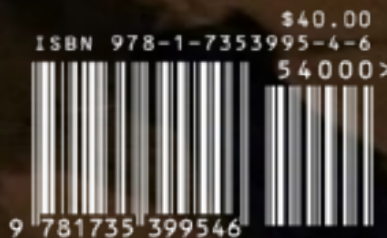




Misk'i Kachi Runakuna / Sweet Salt People / Gente de Sal Dulce presents
Laurence Salzmänn's extraordinary work from Cusco's Sacred Valley, reflecting
his immersive and collaborative approach to the photography of everyday life.

Jason Francisco



BlueFlowerPress.com

Laurence Salzmänn

Misk'i Kachi Runakuna / Sweet Salt people / Gente de Sal Dulce

Photographs / Fotografías: Laurence Salzmänn



Misk'i Kachi Runakuna
SWEET SALT PEOPLE
Gente de Sal Dulce

Misk'i Kachi Runakuna / Sweet Salt People / Gente de Sal Dulce is one of several publications prepared to celebrate Laurence Salzmänn's 60+ years as a working photographer. Available through Blue Flower Press and at Salzmänn's retrospective photographic exhibition planned for 2022 at the Woodmere Art Museum, Chestnut Hill, and at the gift shop of Taller Puertorriqueño, Philadelphia.


All photographs copyright © 2021 Laurence Salzmänn
Photographs made in Maras, Salineras, Huilloc, Moray and Cusco, Peru in 2016–2020.
Forward by Jason Francisco
Text by Laurence Salzmänn
Translations and some captions by Lic. Yolanda Carbajal Zúniga

All rights reserved. No part of this book may be reproduced or transmitted in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, recording, or by any information storage and retrieval system without written permission from the publisher and author.

Cover and layout design: Aki Shigemori
Photo layout and preparation of digital files: W. Keith McManus

Library of Congress Cataloging in Publication Data
Laurence Salzmänn, 1944

ISBN: 978-1-7353995-4-6
1. Photography – 2. Peru – 3. Maras – 4. Huilloc, 5. Moray – 6. Inca 7. Cusco, 7. Travel

A Blue Flower Book 
Philadelphia, Pennsylvania

Printed in El Monte, California by Rich Browsers at El Sereno Graphics

Pigment prints (in varying sizes) of the photographs from Misk'i Kachi Runakuna / Sweet Salt People / Gente de Sal Dulce are available from the photographer: LaurenceSalzmänn@gmail.com / www.BlueFlowerPress.com

Funds from a Fulbright Fellowship in 2016 through 2020 helped to support the work presented in Misk'i Kachi Runakuna / Sweet Salt People / Gente de Sal Dulce

Misk'i Kachi Runakuna / Sweet Salt People / Gente de Sal Dulce has been shown at: La Sala Nacional de Cultura "Mariano Fuentes Lira" de la Escuela Superior Autónoma de Bellas Artes "Diego Quispe Tito" del Cusco en la Galería "El Márquez" in 2017 & 2020, Alcaderia Maras, 2020 and Taller Puertorriqueño Philadelphia in 2021. The show is now ready to travel to additional venues.



Misk'i Kachi Runakuna
SWEET SALT PEOPLE
Gente de Sal Dulce

Photographs / Fotografías: Laurence Salzmänn

*The streets are ephemeral witnesses of each step,
the footprints forged in the stone will live in time forever.*

*Las calles son testigos efímeros de cada paso,
las huellas forjadas en la piedra vivirán en el tiempo por siempre.*

Yolanda Carbahal Zuniga



Foreword

Laurence Salzmänn is a particular kind of documentary photographer: not the sort who thinks himself to be some kind of value-neutral observer, not the kind who esteems himself as an outside expert or purveyor-from-above, also not the kind who understands himself to be a romantic adventurer. Rather Salzmänn is the kind of documentary photographer who sets out to learn from and not just about those he photographs, and who is genuinely humble toward his tasks as an artist—humble in the beginning and more humble at the end of a project. He stands not over his subjects but resolutely in their midst. His photographs do not make proclamations or conclusions, rather they parry insights that he receives from art, anthropology, history, and politics, not to mention the things we associate with music—harmony, counterpoint, lyricism.

peasant societies have been one of Salzmänn’s enduring preoccupations. He brings to this interest what I would call a research aesthetic. I do not mean that his way of working supports some academic position in the field of peasant studies—that he sets out to collect evidence that peasants societies are social communities before they are economic entities, or folk cultures before they are popular cultures, and so forth. Rather I mean that research has served as a point of artistic departure and return for him—a reason to stray across the boundaries between art and document—yielding images as a form of experiential study. His photographs (and very often films) of peasant lifeworlds are broad in their fathom, and integrative in their approach to family and kinship, labor, religious observance, political and class status, and related topics. They typically combine the work of visual observation with the arts of conversation, interviewing and oral history-taking. All of this is broadly true about Salzmänn’s approach to peasant life, across continents and decades.

In 2014, Salzmänn began traveling to the Andes, first to La Paz, Bolivia, and then to Cusco, Peru, and further into the Sacred Valley of the Incas. Much as he did with his interests in Romania in the 1970s, he received a Fulbright fellowship to spend a year in 2016-2017 studying traditional folkways in Peru. He returned for prolonged trips each subsequent year through 2020. As in previous projects, Salzmänn’s deeper purposes emerged when he allowed himself to wander from his starting purposes, which is one of several qualities that I would call the hallmark of a good artist. (Other such qualities are, as I see it, the ability to affirm one’s own curiosity without celebrating it as such, the ability to navigate the anxieties of trial and error without anxiety, also the ability to greet one’s own progress as conditional without it being probationary.) The center of Salzmänn’s attentions came to be two locations between Pisac and Ollantaytambo: the town of Maras and the settlement of Huílloc—the former known for its spectacular ancient salt ponds, and the latter a traditional Quechua-speaking community. In both places, Salzmänn’s proximate task was to visualize the dimensionality of everyday life, the depth of daily life lived. To do so, he tacked back and forth between those events that are repeated and ritualized—from labor to commerce to church activities—and those events that are unique to some moment of personal and communal interaction, from the street corner to the family hearth.

In his photograph of a Maras laborer at dawn, for example, we look southwest across a highland landscape helpless before its own aesthetic surplus—a rich palette of dusty

