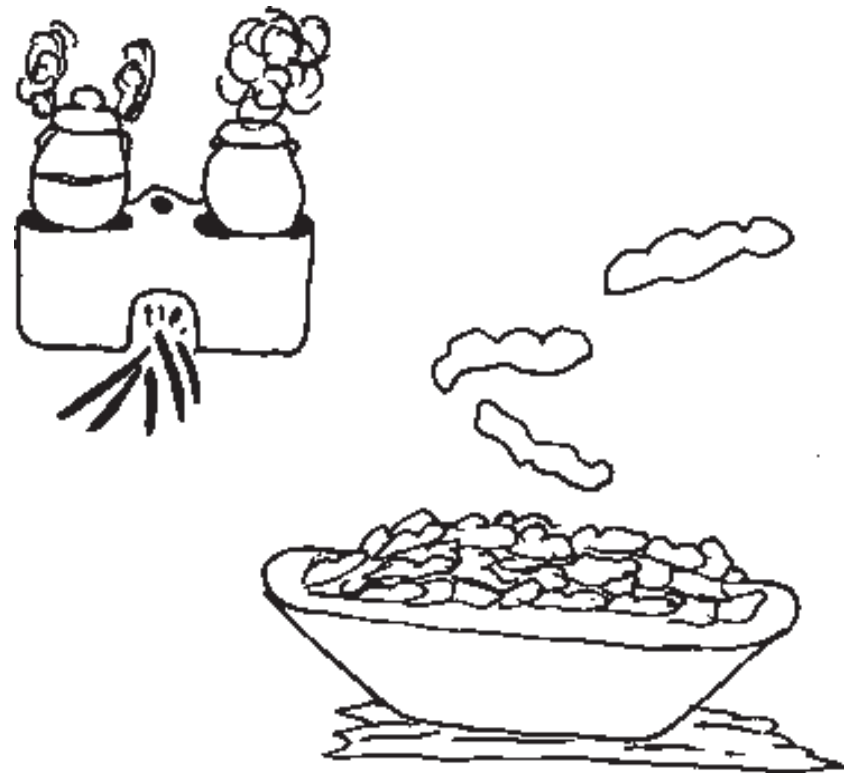


SABIDURIAS CAMPESINAS DE LOS ANDES

ELABORACION DE LA WILA Q'API Y JAPU K'ISPIÑA

N°2093



Saber campesino presentado por:

PAQALQU

Asociación para la Promoción Rural

Proyecto Conservación In Situ de los Cultivos

Nativos y sus Parientes Silvestres

Puno - 2004.

Herminia Mamani Calizaya.

Yanapata -Yunguyo - Puno.

INTRODUCCION

SABER : Elaboración de la wila q'api y japu k'ispiña.

CAMPESINA : Herminia Mamani Calizaya; de 43 años de edad; casada.

UBICACION GEOGRAFICA

La comunidad de Yanapata se encuentra ubicada a 10 kilómetros de la capital de la provincia de Yunguyo en la ruta Ynguyo - Copani - Zepita. Esta comunidad se encuentra ubicada en zona ladera y planicie; las familias en su gran mayoría se dedican a la crianza de los cultivos nativos como son la papa, dulce y amarga, oca, olluco, tarwi, quinua; en cultivos alternados se encuentra las habas, cebada, avena de grano y forrajera.

PRESENTACION

Las familias campesinas tienen una dieta muy diversa, como también tienen la forma de preparación de sus alimentos en cada familia y en diferentes momentos como también en los días de fiesta; no dejamos de comentar acerca de las comidas que se preparan durante la crianza de la chacra y sin dejar de lado los momentos de tristeza o alegría que se presentan en las comunidades campesinas.

DESCRIPCION DEL SABER

Para la preparación de la wila k'ispiña (k'ispiño elaborado con sangre de chancho) se utiliza la quinua dulce molida; para ello detallaremos los pasos a seguir para la preparación de este fiambre.

La quinua dulce se tiene que lavar para sacar el amargo, eso se hace pisando. Cuando se sacrifica el chancho, hay versiones que dice que no se tiene que botar la sangre y eso se tiene que elaborar k'ispiña.

La quinua molida se tiene que poner en una fuente y luego se mezcla con la sangre del chancho hasta que se haga una masa fácil de manejar para elaborar la k'ispiña (qapi o japu).

