

Crónicas

DOMINGO 12 DE NOVIEMBRE DE 2023

AÑO 3 - N° 100



El embrujo de la cullaguada y sus whapuris galán

Págs. 6-8



Prometeo
en *La*
carretera

Págs. 2-3



La
chicharronería
de doña Marujita

Págs. 4-5

SIN ESPERANZA POSIBLE

Prometeo en *La carretera*

En esta ocasión vamos a destripar un poco no tanto la película como la novela *La carretera* (*The Road*), de Cormac McCarthy. Una visión apocalíptica o más bien postapocalíptica del mundo. Desoladora y amarga. Una letanía infinita de la extinción de la raza humana.

Carlos Gutiérrez

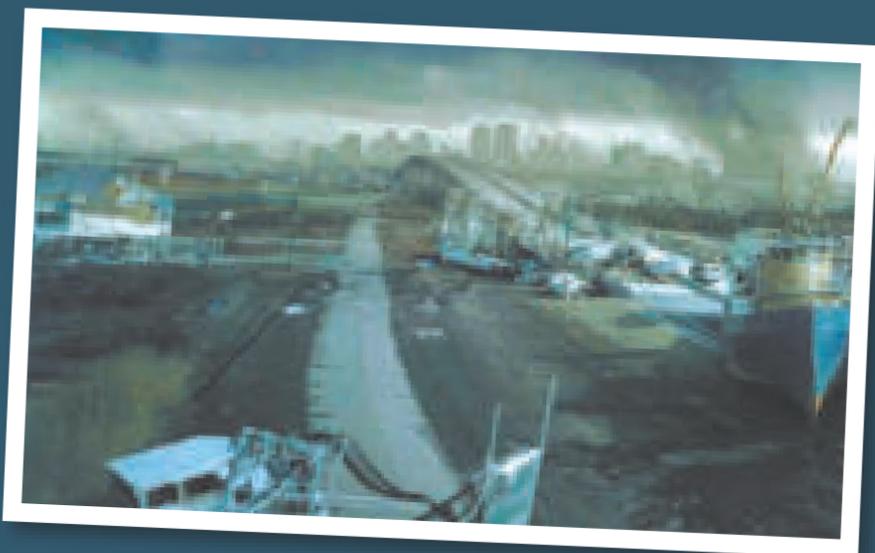
Si con la novela *Soy leyenda* el escritor Richard Matheson nos ofrecía un mundo lleno de gente contaminada por un virus lleno de mutantes o zombies donde todavía hay una esperanza de encontrar cura, con *La carretera* no hay esperanza posible, tal vez solo la muerte.

En esta ocasión vamos a destripar un poco no tanto la película como la novela *La carretera* (*The Road*), de Cormac McCarthy. Una visión apocalíptica o más bien postapocalíptica del mundo. Desoladora y amarga. Una letanía infinita de la extinción de la raza humana.

El lector descubrirá a través de sus páginas la peregrinación de un hombre y su hijo buscando la salvación. La carretera es el único ámbito geográfico tangible en esta epopeya de extinción. Una zozobra donde no hay una esperanza aparente. No se sabe a dónde ir. El escritor no revela quién puede tener la salvación o dónde hay un lugar esperanzador.

En la novela *Soy leyenda*, Robert Neville es un hombre inmune al letal virus y está buscando el antídoto. Vive tranquilo en su casa bien pertrechada. Digo tranquilo porque tiene la comodidad de tener un búnker. Y tiene las posibilidades de experimentar con pacientes y poseen un laboratorio; sin embargo, el hombre y su hijo están solos en la carretera a merced de cualquier peligro. No tienen medicamentos, ni alimentación, ni armas sofisticadas, ni el ejército, ni un perro, ni nada. Solo tienen por compañía a la muerte que los acecha, el hambre y el frío glacial que, como afilado cuchillo, rasga sus vestiduras. Un perro enardecido que aúlla en la mortaja del mundo.

