



LOS TUNALES
DEL IMPERIO WARI

Por / By: Verónica Sáenz • Fotos / Photos: Biósfera

THE TUNA FIELDS OF THE WARI

Tunales entre las ruinas del antiguo barrio de artesanos del desaparecido imperio Wari de Ayacucho. *Tuna fields grow amongst the ruins of the ancient artisans' quarters built by the long-gone Wari empire in Ayacucho.*

Del campo ayacuchano al encuentro de un nuevo rumbo; extensos tunales cubren las pampas como una promesa para un pueblo que renace.

From the fields of Ayacucho in search of a new future; vast tuna fields cover the plains, a land of promise for a born-again people.

Hace frío bajo los pies aunque el Sol caliente en esta tierra seca y pedregosa, en las alturas de la sierra ayacuchana. El viento sopla sin época por estos caminos, donde recios, los guerreros waris venían de cosecha o de batallas.

En sus senderos siempre orillaba la tuna, delicioso y refrescante fruto de la misma planta que albergaba el secreto para teñir sus ponchos, chullos y mantas.

En sus gruesas y ovaladas pencas viven colonias de cochinillas, insectos compuestos casi por entero de ácido carmínico, colorante natural hoy empleado en la industria alimentaria, cosmética y farmacéutica. Este se utiliza por ejemplo, en los coloretes y lápices labiales; también como reactivo en histología y microscopía para el teñido de células, para la determinación clorimétrica del boro y hasta para teñir los embutidos.

"La planta de la tuna tiene para nosotros gran importancia. Ella es ancestral y viene conviviendo desde entonces con las comunidades de los valles interandinos, dándoles su alimento y su tintura. Actualmente la producción y exportación está en pleno auge y en el futuro esperamos lograr que estos productos tengan una óptima calidad en todos sus procesos, para satisfacer la demanda nacional e internacional". De este modo, el ingeniero Germán Miranda Olarte, director del Ministerio de Agricultura de la Región Los Libertadores Wari, resume el significado del reciente II Festival de la Tuna y la Cochinilla realizado en la ciudad de Ayacucho. Allí uno aprende que existen más de 30 variedades de tuna, pero las más comerciales son la amarilla y la morada, las que come el campesino en sus faenas, y la blanca de exportación de un color verde fresco, llamada "tuna caigua". Esta variedad tiene la ventaja de contener en su pulpa menos semillas y pocas espinas en sus pencas, facilitando el recojo de la cochinilla (*dactylopius coccus costa*).

El cactus de la tuna (*Opuntia ficus indica*) se reproduce silvestre en los 1,500 metros sobre el nivel del mar y sus plantas llegan a medir hasta cinco metros de altura. Sus frutos crecen sobre las crestas de las pencas, de forma ovoidal y cubierto por una cáscara que contiene aerolas con espinas muy finas que al desprenderla, con mucho arte, deja al descubierto su dulce y jugosa pulpa. Esta contiene más calorías y minerales que las naranjas y está libre de pesticidas contaminantes. De hecho, son razones suficientes para dar a conocer las bondades de este fruto en el festival, dentro del cual hubo otro: el gastronómico, todo un éxito, pues se presentaron 42 platos y potajes (por ello se inscribirá en el libro Guinness de récords).

Un ciudadano ayacuchano de origen chino logró obtener

The ground is frigid to the touch of one's feet although the overhead sun beats down on this arid, rocky land in the upper reaches of the Ayacucho highlands. The wind gusts through the area as it has since time immemorial, whipping through a land where the Wari warriors returned from either their harvest or the latest battle. These paths have long been lined with the tuna, the cactus that bears delicious and refreshing fruits and guards the secret power to dye ponchos, chullo caps and blankets.

The thick, oval-shaped stems are home to colonies of cochineal, insects that are almost entirely made of carmine acid, a natural coloring used today in the foodstuffs, pharmaceutical and cosmetics industries. Cochineal is used to make food coloring and lipstick, for

Tuna escultórica
símbolo del festival
huamangino.
Tuna sculpture symbol
of the Ayacucho
Festival