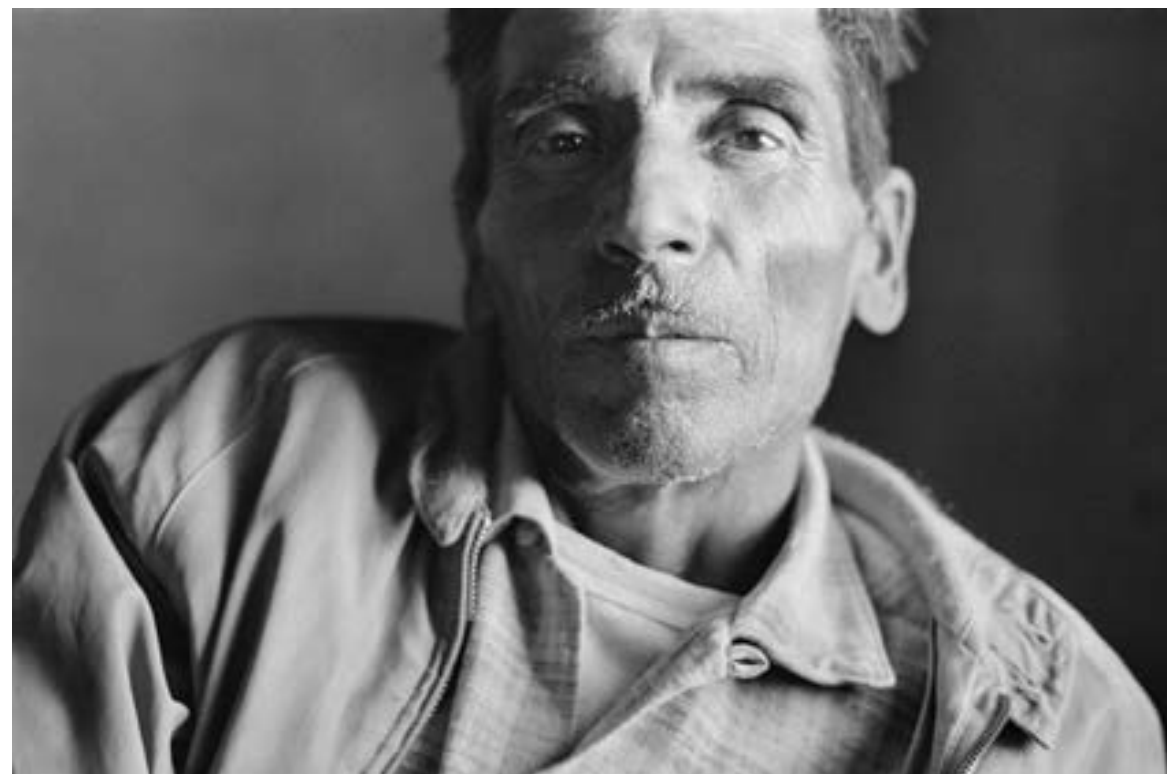
browns, ochres, blues and purples with touches of green [page 59]. It is late fall in the mountains. A worker in dark clothing shoulders a bundle of corn stalks half his own size and probably a good part of his weight. He leans slightly forward in mid-step, from which we can infer something of the steady pace and the energy required to sustain it. The husks he hoists rise higher than his head, and hover in the horizon’s own wisps, rhyming with peaks partly concealed in trails of morning cloud cover. The world of this work at this hour on this day falls into alignment. The worker seems to support the weight of the whole panoramic vista, and does so almost effortlessly, with a body made nearly trans-human, half legs and half plant fiber, and the third half the spirit of wind and airmass.

Salzmänn’s tasks in Peru are ethnographic on their surfaces, and something else in its depths. It is to visualize a type of collective cultural intelligence anchored in the individual subjective realities of those people to whom it belongs, but also by its nature transpersonal, belonging to all. I know of no ready name for collective intelligence whose source is tradition but does not construe tradition as something either to be obeyed or disobeyed. Salzmänn is interested in what people understand to be self-evidently alive, what is as true for each because it exists collectively. For some, understanding what makes an individual of her or his world is a problem of self-consciousness, and for some it is the contrary—the self apart from self-consciousness, rather by way of identity and faithfulness of feeling with others. (The latter I associate with John Keats’s term “negative capability,” which he understands as “when man is capable of being in uncertainties, Mysteries, doubts, without any irritable reaching after fact & reason.”) For Salzmänn, the problem is not so much about the powers of well-augmented or well-diminished self-awareness, but the power of circumstance to create unforced, receptive silence between strangers—strangers by the paths of history and culture—who could just as well be called companions on the spinning planet.

One photograph in particular brings us into the interiority of Salzmänn’s artistic way in Peru. We are in a family’s kitchen in Huílloc, at the hearth [page 28]. In this warm, dimly lit, mud-brick world, we encounter Salzmänn, a child in his lap and another peering over his shoulder, pots and colanders and the conversation of women around him. He is photographing the person photographing him, in a convergence of gazes and minds and affections. He is engrossed in the moment and in his curiosities—he seems to have found something very precious, maybe something he has tracked across decades. He

seems to be at exactly the right place to be, at exactly the right time to be there. It is as if he sees, in the instant of making a picture we do not see, the depth of the soul he was given, as mirrored in the depth of contact with those he has sought out and pursued.

Jason Francisco, 2021



Luis Robles, Family of Luis, San Lorenzo, Juárez, Mexico, 1966–1969

From his earliest work in Mexico in the 1960s-1970s, to his Romanian work in the 1970s-1980s, to his Mexican work of the 2000s and his Peruvian work of the 2010s,



from Tlaxcalan Sketches, Mexico, 1970–1972

Prefacio

Laurence Salzmann es un tipo particular de fotógrafo documental: no del tipo que piensa que es una especie de observador neutral en cuanto a valores, no del tipo que se estima a sí mismo como un experto externo o proveedor desde arriba, tampoco del tipo que se comprende a sí mismo como un aventurero romántico. Más bien, Salzmann es el tipo de fotógrafo documental que se propone aprender de aquellos que fotografía y no solo de ellos, y que es genuinamente humilde hacia sus tareas como artista: humilde desde el principio y más humilde al final de un proyecto. No separa sobre sus súbditos, sino esta resueltamente en medio de ellos. Sus fotografías no hacen proclamas ni conclusiones, sino que rechazan las ideas que recibe del arte, la antropología, la historia y la política, sin mencionar las cosas que asociamos con la música: armonía, contrapunto, lirismo.



de Tlaxcalan Sketches, México, 1970–1972

Desde su primer trabajo en México en los años sesenta y setenta, hasta su trabajo rumano en los setenta y ochenta, su trabajo mexicano de los años 2000 y su trabajo

peruano de la década de 2010, las sociedades campesinas han sido una de las preocupaciones perdurables de Salzmann. Aporta a este interés lo que yo llamaría una estética de investigación. No quiero decir que su forma de trabajar apoye alguna posición académica en el campo de los estudios campesinos, que se proponga recolectar evidencia de que las sociedades campesinas son comunidades sociales antes que entidades económicas, o culturas folclóricas antes que culturas populares. Más bien me refiero a que la investigación le ha servido como un punto de partida y de regreso artísticos —una razón para traspasar los límites entre el arte y el documento—, produciendo imágenes como una forma de estudio experiencial. Sus fotografías (y muy a menudo películas) de los mundos de la vida campesina son amplias en su comprensión e integradoras en su enfoque de la familia y el parentesco, el trabajo, la observancia religiosa, el estatus político y de clase y temas relacionados. Por lo general, combinan el trabajo de observación visual con las artes de la conversación, las entrevistas y la toma de historia oral. Todo esto es ampliamente cierto sobre el enfoque de Salzmann sobre la vida campesina, en todos los continentes y décadas.