Pero cuentan con un arma invencible. El fuego de la esperanza. El fuego del amor que arde en su interior. Llevan el fuego que les salva del frío y que calienta sus comidas, pero el fuego que mantiene su condición de hombres sigue intacto. A partir de la página 45 el lector se entera de que el hombre y su hijo, que no tiene nombre, no solo enfrentan al hambre, el frío y la lucha con los elementos. También hay antropófagos, gente que no ha podido enfrentar los instintos. La templanza ante los deseos más primitivos. Un alma débil no puede enfrentar carencias. Se rinde a ellas como un adicto a las drogas, pero un alma superior, un ser que es imagen y semejanza de su creador, jamás. Y ellos tienen ese fuego. Este es su amigo. Y cada pasaje de la novela es una lección de sobrevivencia. Por eso en los diálogos del padre y su hijo, este le pregunta: "¿Todavía somos los buenos? Y nosotros nunca nos comeríamos a nadie, ¿verdad? No, aunque nos estuviéramos muriendo de hambre, porque nosotros somos los buenos. Sí, y llevamos el fuego".



Ahora
EL PUEBLO

Crónicas

DIRECTOR
Carlos Eduardo Medina Vargas

COORDINADORA
Milenka Parisaca Carrasco

ESCRIBEN EN ESTE NÚMERO:
Carlos Gutiérrez
Víctor Montoya
David Aruquipa Pérez

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN
Gabriel Omar Mamani Condo

CORRECCIÓN
José María Paredes Ruiz
María Luisa Quenallata

FOTOGRAFÍA
Gonzalo Jallasi Huanca
Jorge Mamani Karita

Redes Sociales



www.ahoraelpueblo.bo

La Paz-Bolivia
Calle Potosí, esquina Ayacucho N° 1220
Zona central, La Paz
Teléfono: 2159313

SOBREVIVIENTES

En la película *Sobrevivientes de los Andes* algunos de los pasajeros mueren porque rechazan comer la carne de los muertos. Sus escrúpulos estaban tan cimentados que les era imposible transgredir esa premisa natural. No te puedes comer a un humano. Y esa era la preocupación del niño. No quería convertirse en una bestia o un depredador en ese mundo sórdido de tierras baldías donde hay hordas salvajes.

Parafraseando a Cormac McCarthy, este dice donde los hombres no pueden vivir, a los dioses no les va mucho mejor. El personaje principal es un hombre que lleva el fuego, así como Prometeo. La tragedia de un héroe radica en que sabe que sus acciones lo conducirán a un castigo eterno, pero por su convicción asume su destino y enfrenta el reto. Prometeo está en la carretera con su hijo y no tiene otra salida que continuar su marcha y seguir siendo bueno. Su única misión es sobrevivir y mantener la estirpe de su raza a través de su hijo.

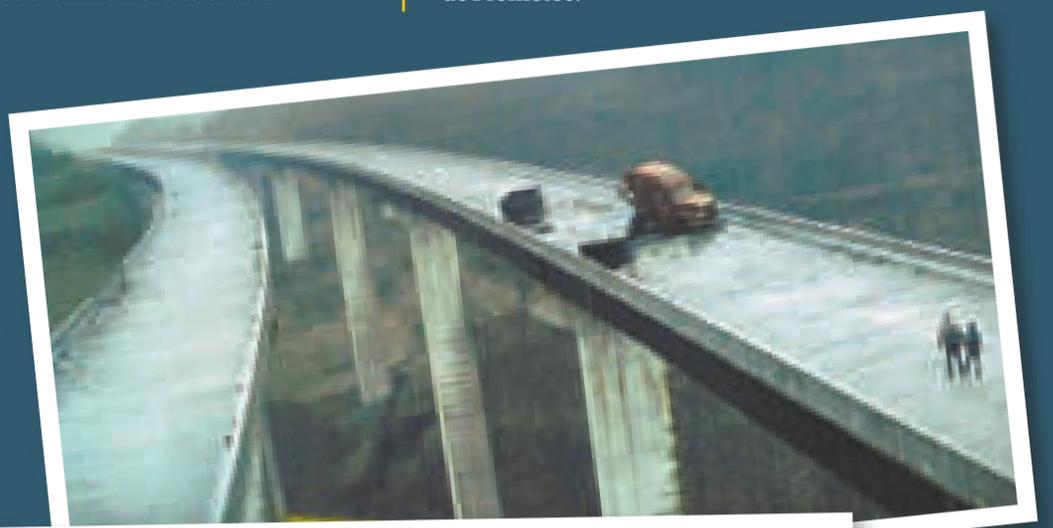
Si antes los escritores tenían una premonición sobre los derroteros del mundo como lo hizo Julio Verne (*Viaje a la Luna*), H. G. Wells (*La guerra de los mundos*), Asimov (*Yo robot, el Hombre Bicentenario*), Ray Bradbury (*Fahrenheit 451, crónicas marcianas*), Philip K. Dick, Arthur C. Clarke y otros, hoy Cormac McCarthy vaticina un futuro de apocalipsis. La viva visión de un páramo yerto, como en *Crónicas marcianas*. Ciudades en ruinas lúgubres y lóbregas.

