

## LA FAINA: COSTUMBRE ANCESTRAL GUAYACHA

Fecha de recepción: 04-11-2023      Fecha de aceptación: 12-12-2023

DOI: <https://doi.org/10.55996/manguare.v3i1.230>

**José V. Yoplac Acosta**

[joviyo68@hotmail.com](mailto:joviyo68@hotmail.com)

Filiación institucional: Institución Educativa N° 00614

### Resumen

La faina, denominada también “trabajo comunitario”, consistía en que todos los miembros de una comunidad, relativamente pequeña, se ayudaban mutuamente para cultivar la tierra sin recibir pago alguno en dinero; pero a cambio de un prestado, es decir, la reciprocidad en el trabajo. El trabajo en este contexto no era considerado un sacrificio, sino más bien una fiesta, porque ahí los campesinos aprovechaban también para contar chistes, comer más de lo acostumbrado, fumar cigarros hechos a base de tabaco que producían y beber aguardiente. De este modo, las montañas vírgenes eran transformadas con machetes y hachas en grandes extensiones de sembríos de maíz, frijol, zapallos, caihuas, etc., que servían de alimento para los numerosos miembros de las familias mendocinas.

**Palabras clave:** faina, trabajo comunitario, guayacho

### Contexto de la costumbre

Rodríguez de Mendoza es una de las provincias de gran importancia del departamento de Amazonas. Asentada en el hermoso valle de Guayabamba, razón por la que sus habitantes reciben el gentilicio de “Guayachos”. Para los guayachos, la llegada del mes de mayo y junio traía mucha alegría, no solamente por el término del periodo de lluvias, si no también; porque en ese mes se daba inicio a una de las costumbres más peligrosas y destructoras del medio ambiente: la faina. La *faina* consistía en la ayuda mutua entre los campesinos del lugar para hacer su chacra y sembrar productos de pan llevar, primordialmente maíz, frijol, zapallo y caihuas.

### Planificando la faina

Con varios días de anticipación, los jefes de familia de la comunidad, se reunían en una de las *carponas* para programar los días en que realizarán su faina, sin “igualarse” o caer en duplicidad de fechas, para evitar inconvenientes.

**Figura 1**

Dibujo que procura simbolizar la corta, segunda fase de la faina



*Nota.* En ocasiones los árboles eran tan grandes que utilizaban por día entero a unos tres hombres para poder derribarlo a punta de hacha de corte. (Dibujo de Erick López Bocanegra)

Hecho el cronograma, los futuros patronos elaboraban el guarapo y el aguardiente, cuya cantidad variaba desde algunas garrafas hasta barriles enteros.

En los siguientes días, mataban el chanco, que debía ser engordado como mínimo cuatro meses a base de maíz y miel de caña. Optando, pocas veces, por gallinas, ya que por la cantidad de *fainados*, debían ser muchas.

Llegado el día, desde temprano empezaban a llegar las cocineras, quienes de manera muy rápida y en grandes ollas preparaban el almuerzo; que generalmente consistía en un caldo de chicharrones de cerdo que se guardaban en ollas de barro cerca de la *tullpa*, aderezadas con hojas de cebolla y harina de maíz blanco.

Como segundo plato servían huevos fritos con yucas calientes, plátanos maduros sancochados y no debía faltar el rico café. Para finalizar, un sabroso plato de locro, hecho con yucas picadas, frijol viejo y culantro. Finalmente, como asentativo, el patrón les brindaba un pate de aguardiente.

Seguidamente; en fila, con sus puñales bien afiladas, se dirigían a la montaña, guiados por un hijo o alguna persona que el patrón designaba.

Durante el camino se escuchaba la frase: “Aquí murió un cura”, momento en el que todos se detenían para formar una rueda y bajando del caballo una garrafa de guarapo o aguardiente comenzaban a servir. Acción que se repetía dos o tres veces, dependiendo de la distancia al trabajo.

### El rozo y la corta

Llegando al lugar, todos se sentaban en rueda para recibir las instrucciones del patrón; luego se les servía la *palanca*, que era otro pate de aguardiente, para luego trasladarse al pie de la montaña que anticipadamente ya estaba *trochada* y ubicados en forma horizontal daban inicio al rozo, que consistía en cortar todos los arbustos con una ligereza extrema, acción que paraba al acabar un *juyo* para hidratarse con guarapo o aguardiente.

Mientras tanto, las cocineras ayudadas por un *fainado* que ellas elegían, llevaban en uno o dos caballos las ollas, los platos, las tazas y la *comida*, y todo lo necesario hasta la chacra y en la cabecera del rozo con mucho esfuerzo preparaban la merienda.

A las doce en punto y con varios *jogueos* les llamaban a comer a los *fainados*. Primero les daban un plato de *shirumbe* con carne de chanco, otro de carne frita, también de chanco acompañado de *ricachas*, mote blanco, plátano maduro o yucas sancochadas, un plato de locro de frejol verde y jugo de caña para la sed.

Después de comer, los peones descansaban aproximadamente una hora acostados sobre las hojarascas bajo la sombra de los árboles.