En 2014, Salzmann comenzó a viajar a los Andes, primero a La Paz, Bolivia, y luego a Cusco, Perú, y más hacia el Valle Sagrado de los Incas. Al igual que lo hizo con sus intereses en Rumania en la década de 1970, recibió una beca Fulbright para pasar un año en 2016-2017 estudiando costumbres tradicionales en Perú. Regresó en viajes prolongados cada año posterior hasta 2020. Como en proyectos anteriores, los propósitos más profundos de Salzmann surgieron cuando se permitió desviarse de sus propósitos iniciales, que es una de varias cualidades que yo llamaría el sello distintivo de un buen artista. (Otras cualidades similares son, a mi modo de ver, la capacidad de afirmar la propia curiosidad sin celebrarla como tal, la capacidad de navegar por las ansiedades del ensayo y el error sin ansiedad, también la capacidad de reconocer el propio progreso como condicional sin serlo probatoria). El centro de atención de Salzmann llegó a ser dos lugares entre Pisac y Ollantaytambo: el pueblo de Maras y el asentamiento de Huílloc, el primero conocido por sus espectaculares y antiguos estanques de sal, y el segundo una comunidad tradicional de habla quechua. En ambos lugares, la tarea próxima de Salzmann fue visualizar la dimensionalidad de la vida cotidiana, la profundidad de la vida cotidiana. Para hacerlo, marcó de un lado a otro entre los eventos

que se repiten y ritualizan, desde el trabajo hasta el comercio y las actividades de la iglesia, y aquellos eventos que son únicos en algún momento de interacción personal y comunitaria, desde la esquina de la calle hasta el hogar familiar.

En su fotografía de un trabajador de Maras al amanecer, por ejemplo, miramos hacia el suroeste a través de un paisaje montañoso indefenso ante su propio excedente estético: una rica paleta de marrones polvorientos, ocres, azules y púrpuras con toques de verde [página 59]. Es el final del otoño en las montañas un trabajador vestido de oscuro lleva al hombro un manojo de tallos de maíz de la mitad de su tamaño y probablemente una buena parte de su peso, se inclina ligeramente hacia adelante a mitad de paso, de lo que podemos inferir algo del ritmo constante y la energía necesaria para sostenerlo. Las ramas que levanta se elevan más alto que su cabeza y flotan en los propios mechones del horizonte, rimando con picos parcialmente ocultos en senderos de nubes matutinas. El mundo de este trabajo a esta hora de este día se alinea. El trabajador parece soportar el peso de toda la vista panorámica, y lo hace casi sin esfuerzo, con un cuerpo hecho casi transhumano, mitad piernas y mitad fibra vegetal, y la tercera mitad el espíritu del viento y la masa de aire.

Las tareas de Salzmann en el Perú son etnográficas en su superficie y algo más en su profundidad. Se trata de visualizar un tipo de inteligencia cultural colectiva anclada en las realidades subjetivas individuales de aquellas personas a las que pertenece, pero también por su naturaleza transpersonal, de todos. No conozco un nombre fácil para la inteligencia colectiva cuya fuente sea la tradición, pero que no construya la tradición como algo que deba ser obedecido o desobedecido. A Salzmann le interesa lo que la gente entiende como evidentemente vivo, lo que es tan cierto para cada uno porque existe colectivamente. Para algunos, comprender lo que hace a un individuo de su mundo es un problema de autoconciencia, y para algunos es lo contrario: el yo separado de la autoconciencia, más bien a través de la identidad y la fidelidad de los sentimientos con los demás. (Este último lo asocio con el término “capacidad negativa” de John Keats, que él entiende como “cuando el hombre es capaz de estar en incertidumbres, misterios, dudas, sin ningún tipo de búsqueda irritable tras los hechos y la razón”. Para Salzmann, el problema no es tanto sobre los poderes de la autoconciencia bien aumentada o bien disminuida, como sobre el poder de las circunstancias para crear un silencio receptivo y no forzado entre extraños, extraños por los caminos de la historia y la cultura, que también podrían ser llamados compañeros de viaje en un planeta giratorio.

Una fotografía en particular nos acerca a la interioridad de la forma artística de Salzmann en el Perú. Estamos en la cocina de una familia en Huílloc, en el hogar [página 28]. En este mundo de ladrillos de barro, cálido y tenuemente iluminado,

nos encontramos con Salzmann, un niño en su regazo y otro mirando por encima del hombro, ollas y coladores, y la conversación de las mujeres a su alrededor. Está fotografiando a la persona que lo está fotografiando, en una convergencia de miradas, mentes y afectos. Está absorto en el momento y en sus curiosidades; parece haber encontrado algo muy valioso, tal vez algo que ha rastreado durante décadas. Parece estar exactamente en el lugar correcto para estar, en el momento exacto para estar allí. Es como si él viera, en el instante de hacer un cuadro que no vemos, la profundidad del alma que se le dio, reflejada en la profundidad del contacto con aquellos a quienes ha buscado y perseguido.

Jason Francisco, 2021



Retrato de Maria, family of Luis, Jáurez, Mexico, 1966–1969

PROLOGUE PRÓLOGO

View of Chicon Peak from Maras, Peru
Vista del Nevado de Chicon desde Maras, Peru.



Bruno Rath holding a photo of Emilo Rath, Cecilia Rath, Estruilda Alvella, (seated) and Sergio Rath Herrera holding photo of Estruilda Alvella

Bruno Rath sosteniendo una foto de Emilo Rath, Cecilia Rath, Estrilda Alvella (sentado) y Sergio RathHerrera sosteniendo una foto de Estrilda Alvella

The Rath Family: Their story, and how I came to come to Peru

How a certain Dr. Emilio Rath, born into a Jewish Family in the Bukovina region of Romania in 1911, came to have five Peruvian children and ten grandchildren is a story that began to unfold for me some 12 years ago when I received a telephone call from a certain Bruno Rath of Arequipa, Peru. Bruno told me that he was the great grandson of Frau Dr. Frieda Rath of Solca, Romania. Bruno wanted to know if I could provide him and his extended family with more information about their grandmother and great grandmother, Frieda Rath Weiss. I had met and photographed Frieda on several occasions when working on my project *The Last Jews of Rădăuți* in the mid-seventies in Romania.

Bruno's mother, Ana, had found *The Last Jews of Rădăuți* when doing research on the internet about the Rath family, and discovered that Bruno's grandfather Emilo Rath was Jewish. Dr. Emilio Rath had never told his Peruvian family that he was Jewish; he felt it prudent not to reveal his real religion because he felt it would prejudice people against him and his family in Peru of that time. He let people think he was Catholic and either Austrian or Romanian. He could claim both nationalities because he was born in Bukovina at the time it was Austrian; later part of it became Romanian. His wife knew he was Jewish and went along with his charade and kept his secret from the family.

Emilo Rath's luck was to have left Romania to study veterinary medicine at the University of Milan in the mid thirties. Upon completing his studies he left for Argentina and eventually to Peru. There he obtained a post as a veterinarian in a rural community near to Puno where he married a mestizo woman named Estruilda Avella, seventeen years his junior, with whom he fathered five children. Bruno, his grandson, is the son of his first born son.

Bruno and his aunt Rosa extended an invitation to me to visit them in Arequipa where many of the Rath family lived. In 2014, during a very cold winter in Philadelphia I decided it was a good opportunity to visit the Rath Family. It was summer in Peru and warm. That was how I came to make my first trip to Peru. A film entitled "Dr Rath, I Presume?" tells more of the story.