Los personajes son unos robinsones en la costa. Saquean el buque en busca de provisiones.

Prometeo roba el fuego de los dioses para dárselo a los hombres. Ellos son unos semidioses. En *El mito de Sísifo*, Albert Camus nos dice que un poeta cuando se da cuenta de que su vida no va a ninguna parte, decide suicidarse. Eso es lo que hace la mujer del personaje. ¿Tiene sentido vivir en este mundo? Y su fantasma testarudo los roe todos los días. Asimismo, padecen el mito de Tántalo. El poeta peruano César Vallejo dice en *Los dados eternos*: "El dios es él". El hombre es el dios.

El lector que está buscando una novela de acción se va a llevar una decepción. Como dije, recién en la página 45 la tensión crece, ya que aparecen los antropófagos. El escritor norteamericano es muy sutil, pues en ningún momento entra en detalles escabrosos, pero la tensión está en la atmósfera, en la extensa tierra baldía, hidrópica y fríamente secular. Un mundo de mortaja y cenizas. La novela posee carga emotiva más por los avatares del padre y su hijo sin nombres que puede ser la vida de cualquier hombre y sus avatares, a través de sus diálogos que nos comunican sus miedos y desazones. Y aunque el final era un tanto predecible, la tensión que establece el autor no lo es. La incertidumbre y la desazón crece a medida que uno se involucra con los personajes.

La carretera introduce el eterno dilema de ser hombres o dioses. ¿Somos acaso insectos en medio del universo? Arthur Clarke dice que cada estrella es el alma de un ser humano. Si es así, debemos seguir en esta carretera buscando esa estrella. La estrella de Prometeo.



DONDE COMER..

La chicharrón doña M

Como toda fiel devota del patrono San Miguel Arcángel, Doña Marujita sabe que la buena atención al comensal es la clave para ganarse la simpatía y el aprecio de todos quienes volverán una y otra vez, bajo la lluvia o bajo el sol, a servirse los platillos de fricasé, lechón y chicharrón, especialidades de la casa, donde se respira libertad y ganas de tragarse todo lo que contiene el platillo.

Víctor Montoya

Un fin de semana en Lla-lagua, cuando se tienen ganas de comer un buen chicharrón, lechón o fricasé, es cuestión de viajar por la carretera asfaltada, llamada diagonal Jaime Mendoza, inaugurada oficialmente en diciembre de 2018, hasta llegar, luego de atravesar una serranía árida, pedregosa y polvorienta, a las afueras de Uncía, capital de la provincia Rafael Bustillo del departamento de Potosí y ciudad que sobrevive gracias a la agricultura, ganadería y explotación minera.

A orillas de esta ciudad de población bilingüe, donde sus habitantes hablan con desparpajo el quechua y el español, se encuentra la Chicharronería

Marujita, donde comer... ¡es un placer!, que atiende los domingos y feriados, a partir de las 11 de la mañana.

Se camina unos metros en dirección a la plaza 6 de Agosto, y allí mismo, a media cuadra de la orilla y a mano derecha, está la casa con fachada de color naranja, ubicada en la calle Sucre 29, reconocible por el nombre viñeteado en la pared frontal, donde se lee: Restaurante Marujita. No hay cómo perderse, el local está a la vista de los peatones, que pasan y repasan por este local que existe desde la pasada centuria.

Se atraviesa el dintel de un portón de madera y, de pronto, uno aparece en un patio lleno de mesas, sillas y toldos improvisados, de lona y plástico, de todos los colores y tamaños, para resguardarse del sol, la lluvia y los vientos que arrecian desde los cerros. No parecen elementos decorativos para resaltar la imagen de la vivienda, sino cubiertas necesarias para protegerse de las inclemencias de la intemperie.

