutter Mais (*mamasara*).

### Das Erscheinen des Maises

Es wird berichtet, dass die in dieser Gegend lebenden Vorfahren (*gentiles*), aus der Zeit vor den Incas, neidisch waren. Sie waren schlechte Menschen, die bei Nacht stahlen und ihre Feinde verhexten. Deshalb nannte man sie Böse Vorfahren (*qacha*). Davon ist der Ortsname Ccachin <http://www.actiweb.es/comunidad-Ccachin/historia.html> (27.8.2014) abgeleitet, einer Dorfgemeinschaft im Bezirk Lares in der Provinz Calca [http://en.wikipedia.org/wiki/Calca\\_District](http://en.wikipedia.org/wiki/Calca_District) des Gebietes von Cusco. Sie lebten bei Mondlicht und als dann die Sonne entstand, wurden sie von ihr versengt. Deshalb besagt die Überlieferung, dass diese Vorfahren ihre Häuser in der Finsternis bauten und dort sind sie nun, auf unzugänglichen Felsen.

Die Vorfahren waren kleinwüchsig und lebten in steinernen Rundhäusern. Es müssen ihrer viele gewesen sein, weil man überall in Pinquillunqa ihre Häuser und Felder findet, auf denen sie klein-körnigen Mais anpflanzten.

Eines Tages kamen über die Gebirgsketten die Incas auf der Flucht vor den Spaniern, die in Ollantaytambo angelangt waren. Dort, in Choquecancha, lebten sie lange und begannen grosskörnigen Mais zu züchten.



<http://www.worldplaces.net/de/per/10/choquecancha/> (27.8.2014).

Die Vorfahren sahen das und wurden neidisch. Deshalb machten sie sich auf, in der Nacht Erde zu stehlen, aber sie nahmen nur die oberste Schicht, die aus reinem Guano bestand. Diesen vermischten sie mit ihrer eigenen Erde und säten Mais, mit gutem Ergebnis. Seither ist die Erde von Ccachin schwarz und jene von Choquecancha rot. Auch ist seit jener Zeit unser Mais grosskörniger und jener von Choquecancha nur kleinkörnig.

Auf den im unteren Teil von Pinquallunqa liegenden Feldern sieht man noch mehr als einen Meter breite Furchen. Dort pflanzten die Vorfahren Mais. Zu jener Zeit wurde nur ein Holzspaten (*kuti*) benützt, denn die Erde war weich. Es wird gesagt, dass auf diesen Feldern immer nur Mais angebaut worden war. Deshalb glauben wir, dass der Mais auch von dort stammt, dass er nicht dorthin gebracht worden war.

## Aussat

Wir säen den Mais im Oktober und ernten im Juni, für das Gericht aus jungen Maiskolben (*choclo*) aber genügen sechs Monate Wachstum, also bis etwa März oder April. Ich säe auf drei Feldern: einem oberen, einem tieferen und einem noch tieferen. Ich beginne mit dem obersten Feld. Der Zeitunterschied für die Ernte der jungen Maiskolben beträgt nur etwa zwei Wochen.

In Ccachin pflanzen wir verschiedene Maisarten an. Einige davon sind: gelber Mais (*uwina*), weisser Mais (*paraqay*, *yuraqparaqay*), dunkel-violetter Mais (*chinku*), Mais mit dunklen blauen Flecken (*ch'uspi*), sowie der dunkel wässrig-farbige (*puqutu*). Aus diesem vergorenem Mais und Chileerdbeere hergestellter Maisbier ist rötlich gefärbt.





Der Name der Maissorte gibt Aufschluss über deren Geschichte, Form, Grösse und Verwendung. Früher gab es einen dunkelgelben Mais mit kleinen Kolben und Körnern, aus denen eine Art Dorn hervorragte. Zu jener Zeit kamen Händler aus Puna für Tauschhandel, wir gaben ihnen diesen Mais.

Beim Entkörnen dieses Maises schmerzten die Finger wegen der Dornen, man nannte das "die Finger weinen" (*waqachi*). Deshalb wurde dieser Mais "die Leute von Puna zum Weinen bringender Mais" genannt. Deshalb wollten sie ihr gepökelt Hammelfleisch nicht mehr gegen Mais eintauschen und so kam sein Anbau zum Erliegen. Dafür gibt es andere Maissorten, für den Eigenverbrauch oder für den Verkauf. Diese werden nun seit langem angebaut.

Für guten Mais ist lehmiger Boden der beste. Es gibt leicht bläulichen und leicht schwärzlichen Lehm. Mais wächst auch auf anderen Böden, aber die muss man düngen. Nur auf diesen Feldern errichten wir zeitweise Gehege für die Schafe. Sie düngen den Boden und helfen uns so.

Da wir in Ccachin kein Bewässerungssystem kennen, hängen wir ganz vom Regen ab. Wenn es nur wenig regnet, wächst der Mais unregelmässig. Bei ausreichendem Regen aber ist der Wuchs auf den Feldern aller Höhenlagen und bei jeder Art Boden regelmässig. Der Regen wird deshalb sehnsüchtig erwartet.

## Vorbereitung der Felder für die Aussaat

Vor der Saat reinigen wir die Felder sorgfältig vom Unkraut und von Überresten von Maisblättern des Vorjahres. Das ist unerlässlich, denn zur Aufnahme der Samen müssen das Gelände sauber und die Erde weich sein.

Wir lesen auch alle grossen Steine und die Erdbrocken auf. Das nennt man *rumipallay*. Diese Arbeit muss sorgfältig verrichtet werden, weil uns sonst die Gemeinwerk Leistenden (*ayni*: System genossenschaftlicher gegenseitiger unentgeltlicher Hilfe) tadeln und wir vor der Dorfgemeinschaft schlecht dastehen. Der Vorarbeiter (*qullana*) wird gebeten die Arbeit gut zu überwachen. Wenn er ein unordentlich aufgeräumtes Feld antrifft, müssen wir als Busse Limonade, Likör, Bier oder Maisbier anbieten.

Nachdem das Feld gesäubert ist, pflügen wir (*kuskiy*). Dazu braucht es ein Stiergespann mit allen Arbeitsgeräten: Pflug, Joch, Pflugschar, Lederriemen. Wer keinen Stier hat, muss ihn mieten und den Besitzer bitten, ihn zu führen. Wir bezahlen nicht mit Geld sondern mit Arbeit (*ayni*).

Wenn wir Maisbier haben, vollziehen wir vor dem Pflügen das Ritual für die Schutzgeister (*t'inka*). Immer aber ist das Ritual mit den vier schönen, reifen Kokablättchen (*k'intu*) zu vollziehen. Wir opfern sie den höchsten Schutzgeistern von Pinquullunqa (*Apus Pinquullunqa*) und *T'utura* und bitten sie, uns die Arbeit frühzeitig, ohne Schwierigkeiten, beenden zu lassen und eine reiche Ernte zu gewähren. Diese vier Kokablättchen vergraben wir danach, damit die Erde sie auch koste.

Nach dieser Opferung beginnen wir sofort mit dem Pflügen. Der Bauer führt das Stiergespann und zwei Personen lesen liegen gebliebene Grashalme auf. Beim Pflügen wenden wir die Erde und machen sie weich. Wenn die Erde weich ist, wächst das Pflänzchen rasch, seine Würzelchen kräftigen sich und halten sich an der Erde, dem Leben, gut fest.

Nach dem Pflügen, einen Tag vor der Aussaat, wird mit Pferden der Dünger auf das Feld geführt und haufenweise aufgeschichtet. Einige von uns aber zäunen das Feld ein, damit die Schafe es düngen. So wird beim Pflügen der Dünger gut mit der Erde vermischt und erhöht die Fruchtbarkeit. Am Tage der Aussaat wird nochmals Dünger zugelegt, das fördert den Ertrag.

Um die Vorbereitungen abzuschliessen, müssen wir mit unseren Frauen den Tag der Aussaat vereinbaren. Das muss so sein, denn sie müssen das Maisbier und die Verpflegung besorgen und sich dazu die Hilfe der Nachbarn, zum Kochen und Verbringen auf das Feld, erbitten. „Schwesterchen, hilf mir das Essen (*chiriuchu*) zu kochen und aufs Feld zu bringen, denn wir wollen säen.“

## Der Tag der Aussaat

Für die Wahl des Tages richten wir uns nach dem Mond, denn von seiner Grösse hängt die Güte des Maises ab. Wenn er wie ein Fingernagel aussieht ist er zart und für die Aussaat nicht gut. Die Maispflanze wächst wohl, aber trägt keine Frucht und man läuft Gefahr, die Saat zu verlieren, oder sie reift nicht richtig aus und es wachsen nur kleine, runzelige Körner.

Am Tage der Saat halten unsere Frauen das Maisbier und die Zutaten zur Nachmittagsmahlzeit bereit. Bevor sie das Maisbier für den Transport zum Acker in den Tonkrug giessen, verrichten sie das Ritual des den Apus und der Mutter Erde den ersten Becher Darbringens. Damit wird um eine gute Aussaat und guten Maisertrag gebeten. „Die Arbeiter (*ayni*) mögen kommen und es möge nicht regnen“, indem sie das aussprechen verspritzen sie mit der rechten Hand Maisbier in Richtung Sonnenaufgang.

Einige Tage vorher bitte ich zwei Gemeinwerker (*ayni*), früh zu mir nach Hause zu kommen, um den Samen und das Maisbier zum Acker zu bringen. Auch das ist Gemeinschaftsarbeit, denn bei ihrer Aussaat muss ich ihnen helfen, die Samen und das Maisbier zum Acker zu bringen. Beim Acker warten wir auf die übrigen, um zu beginnen.