Laurence Salzmann

La Familia Rath: Su historia y como llegué al Perú

Cómo el Dr. Emilio Rath, nacido en una familia judía en la región de Bucovina de Rumania en 1911, llegó a tener cinco hijos y diez nietos peruanos es una historia que comenzó a desarrollarse para mí hace unos 12 años cuando recibí una llamada telefónica de Bruno. Rath de Arequipa, Perú. Bruno me dijo que era bisnieto de Frau Dr. Frieda Rath de Solca, Rumania. Bruno quería saber si podía proporcionarle a él y a su familia extendida más información sobre su abuela y bisabuela, Frieda Rath Weiss. Había conocido y fotografiado a Frieda en varias ocasiones cuando trabajaba en mi proyecto *Los últimos judíos de Rădăuți* a mediados de los setenta en Rumanía.

La madre de Bruno, Ana, cuando investigaba en Internet sobre la familia Rath, encontró mi libro *Los últimos judíos de Rădăuți* (1978) y descubrió que el abuelo de Bruno, Emilo Rath, era judío. El Dr. Emilio Rath nunca le había dicho a su familia peruana que era judío; sintió que era prudente no revelar su religión real porque sentía que perjudicaría a la gente en su contra y su familia en el Perú de esa época. Dejó que la gente pensara que era católico y austríaco o rumano. Podía reclamar ambas nacionalidades porque cuando nació, Bucovina era austríaca; más tarde, parte de ella se convirtió en rumana. Su esposa sabía que él era judío y estuvo de acuerdo con su farsa y mantuvo su secreto a la familia.

La suerte de Emilo Rath fue haber dejado Rumania para estudiar medicina veterinaria en la Universidad de Milán a mediados de los años treinta. Al finalizar sus estudios se fue a Argentina y finalmente a Perú. Allí obtuvo un puesto de veterinario en una comunidad rural cercana a Puno donde se casó con una mujer mestiza llamada Estruilda Avella diecisiete años menor que él con quien engendró cinco hijos. Bruno, su nieto, es hijo de su primogénito hijo.

Bruno y su tía Rosa me invitaron a visitarlos en Arequipa, donde vivían muchos miembros de la familia Rath. En 2014, durante un invierno muy antiguo en Filadelfia, decidí por qué no visitar a la familia Rath. Era verano en Perú y hacía calor. Fue así como llegué a hacer mi primer viaje a Perú. Una película titulada: Dr. Rath I Presume cuenta más de la historia.

Laurence Salzmann



Frau Dr. Frieda Rath of Solca, Romanian grandmother of Rosa Rath. This photo, taken in 1975, inspired Frieda's Peruvian descendents to contact me to learn more about their Romanian Jewish connections.

Frau Dra. Frieda Rath de Solca, abuela rumana de Rosa Rath. Esta foto fue tomada en 1975 inspiró a los descendientes peruanos de Frieda a ponerse en contacto con el fotógrafo Laurence Salzman para conocer más sobre sus conexiones con los judíos rumanos.



Rosa Rath wearing her grandmother Frieda's coat with traditional astrakhan fur collar made of lamb's skin. Somehow the coat made its way to Peru.

Rosa Rath con el abrigo de su abuela Frieda, con el tradicional cuello de piel de astracán hecho de piel de cordero. De alguna manera, el abrigo llegó a Perú.



Pepe Rath, Dr. Emilo's son (left) became a dentist in Arequipa and an aficionado of Romanian culture. He obtained a Romanian passport. On a visit to Romania he bought himself the traditional clothing, in which he is dressed. His patient holds The Last Jews of Rădăuți book, showing the page of Dr. Glatter, a Jewish dentist working on the dentures of a Romanian peasant dressed in similar fashion to Pepe.

Pepe Rath, el hijo del Dr. Emilo (izquierda) se hizo dentista en Arequipa y un aficionado de la tradición de Rumanía. El obtuvo un pasaporte rumano. En una visita a Rumanía se compró la ropa tradicional, con la que está vestido. Su paciente sostiene el libro The Last Jews of Rădăuți que muestra la página de Dr. Glatter, un dentista judío trabajando en la dentadura postiza de un pesante rumano vestido de manera similar a Pepe.



HUILLOC

HUILLOC

Huilloc is a traditional Quechua speaking village where the people live very much in the same way as their Inca ancestors. Agricultural, weaving and building practices remain unchanged from hundreds of years ago. In my Fulbright Grant application I had proposed to investigate ways in which traditions of pre-Colombian life continued in present day Peru. Huilloc offered an opportunity to explore this concept. At Ollantaytambo, an Inca town on the way to Machu Pichu, I encountered villagers from Huilloc. I was curious about their beautiful hats (monteras), and the beautiful beaded work that tied them to the heads of the women wearing them. I decided to make a visit to their village. On my arrival, I met the Mellow family. Over a period of two years I returned many times to visit them and learn about their way of life. I am grateful for the welcome they extended to me and for allowing me to photograph the traditions of their ancestors that they still practiced on a daily basis.

HUILLOC

Huilloc es un pueblo tradicional de habla quechua donde la gente vive de la misma manera que sus antepasados incas. Las prácticas agrícolas, de tejido y de construcción permanecen sin cambios desde hace cientos de años. En mi solicitud de Beca Fulbright me propuse investigar las formas en que las tradiciones de la vida precolombina continuaban en el Perú actual. Huilloc ofreció la oportunidad de explorar este concepto. En Ollantaytambo, un pueblo inca, en una parada en el camino a Machu Pichu, me encontré con aldeanos de Huilloc. Tenía curiosidad por sus hermosos sombreros (monteras) y el hermoso trabajo de cintas que los sujetaba a la cabeza de las mujeres que los usaban. Decidí hacer una visita a su pueblo. A mi llegada, conocí a la familia Melo. Durante un período de dos años volví muchas veces para visitarlos y conocer su forma de vida. Agradezco la acogida que me brindaron y por permitirme fotografiar las tradiciones de sus antepasados que aún practicaban a diario.



After photographing, if possible, I often try to bring back prints to give out to people. It is a way of sharing with those I photographed.

Después de fotografiar, si es posible, trato de traer copias impresas para dárselas a las personas que había fotografiado. Es una forma de compartir con los que fotografiaste.



In Huilloc, I lent my camera out to Christina's daughter, who made this fine photograph of me sitting with their mother, assorted children, and their pet dog.

En Huilloc les presté mi cámara a los niños de Christina, quienes hicieron esta hermosa fotografía de mí sentado con su mamá y una variedad de niños y su mascota.





Francisca Quispe Yupanqui and her daughter Milusca Laucata Quispe at home.

Francisca Quispe Yupanqui y su hija Milusca Laucata Quispe en su casa.





The Melo Family, Huilloc community, Oylantaytambo. Top from left to right: Justin Huaman Melo, Maritza, Daniela, Christina Melo Parejuana, the grandmother of the family, Veronica daughter of Justina. Bottom row: Fortunata Melo cousin to Justina and her daughter Leonela. Puccu Melo. All are women weavers who teach their children the knowledge of their ancestors and thus pass transitions from one generation to the next.

Familia Melo de Oylantaytambo, comunidad de Huilloq. De izquierda a derecha arriba: Justin Huaman Melo, Maritza, Daniela, Christina Melo Parejuana la abuela de familia y Veronica hija de Justina. Bottom / Abajo: Fortunata Melo prima de Justina y su hija Leonela. Puccu Melo. Todas son mujeres tejedoras, las mayores enseñan a las hijas y así sus conocimientos ancestrales pasan así de generación a generación.