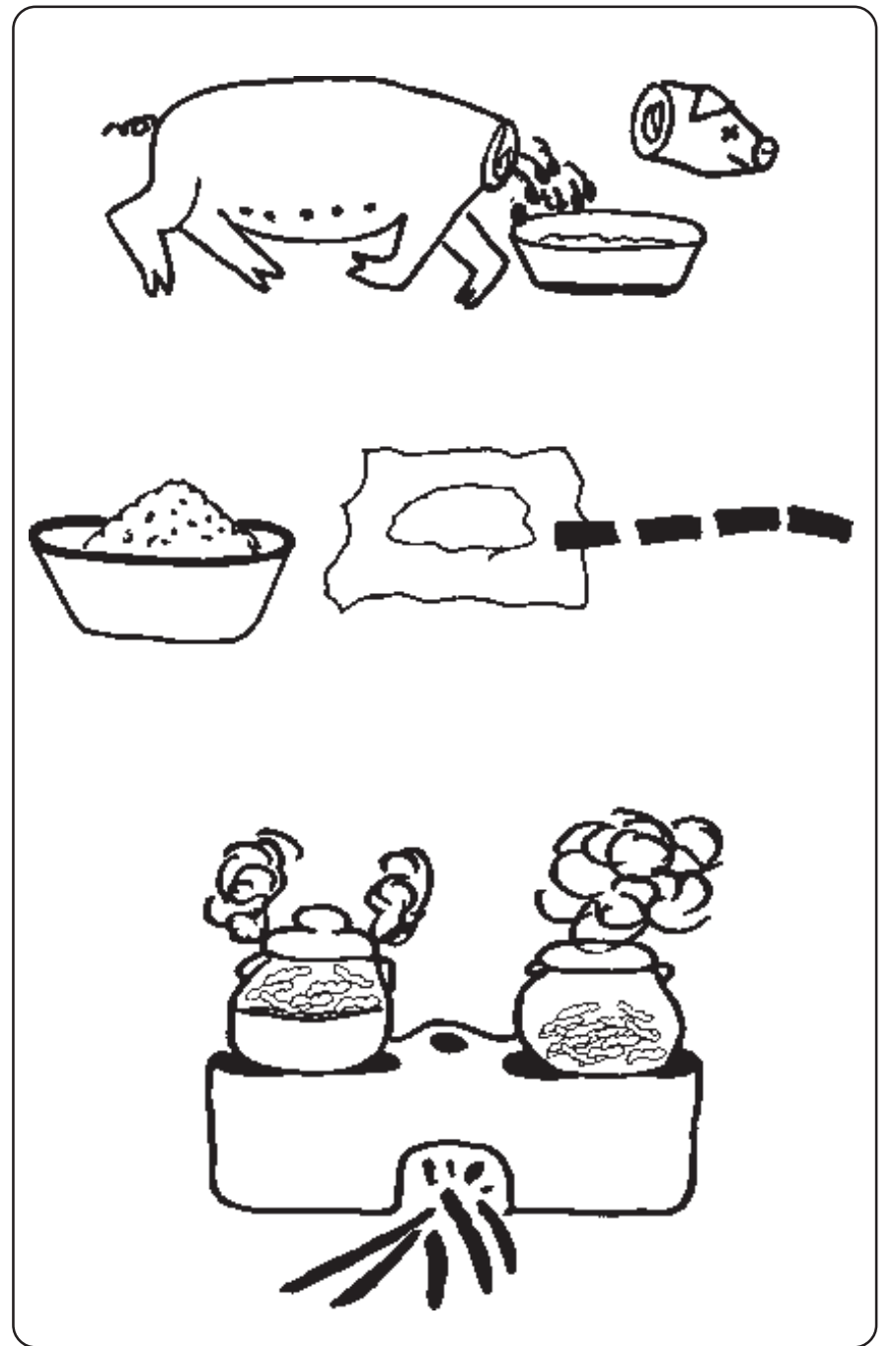
Posteriormente poner en una olla de barro encima de la tapa (phuku) para que pueda cocer y se tiene que poner dos tazas de agua con sal y cocinar hasta que esté bien cocido.

Para su consumo se tiene que sacar de la olla en una inkuña y esta k'ispiña se puede comer acompañado de queso, porque es bien agradable.

En la elaboración del qapi k'ispiña, la masa tiene que estar bien amasada con la finalidad de formar cordones para poder pedacearlo y de cada pedazo se elabora la k'ispiña y la mano tiene que estar untada con manteca para que la masa no se pegotee y al final se hace dormir como el pan; que oreo ligeramente, se cocina a vapor en tapa phuku.

Para la elaboración del japu k'ispiña, se tiene que hacer como el phiri y luego se hace la k'ispiña y esto se pone directamente en la olla; también se cocina a vapor en tapa phuku.

Estas k'ispiñas generalmente se hace con la sangre de chancho, mas no con sangre de otros animales.



CROQUIS DE UBICACION