Wir versammeln wir uns auf einem Platz (*hallpana*) am Rande des Ackers, wo wir nicht säen. Wir reinigen ihn und legen Steine zum Sitzen hin. Alle Äcker haben einen solchen Rastplatz. Dort legen die Arbeiter ihre Sachen nieder und die Eigentümer das Maisbier, die Werkzeuge, das Essen, den Samen, usw. Dort wird auch ausgeruht, auf Quechua *hallpa* genannt.

Auf dem Rastplatz nehmen wir alle die Hüte ab und fassen ehrfurchtsvoll eine Handvoll Mais, in die gleiche Hand legen wir Erde und vermischen sie mit dem Samen. Dann machen wir eine Faust, küssen sie und bitten um eine bessere Ernte als letztes Jahr, dass nichts sie beeinträchtigt und legen den Samen in den Sack zurück. Das nennt man die Erde mit dem Samen verheiratet (*casarachi*).

Nachdem die Samen mit der Erde verheiratet sind, vollziehen wir durch Begießen eines Maissackes mit Maisbier das Samenritual (*muhu t'inkay*), wobei wir zum Orte hinblicken, wo die Sonne aufgeht. Wir bitten um eine gute Ernte, dass es uns an nichts fehle, dass der Mais nicht erkrankt, für das ganze Jahr reiche und wir uns nicht genötigt sehen werden, einen Teil davon auf dem Markt zu verkaufen. So dachten und handelten unsere Vorfahren, um eine gute Ernte zu erlangen. Es sind alte Bräuche, die wir nicht vergessen dürfen.

Bevor wir mit der Arbeit beginnen, wählen die Genossamen den Vorarbeiter (*qullana*), auch Hauptmann genannt, eine Person mit Erfahrung und Ansehen. „Bruder, du wirst der Aufseher auf diesem Felde sein“, sagen sie zu ihm und der Besitzer bittet ihn „Bruder, sei so gut und trage den Samen und den Dünger aus“. Der Vorarbeiter stimmt immer zu und beginnt dienstfertig zu säen. Er bestimmt, wann gearbeitet und wann ausgeruht wird. Ihm gehorchen wir.

So wie einer vorausgeht, so geht ein anderer (*qaywa*) am Schluss. Er darf nie überholen und passt auf, dass alle richtig arbeiten. Er meldet es dem Vorarbeiter, wenn jemand nicht richtig arbeitet und der Vorarbeiter mahnt dann.

Gesät wird immer zu zweien. Einer ist der Sämann mit einer Umhängetasche, die die Samen enthält, der andere trägt den Dünger, ebenfalls in einer Umhängetasche. Er geht immer vor dem Säenden, deshalb wird er Führer genannt. Es sind immer die stärksten und jungen, die säen, der Dünger wird von den Alten und den Jüngeren verteilt.

Der Säer sticht mit dem Grabstock ein Loch in die Erde und legt die Samen hinein. Der Führer legt den Dünger darüber und der Säer klopft das Loch mit seinem Grabstock zu. Die Samenlöcher werden im Abstand von zwei Fuss angelegt. Wenn sie näher wären, würden die Stauden einander den Nährstoff wegnehmen oder vor der Sonne stehen. Weil diese so ihre Wirkung nicht bis zu den Wurzeln entfalten könnte, würden sie sich gegenseitig schwächen.

Wir legen immer zwei bis drei Samen der gleichen Sorte. Wenn der Maisstängel oder der Maiskolben von der Maisraupe (*sillwikuro*) befallen wird, kann ein Pflänzchen vielleicht überleben. Es kommt aber auch vor, dass alle drei spriessen und wir die dünnsten und mit schwach gelbem Stängel ausdünnen müssen, wir lassen nur jene mit einem starken Stängel und grünen Blättern stehen.

„Wir kleine Sisichas (Bezeichnung der am Radiobildungsprogramm teilnehmenden Kinder) arbeiten ebenfalls. Ich bin 13 Jahre alt und weiss schon, wie man den Dünger auf die Samen legt. Mein kleinerer neun Jahre alter Bruder kommt auf den Acker mit. Er liest kleine Steine zusammen und schaut zu, wie die Führer arbeiten und reicht ihnen Dünger. Manchmal trägt er den Dünger auch

selbst auf. Mein kleinster Bruder ist sieben Jahre alt und kommt nicht auf den Acker mit, er weidet das Vieh.“

„Ich bin 12 Jahre alt und da ich ein Mädchen bin, helfe ich beim Kochen des Essens und beim Hintragen zum Acker. Es ist meine Aufgabe das Nötige zu kaufen, die Feuerstelle zu besorgen, das Maisbier umzurühren, Holz zu holen ... was noch? Wasser holen, Kartoffeln schälen, ich reiche der Mutter das, was sie mir verlangt, auch helfe ich den anderen Frauen. Zuweilen tue ich nichts anderes als zusehen, wie gekocht wird und lerne so. Seit meinem 6. Lebensjahr helfe ich in der Küche.“

In meiner Kindheit gab es in Ccachin viele Stiere, die alle zum Ziehen von Furchen für die Maissaat genutzt wurden. Damit sie kräftig blieben gaben ihnen meine Grosseltern Salz zu lecken, aber es wird auch berichtet, dass andere Salz mit verschiedenfarbigem Mais- und Gerstenmehl verfütterten.

Was immer auch der Grund war, mit der Zeit nahm die Anzahl Stiere langsam ab und es gelang uns nicht mehr, zwei Stiere für ein Joch zum Ziehen der Furchen zu halten. „Was ist nun zu tun? Unsere Stiere werden immer weniger“, sagten die Männer. Da meinte einer von ihnen: „Ich ziehe die Furchen in Gemeinschaftsarbeit selbst“. So begannen die Männer jene Arbeit zu verrichten, die vorher die Stiere verrichteten.

Die Frauen sahen, wie die Männer sich abmühten und ermüdeten, aber ihnen konnte man nicht wie den Stieren Salz zum Lecken geben. „Was sollen wir ihnen zu essen geben, damit sie kräftiger werden?“ Da fiel ihnen ein, Maismehl mit Fenchel zu mischen und, wie den Stieren, Salz beizugeben. Das wurde gekocht und umgerührt, bis sich ein dicker, trockener Brei bildete. Das war der *sankhu*, und da er Salz enthielt, nannte man ihn „sali“. Seit jener Zeit bereiten wir für die Aussaat des Maises immer *sankhu* zu, heutzutage aber geben wir, statt Salz, Zucker bei, damit er schmackhafter werde.

*Sankhu* oder *sali* ist aber nicht nur kräftigend, sondern wehrt auch die Maisraupen (*sillwikuru*) ab. Wenn wir *sankhu* zu bereiten tun wir das mit dem Wunsche, er möge die Augen der Raupen verhüllen, damit sie dem Mais nicht schaden. Wenn die Männer den *sankhu* essen sagen sie „Wir essen *sankhu* um die Augen der Maisraupen zu verhüllen. Manchmal drücken sie etwas *sankhu* zusammen und, spielend, bedecken damit die Augen eines Kameraden und scherzen, nun könne er den *sillwikuru* Gesellschaft leisten.

## Die Nachmittagsmahlzeit

Unter der Mittagssonne müssen die Frauen alles bereit haben, um die Arbeiter zu bedienen. Wenn sie auf dem Acker ankommen, sage ich dem Vorarbeiter, er solle alle zum Ausruhen auf dem Rastplatz einladen. Dort bietet ihnen meine Frau Maisbier „chicha“<sup>1</sup> an. Danach beginnt sie das Essen aufzutragen.

Da wir zahlreich sind, brauchen wir die Hilfe eines Mannes zum Auftragen von Tellern, Getränken, Koka, von allem, was man anbietet. Diese Person nennt man *servicio*, sie genießt hohes Vertrauen. Sie weist den Leuten den Platz in der richtigen Reihenfolge an, sie weiss, dass man die angesehenste Person (*mayor*) in die Tischmitte, neben den Eigentümer des Ackers, setzt.

Der *servicio* deckt den Tisch in Anwesenheit aller, er stellt das Tragbrett (*lliklla*) mit den Kartoffeln und dem gekochten Mais hin. Er tut das sorgfältig und mit grosser Achtung. Er tut, was der Eigentümer ihm aufträgt und bedient seine Arbeitskameraden wie die Engel im Himmel Gott. Er ist besorgt, dass alle genug bekommen, auch die Kinder. Deshalb wird der *servicio* auch Engel genannt.

---

<sup>1</sup> <http://de.wikipedia.org/wiki/Chicha> (15.12.2014)



Der *servicio* legt die Teller vor jeden Einzelnen hin und, bei dem in der Mitte, einen Teller mit dem ganzen Kopf eines Meerschweinchens. Dasselbe tut er beim Eigentümer des Ackers, der angesehensten Person aber sagt er: „Nun Vater, es ist aufgedeckt, ich bitte dich dieses Essen zu segnen.“ Darauf segnet dieser Mann mit einem Kreuzzeichen die Speisen. Nun beginnen alle zu essen.

Nach beendigtem Essen teilt der *mayor* den Kopf des Meerschweinchens nach der Sitzordnung auf alle auf. Alles wird aufgegessen, selbst die Knöchelchen. Dabei reissen wir Witze und wenn jemand nicht essen will, auferlegen wir ihm eine Busse.<sup>2</sup> Wenn der Kopf nicht für alle reicht, auferlegen wir demjenigen eine Busse, der ihn aufgeteilt hat. Wenn die Eigentümerin vergessen hat einen Kopf bereit zu halten, büssen wir auch sie. All dies geschieht unter Gelächter und mit viel Herzlichkeit.