The embers of the hearth keep the hands warm. Its warmth reaches the hearts of Andean women, who are cordial and welcoming.

Las brasas del fogón mantienen calientes sus manos, el calor llega hasta el corazón de las mujeres andinas, que son cordiales y acogedoras.



Using the ancient *chakitaqlla-preinka* (foot plow), tool to make the land ready for planting

Usando la milenaria *chakitaqlla-herramienta* preinka usado para voltear la tierra-chakra y quede lista para sembrar



Claudio Laucata Sinchi with son, Lino, resting after Quiona harvest.

Claudio Laucata Sinchi con su hijo, Lino, descansando después de la cosecha de Quiona.



Dorotea Melo Meléndez and Fortunata Melo Echame cleaning quinoa. The wind helps to separate quinoa grains from its husks.

Dorotea Melo Meléndez y Fortunata Melo Echame tamizando quinua. Limpiando los granos de quinua, con el viento que ayuda a quitar las hojas secas.



Children were generally fascinated by my cameras and came to like taking photographs of themselves and friends.

Los niños estaban generalmente fascinados por mis cámaras y en realidad llegaban a gustar las propias fotografías de sus amigos.



The *monteras* (hats) with their *cintas* o *Cintillos* (beaded straps), worn by women of Huilloc, tell a story. If there are flowers on the straps it means that the woman is not married. Other designs feature distinct figures and animals.

Las *monteras* (sombreros) con sus correas de cuentas (*cintas* o *Cintillos*) que usan las mujeres de Huilloc cuentan una historia. Si hay flores en los tirantes, significa que la mujer no está casada. Otros diseños presentan distintas figuras y animales.

MARAS, PERU



Maras, just some 40 km north of Cusco, is today a pass-through point for tourists rambling between its famous Salt ponds, the Inca terraces of Moray and Machu Pichu. Few people stop for any length of time. Maras has a history that goes back before Inca times. Because of its strategic location, it served as a point of entry and exit from the Sacred Valley of the Incas. The Spanish colonizers reorganized the town over its original Inca settlement and imposed their own culture and religion on its inhabitants,

creating a mestizo culture. Despite their efforts, the Spanish evangelizers did not erase from the minds of the people of the Andes, their faith towards the *Pacha Mama* (Earth Mother), the *Tayta Inti* (Sun God), the *Mama Quilla* (Mother Moon) and *Mama Cocha* (Sea Mother).

Maras, a solo unos 40 km al norte de Cusco, es hoy solo un punto de paso para los turistas que deambulan entre sus famosos estanques de sal, las terrazas incas de Moray y Machu Pichu. Pocas personas se detienen durante un período de tiempo prolongado en Maras. La historia se remonta a la época de los Incas cuando por su ubicación estratégica servía como punto de entrada y salida del Valle Sagrado de los Incas. Los colonizadores españoles reorganizaron la ciudad sobre su asentamiento inca original e

impusieron su propia cultura y religión a sus habitantes creando una cultura mestiza, a pesar de todos los esfuerzos realizados por los cientos de evangelizadores, los españoles no lograron borrar de la mente de la gente de los Andes, su fe hacia la *Pacha Mama* (Madre Tierra), el *Tayta Inti* (Dios Sol), la *Mama Quilla* (Madre Luna) y *Mama Cocha*, (Madre Marina).

CHICHA DE JORA

Chicha plays an important part in the life of Maras. It is more than a drink; it's a cultural identity and lifestyle. It is made from a slightly fermented corn by ladies. When their brew is made they erect a red plastic cloth or bag usually hung on their door post signaling that their chicha is ready. Chicha can be drunk at any time of day. Men on their way to the fields will stop to fill up an empty bottle that they take along with them. Chicha is a thirst quencher that gives a burst of energy; it is said to take away hunger. In social settings it encourages the kind of conviviality that lubricates social interactions. Chicha goes back hundreds or even thousands of years. Archaeologists suggest that chicha was discovered around 5000 B.C. Legend has it that it was discovered accidentally during the reign of Inca Tupac when one day heavy rains fell on the silos where corn was stored, thus causing it to ferment and turn into a malt. Eventually, it became the main beverage of the the Inca nobility.

CHICHA DE JORA

La chicha juega un papel importante en la vida de Maras. Es más que una bebida; es una identidad cultural y un estilo de vida. Está hecho de un maíz ligeramente fermentado. Cuando se hace su infusión, erigen una tela o bolsa de plástico rojo que generalmente cuelgan del poste de la puerta para indicar que su chicha está lista. La chicha se puede beber a cualquier hora del día. Los hombres que se dirigen a los campos se detendrán para llenar una botella vacía que se llevarán consigo. La chicha es un calmante de la sed que da un estallido de energía y se dice que quita el hambre. En entornos sociales, fomenta el tipo de convivencia que lubrica las interacciones sociales. La chicha se remonta a cientos de años, tal vez incluso miles de años. Cuenta la leyenda que fue descubierto accidentalmente durante el reinado de Inca Tupac cuando un día cayeron fuertes lluvias sobre los depositos donde se almacenaba el maíz, lo que provocó que fermente y se convirtiera en malta. Con el tiempo se convirtió en la principal bebida de la nobleza Inca.





My favorite chicheria was run by Margarita Medina Ttito. She would make a large vat of chicha 2-3 times a week. Once she asked me to pick up small strawberries at the market and made a fruit-flavored Chicha de Frutilla, a much sweeter version with a pinkish color.

Mi chichería favorita estaba dirigida por Margarita Medina Ttito. Hacía una tinaja grande de chicha 2-3 veces a la semana. Una vez me pidió que recogiera pequeñas fresas en el mercado y me hizo Frutillada que tiene sabor a frutas, una versión mucho más dulce con un color rosado.



Margarita's welcoming manner made everyone happy including her friend Antonia, close to 90 years of age. She would slowly make her way to Margarita's house on any day that chicha was being served.

Su forma de ser acogedora de Margarita alegraba a todos, incluida la querida amiga Antonia, que tenía casi 90 años que poco a poco se dirigía a la casa de Margarita cualquier día en que se sirviera chicha.



Margarita dresses in the typical costume of the women of Maras, white straw hat, blouse and mestiza pleated skirt.

Margarita usa el traje típico de las mujeres de Maras. sombrero de paja color blanco, blusa y pollera plisada de mestiza



Julian Serrudo Huaman, Margarita's husband, holding fermented corn used to make chicha. Margarita Medina Ttito is with a grinding stone.

Julián Serrudo Huaman Esposo de Margarita sosteniendo el maíz usado en la elaboración de la chicha Margarita Medina Ttito con una piedra para moler.

SALT PONDS SALINERAS



SALT PONDS

At the salt ponds of Maras, I found traditional life-ways from the pre-Colombian era still practiced very much the way it had been in the past. The collection of salt had not changed much since Pre-Inca people used the salt ponds during the Chanapata culture period over a thousand years ago.

The location of the salt ponds on the terraced slopes of Qaqawiñay mountain, 4 kms distant from Maras at an elevation of 3,380 m in the Urubamba Valley, is majestic. From a distance, the patchwork of salt ponds at Maras looks like snow has dusted the land. The salt begins as a brine springing forth from the hillsides nearby, flowing from a salt dome deposited in the region some 110 million years ago.

The Maras salt makers work their plots from May to November, the dry season, using a relatively simple process that has not changed since it began. But make no mistake: producing salt at Maras is hard work.