El ambiente desprende un olor a carne frita y tiene un aspecto de casa antigua, de esas casas donde parece haberse detenido el aire y el tiempo de otros tiempos. El piso está cubierto por losas y una alfombra de césped sintético. Allí, entre muros que se levantaron con adobes hechos de barro, mezclado con arenilla y paja brava, habita y reina doña Marujita, quien, como toda fiel devota del patrono San Miguel Arcángel, cuya festividad es celebrada a fines de septiembre, atiende, ataviada con un impecable mandil con bolsillos y una pañoleta en la cabeza, con amabilidad y expresión amigable a cada uno de los comensales que cruzan el dintel del portón que da a la calle.

Al fondo del patio está la pequeña cocina, cuyo techo de calamina, oxidado y ligeramente hundido, soporta el peso de piedras de diversos tamaños. Ahora bien, si las piedras están colocadas encima del techo, al margen de ser una suerte de ornamento de la vivienda, es para sujetar las calaminas que, en tiempos en que sopla el viento sin contemplaciones, pueden ser desclavadas de las vigas y volar por los aires como hojas de papel.

Doña Marujita sabe que la buena atención al comensal es la clave para ganarse la simpatía y el aprecio de todos quienes volverán una y otra vez, bajo la lluvia o bajo el sol, a servirse los platillos de fricasé, lechón y chicharrón, especialidades de la casa, donde se respira libertad y ganas de tragarse



todo lo que contiene el platillo.

Doña Marujita prepara el chicharrón a la vista de los consumidores, a modo de lucir sus conocimientos en materia gastronómica. A veces, mientras está ocupada en sus quehaceres, se le desborda el caldo de la paila y cae sobre el fuego y las brasas, provocando una humareda que pronto es amainada con experiencia y destreza acumuladas durante años, como quien aprendió a domar el fuego, avivando las brasas que brincotean como pequeños diablillos entre la pared circular de la *koncha* (fogón de barro).

El chicharrón se cocina en la grasa derretida del mismo cerdo, en una enorme paila de cobre que, a su vez, está puesta sobre un fogón hecho de barro, preparado en fuego a leña, y el emplatado se remata con un chorro de frituritas de la piel del cerdo. El platillo es acompañado con mote blanco, papas con cáscara, chuño y, como es natural, no puede faltar su exquisita *llajwa* (salsa picante elaborada con tomates, locotos, sal y *killkiña*).



...ES UN PLACER!

ronería de Marujita



Un aparato de sonido, ubicado en la plataforma de tablas, es controlado por uno de sus hijos, quien, al mejor estilo de un disc-jockey, pone música variada y de sobremesa - con preferencia los boleros mejicanos, los valeses peruanos y los clásicos del folklore boliviano, como Los Kjarkas, Savia Andina y el Dúo Sentimiento, entre otros-, para acompañar a los comensales que, con los dedos convertidos en cubiertos y la mirada puesta en los platos de comida, se zampan los caldos, las carnes, los motes, las papas y los chuños, con una avidez que parece haber sido acumulada por mucho tiempo.

A un costado del patio, donde están las pailas puestas sobre el ojo de las *konchas*, tiznadas por el hollín y el humo, las carnes están cocinándose entre burbujas de grasa, hervidas por las brasas y el fuego a leña, un detalle que le da una característica especial a las comidas preparadas por las divinas manos de doña Marujita, quien mira con un ojo las pailas de cobre y con el otro a los comensales, quienes se sirven la comida con todos los sentidos, casi sin hablar ni respirar. Ellos comen con las manos, como dispuestos a chuparse los dedos después de cada bocado, sin ser necesariamente gourmets de gusto refinado y exigente paladar.

Doña Marujita, a pesar del peso de sus años y los achaques que se le manifiestan de tanto en tanto, se mueve como una ardilla, de un lado a otro y sin tregua, como si estuviese acostumbrada a trabajar desde siempre, sin quejarse ni tomarse una pausa, como si su trabajo fuese el mejor premio que ganó en la vida, no solo porque este trabajo le ha permitido mantener a su familia, sino también porque le da una profunda

satisfacción el simple hecho de dejar conformes a sus comensales, quienes le expresan su respeto, admiración y su infinito agradecimiento por haber convertido su tiempo de almuerzo en un momento inolvidable y en una fiesta para el paladar.