Am Ende der Mahlzeit und nach dem Verzehr des *sankhu* Breis, nimmt der *Engel* das Tischtuch (*Iliklla*) auf und übergibt es, nach Sonnenaufgang blickend, den Frauen. Er räumt den Tisch auf, sammelt die Teller ein und hinterlässt alles wohlgeordnet.

In diesem Augenblick sagt der Eigentümer des Ackers: „Diese Saat möge reiche Frucht bringen und der Familie für das ganze Jahr reichen, für alles, was es im Hause braucht, Salz, Zucker.“ Den Arbeitern sagt er: „Die Zeit möge auch für euch reichen und es möge der Wille vorhanden sein, einander zu helfen und wie Brüder miteinander zu arbeiten.“ So werden auf alle Seiten gute Wünsche ausgetauscht, wobei wir einen Becher Maisbier trinken.

Nach beendigter Arbeit, etwa zwischen drei und fünf Uhr nachmittags, legen wir eine Ruhepause (*tardihallpa*) ein. Alle begeben sich zum Rastplatz. Der Eigentümer des Ackers dankt dem Vorarbeiter für die Sorgfalt, mit der er die Arbeit geleitet hat und schenkt ihm eine Flasche Bier. Dieser teilt es mit allen und sagt: „Bruder, stossen wir auf diesen Becher als Frucht deiner Arbeit an.“

Nachdem wir Maisbier getrunken und eine Prise Koka gekaut haben, beginnen wir zu singen. „Silberfuchslein mit dem verwickelten Schwanz, wie schön marmoriert ist dein Fell auf der Schulter, wo selbst eine Drossel sich verstecken kann. Silberfuchslein mit den roten Ohren, tschau tschau tschau“. Singend begeben wir uns ins Dorf. Die Leute sagen: „Nun hat die Aussaat des Maises begonnen.“

„Wir Frauen, die wir das Essen zum Acker bringen, singen am Ende des Tages nach Hause zurückkehrend auch: ‘Wie schön und tief sind die Furchen, so dass die Drossel darin verschwinden kann. Silberfuchslein mit dem stacheligen Fell, Silberfuchslein mit den goldenen Ohren‘“.

Es kommt vor, dass der Eigentümer des Ackers uns nach Hause einlädt. Dort trinken wir Maisbier, die Hausfrau richtet ein Nachtessen her, wir spielen Flöte und Trommel, singen und tanzen. Zu vorgerückter Stunde kehren wir in unsere Häuser zurück, um auszuruhen. Damit endet die Liebesswürdigkeit des Eigentümers des Ackers gegenüber seinen Arbeitern.

## **Der Gesang (*wanka*) in der Dorfgemeinschaft von Queyupay**

Wir singen seit jeher. „Singen, damit der Acker sich wie wir freue und besseren Ertrag erbringe.“ Die Grossmütter sangen und die Grossväter spielten Musik, jedes Mal, wenn der Acker für die Aussaat des Maises bestellt wurde, beim *pukruy*, bei der Kartoffel (*vapuy*), in vielen Dorfgemeinschaften der Anden wird gesungen.

Früher sang man besser, nun geht das verloren, weil nur noch wenig gesungen wird. Wir werden von der Laute (*lawata*) und der Trommel, auch Kiste genannt, begleitet. Man singt auf dem Acker, der Mutter Erde, den Schutzgeistern und um die Arbeitenden zu erfreuen, für jedermann singen wir.

---

<sup>2</sup> Der Gebüsste muss allen Limonade oder ein alkoholisches Getränk anbieten.

Mehr singen wir Frauen, wenn wir um die Mittagszeit die Nahrung zum Acker bringen. Die Männer begleiten uns mit Beifall, tanzend, Instrumente spielend. Erst nachdem sie Maisbier getrunken haben wagen sie es, mit uns zu singen.

Wenn wir in Queyupay die Maisarbeiten abgeschlossen haben, bittet uns der Eigentümer aufzuspielen und wir Frauen beginnen zu singen und mit den Leuten zu tanzen. Wir sammeln dunkelrote, rosafarbene, gelbe und orangefarbige *Panti* Blumen und bewerfen einander damit. Tanzend werden wir alle lustig. Wir tanzen auch dem Mais und der Gerste, so:

„Oh Mais‘chen, Gerstchen, wetten dass du nicht weisst, wann ich dich ernte. Wetten, dass du nicht weisst, wann ich dich breche, Oh Gerstchen, Maischen, Maischen, gelbes Maischen, wetten, dass du nicht weisst, an welchem Tage ich dir einen Scherznamen gebe, wetten, dass du es nicht erfahren wirst, du mit deinen weissen Haaren stopfe mir nicht den Mund, Oh Maischen, Maischen.“

### **Besorgung der Maisfelder in Ccachin**

Jede Wachstumsphase des Maispflänzchens hat ihren Namen. Wenn es wie ein Dorn aus der Erde emporzusprossen beginnt, wie ein weisses spitzes Stäbchen, nennen wir es Ebene der weissen Dörnchen (*ña kiskapammpaña karamusqa*). Danach wachsen ihr zwei halb offene, aneinander angeschmiegte Blättchen, das nennen wir Vogelschwänzchen, weil es so aussieht (*urpichupacha*).

Etwa zwei Monate nach der Aussaat ist die Pflanze schon gross und die Unterteilungen des Stängels sind deutlich sichtbar. Diesen Zustand nennen wir Sichtbarwerden der Stängelabschnitte (*ña muqucharakamunña*). Später, wenn sich am an die Erde anstossenden Stängelabschnitt Wurzeln bilden, sagen wir dem Sporne (*espuelaramun*). Die Blütezeit nennen wir Maisblütezeit (*sara parwapiña*).

Wenn aus dem Kolben feine, zitronenfarbene, Härchen herauswachsen nennen wir das „am jungen Maiskolben wachsen die Härchen“ (*sara chukcharamun*). Wenn diese von grün zu braun wechseln und am Kolben kleine Körnchen erscheinen, nennen wir das „der Mais ist dunkelbraun geworden“ (*sara q’asparamusqaña*). Später, wenn der junge Maiskolben sichtbar ist sagen wir „der Mais sieht genussfähig aus“ (*saraqa ña mat’iña kashasqa*).

Während dieser ganzen Zeit müssen wir das Maisfeld pflegen, die kleinen Pflanzen erhalten die gleiche liebevolle Fürsorge wie unsere kleinen Kinder. Man muss das Unkraut ausreissen, anhäufeln, damit die Pflanze gut wächst, kontrollieren, ob sie vom Pilz befallen ist. Die Maispflänzchen erfreut unsere Pflege und sie sagen „Unser Meister schaut gut zu uns. Er vergisst uns nicht“.

Einst besuchte ich meinen Maisacker nicht und liess ihm nicht die gebotene Sorgfalt zukommen. Da wurden meine Maispflänzchen gelb, wuchsen nicht und sahen traurig aus, so wie elternlose Kinder. Ich erinnere mich, dass ich einst, als wir an einem verunkrauteten Acker mit kleinen Pflanzen vorbeigingen, meinen Vater sagen hörte: „Wer ist wohl der Eigentümer dieses Ackers? Vielleicht ist er gestorben. Nicht gejätet ist er. Wie traurig ist dieses Maisfeld.“

### **Erste Ackerpflege (*ch’aqlapay* oder *ch’iqtapay*)**

Etwa 14 Tage nach der Aussaat, wenn die Pflänzchen zu erscheinen beginnen, ist die erste Pflege (*Ch’aqlapay* oder *ch’iqtapay*) fällig. Wir reissen das Unkraut mit den Wurzeln aus und häufeln um die Pflanze herum Erde so an, dass eine Furche entsteht. So wächst die Pflanze gut. Dazu bedienen wir uns des Grabstockes aus Eisen, den jeder Mann besitzt.

### **Säuberung des Ackers (*hallmay*)**

Wir säubern die Äcker immer vor der Aussaat. Beim Mais soll damit erreicht werden, dass die Wurzeln mehr Platz haben. Mit der Hacke räumen wir die Erde rund um die Pflanze sorgfältig weg. So wachsen die Wurzeln besser, sie werden stark und halten sich besser aufrecht. Auch wird so der Boden schön eben, ohne Unkraut.

Wir wissen sehr gut, wann diese Säuberung fällig ist. Man muss nur darauf achten, dass die Pflanze etwa 20-25 cm gross ist und Blättchen trägt. In der unteren gemässigten Klimazone müssen es sechs Blättchen sein, in der oberen etwa acht. Abhängig von der Zone ist das ungefähr einen Monat nach der Aussaat.

Die Kleinen kommen auch auf das Feld mit, um zu helfen, wie man das Feld säubert und um alles über das Feld zu lernen. Sie lernen das im Verlauf von ein bis zwei Jahren. Sie lernen nicht nur durch Zuschauen, man muss sie auch lehren. "So musst du es machen. Schau zu, dass du die Pflänzchen nicht verletzest. Sonst wächst das Unkraut".

### **In die Furchen Bohnen nachsäen (*habas pankiy*)**

Wenn wir die Pflänzchen anhäufeln, durchgehen wir das ganze Feld. So sehen wir, ob in einigen Furchen die Saat nicht aufgegangen ist, es keine Pflänzchen hat. Vielleicht hat die Maisraupe sie gefressen oder wir haben die Samen nicht richtig angeklopft oder die Vögelchen pickten sie. An diesen leeren Stellen säen wir Bohnen an.