SALINERAS

Las Salineras de Maras, a cuarenta kilómetros al norte de Cuzco, en el Valle Sagrado de los Incas, han estado produciendo sal desde la época pre-Inca. La sal y las corrientes subterráneas ricas en minerales se canalizan a cientos de estanques en terrazas, donde el aire de la montaña evapora el agua, dejando cristales de sal para cosechar a mano.

Desde la distancia, el mosaico de estanques de sal en Maras parece que la nieve ha cubierto la tierra. La sal comienza como una salmuera que brota de las laderas cercanas, que fluye de una cúpula de sal depositada en la región hace unos 110 millones de años.

Los salineros de Maras trabajan sus parcelas de mayo a noviembre, la estación seca, utilizando un proceso relativamente simple que no ha cambiado desde que comenzaron. Pero no se equivoquen: producir sal en Maras es un trabajo duro.



Ama sua, ama llulla, ama quella—Don't steal, don't lie, don't be lazy. These words are from Quechua, the spoken language of the Incas. These rules were what the Incas used to hold up a strict and disciplined culture.

Ama sua, ama llulla, ama quella—No seas ladrón, no seas mentiroso, no seas flojo. Estas palabras son de la lengua de los Incas, Quechua. Las leyes eran lo que los incas solían mantener una cultura estricta y disciplinada.







AGRICULTURE
AGRICULTURA

AGRICULTURE

The Incas had a very elaborate system of agriculture both in food production and food storage. At Moray, near Maras, are the fabled terraces believed to have been used by Incan priest-scientists as an experimental growing center, providing different temperature zones to study the effects of climatic conditions on crops. Corn is the major crop grown around Maras. It originated some 10,000 years ago in Mexico and independently in Peru. Potatoes, which are original to Peru are grown but not in the same quantity as corn. Other crops include beans and alfalfa. Quinoa that originates in Andean South America is not grown around Maras. Maras families work their fields together, from small children to grandparents helping out with weeding, planting and harvesting.



AGRICULTURA

Los incas tenían un sistema de agricultura muy elaborado tanto en la producción de alimentos como en el almacenamiento. En Moray, al oeste de Maras, se encuentran las legendarias terrazas que se cree que fueron utilizadas por sacerdotes-científicos incas como un centro de cultivo experimental, proporcionando diferentes zonas de temperatura para estudiar los efectos de las condiciones climáticas en los cultivos. El maíz es el cultivo principal que se cultiva alrededor de Maras. Se originó hace unos 10,000 años en México e independiente en Perú. Las papas, que son originales de Perú, se cultivan pero no en la misma cantidad que el maíz. Otros cultivos incluyen frijoles y alfalfa. Quinoa que se origina en los Andes de América del Sur no se cultiva alrededor de Maras. Las familias de Maras trabajan juntas en su campo, desde niños pequeños hasta abuelos que ayudan con el deshierbe, la siembra y la cosecha.

Moray's terraces are about seven kilometers from the village of Maras.

La terraza de Moray está a unos siete kilómetros del pueblo de Maras.



Domingo Paucar Morales, Percy Tapia Ferro and Aron Arroyo Hurtado work together to keep the weeds from stunting the growth of their corn.

Domingo Paucar Morales, Percy Tapia Ferro y Aron Arroyo Hurtado trabajan en equipo para evitar que las malas hierbas se apoderen de sus plantas de maíz.



Amos weeding corn

Amos deshierbe de maíz



Marisol cutting maguey to be used in building her mud oven

Marisol cortando maquey para hacer su fogón



Amos on his way to weed his corn patch, stopping to allow the photographer to catch up with him.

Amos se dirigía a desyerbar su maizal, deteniéndose para permitir que el fotógrafo lo alcanzara.





Lorenza Chavez Morales is defoliating the dried corn, which in Quechua is called *sara tipiy*. Lorenza Chavez Morales esta deshojando el maiz seco, que en quechua se dice *sara tipiy*





Harvest of potatoes near to Chinchero on the road to Maras.

Cosecha de papa cerca de Chinchero camino a Maras.



My photographs of the Lenor Quispe family gleaning* were inspired by *Les glaneuses* (The Gleaners), an oil painting by Jean-François Millet completed in 1857.
*Gleaning is act of collecting leftover crops from a farmer's field. the practice is described in the Hebrew bible.



Mis fotografías de la familia Lenor Quispe recolectando se inspiraron en *Les glaneuses* (Las espigadoras) una pintura al óleo de Jean-François Millet terminada en 1857.
*Espigueo es el acto de recoger las cosechas sobrantes del campo de un agricultor la práctica se describe en la Biblia hebrea.

FAMILY LIFE
VIDA FAMILIAR



FAMILY LIFE

Families are important to the day-to-day life of the people of Maras as in other parts of Peru and the world in general. The members of a family depend on the help of others in the various tasks involved in creating their mutual economic well-being. It starts with children from a young age helping their parents with farming, guiding their cows, sheep, and donkeys out to pastures, working with their parents to weed their garden plots and much more. There are many types of family configurations: single children living with a mother, a widowed father whose only son comes back from time to time to help with planting and harvesting; a single mother who raises her daughter to be aware of the cultural legacies of their past; the traditional family of children with both parents all living as a unit. There is also a coming and going of family members from abroad. Over the years perhaps half, if not more of Maras's population has moved to urban centers near and far in search of better economic or educational opportunities.

VIDA FAMILIAR

Las familias son importantes para el día a día de la gente de Maras como en otras partes del Perú y del mundo en general. Los miembros de una familia dependen de la ayuda de los demás en las diversas tareas que implican la creación de su bienestar económico mutuo. Comienza con los niños desde muy pequeños ayudando a sus padres con la agricultura, guiando a sus animales, vacas, ovejas y burros a los pastos, trabajando con sus padres para desyerbar las parcelas y mucho más.

Hay muchos tipos de configuraciones familiares: hijos solteros que viven con una madre, un padre viudo cuyo único hijo regresa para ayudar con la siembra y la cosecha. Una madre soltera que cría a su hija para que sea consciente de los legados culturales de su propio pasado. Y la familia tradicional de niños y ambos padres viviendo como una unidad. Hay un ir y venir de miembros de la familia de fuera, ya que a lo largo de los años tal vez la mitad, si no más, de la población de Maras se ha trasladado a centros urbanos cercanos y lejanos en busca de mejores oportunidades económicas o educativas.



The Chavez Family, from top to bottom, right to left: Jorge with his niece Chaska, Jorge's two sisters Sabina Chávez Rivera and Charo Chávez, and Jorge's mother Honorata Rivera.

La Familia Chávez, de arriba a abajo, de derecha a izquierda: Jorge con su sobrina Chaska, las dos hermanas de Jorge Sabina Chávez Rivera, Charo Chávez y la madre de Jorge, Honorata Rivera

CHAVEZ FAMILY • FAMILIA CHÁVEZ



Honorata Rivera (left, with kittens), originally from Sicuani is an amazing woman who at some 80 years of age and is still very active. She provides an ongoing chatter about concerns for her son Jorge, a free-spirited man whom one might have called a hippy at another time.

Jorge Chavez (opposite page with a bonfire on which he will roast potatoes) manages the inn owned by his family. He is not so concerned with making money but helping travelers visiting Maras by making them welcome in the town where he grew up.