Doña Marujita cocina con pasión y sabiduría, convencida de que los hombres, las mujeres y los niños se llevarán a casa el estómago lleno y el corazón contento. Pues, como ya se sabe, el placer de comer no solo entra por los ojos, sino también por el olor, el color y el sabor de una comida emplatada con el cariño de quien sabe que no es lo mismo comer por comer que deleitarse con cada bocado que explota en la boca.

Su cocina, donde se ingresa por una puerta angosta y una grada de piedra, no luce una hornalla industrial ni un mesón de respetables dimensiones, sino unas mesitas, un estante con utensilios, cubiertos, vasos, platos, boles de plástico y otros, que le dan la apariencia de ser una cocina familiar, donde uno se siente como en su propia casa, donde faltan los típicos muebles de un restaurante, pero donde sobra el calor de hogar y el aire de bienvenida que se respira por doquier.

Doña Marujita es una gastronoma de sepa y se dedica al arte culinario por herencia familiar. Ella aprendió a cocinar al lado de su madre y al lado del fogón, mirando cómo la carne de cerdo cambia de textura a medida que se fríe en la grasa del animal más sucio, pero el más delicioso de la cocina popular. Doña Marujita es una de las cocineras más prestigiosas de Uncía, conoce las técnicas de preparación del chicharrón y el fricasé, la calidad de los ingredientes con solo olerlos y palparlos, y, lo que es más importante, conoce los componentes culturales de esta magia culinaria que es una virtud reservada solo para las mujeres que convierten en delicias todo lo que tocan.

Si uno mira en derredor, constata que los comensales se zampan el contenido del plato con la avidez de los parroquianos que, después de una noche de copas, buscan servirse una buena porción de chicharrón o fricasé, intentando reparar la resaca que produce retorcijones en la panza y zumbidos en la cabeza.

El fricasé de cerdo es un platillo típico del altiplano boliviano, aunque tenga su origen en la cocina francesa y su nombre sea "fricassée". Es un caldo picante que incluye trozos de carne, nudos, cuero y costillas de cerdo. Este platillo se aliña con un aderezo de cebollas blancas finamente picadas, comino molido, pimienta negra, dientes de ajo, finamente picados, orégano

desmenuzado y ají panca picante, lo que le confiere un color rojizo. Después de una cocción de dos horas y media en la paila, al punto en que las carnes están casi desprendiéndose de los huesos, el fricasé está listo para ser servido en un plato hondo, preferentemente de barro cocido, con chuños negros y un puñado de mote de maíz blanco, esparcido en el caldo humeante y aromático, y, como es de rigor, se acompaña con *llajwa*, que se muele en el batán de piedra que está en el patio, cerca de la puerta de la cocina.

De pronto aparece, como salida de la nada, una perrita de nombre Beba y de raza shar pei (piel de arena), que merodea alrededor de las mesas y se asoma a los comensales, luciendo las arrugas en su frente y su hocico grueso, a la espera de que alguien le tire un trozo de carne, pero tiene que ser carne como su labio carnoso, porque es un catador de los sabrosísimos platillos que prepara su dueña. Eso sí, como todo gourmet de gusto delicado y exquisito paladar, no come ni roe huesos, menos los huesos que le arrojan con desprecio. Esta perrita longeva, que inspira amor y ternura, no solo es un animal de compañía, sino también la celosa guardiana del restaurante, donde se pasea a paso lento, exhibiendo su pelo leonino, sus ojos oscuros, sus orejas caídas y su parada de medio metro, como si ella fuera la misma ama y señora de este restaurante donde se sirven platillos con sabor y estilo nortepotosinos, y que, en mérito a sus años de servicio, forma ya parte del patrimonio gastronómico y cultural de Uncía. Ojalá que este patrimonio no se muera nunca y que la afamada dama, de menuda estatura y sonrisa afable, sea reconocida por parte de las autoridades edilices con los mayores honores, por tratarse de un punto más de atracción turística, donde los visitantes de todo el país, urgidos por saciar el hambre y relajarse del cansancio, son acogidos con el corazón y las puertas abiertas de este restaurante tradicional, que desde un principio invita a retornar hacia el sabroso olor de sus pailas y el acariciante calor del fuego a leña que emanan las ennegrecidas *konchas*.