Dieses Nachsäen (*habas pankiy*) findet am Tage nach dem Anhäufeln statt. Wenn wir die leeren Stellen nicht bepflanzen, sieht unser Feld unansehnlich aus. Weil die Bohnen schnell ausschlagen, wächst das Pflänzchen auch schnell heran und holt zum Mais auf, der schon einen Monat oder anderthalb alt ist. Die Bohnen aber wachsen nicht ganz so hoch, seine Stängel sind dünn und behindern den Mais nicht. Wenn wir diese Arbeit im Dezember verrichten, werden wir Mais und Bohnen im Juni oder Juli ernten können.

Wenn wir nicht nachsäen würden, dann fiel die Ernte mager aus und unsere Arbeit würde wenig eintragen. Deshalb säen wir in den Maisfeldern immer auch Bohnen an. Das ist eine Familienarbeit, alle können sie verrichten, die Frauen und die Kinder. Mit dem Grabstock wird ein Loch gestossen und ein oder zwei Samen eingelegt.

### **Drittes Anhäufeln (*kutiriy*)**

Wenn die Pflänzchen etwa 40-50 cm gross sind, ungefähr eine Woche nach dem Nachsäen, lockern und wenden wir die Erde rund um die Pflanzen (*kutiriy*). Da sind wir schon im November oder Dezember. Das geschieht in Gemeinschaftsarbeit (*ayni*) mit 5-6 Arbeitern, die immer vom Vorarbeiter und dem Kontrolleur geleitet wird. Mit unseren Grabstöcken häufeln wir die Erde rund um die Bohnen und Maispflanzen auf, damit die Stängel dick und gross wachsen und nicht vom Winde umgeweht oder vom Gewicht der Früchte geknickt werden.

### **Erde anhäufeln (*el p'ukruiy*)**

Ende Dezember Anfang Januar, etwa drei Wochen nach dem *kutiriy*, machen wir *p'ukruiy*, die letzte Maispflege. Diese Arbeit besteht darin, um den Stängel herum noch mehr Erde anzuhäufeln, damit das Wachstum aufhört, weil sonst die Kolben zu schwer würden und die Pflanze dem in dieser Jahreszeit starken Winde nicht widerstehen könnte. Gleichzeitig wird der Acker vom Unkraut gesäubert.

Mein Mann geht mit der Lampe zum Acker. Für die Arbeiter nimmt er Bier und Koka mit. Sobald er ankommt, vollzieht er mit dem ersten Becher Bier die *ch'uyay* Zeremonie. Er schüttet Bier über die

Maispflanzen an und ruft deren Geist (*animu*) an. Auf diese Weise, und mit ihnen sprechend, bittet er um einen guten Verlauf der Arbeit.

Wie bei anderen Arbeiten, werden auch zum Erde Anhäufeln *p'ukruy*, ein Vorarbeiter, *qullana*, und ein Helfer, *qaywa*, aufgeboten. Wenn die Arbeiter zum Acker kommen, spricht mein Mann ehrerbietig zum Vorarbeiter, er möge den Acker bearbeiten, wie wenn es sein eigener wäre. Er möge alle Arbeiter zu willigem Arbeiten bewegen, gemächlich und ohne sich dabei zu erschöpfen, aber sorgfältig.

Bei dieser Arbeit helfen auch die Knaben, ab dem 6. Lebensjahr, wo immer sie können. Sie reisen Unkraut aus, sammeln Steine und legen sie an den Rand des Ackers, oder sie zerkleinern die Erdbrocken mit ihren Stöcken.

Da der Tag des Erde-Anhäufelns, wie die Aussaat, ein wichtiger und der letzte Arbeitstag ist, wird zu einem fröhlichen Vesperbrot eingeladen. Auch hier gibt es eine Bedienung, die beim Auftragen der Speisen hilft: Fleisch mit Kohl und Rüben (*haw-ch'a*), Erbseneintopf, gebratenes Meer-schweinchen, Schafs- und Hühnerragout, Maisfladen und über alles gebratenes Ei.

Am Ende des Vesperbrot wird gespielt und gewitzelt. Jene, die Flöte spielen, die Trommel schlagen oder die Meeresschildkrötenschale blasen (*q'ipa* o *pututu*) sagen zum Landbesitzer "Ich bin nicht gekommen, um zu arbeiten, sondern um Flöte zu spielen und mich zu vernügen. Dürfen wir spielen?" Der Landbesitzer stimmt immer zu und beauftragt jemand von der Bedienung, oder einen seiner Söhne, die Instrumente zum Acker zu holen.

Wenn die Musikanten zu spielen beginnen, wobei sie den Acker umrunden, tanzt die Frau des Besitzers und trinkt mit ihnen Maibier und kaut Kokablätter. Die Melodie ist die gleiche wie beim Anhäufeln der Kartoffelpflanze, der Text aber jener der Aussaat, frei verändert. Es gibt keine Gesänge für das Anhäufeln (*p'ukruy*), aber einige des Lesens kundige Frauen, beginnen zu singen: "Wo warst Du, als ich ledig war? Jetzt, da ich verheiratet bin, tauchst du auf."

Das Aussat-Lied wird nicht mehr von allen gesungen. Die neue Generation schämt sich und die Männer verstehen es nicht zu aufzuspielen, wie man früher gewohnt war.

Wir singen dem Fuchs, dem Füchschen, weil diese Tieren die Maiskolben lieben und dem Acker schaden. Auch der Drossel singen wir, denn sie liebt es, aus der Erde die Samen herauszupicken. Indem wir diesen Tieren singen, richten sie in den Äckern keinen Schaden an. So feiern wir nach dem Abendbrot, aber nur während einer kurzen Weile, denn die Arbeit drängt.

### **Reinigungsritual für die Hacke (*ch'uyay*)**

Die Hacke hat die ganze Zeit mit den Männern an der Pflege des Mais gearbeitet. Sie ist das wichtigste Werkzeug für diese Arbeit. Durch sie wird die Ackererde weich, mit der Hacke wird sie gepflegt, um die Pflanzen zu schützen. "Bearbeitet etwa der Mann die Erde allein?" Es ist die Hacke, die arbeitet, der Mann leiht ihr nur seine Kraft. Deshalb danken wir der Hacke und verabschieden uns von ihr, weil sie sich nun ausruht.

Nach dem Essen und Singen gehen die Männer wieder an die Arbeit, bis der Vorarbeiter (*qullana*) eine kleine Pause anordnet. In der Reihenfolge, in der sie stehen, stecken sie die Hacke in einer Reihe ein. Der Aufseher (*qaywa*) stellt sich an das Ende, der Vorarbeiter steckt die Hacke zuvorderst ein.

In diesem Augenblick kommen wir Frauen mit dem Maisbier, den Kokablättern und den Blumen. Letztere stellen die Fröhlichkeit, die Fruchtbarkeit, zuvorkommende Gastfreundschaft, Zeichen der Ehrerbietung, Achtung usw. dar. Zuerst gehen wir zum Vorarbeiter und schmücken seine Hacke mit im Garten gepflückten Blumen. Die anderen Hacken schmücken wir nicht, sondern bewerfen sie mit Blütenblättern aus unserem geschürzten Rock.

Wenn wir mit den Hacken fertig sind, schmücken wir die Hüte der Männer mit Blumen und bewerfen ihre Köpfe mit Blütenblättern. Auf diese Weise drücken wir unseren Wunsch aus, dass sie bei ihrer Arbeit, in ihrem Leben, auch blühen, dass alles gelinge. So erwecken wir ihre Bereitschaft, nächstes Jahr wieder zur Arbeit zu kommen. Mit Blumen bedeckt sind sie zufrieden, ihre Herzen hüpfen vor Freude.

Nun beginnt die Ruhepause auf dem Acker, inmitten des Maisfeldes. Es ertönt die Laute, die Meeresschildkrötenschale (*q'ipa*), die Trommel und ich, als Herrin des Ackers, beginne als Zeichen der Achtung mit dem Vorarbeiter zu tanzen. Dann tanzen die anderen Frauen mit den Arbeitern.

Die *inkillwayta* ist ein Unkraut, welches die Maisstängel umwickelt und sich in die Stängel einbohrt. Jeder Arbeiter reisst sie mit der Wurzel aus, der am Ende gehende Aufseher liest sie auf und legt sie am Ackerrande jeder Furche nieder. Wenn wir Frauen uns zum Tanze erheben, reicht uns der Aufseher dieses Unkraut. Mit ihm peitschen wir den Männer die Beine und beleidigen sie spasseshalber: "Du bist zu schwach zur Arbeit!" "Du bist für die Arbeit zu faul und zu alt!" "Du kannst nicht arbeiten!" rufen wir ihnen zu und lachen.

Nachdem wir Maisbier getrunken und einige Schlücke eines alkoholischen Getränkes zu uns genommen haben, werden wir noch fröhlicher und ausgelassener. Die Männer befummeln uns mit der Maiswicke (*inkillwayta*) und beleidigen uns spasseshalber auch, indem sie sagen, wir taugen nichts zum Kochen und zur Kindererziehung. Wir tanzen auf dem ganzen Maisfeld, einander verfolgend und mit Unkraut schlagend, singend, feiern die Säuberung des Maisfeldes, das Ende der Arbeit und der Mais ist zufrieden.

Bei all dem, was wir zum Feiern auf dem Acker unternehmen, bei dieser Fröhlichkeit, fallen immer wieder Maispflanzen um, oder werden zertreten. Wir lassen sie liegen, wenn wir ins Haus des Besitzers gehen, um dort weiter zu singen und zu tanzen. Auch wenn es wie eine Lüge tönt, am folgenden Tage haben sich alle Pflanzen wieder aufgerichtet, sie stehen gerade, wie wenn nichts passiert wäre.