Jorge's dream is to create a local art center to welcome artists from near and afar and provide cultural programs for the people of Maras. On many visit to Maras, I enjoyed his welcome meetings with his many friends.

Honorata Rivera, (al lado de los gatitos), originalmente de Sicauni es una mujer increíble que a sus 80 años todavía es muy activa. Ella ofrece una charla continua sobre temas para su hijo Jorge, un tipo de espíritu libre al que uno podría haber llamado hippy en otro momento.

Jorge Chávez (página opuesta con fuego de campamento en el que hará una fogata maneja el hospedaje propiedad de su familia. No le preocupa tanto ganar dinero sino ayudar a los viajeros que visitan Maras haciéndolos sentir bienvenidos en la ciudad donde creció.

El sueño de Jorge es crear un centro de arte local para recibir a artistas de cerca y de lejos y brindar programas culturales para la gente de Maras. En muchas visitas a Maras, disfruté de su bienvenida al encontrarme con sus muchos amigos.





Chaska Lucia Percca Vargas and Alexandra Percca Guerrero are cousins and friends, and grandchildren of Honorata who enjoy a game of UNO.

Chaska Lucia Percca Vargas y Alexandra Percca Guerrero son primas, amigas y nietas de Honorata disfrutan de un juego de UNO.



Amos Lucana Valderram with son Jesus Winder Lucana Huallpayunca.

Amos Lucana Valderrama con su hijo Jesus Winder Lucana Huallpayunca.



Amos and his son Jesús Winder Lucana Huallpayunca and daughter-in law, Marisol Pinto Bandera (left). Jesus studies art in Calca and often comes home with his wife Marisol to help his father with planting and harvesting of their corn and work around the house. The Lucana family live a very modest life.

Many people in Maras live at a very basic level. They work hard at agriculture and animal husbandry and some have salt flats that produce extra income. Over the last 20 years perhaps 25% or more of the population have moved to larger cities near and far as a way of improving their educational and economic opportunities. Some come home for festivals and to help with harvests and plantings.

Amos (opposite page) is mixing up mud that will be the basis for a wood burning cooking stove he is constructing.

Amos y su hijo Jesús Winder Lucana Huallpayunca y nuera, Marisol Pinto Bandera (imagen a la izquierda). Jesús estudia arte en Calca y, a menudo, regresa a casa con su esposa Marisol para ayudar a su padre a sembrar la cosecha de maíz y trabajar en la casa. La familia Lucana vive una vida muy modesta.

Mucha gente en Maras vive a un nivel muy básico. Trabajan duro en la agricultura y la crianza de animales y algunos tienen salares que producen ingresos adicionales.

En los últimos 20 años, quizás el 25% o más de la población se ha trasladado a ciudades más grandes cercanas y lejanas como una forma de mejorar sus oportunidades educativas y económicas. Algunos regresan a casa para los festivales y para ayudar con las cosechas y las siembras.

Amos (opuesto a la derecha) donde se mezcla el barro que será la base para una estufa de leña que está construyendo.





Jesús Winder Lucana Huallpayunca and his wife, Marisol Pinto Bandera.

Jesús Winder Lucana Huallpayunca y su esposa, Marisol Pinto Bandera.



Amos Jesus and Marsol resting in their chacra after weeding with their two dogs.

Amos Jesus y Marisol descansando después de desyerbar su chacra y sus dos perros.



Fabian and his children Ruth and Jefferson went to water the family's corn fields.

Fabián con sus hijos Ruth y Jefferson fueron a regar el campo de maíz de la familia.



Flor Marina Ttito Reyes with children Gabriel Meza Ttito and Alvaro Meza Ttito, returning from their Chakra.

Flor Marina Ttito Reyes con niños: Gabriel Meza Ttito y Alvaro Meza Ttito, regresando de su Chakra.



Martha Vargas Covarrubias and Karol Guevara Vargas, mother and daughter are very close and share an interest in Quechua Culture.

Martha Vargas Covarrubias & Karol Guevara Vargas, madre e hija son muy unidas y compartir un interés por la Cultura Quechua.



Regina Pumayali Cuiru helps her daughter Lucila Lucana Abal to dress for school.

Regina Pumayali Cuiru ayuda a su hija Lucila Lucana Abal a vestirse para la escuela.



Julian Serrudo Huaman with Nivardo Tapia Yucra, a neighbor's son.

Julian Serrudo Huaman con Nivardo Tapia Yucra, el hijo de un vecino.



The couple were married by a justice of the Peace in Maras. Celebrations carried on through the night.

La pareja fue casada por un juez de Paz en Maras. Las celebraciones continuaron durante la noche.

CHILDREN'S GAMES JUEGOS DE NIÑOS



CHILDREN'S GAMES

In Maras, side streets away from passing traffic serve as informal outdoor playgrounds for children of all ages. They entertain themselves playing tag, tether ball, hop scotch, hoop rolling and other games. In late afternoons, if I wasn't off looking for returning flocks of sheep and donkeys or drinking a glass of chicha, I would photograph some of these street games. They brought back memories of my own childhood, when we used to play stick ball and tag on the side streets near my house in Philadelphia. What was interesting for Maras and other places visited in Peru was how resourceful children were in creating games out of something as simple as an old bike wheel or a hubcap from a car.

JUEGOS DE NIÑOS

En Maras, las calles laterales alejadas del tráfico sirven como áreas de juegos informales al aire libre para niños de todas las edades. Se entretienen jugando a la mancha, a la pelota, al whisky escocés, a rodar el aro y otros juegos. Al final de la tarde, si no estuviera buscando rebaños de ovejas y burros que regresaran o bebiendo un vaso de chicha, fotografiaría algunos de estos juegos callejeros. Me trajeron recuerdos de mi propia infancia, cuando solíamos jugar al palo y a la mancha en las calles laterales cerca de mi casa en Filadelfia. Lo que fue interesante para Maras y otros lugares visitados en Perú fue la capacidad de los niños para crear juegos con algo tan simple como una vieja rueda de bicicleta o el tapacubos de un automóvil.





After school, children play "plic-plac" with friends. Each level must be overcome as in life overcoming each obstacle leads us to be better every day.

Las tardes despues del colegio, son aprovechados para jugar entre amigos "plic-plac," cada nivel debe ser superado, al igual que en la vida cada obstaculo superado nos lleva a ser mejor cada dia.







Brothers Juan David Huaman Morales and Nelson Alvardi Huaman Morales with a guinea pig. In Peru guinea pigs, known as *cuy*, are not pets for children but a source of protein for the entire family.

Hermanos Juan David Huaman Morales y Nelson Alvardi Huaman Morales. En Perú los conejillos de indias llamados *cuy* no se crían como mascotas de los niños sino como fuente de proteínas para toda la familia.



Matachola,* tether ball, in English is a popular among children in Maras.
*A *chola* is a woman who is traditionally dressed.



Matachola,* tether ball en inglés, es popular entre los niños de Maras y Cusco.
*Una *chola* es una mujer que se viste tradicionalmente.





Selling popcorn, a treat for young and old.

Vendiendo Canchita o palomitas de maíz; un bocadillo para jóvenes y mayores.





Children gather in the streets to play and hang out, seemingly unconcerned by the approach of dusk.