Al término de una buena comilona, doña Marujita se acerca a las mesas, llenas de platos, gaseosas y botellas de cerveza, para invitar, como un cariño de la casa, una jarrita de vino oporto a manera de "asentativo para bajar y digerir mejor el chanchito". Las comidas y el vinito son delicias que deben probarse alguna vez en este restaurante uncieño, que parece la casa del jabonero, donde el que no cae...



UN PACTO AMOROSO Y FESTIVO

Candelaria de mi vida: el embrujo de la Cullaguada Oruro

David Aruquipa Pérez

La danza de la cullaguada me embrujó! Siempre fue mi pasión, desde el primer momento que ensayé al son de las trompetas, bombos y platillos en la fraternidad Cullaguada Oruro, donde llevo 22 años personificando al 'Whapuri Galán', un tiempo lleno de aventuras, complicidades, rupturas y renovaciones, un pacto amoroso y festivo, que hace siete años mi vida se conecta con el Bloque Candelaria.

Como toda historia de amor, hay inicios y rupturas; en octubre de 2016 pensé que mi ciclo en la Cullaguada Oruro había culminado, estaba decidido a recoger los retazos felices que había vivido hasta entonces y buscar dónde continuar con mi danza en el carnaval más grande de Bolivia. Una noche recibo la llamada de Marian Echenique*, presidenta de la Fraternidad Cullaguada Oruro de ese entonces, quien con voz cálida me recuerda los años de entrega y participación en la cullaguada, mientras habla, me emociona, resaltando cómo mi estilo de baile es esperado por el pueblo orureño, me conmina a no dejar la fraternidad, entiende que las rupturas obligan a tomar decisiones, por lo mismo, me da la oportunidad de conformar un nuevo bloque con 30 personas como mínimo, para participar del Carnaval de Oruro 2017.

No me exige responderle en ese momento, me da el tiempo suficiente para pensarlo, consulto primero con mi compañero de vida, quien me da todo el apoyo. Me pregunto: ¿cómo convencer a 30 personas mínimo para aventurarme a organizar un nuevo bloque? Tenía que presentar la nómina oficial en dos días, le cuento a mi amiga y fraterna Marisol

Murillo, quien confiada me dice "vamos a superar ese número y será un nuevo tiempo". Es así que voy llamando a todas las amigas cercanas y colegas de trabajo, quienes apostaron por este enorme desafío.

La más entusiasta fue Magui Gonzales, que llegó a la casa en compañía de la Virgencita del Socavón, una hermosa imagen que desde ese momento sería la protectora de nuestra comunidad naciente, la intención era darme un empujón para despertar el nuevo bloque, que desde ese momento se denominó 'Bloque Candelaria', en honor y devoción a la Virgencita de la Candelaria, a quien atribuimos desde ese momento el futuro de nuestro bloque.

"No quisimos quedarnos en la idea, quisimos hacer realidad un gran proyecto y lo logramos, con la compañía de amigos entrañables, como Carlos, Marisol, Ximena, Guido, Ana, Beatriz y David, quienes permitimos que la cullaguada haga vibrar nuestros corazones hasta el día de hoy".

"QUISIERA DECIRTE ADIÓS, NO PUEDO, NO PUEDO, EL EMBRUJO DE TÚ AMOR ME TIENE CAUTIVADO"

Fue el 6 de noviembre de 2016

que nacimos oficialmente. Ese año sumamos 54 participantes, debutamos en la fraternidad Cullaguada Oruro, fundada el 8 de diciembre de 1968, una de las 18 especialidades del Carnaval de Oruro, declarada como Obra Maestra del Patrimonio Oral e Intangible de la Humanidad. La alegría nuevamente fortalecía la emoción por la danza de la cullaguada, una manifestación que representa la vinculación de la actividad económica y social. Somos como los/as tejedoras/es de sueños, como en la época prehispánica de los reinos kollas, los Kullawas eran transformadores de la materia prima (la lana) en productos textiles, en este caso metafóricamente nos estábamos comprometiendo a transformar un número de personas en una comunidad de afectos, compromisos y familia, por largos años.



“Un año más la emoción inunda mi corazón, alisto mi rueca para bailar cullaguada”. Esta maravillosa danza también representa el amor, por los corazones bordados que llevan en el pecho las mujeres y los hombres en su poncho. Estaba reservada solo a jóvenes solteros y solteras, muchos versos dicen: “No vayas a la cullaguada con tu querencia porque en la cullaguada la dejarás”. En nuestro caso eso no se cumplió.