So wie bei der Arbeit schauen uns die Kinder auch beim Spielen der Musikinstrumente zu, merken sich unsere Lieder und schauen, wie wir tanzen. Auf diese Weise lernen sie, aber nicht alle. Viele interessieren sich weder für unsere Musikinstrumente noch für die Tänze noch für die Gesänge.

So wie wir das Ende der Feldarbeit feiern, so feiern wir auch Feste für den Mais, damit er gut wachse und mit unserer Pflege zufrieden sei. Munter belustigen wir uns mit den Arbeitern, spielen Musik, singen und tanzen zuhause. "Schau, schon kommen jene, die das Maisfeld gesäubert haben.", sagen die Leute. Auch die Kinder sind dabei, tanzen und vergnügen sich untereinander. Wir kommen laut lärmend, fröhlichen Herzens, zuhause an.

## **Maisschädlinge**

### **Waldtiere**

Verschiedene Waldtiere beginnen den Maisacker zu besuchen, sobald die Kolben heranzuwachsen beginnen. Das sind der Fuchs, das Stinktier und der "poche". Dieser "poche" legt sich zum Acker

hin einen Weg an, wenn wir aber diesen Weg verfolgen, finden wir dessen Beginn nie, und wissen nicht, woher das Tier kommt.

Damit sie den Acker meiden, verbrennen wir alte Sandalen, danach Kuhfladen und Weihrauch und beräuchern so die ganze Umgebung des Ackers. Mutter Natur bitten wir uns diese Tiere nicht zu schicken. Wenn sie es trotzdem tut, sprechen wir zu ihr wie zu einem Nachbarn: "Höre zu, Johanna, schliesse dieses Schwein gut in deinem Hause ein! Wenn es wieder kommt, bestrafe ich es." Die Tiere hören das und werden etwa sagen: "Ich gehe nicht wieder zu diesem Acker, weil dessen Eigentümer mich umbringen könnte."

Es kommen auch Vögel wie der Papagei und das Feldhuhn. Das Feldhuhn kommt, sobald die Saat zu spriessen beginnt und erst einige Blättchen sichtbar sind. Es wühlt mit seinen Füßen und frisst den Samen und das Pflänzchen. Das Feldhuhn kommt am frühen Morgen und am Spätnachmittag.

Zu diesen Stunden schicken wir unsere Kinder mit den Hunden. "Dreht eine Runde um den Acker und erschreckt die Feldhühner, sie könnten unseren Mais anfressen.", so befehlen wir ihnen. Also gehen sie hin und verfolgen die Spuren des Rebhuhns. Wenn sie es finden, bellen die Hunde es an und erschrecken es. Das Feldhuhn verzieht sich und lässt den Acker in Ruhe.

Wir verstreuen auch Hühnerfedern in der ganzen Umgebung des Ackers. So täuschen wir das Rebhuhn, welches, angesichts der Federn, sagt: "Dort hat man meinen Bruder getötet. Alle seine Federn sind über den Acker verstreut. Ich gehe nicht mehr zu diesem Acker, denn auch mich könnte man rupfen."

Nach Abschluss der Ernte lassen wir den Mais noch auf dem Acker liegen. Dann kommen die Papageie in grosser Zahl. Um sie zu erschrecken, werfen wir mit der rechten Hand *qañiwa*-Körner (Getreideart der andinischen Hochebenen Perus, die bei bestimmten zeremoniellen Handlungen als heilig gilt. Anm. RD) aus und rufen: "Höre, Grünchen, geh weg!" Dann gehen die Papageie anderswohin. So pflegen wir den Acker und sprechen zur Erde: "Mutter Natur, Mütterchen, jetzt wirst du beschützen, denn nun wird der Maiskolben wachsen, den deine Tiere essen."

Wir stellen in der Mitte des Ackers auch Vogelscheuchen (*manchachis*) auf, mit einem Kreuz aus Stäben, das wir mit alten Kleidern und einem alten Hut überziehen. Sie sollen einem Menschen ähneln. Das erschreckt und verscheucht die Papageie.

## Seuchen und Maiskrankheiten

Die Maisraupe (*sillwi*) ist ein Würmchen, das den Mais befällt, wenn es sonnig ist und gleichzeitig regnet. Die bodennahen Blätter werden gelb, nach und nach werden alle Blätter so. Das passiert zur Blütezeit, der Mais wird nicht gut und die Kolben tragen unreife, runzelige und kleine Körner. Mit solchen Körnern zubereiteter Mais füllt den Magen nicht, beim Verkauf erzielt man keinen guten Preis.

Die Maisraupe tritt nach der Aussaat auf und frisst das Auge, die Führerin der Pflanze. Die Pflanze wächst wohl, aber der Maiskolben enthält keine Körner. Dieser Wurm tritt in den Monaten Januar und Februar bei Dürre auf, wenn es aber regnet, nimmt der Wurm das Wasser bis zum Aufschwellen auf und geht ein.

## Die Maisernte (*kallchay*)

Im Juni ist der Kolben zur Ernte reif, die Pflanzen trocknen aus und die Blätter nehmen eine kastanienbraune Farbe an. Die Maiskolben hängen herunter, einige fallen ab. Zur Vorbereitung der einen Monat dauernden Ernte wird eine Versammlung abgehalten, um den Beginn festzulegen. In dieser

Zeit werden die Tiere nicht zum freien Weiden herausgelassen, damit sie in den Äckern keinen Schaden anrichten.

Mit vier weiblichen und vier männlichen Arbeitern lässt sich die Arbeit an einem Tage erledigen. Während die Männer den Mais schneiden und in Haufen aufschichten, entblättern die Frauen den Mais. Dies wird nur in Gemeinschaftsarbeit gemacht.

Am Tage der Maiserente treffen wir Besitzer vor allen anderen am Acker ein. Wir bringen Weihrauch mit, Anis, Kuhfladen und einen Topf zum Räuchern als Zeichen der Dankbarkeit an die Mutter Natur. Es ist eine Zärtlichkeit für sie und deshalb schenkt sie uns gutwillig den Mais. Damit reinigen wir auch den Acker und rufen die Seele (*animu*) des Maises an. Indem wir den Acker beräuchern erreichen wir, dass alle in Harmonie zusammenleben.

Wenn die Arbeiter ankommen, betrete ich als Eigentümer den Acker, um das Mais-Ritual (*k'intu*) zu vollziehen. *K'intu* ist eine Maispflanze, die 2, 3 oder gar vier Kolben gleicher Grösse, einander sehr ähnlich, trägt. Wenn ich sie finde, nehme ich sie aus dem Acker heraus und mache mit ihrem Stängel über jeder Pflanze das Kreuz.

Danach mache ich mit vollkommenen Kokablättern *k'intu* und lege sie auf jeden Maiskolben. Damit bitten wir Mutter Natur um eine reiche Ernte. Am Ende wird ein anderer *k'intu* an einem heiligen Ort des Ackers vergraben, wo weder Menschen noch Tiere vorbeikommen. Wenn wir das nicht tun, wird Mutter Natur sagen: "Der reicht mir schmutzige und zertretene Koka, er achtet mich nicht", deshalb nützt ein solches Opfer nichts.

Das zweite *k'intu* ist für die Schutzgeister (*Apus*), für die Arbeiter und für den Besitzer des Ackers. So wird *phukurikuy* für die wichtigen Schutzgeister der Gemeinde vollzogen, den Apu San Carlos, Apu Pinqullunqa und für die armen Seelen im Fegefeuer. Dann laden wir die Arbeiter zum Koka Opfer für die Schutzgeister ein, sie vollziehen ebenfalls *phukurikuy*. Dabei atmen die Schutzgeister das Kokaroma ein.

Der Schnitt des Maises beginnt auf der rechten Seite des Ackers, denn sie ist die Seite des Glücks, des guten Ertrages. So schreitet die Arbeit gut voran. Wenn wir auf der linken Seite beginnen würden, würden wir den Wunsch, die Arbeit zu beenden, verzögern und länger brauchen.

Wir schneiden den Mais mit der Sichel. Ansteigend schneiden wir den Mais zweier Furchen und absteigend jenen anderer zwei. Die Pflanzen werden zur Entblättern in einer Geraden auf Haufen gelegt. Die älteren Kinder, 12 oder 15jährig, kennen sich schon aus und helfen dem Vater auf dem Acker.

## **Die Enthüllung des Maises**

Wir Frauen kommen im Verlaufe des Vormittags beim Acker an. Die Besitzerin erwartet uns. Nachdem alle angekommen sind, begrüsst sie uns freundlich. Wir entbieten der Mutter Erde und den Schutzgeistern ein *k'intu*. Nach diesem Ritual beginnen wir mit dem Enthülsen. Jede besitzt ein Werkzeug in der Form eines grossen Hufeisens, *tipina*, es ist besser als es mit Messerklingen zu tun, da diese Kälte auf die Hände übertragen.

Wir organisieren uns gleich wie beim Schneiden des Maises (*kallchay*), jede übernimmt einen Haufen. Wir enthülsen jede Maispflanze und legen die Kolben in der Mitte jeder Furche nieder. Für je vier Reihen Maispflanzenhaufen schichten wir einen Haufen Kolben auf.

Während wir Frauen entblättern, schneiden die Männer den Mais. Hin und wieder warten wir einige Tage zu, bis wir entblättern. Das hängt davon ab, was an der Versammlung beschlossen worden

war. Der Mais darf aber nicht lange ohne Blätter auf dem Acker liegen bleiben, weil die Ratten sonst den untersten Teil der Teil der Haufen anfressen.