El patrón que estaba muy atento con el tiempo gritaba la frase: “*ya está bueno*”, les servía nuevamente la palanca y se reiniciaba el trabajo que se prolongaba hasta las cuatro de la tarde; hora en que todos, y medio borrachitos iban a *mudar* sus ganados; para regresar luego a la casa del patrón para la cena, que generalmente consistía en cecinas asadas al carbón, acompañadas de las infaltables yucas, mote con cáscara y café caliente.

Con la barriga llena, todos salían a descansar en improvisados bancos de madera que el patrón colocaba en el patio; allí permanecían tomando aguardiente, fumando *mapachos* y haciendo juegos de *punche inglés*; cartas y *pelea de puñales*; que consistía en pegar entre puñales para ver de quién aguantaba más; y por supuesto, todas las conversaciones estaban relacionadas con las anécdotas del día de trabajo; mientras que las cocineras hervían nuevamente el mote, las yucas, los frejoles y las ricachas para el día siguiente.

Al otro día se repetían similares acciones, con la diferencia que esta vez, los fainados traían hachas para la corta de árboles. Es por eso que, al principio, les manifesté que era una acción peligrosa; debido a que se deforestaba cientos de hectáreas de montañas vírgenes y también,

porque muchos fainados morían aplastados por los enormes árboles que a filo de hacha y los fainados con sus tragos adentro, derribaban.

La *corta* era una verdadera fiesta. Abundaba la comida y el aguardiente; y casi siempre, encontraban en los troncos secos, algún panal de abeja silvestre, cuya deliciosa miel se mezclaba con aguardiente, que los fainados bebían muchas veces hasta pelearse entre ellos. De esta forma, y en dos días, la chacra quedaba lista.

### El final de la faina

En la última noche los fainados iban también a la casa del patrón, en donde nuevamente comían cecinas de cerdo asadas con plátanos verdes; bebían todo el aguardiente y guarapo sobrantes, reiniciaban las peleas de machetes y hachas que terminaban inservibles para finalmente y a altas horas de la noche retirarse a sus casas, algunos muy ebrios y cantando tonos vagos por los oscuros y barrocos caminos para descansar porque al día siguiente se iniciaba el trabajo de otro patrón a donde acudían nuevamente todos los hombres a “devolver el prestado” o a “hacer el prestado” del trabajo que hicieron por él.

Al cabo de un mes se secaban las hojas y se quemaba la chacra y después de esperar dos días para que se asiente las cenizas, se realizaba la siembra. En cuatro meses sin usar un solo gramo de abono ni cultivo alguno había abundancia de choclos, frijoles, caihuas y zapallos para un año de alimentación de la familia, y claro, para asegurar las semillas para el siguiente año. Esta acción se repetía por mucho tiempo hasta que finalmente las montañas ya se están agotando.

### Figura 2

#### *Chacra terminada*



**Nota.** Una vez terminado el proceso la chacra quedaba todo el bosque virgen literalmente destruido. Tomado de <https://www.actualidadambiental.pe/opinion-como-combatir-la-deforestacion/>

### A modo de conclusiones

La faina o trabajo comunitario se practicó y se sigue practicando en algunos lugares del valle de Guayabamba, y seguramente en otros lugares, cada uno con sus particularidades, pero en general tienen como finalidad producir alimentos para la familiar y comunidad.

La faina es un tipo de trabajo que se fundamenta en la reciprocidad que proporciona a los que practican no solo bienestar material sino también espiritual.

La fainas, eran, sobre todo, trabajos colectivos para hacer las chacras en las montañas primarias cortando en este proceso muchos árboles sin tomar en cuenta la deforestación y posteriores consecuencias a nivel de empobrecimiento de los suelos y modificación de ecosistemas.

### Glosario:

**Carpona.** Choza rústica de madera redonda con techo de hojas de caña de azúcar.

**Comida.** Alimento.

**Corta.** Echar al suelo los árboles con hachas o motosierras.

**Faina.** Grupo de hombres trabajando.

**Fainados.** Hombres que acuden a realizar trabajos en la parcela de otra persona.

**Joguelo.** Juntar las manos cerradas, dejar un orificio entre los dos pulgares y soplar (genera un sonido que se escucha a varios metros de distancia).

**Juyo.** Pequeña parcela (una tarea).

**Mapachos.** Cigarrillos hechos con hojas tabaco picado, previamente preparado con aguardiente y agua endulzada con chancaca).

**Mudar.** Cambiar diariamente de pasto al ganado.

**Palanca.** Beber una medida de aguardiente.

**Pelea de puñales.** Colocar un puñal con el filo hacia arriba y golpearle con otro puñal.

**Punche inglés.** Dos hombres cogerse mano con mano apoyando los codos en una mesa y empujar hasta que llegue la mano a la base (mesa donde está apoyado el codo).

**Ricachas.** Variedad de zanahoria cultivadas en diferentes regiones del Perú.

**Shirumbe.** Alimento preparado con carne de cerdo, gallina o res con yucas o bitucas.

**Trochada.** Cortar los arbustos de un metro de ancho aproximadamente en la montaña por los 4 lados por donde será la chacra.

**Tullpa.** Tres piedras colocadas en el suelo para poner leña prender fuego y cocinar.

**¡Ya está bueno!** Frase usada por el patrón para indicar que ha terminado el descanso y es hora de reiniciar el trabajo.