Ya constituidos, tuvimos constantes charlas y encuentros, que servían para imaginarnos qué tipo de bloque queríamos ser, debíamos diseñar los trajes que luciríamos ese y los próximos años, revisar bibliografía, leer aspectos mitológicos y plasmarlos en cada participación a realizar.

Esta maravillosa danza también representa el amor, por los corazones bordados que llevan en el pecho las mujeres y los hombres en su poncho, esta danza estaba reservada solo a jóvenes solteros y solteras, muchos versos dicen: “No vayas a la cullaguada con tu querencia porque en la cullaguada la dejarás”. En nuestro caso eso no se cumplió, porque somos

muchas parejas, quienes damos fe de que la fuerza del amor es mayor a las supersticiones.

Pero quienes necesitan un refuerzo, hay una historia que les cuento siempre. Hace muchos años, una de esas noches, entre charlas y veladas, don Antonio, dueño de la casa donde se realizan las novenas a la virgen, nos mostró un álbum antiguo con distintas fotografías, una de ellas presentaba a un bailarín con una manta atada a la cintura. Don Antonio nos contó que la cullaguada, al ser una danza del amor, debe ser bailada

por solteros y solteras. Y si una pareja estable (casada) baila, deben intercambiar prendas y usar la prenda de su pareja para romper el q'encherío (mala suerte) y no provocar una ruptura. “Por eso bailar con la manta de tu compañera protege el amor, cuida la relación”, explicó don Antonio. Esta historia luego nos hizo incluir la manta para la vestimenta del ‘Whapuri Galán’, haciéndola un sello nuestro.

EL JEFE DE LOS HILANDEROS, ENTRE LA SEDUCCIÓN Y EL PODER: EL ‘WHAPURI GALÁN’

En el Bloque Candelaria, el ‘Whapuri Galán’ se renueva estéticamente, recordando que este personaje es el jefe de los hilanderos, personaje tradicional de la danza de la cullaguada, representado por un solo

bailarín. En las cullaguadas antiguas, este personaje lleva una careta de yeso con tres rostros, con rasgos que revelan el mestizaje del baile: nariz excesivamente larga, fállica, mejillas rojas, ojos grandes y un traje por demás excesivo en adornos; chaquetilla bordada con piedras e hilos dorados y plateados, sombrero alto, una rueca grandiosa, pantalón y sandalias que le dan una apariencia elegante y erguida. Su baile es muy masculino, representación del patriarca deseado por todas las mujeres.

En la nueva propuesta, los tres rostros de la máscara se encarnarían en los tres whapuris, que desde ese momento somos Carlos Caero, Roberto Sardón y David Aruquipa Pérez, con características propias. Fueron días de discusiones para la creación de todos y cada uno de los trajes del ‘Whapuri Galán’, que se dinamiza constantemente bajo la mirada artística del diseñador Felipe Vélez, quien ha confeccionado con sus aportes creativos cada uno de los trajes que lucimos con el Bloque Candelaria. “Somos un racimo de elegancia que se apoderará del Carnaval de Oruro”, como la prensa señala.

La vestimenta y performance del ‘Whapuri Galán’ representan un desafío y una provocación al establishment folklórico, por ello es parte de nuestra historia de activismo, reconocida en el país, es una herramienta de lucha política que ha permitido abrir nuevos espacios de diálogo con la ciudadanía. Convertir un personaje altamente masculino como el whapuri tradicional en un personaje feminizado, ha sido una gran conquista, a pesar de las largas discusiones con folkloristas conservadores, quienes amenazaban, los primeros años, con no dejarnos bailar, pero año tras año nuestra transgresión era mayor.

“OLVÍDATE DE MÍ, COMO YO TE OLVIDÉ, NO PRETENDAS VOLVER A INSISTIR OTRA VEZ”

Nuestra presencia no fue la primera en el Carnaval de Oruro, ya se nos había adelantado en otras danzas, como los Negritos y la Morenada, la Gran Ofelia (Carlos Espinoza), Barbarella y Titina, con su rebeldía marica en los años sesenta abrieron los caminos. El ‘Whapuri Galán’ le da un elemento de continuidad y conexión con la actualidad y el arte contemporáneo de nuestro país y cada vez se viene reforzando.