Enthülsen können sowohl Männer wie Frauen. Manchmal gehen sie zusammen mit den Männern als Arbeiterinnen. Auch die Kinder können helfen. Ab dem Alter von acht Jahren schon gehen sie, aber sie arbeiten nach Massgabe ihrer Kräfte, denn sie schaffen eine Reihe nicht in der gleichen Zeit wie die Erwachsenen

## Die Maisarten

Unsere Vorfahren lehrten uns, dass eine besondere Form aufweisende Maiskolben eine Bedeutung haben und bewirken, dass der Ertrag gut wird, einige heilen Krankheiten, beschützen uns oder können Schlechtes voraussagen. So kommt es vor, dass wir *taqui* Mais vorfinden, bei dem zuunterst bis zu 12 kleine Kölbchen wachsen. Diese Maispflanze ist wie ein Mütterchen mit ihren Kleinen.

Dieser Mais ist für uns eine Freude, deshalb sagen wir: "Mutter Natur liebt uns, denn sie gab uns einen guten Maisertrag." Danach legen wir diesen *taqui* Mais an einen sicheren Trockenplatz, um ihn nach Hause zu tragen. Wer solchen Mais findet, gibt ihn dem Eigentümer des Ackers und so bekommen beide Mais im Überfluss.

Ein anderer, besonderer, Mais ist der *kuti*. Bei ihm wachsen zuwei Körner zusammen, eines nach oben, das andere nach unten. Wenn sie geschält werden kommen zwei zusammengewachsene Köpfchen zum Vorschein. Der Maiskolben sieht aus wie ein Blumenstrauss mit Blumen kreuz und quer, ungeordnet.

Diesen Mais legen wir zum Verkauf und zum Verbrauch beiseite. Auch er schützt die Tiere. Zu diesem Zwecke mahlen wir ihn, mischen ihn mit Salz und verfüttern ihn dem Vieh, den Stieren, Kühen und Schafen. Auf diese Weise schützen wir sie. Das tun wir, weil der *kuti* den bösen Wünschen unserer Gegner und der Neider entgegen wirkt.

Wir treffen hin und wieder noch eine andere Maisart an. Sie wächst am unteren Teil eines Maiskolbens. Sie ist wie ein Kleinkind, aber heisst nicht *taqui*, sondern *ayaq'ipi* und zieht Unglück an wie Tod in der Familie. Deshalb wird er "aya", "der Tote", genannt. Damit das nicht vorkomme, muss man ihn sofort den Hühnern verfüttern, dann stirbt niemand.

Es gibt auch den *qhaqya* Mais. Obwohl er in seiner Hülle gut geschützt war, erweist er sich beim Enthüllen als geplatzt, wie wenn ihn die Taube an ihm herumgepickt hätte. Unser Grossvater sagte uns, dass dieser Mais gut sei um epileptische Personen zu heilen oder jene, die vom Blitz, auf Quechua *qhaqya*, getroffen worden waren.

Einst ergab es sich, dass beim Enthüllen des Maises die Körner gross und schwarz waren, wie verfault. Diesen nannte man *pakurma*. Die Männer verbargen ihn vor den Frauen, ohne dass diese es bemerkten, das Gleiche taten die Frauen, damit die Männer es nicht bemerkten.

Mit diesem *pakurma* Mais spielten wir im *saray tipiy* das Spiel *pakurmanakuy pukllay*. Wenn die Frauen am Enthüllen waren, kamen die Männer und strichen deren Gesichter mit den Körnern dieses Reises schwarz an und sagten "zamba!". Die älteren Männer bestrichen lachend die Gesichter der älteren Frauen und die jüngeren jene der jungen Frauen und riefen dabei "zamba!".

Wir konnten uns kaum reinigen und beendeten die Arbeit mit schwarzen Gesichtern. Dann verliessen wir den Acker als Erste und, die Männer erwartend, verbargen uns hinter Büschen. Wenn diese



auf dem Rückweg dort vorbeikamen, brachen wir alle miteinander hervor und bemalten ihre Gesichter schwarz und riefen "zambo!", und schwatzten und lachten dabei. So spielte man früher. Jetzt gibt es diesen schwarzen Mais kaum noch und deshalb spielen wir nicht mehr viel.

### **Verbringen des Maises an den Trocknungsplatz**

Den Trocknungsplatz richten wir neben dem Acker her. Einige Tage vor dem Schneiden reissen wir alles Unkraut aus und ebnen die Furchen ein, damit der Platz schön eben ist. Mit trockenem Gras (*ichhu*) bilden wir eine Art Teppich und umzäunen ihn. Man darf den Mais nicht direkt auf die Erde legen, weil er beschmutzt würde, wegen der Feuchtigkeit nicht trocknen und verderben würde. Auf dem so hergerichteten Platz aber trocknet er gut aus.

Wenn wir den Mais aus den Hüllblättern herausschälen und auf den Haufen werfen, berauben wir ihn seines Schutzes. Da gegen Abend Wind aufkommt, frieren die Maiskörnchen wie wir. Deshalb ist die auf dem Hauswebstuhl aus Schafwolle gewobene Decke wichtig, damit der Mais geschützt (*q'ipisa*) und seine Wärme bewahrt wird, wie wenn er sich noch in der Hülle befinden würde. So wird sein Geist (*animu*) länger in ihm verbleiben und der Mais im Speicher länger halten.

In dieser Zeit besteht ein grosser Bedarf an Decken, denn die Frauen stellen diese kaum noch her. Deshalb müssen wir Jüngeren den Mais in synthetische Decken einhüllen oder in synthetische Säcke abfüllen. Weil dieses Material aber kalt ist, schützen sie den Geist des Maises nicht. Deshalb verdirbt er im Speicher schnell.

### **Die Auswahl des Maissamens in der Gemeinde Vilcabama, im Kreis Cay-cay**

Bevor wir die Maissamen auswählen, legen wir die verschiedenen Arten von Maiskolben auf einer Decke aus Ginster aus, damit alles gut trockne. Da gibt es den weissen Mais, den wir *paraqay* nennen, gelben Mais *qillu*, *ch'ullpi*, den dunkelvioletten und den goldenen. Nach einigen Tagen wenden wir den Mais, damit er gleichmässig trockne. Wenn wir das nicht tun, wird er gelblich und taugt nicht zur Saat.

Um zur Saat geeignet zu sein, darf das Maiskorn nicht die geringste Beschädigung aufweisen, darf nicht vom Maiswurm angenagt oder von Feuchtigkeit befallen, nicht runzelig sein. Der Maiskolben muss mit acht oder 12 Linien schön gerader Körner besetzt sein. Unter den Linien darf keine kürzer sein, oder nicht schön verlaufen, deren Zahl darf nicht ungerade sein. Bei uns muss alles paarig sein, wenn nicht, bedeutet das Unglück, der Mais würde nicht gut gedeihen.

Wir Frauen sind zuständig, vor dem Beginn der Auslese des Saatmaises das *t'inka* Ritual für die Schutzgeister vorzunehmen. Wir wählen die besten Kolben der drei Maissorten am Trockenplatz aus, um sie den Schutzgeistern, der Mutter Natur, dem Schutzheiligen der Natur, San Isidro, und besonders der *mama sara*, der Mutter des Maises, zu opfern. Ich als Besitzerin des Ackers vollziehe das Ritual mit dem ersten Becher Maisbier, das wir eigens dafür zubereitet haben.

Wir Frauen verstehen es besser als die Männer, den Mais auszulesen, denn wie bei der Mutter Natur wächst das Leben in uns, wir geben Frucht. Danach breiten wir über einer neuen Schafwolldecke den gelben, den weissen und am Schluss den *ch'ullpi*, süsser Mais mit grossen Körnern, aus. Ehrfurchtsvoll heben wir mit beiden Händen jeden Maiskolben hoch, küssen ihn und bieten ihn den Schutzgeistern an, wobei wir ihn mit den Fingern mit Maisbier bespritzen. "Danke, Mutter Mais, Vater Inka Bürgermeister, *H'ampatuqaqa*, *Wayraqwasi*, danke für das, was du uns gibst." So sprechend vollziehen wir das *t'inku* Ritual für den Mais.

Nach diesem Ritual ziehen wir die Sandalen aus, denn sie sind zu schmutzig, um den Trockenplatz zu betreten. So muss es sein, aus Achtung vor der Mutter Mais, denn sie gibt uns zu essen. Wenn es keinen Mais gäbe, was würden wir essen, verkaufen?

Wir beginnen immer um ungefähr um 10 Uhr morgens, nie früher. Weil es im Mai und Juni eiskalt ist, ist alles mit Eis oder Wasser überzogen. Wenn wir also früh morgens beginnen würden, wären alle Maiskolben damit bedeckt. Sie feucht aufzuheben würde die Fäulnis begünstigen, ihre Näschen würden sich grün verfärben. Ab etwa neun Uhr saugt die Sonne die Feuchtigkeit auf.

Dienstag ist für die Auslese des Saatmaises ungünstig, denn das ist der Tag der offenen Erde, des Hungers, der sich mühelos alles vereinnahmt. Das ist der Grund, weshalb wir an diesem Tage die Opfer darbringen. Auch am Abend ist die Auslese nicht gut, denn zu dieser Zeit geht die Sonne unter. Wenn wir die Maissamen zu dieser Zeit auslesen, verliert sich der Samen in der Erde, verschwindet in ihr wie die Sonne. So erzählen uns unsere Vorfahren.

Zur Auswahl des Saatgutes betreten wir den Trockenplatz von der rechten Seite, die linke ist die Unglückseite. Wenn wir auf der rechten Seite beginnen, finden wir ausreichend Samen. Beim Auskörnen müssen wir darauf achten, dass wir das Näschen, welches das Korn mit dem Kolben verbindet, nicht mitnehmen, sonst taugt dieses Korn nicht als Samen.

Wir wählen nur Körner aus der Mitte des Kolbens aus, jene am unteren Teil sind halbrund. Wenn wir solche säen, wächst der Mais wohl, aber es kann vorkommen, dass er beschädigt ist oder fault. Die Körner am Kopf des Maiskolbens sind klein und runzlig. Sie wachsen normal, aber geben kein gutes Essen.

Bei der Auswahl der Körner des weissen oder gelben Maises gehen wir so vor: Wir nehmen die grossen und die flachen, die wir zur ersten Qualität zählen. Von dort ausgehend sind die kleineren Körner zweite, die letzte, die dritte, umfasst die Körner, die am Kopf des Kolbens herauswachsen. Diesen geben wir den Hühnern.

Vor dem Einbringen des Maissamens in den Speicher machen wir mit einem trockenen Maisstängel das Kreuz über ihn. An einen seiner Arme hängen wir einen Maiskolben, an dessen unterem Ende kleine Kolben wachsen (*taqui*), an den anderen einen mit einem Viertel roter und dem Rest weisser oder gelblicher Körner (*mesasara*). An die Brust hängen wir einen Samenkolben. Dieses Kreuz weihen (*tinkamos*) wir mit einem Maisbier- oder Wein-Auge, bevor wir die Samen einlagern. Danach stellen wir das Kreuz in eine Ecke des Speichers, damit Gott uns immer zu essen gebe.

Wenn alle Samen ausgesondert sind, beginnen wir den Speicher herzurichten und Abteile für den weissen Mais erster Klasse, den zweit- und den drittklassigen und den *ch'ullpi*. Wenn wir Mais für das Maisbier oder zum Verkauf benötigen, wissen wir, wo er zu finden ist.

Um den Mais zu beschützen, rufen wir seinen Geist (*animu*) an. Der Mais ist wie der Mensch, er friert, erkrankt, weint sogar. Der Wind ist ihm lästig und er kann wegen Dieben erschrecken. Dann verlässt der Geist den Maiskolben und kehrt zum Acker zurück. Deshalb rufen wir ihn immer wieder an und beräuchern ihn. Wenn wir das nicht tun, kann der Wind den Geist fortwehen, der Mais wird ihm Speicher nicht lange halten.

Einige vollziehen das Ritual des dreiblättrigen Koka (*k'intu*) oder jenes des zerfressenen Maises, auch "*k'intu* der Grossmutter" genannt. Zu diesem Zwecke wird ein alter, runzlicher Maiskolben, Grossmutter genannt, genommen. Man legt ein Bündel mit Maiskolben auf den Boden, öffnet es, die Leute nehmen die Hüte ab und besprühen das Bündel mit Maisbier und sagen: "Du wirst niemals mehr wie ein kleiner Maiskolben (*taqui*) dort sitzen und beerdigen es mit ausgewählten Samen, sechs

Kokablättern und einem Kolben mit guten Samen. Es ist wie mit den Frauen in der Familie: Die Grossmutter und die Tochter besorgen die Kinder in der Kornkammer.

Wir lagern die Samen in Metallzylindern, Plastiksäcken oder gebrannten Tonbehältern. Früher lagerten wir sie in runden Schilf- oder Strohkörben (*taqui*). Das Kreuz steckten wir in den Samenhäufen, wobei wir dorthin schauten, woher die Sonne scheint, denn wir es nach der anderen Seite ausrichten, wird es dem Samen schlecht gehen. Das Kreuz stellen wir auf, damit Gott uns segne und den *taqui*, damit er gut für den Mais Sorge.

### **Das Verbringen des Maises zum Speicher (*sara astay*)**

Die Verbringung des Maises vom Trockenplatz in das Haus des Eigentümers der Ernte heisst *sara astay*. Diese Tätigkeit muss mit besonderer Aufmerksamkeit für den Geist des Maises und die Schutzgeister ausgeführt werden. Es werden eine Reihe von Ritualen vollzogen, damit sich der Mais an seinem neuen Verbleib geschützt und wohl fühlt und gerne dort bleibt.

Die Erntearbeit nennt sich *kallchay*. Wir schneiden die Maispflanzen und schichten sie zu Haufen auf. Der Kopf der Maispflanze darf nur auf eine Seite schauen, der Haufen muss schön aufgerichtet sein, zur nachherigen Entblättern. Sobald diese Tätigkeit beendet ist, beginnen die Vorbereitungen für das Verbringen des Maises in den Speicher.

Fast alle, die zur Arbeit erscheinen, tun dies als Gemeinwerk, einige aber arbeiten für Mais als Naturalentschädigung, weil sie auf ihren Äckern selbst keinen anpflanzen. Es gibt auch jene, die im Taglohn arbeiten, welcher gegenwärtig 10 Neue Soles beträgt. (Kurs Neuer Sol (Bezeichnung: PEN) – Euro Dez. 2014: 3,63 PEN = 1 EURO.Anm. RD)

Einige gehen zum Acker, nachdem sie zu Hause das Frühstück eingenommen haben. Andere essen im Hause des Besitzers, das, was die Hausfrau gekocht hat: Suppe aus einer kartoffelähnlichen Knollenfrucht, oder aus Weizen oder getrockneten Kartoffeln. Man nimmt das Frühstück zwischen sechs und sieben Uhr ein, damit man ungefähr um acht Uhr auf dem Trockenplatz ist.

Das Verbringen des Maises zum Speicher muss gut organisiert sein, dazu legt man eine Liste der notwendigen Gegenstände an. Abhängig von der Maismenge muss der Eigentümer des Ackers gut berechnen, wieviele Pferde und Arbeiter er braucht.

In der Gemeinde Tambohuaylla gibt es zum Beispiel nicht viele Tiere, wir müssen bis Lares gehen, um solche zu mieten. Damit deren Besitzer einwilligt, müssen wir ihm zuvorkommend begegnen: Maisbier, Kokablätter, das nennen wir *t'inka*, rituelle Bezeugung von Zuneigung und Ehrerbietung. Das muss einige Tage im voraus erfolgen.

Wenn der Besitzer einwilligt tut er dies unter der Bedingung, dass wir danach auf seinem Acker arbeiten werden. Er gibt uns also sein Tier mit all dem, das wir benötigen werden: Stricke, Säcke, eine grobe Ahle, um die Säcke zuzunähen. Zudem übernimmt er es selbst, die Tiere beim Einbringen der Ernte zu führen. So ist es auch besser, denn es sind seine Tiere und sie kennen ihn.

Vor der Überfuhr der Ernte müssen wir Ackerbesitzer den örtlichen Schutzgeistern (*apus*), jenen der Orte, die wir durchqueren und jenen des Ackers ein Frühstück anbieten. So danken wir für die Ernte und bitten um Schutz während des Transportes, dass nichts Schlimmes passiere. Der *k'intu* für die Schutzgeister findet in den frühen Morgenstunden statt, denn wenn wir zuerst essen, nehmen die *Apus* die Opfergabe nicht an.

Wir vollziehen auch für die "Seele des Weges zum Acker" das *phukurikuy* Ritual mit den vier Kokablättern. Wenn man von den Anhöhen herunterblickt, sieht der Weg zum Acker wie ein gewundenes Band aus, weder sehr breit noch sehr eng. Nach dem Ritual verbrennen wir die Blätter auf dem Herd. Wenn die Asche weiss ist, wird alles gut ausgehen, wenn sie aber schwarz ist, dann kann es Probleme geben.

Auch zu den armen Seelen wird gebetet. Das sind vorzeitig, plötzlich Verstorbene. Sie sind unter den Lebenden gegenwärtig, in Ccachin wird ihnen grosse Achtung entgegengebracht. Man bittet sie dafür zu wirken, dass es nicht regne, dass der Regen umkehre.

Der Besitzer wartet mit allen Arbeitern auf dem Trockenplatz und lädt sie ein, dem Geist des Maises das *ch'uyay* Opfer darzubringen, bei welchem ein helles, klares Getränk zu Ehren und als Gruss an die Schutzgeister ausgegossen wird. Man spricht mit dem goldenen (*qurimama* – Bezeichnung für goldhaltige Erde) und dem weissen Reis (*qulqimama*), der Mutter Mais. Sie haben die Bedeutung einer Mutter, die sie nährt und ihnen Wohlstand verleiht, wie eine Gold oder Silbermine.

In Ccachin wählen wir die heiligen Maiskolben *misasara* und *taqisara* aus, die wir beim Schneiden oder beim Enthüllen gefunden und beim Ehrenplatz (d.h. Stirnseite Anm. RD) des Trockenplatzes hingelegt haben. Der Besitzer befiehlt dem Vorarbeiter, der an der Spitze geht, diesen Mais auf besonders sorgfältige Weise zu überführen.

Anders ist es in Tambohuaylla, wir den grössten Maiskolben auswählen und ihm das Drei-Kokablätter Ritual (*k'intu*) darbringen. Wir sagen ihm, dass wir ihn zum Kornspeicher bringen, wo sich seine Mutter befindet. Wir sprechen zärtlich mit ihm, behandeln ihn zuvorkommend, danach beginnen wir die Maiskolben einzusacken.

Einigen Säcken ist bereits die Ahle (*yawri*) beigefügt, mit denen die Säcke zugenäht werden. Wenn das nicht zutrifft, müssen wir ausreichend Ahlen und Rafiabast- oder Sisal-Bindfaden mitbringen und sie jedem Arbeiter aushändigen. Früher verwendete man Faden aus grober Alpaca Wolle, der sehr widerstandsfähig war und viele Jahre hielt.