En la cosmovisión andina existe el Kapu Wara Wara, que es una constelación en forma de una rueca que “está hilando el destino de los hombres; llega a distinguirse el hilo de la vida en una intrincada línea de estrellas que cruzan todo el cielo de norte a sur”. Así asumí que el Kapu Wara Wara era la constelación de la danza de la cullaguada y del ‘Whapuri Galán’.





► **“CANDELARIA DE MI VIDA, TE ENTREGO TODO MI AMOR, AL RITMO DE LA CULLAGUADA, CON MUCHA FE Y DEVOCIÓN”**

Ser parte del Bloque Candelaria es una constelación de sentimientos. Fraternal y fraternas que sienten y aman ser parte de este maravilloso Carnaval de Oruro, abrazados por la Cullaguada Oruro, quienes se expresan así:

“Participar en la Cullaguada Candelaria significa conformar una comunidad cercana, una familia que comparte valores espirituales, es superar individualidades. Significa desarrollar un estilo de vida en el que se conjugan diversos elementos como la fe y el amor a nuestra cultura en su manifestación folklórica. Significa vivir la FIESTA en su sentido amplio, desarrollando actividades diversas, como los ensayos, reuniones, veladas, convites, la peregrinación y otras, es decir, todas las actividades que se hallan inmersas en la ritualidad andina propia de cada festividad, bajo el manto de la Virgen del Socavón”. Guido Montaña.

“Inicié mi participación el 19 de febrero de 2017, en el Carnaval de Oruro, el mejor del mundo, una mezcla de emociones a flor de piel, alegría y temor a la vez, los nervios por la coreografía, solo pedía a la Virgencita que me permita llegar a sus

pies, nada se compara con la sensación de llegar al santuario a los pies de la Mamita Candila, todo dolor, cansancio, desaparece, solo prima la alegría de llegar junto a mi compañero de vida, emocionados hasta las lágrimas. Han pasado siete años y cada año se renueva la vibración de encontrarme con el público, sentir y vivir la alegría, es una recarga de energía que dura hasta el siguiente Carnaval”. Gina Quinteros.

“El Bloque Candelaria es mi familia elegida, amigos unidos por la fraternidad y compañerismo, sobre todo la experiencia de bailar al ritmo de la cullaguada con trajes innovadores, moviendo las ruecas y los hombros en diferentes festividades como en el Carnaval de Oruro, Urkupiña, la fiesta del Gran Poder y Natividad de Chirca”. Carlos Caero.

“Siete años bailo, bailé y bailaré por la virgen que me cuida y protege, me da fuerza y coraje, y me escucha y bendice. Bailar en el Carnaval de Oruro, con el Bloque Candelaria, es una forma de cumplir promesas y sanar el cuerpo y el alma, también es disciplina, compromiso, amor por la fraternidad y en algún momento descuido por la familia, pero el premio mayor es la entrega, el placer de escuchar los aplausos y la alegría de la gente. Es promesa espiritual,

creatividad, elegancia, alegría y cansancio, es dar vida a los estribillos de las canciones a través del movimiento y elevación de las polleras en coordinación con la rueca, es un cúmulo de sensaciones por la música y el baile”. Beatriz Espinoza Jáuregui.

“Siete años de fe, con amistades entrañables, risas cómplices y una colección infinita de anécdotas recurrentes y de afanes insospechados, eso es Candelaria. Siete años de energía cómplice con el público del Carnaval de Oruro, girando las ruecas al son de ‘Roxana de mi corazón’, ‘Olvidate de mí’, ‘No puedo decirte adiós’ y otros versos apasionados, bailando por la avenida 6 de Agosto y la Bolívar, esmerando el paso en la Cívica y cayendo rendida a los pies de la virgen. Gracias, Candelaria, soy feliz bailando en tu regazo”. Marisol Murillo.

Así se siente, se vive y se ama la danza de la cullaguada, vamos por más años de complicidades, amor y fe.

*Este texto lo dedico a las fraternas y fraternos que dan existencia a nuestro Bloque Candelaria y a Marian Echenique, fraterna y presidenta de la Cullaguada Oruro, quien, desde el 1 de julio de 2023, baila en el cielo al ritmo de la cullaguada.