Vor dem Beladen der Pferde und Maulesel müssen wir jedem eine Satteldecke (*carona*) aus Schafwolle und Schafhaut aufsetzen. So kann man die Ladung sicher befestigen und den Rücken und die Flanken des Tieres schützen.

Während des Beladens der Tiere ist es wichtig, sie zu liebkosen, die Hand über ihren Rücken gleiten zu lassen, mit ihnen zärtlich zu sprechen, wie mit einem Menschen. "Brüderchen, du wirst nicht stillstehen, keine Sprünge machen wie gerade jetzt, sonst wirst du die Peitsche zu spüren bekommen." Wenn man so zum Tier spricht wird es sich beruhigen, lässt sich beladen und schreitet ruhig aus.

## Die Glocke

Es wird immer ein Leitpferd ausgewählt, das die anderen in der Kolonne anführt. Dieses Pferd muss dazu angeleitet werden, damit es diese Aufgabe wahrnehmen kann. Es muss stark und schlank sein, um schnell gehen zu können. Ihm wird eine leichtere Last aufgeladen. Ihm wird ein mit Kuhleder gepolstertes Holzgestell aufgesetzt. So wird sein Rücken nicht geschädigt und die Ladung verrutscht nicht.

Die Glocke ist klein, rechteckig oder quadratisch, mit einem Klöppel aus dem Röhrenknochen eines Esels, der Lärm macht, wenn das Tier geht. (erinnert an die Funktion der Glocken unserer Kühe Anm.RD) Es gibt zwei Arten Glocken: *tukuman*, die laut ist und die man von Weitem hört, und die gewöhnliche, die einen weichen Laut ausgibt: *chilin*, *chilin*, so tönt es. Bei uns zieht man *tukuman*

vor, aber man stellt sie kaum noch her. Dem die Kolonne anführenden Pferd hängt man die Glocke um, gut am Holzgestell befestigt.



Glocke von unten gesehen



Die Glocke benutzen wir, um unterwegs gehört zu werden. Wenn jemand mit seinen Tieren unbeladen aufsteigt, sucht er beim Hören der Glocke, eine gute, breite Stelle aus und wartet, bis die Absteigenden vorbei sind. Die Glocke ist ein auf weite Distanz hörbares Signal.

Beim Heimführen (*sara astay*) ist der Besitzer der Pferde eine wichtige Person. Er erklärt dem Besitzer des Ackers die Eigenheiten der Tiere, zeigt, wie man die Last aufladen soll, verteilt die Last die Säcke, geht von Pferd zu Pferd, hilft beim Festzurren der Ladung und bestimmt, wer das Pferd begleitet.

Uns Ackerbesitzern obliegt es, mit Maisbier ein *t'inka* Opfer zu vollziehen, wozu die Arbeiter eingeladen werden. Bevor wir danach nach Tambohuaylla aufbrechen, bitten wir die Schutzgeister um die Erlaubnis, ihr Gebiet zu durchqueren, flehen sie an, dass nichts passiere und sich keine Unfälle ereignen.

Trotz aller Vorsicht können sich unterwegs Unfälle ereignen, vor allem, wenn es regnet, ein Tier ausrutscht, oder schlecht befestigte Last verschüttet wird. Es kommt auch vor, dass ein Tier, weil zu schwer beladen, stirbt.

Die Pferde gehen geordnet, in einer Kolonne. Abhängig von der Zahl Tiere, reihen sich die Begleiter zwischen zwei oder drei Tieren ein. Wenn etwas passieren sollte, wenn sich Ladung auf eine Seite zu verschieben beginnt oder ein Sack sich öffnet, muss der Führer des ersten Pferdes die ganze Kolonne anhalten, damit die Sache in Ordnung gebracht werden kann.

Während der Ferienzeit helfen die Kinder. Die Mädchen bereiten den Mais in der Küche zu und die Knaben helfen beim Schneiden des Maises, beim Entblättern oder beim Einfüllen in die Säcke, sogar Pferde dürfen sie führen.

## Die Ankunft

Die Eigentümer der Äcker verstehen es, die Zeit zu berechnen. Abhängig von der Erntemenge und der Entfernung wissen sie, wann sie im Dorf ankommen werden, so etwa um drei Uhr nachmittags. Das lässt genügend Zeit für die Vorbereitung der Rituale und das Fest des Abschlusses der Ernte.

Bei der Ankunft beim Hause des Eigentümers werden die Säcke abgeladen und in einer Reihe hingestellt. Bis das getan ist, haben die Frauen schon eine Decke mit *wayk'u* Brei, Salat, Käse und Chili bereitgestellt. Auch wird Maisbier getrunken und Koka gekaut. Während die Besitzerin das Vesperbrot bereit macht, ein besonderes, weil die Ankunft des Maises zuhause etwas ist, das man festlich begehen soll.

Wenn es blitzt und donnert, erschrickt der Mais und seine Geist (*animu*) könnte auf dem Acker zurückbleiben. Um ihn anzurufen, verbrennen wir Weihrauch, *kañiwa* (kleine, nahrhafte Samenkörner der peruanischen Anden Anm.RD) und **azuquitar** und beweihräuchern den Sack, in welchem sich die Maiskolben mit den zusätzlichen kleinen Maiskölbchen (*taqui*) befinden, wie wenn sich dort die ganze Ernte befinden würde.

In der Gemeinde Ccachin wird dieses Ritual *wahapasqa* genannt und durch das Besitzerehepaar vollzogen. Weisser Reis wird auf einer und gelber auf einer anderen Decke ausgebreitet. Beim Beräuchern wird der Geist des erschreckten Maises angerufen. Weil ihm der Geruch des Rauches gefällt, geht er vom Acker nach Hause und der Mais ist damit geheilt.

Wir beräuchern den Mais auch, damit er im Lager verbleibt und nicht verdirbt. Mit dem Rauch wird zudem eine günstige Stimmung geschaffen, die dem Heim Wärme verleiht. Dort wird sich der Mais wohl fühlen und deshalb wünschen, zu bleiben.

Es wird auch gesagt, dass an anderen Orten der sich bereits im Speicher befindliche Mais mit dem neu vom Acker gebrachten verheiratet wird. Der alte Mais stellt die Frau dar und der neue den Mann. Nach der Heirat aber stellt aller Mais die Frau dar, denn er wird die Familie bis zur nächsten Ernte ernähren.

Zum Vesperbrot wird gegessen, was man im Überwurf (*poncho*) bei sich hat, dazu wird Maisbier ausgegeben und Fisch- oder Nudleintopf an Chilisosse. Auch wird in Salzwasser gesottenes Fleisch, körniger Reis und Maisfladen mit Petersilie (*t'akapka*) angeboten. Zuerst wird der Führer des Leitpferdes bedient, oder der Eigentümer der Tiere, danach der Eigentümer des Maises und dann die Arbeiter und die Kinder.

Mit diesem Vesperbrot verdankt die Herrin die Arbeit und die Anstrengungen der Arbeiter beim Transport des Maises. Indem sie alle sorgfältig an alle denkt und ein besonders gutes Essen aufischt, wird sie immer Leute finden, die bei der nächsten Ernte helfen wollen.

Nach dem letzten Transport versammeln wir uns im Hofe, um die Abschlussrituale zu vollziehen. Wir falten sorgfältig die Säcke, in denen der Mais transportiert worden war, und ordnen sie, indem

wir zuerst jene des Führers des Leitpferdes (*capitan*) mit einem Becher Maisbier begiessen und darum bitten, dass sie lange halten, Jahr für Jahr, ohne zu verschleissen oder alt zu werden, damit sie weiterhin unseren Mais aufnehmen können. Dieses Ritual heisst *t'inkay*.

Danach legen wir die Glocken dazu, die beim Maistransport *tukuman* genannt werden, und legen sie auf Tragdecken (*llikla*). Danach ziehen wir die Sandalen aus und schauen in Richtung Sonnenaufgang und sagen: "*tukuman*, ich bringe dir das *t'inkay* (Ritual für die Schutzgeister) dar mit dem Wunsche, es möge laut ertönen und über weite Entfernung gehört werden."

Als letztes folgt das Ritual für die Erholung der Pferde. Wir nehmen Kokablättchen und wünschen, dass die Pferde der Arbeiter sich vermehren. Dann sagen als Erster der Führer des Leitpferdes, und danach der Auftraggeber: "Stahlblaue, hellbraune, rotbraune, schwarze Pferdchen, ihr seid die Lieblingstiere des Schutzpatrons Santiago, stark, widerstandsfähig, tausende von Jahren sollt ihr leben."

Die kleinen Sisichas, Buben und Mädchen, sind die ganze Zeit dabei. Die Kleinsten vollziehen das *t'inkay* mit ihren Fingerchen und verteilen das Maisbier, während die Alten die Worte aufsagen. Die 13jährigen vollziehen die Zeremonie selbständig und äussern ihre eigenen Wünsche.

Nach beendigtem Ritual dankt die Herrin, die nun Herrin der ganzen Maisernte ist, den Arbeitern mit viel Ehrerbietung und netten Worten für das Einbringen des Maises. Nachdem diese ihr Maisbier getrunken haben, gehen sie nach Hause um sich auszuruhen, denn schon am nächsten Tage werden sie von einem anderen Acker wieder Mais abführen müssen.

Nun sind schon acht Monate vergangen, seit wir die erste Saat ausgebracht haben. Seit ganz klein haben wir unserem Mais viel Zuneigung und Pflege zukommen lassen. Seit der Ernte sprachen wir mit ihm und sorgten dafür, dass er zufrieden ist und sich wohl behütet fühlt. Bis zur nächsten Ernte wird uns *mama* das tägliche Brot sichern ... sie muss für uns alle sorgen.