Los niños se reúnen en las calles para jugar y pasar el rato aparentemente despreocupados por la llegada del anochecer.



Shirley Huaman Quillahuaman with her magic smurf ball.

Shirley Huaman Quillahuaman con su bola mágica de los pitufos.

DOORWAYS IN STONE

Important for the cultural legacy of Maras are its doorways in stone (*Portadas de Piedra*). They date from the seventeenth century and have inscriptions and Christian symbols whose goal at the time was evangelization and the extirpation of idolatries. From the eighteenth century the leaders of the town decorated their doors with shields and elements that symbolized the monarchy and the church. Some also have symbols of Inca mythology like the sun, moon and stars, and combined them with Christian symbols. Over time, the designs and motifs have changed.



Full view of Portada Sinchi Roca
Vista completa de Portada Sinchi Roca

PORTADAS DE PIEDRA

Importante para el legado cultural de Maras son sus portadas en piedra (*Portadas de Piedra*). Data del XVII. siglo y tienen inscripciones y símbolos cristianos cuyo objetivo en ese momento era la evangelización y la extirpación de las idolatrías. A partir del siglo XVIII los dirigentes del pueblo adornaron sus puertas con Escudos, y elementos que simbolizaban la monarquía y la iglesia. Algunos también tienen símbolos de la mitología Inca como el sol, la luna y las estrellas y los combinan con símbolos cristianos. Con el tiempo, los diseños y los motivos han cambiado.



One of my favorite Portadas is that of Sinchi Roca. It incorporates both Inca and Christian Symbols.

Una de mis Portadas favoritas es la de Sinchi Roca. Incorpora símbolos tanto Incas como Cristianos.



CELEBRATIONS OF LIFE CELEBRACIONES DE LA VIDA



CELEBRATIONS OF LIFE

Throughout the year in Maras there are many celebrations; the most important one is for St. Francis of Assisi the patron Saint of Maras. The celebration starts October 3rd and goes on for a week with dances and parades of many groups. Food and drink are shared everywhere and everyone is welcome. Many former residents of Maras return from all over Peru and elsewhere to be with friends and family.

A Carnival celebration in February that proceeds Lent is also cause for celebrations. Young people have lots of good natured fun throwing balloons full of water at the parade participants and cutting down the Yunza tree.

Less festive but also important are funerals. Friends and family gather and celebrate the life of the deceased and comiserate together.

CELEBRACIONES DE LA VIDA

Durante todo el año en Maras hay muchas celebraciones; la más importante es la de San Francisco de Asís, patrón de Maras. La celebración comienza el 3 de octubre y dura una semana con bailes y desfiles de muchos grupos. La comida y la bebida se comparten en todas partes y todos son bienvenidos. Muchos ex residentes de Maras regresan de todo Perú y de otros lugares para estar con amigos y familiares.

Las celebraciones de Carnaval en febrero que procedan la Cuaresma también son motivo de celebraciones. Los jóvenes se divierten mucho lanzando globos de agua a los participantes del desfile y cortando el árbol de Yunza.

Menos festivos pero también importantes son los funerales. Los amigos y la familia se reúnen y celebran la vida del difunto y se compadecen juntos.



Segovia Torres with his niece Aleli Florez Segovia, dancing northern marinera with a paso horse typical to Peru.

Segovia Torres con su sobrina Aleli Florez Segovia, bailando marinera norteña con caballo de paso, es un caballo típico de Perú.

MARAS PATRONAL FESTIVALS

In the Andes each town celebrates its Catholic saints. These are known as Patron Saint Festivities. In Maras, the largest patronal feast is dedicated to Saint Francis de Asís. His day is celebrated with many celebrations with *comparsas* (group of devotees) on October 4 every year. Each *comparsa* performs a specific dance. In Maras there are: Qhapaq Qolla, Los Saqras, Mageño, Morenada, Mestiza Qollacha, among others. Some *comparsas* are made up of men and women, and others only men, such as the Qhapaq Qolla and the Mageño.

Led by the outgoing Mayordomo and incoming Mayordomo, the troupes head to the church where they dance to demonstrate their faith and devotion to Saint Francis.

The day before is the traditional evening or entrance, when the groups meet in the houses of the *mayordomos*. They spend many hours praying, dancing, eating and drinking. The next day, which is the Central Day, they first attend Mass. When they are all gathered they dance in front of the Patron Saint. A procession is made around the square, the faithful devotees accompany the image praying, asking that they be blessed and be protected by him. Dancers accompany dancing and singing.

Almost 500 years have passed since the arrival of the Spaniards. In Cusco, the trace of the mixture between Incas and Spaniards is called *mestizaje*. The heirs of the greatest empire that existed in America added to their traditions the traditions left by the invaders. Maras and its people keep the footprints of the Incas and the Spaniards in their surnames; their language Quechua and other customs and observances. Some dances are from the pre-Hispanic era, others from the colonial era. United by their inherited customs, the locals celebrate each important event together. Guadalupe Arias

FIESTAS PATRONALES DE MARAS

En los Andes cada pueblo celebra a sus santos católicos. Son las conocidas como Fiestas Patronales. En Maras la fiesta patronal más grande está dedicada a San Francisco de Asís, cada año el 4 de octubre. Se celebra su día con muchas celebraciones con *comparsas*, (grupo de devotos). Cada *comparsa* realiza un baile específico. En Maras se encuentran: Qapaq Qolla, Los Saqras, Mageño, Morenada, Mestiza Qollacha entre otros. Algunas *comparsas* están formadas por hombres y mujeres, y otras solo por hombres, como la Qhapaq Qolla y la Mageño.

Liderados por el Mayordomo saliente y el Mayordomo entrante, los grupos se dirigen a la iglesia donde bailan para demostrar su fe y devoción a San Francisco.

El día anterior es la tradicional velada o entrada, cuando los grupos se reúnen en las casas de los mayordomos. Pasan muchas horas orando, bailando, comiendo y bebiendo. Al día siguiente, que es el Día Central, primero asisten a misa. Cuando están todos reunidos bailan frente al Patron. Se hace una procesión alrededor de la plaza, los fieles devotos acompañan a la imagen rezando, pidiendo que sean bendecidos y protegidos por él. Los bailarines acompañan al baile y al canto.

Han pasado casi 500 años desde la llegada de los españoles. En Cusco, la huella de la mezcla entre incas y españoles se llama mestizaje. Los herederos del mayor imperio que existió en América agregaron tradiciones dejadas por los invasores. Maras y su gente guardan las huellas de los incas y los españoles en sus apellidos; su idioma quechua y otras costumbres y prácticas. Algunos bailes son de la época prehispánica, otros de la época colonial. Unidos por sus costumbres heredadas, los lugareños celebran juntos cada evento importante.

ST. FRANCIS



Guadalupe Arias Yañez proudly carries a portrait of St Francis of Assisi, the patron Saint of Maras.

Guadalupe Arias Yañez lleva con orgullo un retrato de San Francisco de Assi, Santo patronal de Maras.



Typical Collasuyo dances originating from Puno.

Bailes típicos del Collasuyo de Puno.



Devil's Dance. Brothers join hands letting their colors come together to form the rainbow that stretches into the sky after the storm.

Baile de las Sajras. Juntad las manos hermanos que sus colores se unan para formar el arco iris que se extiende en el cielo después de la tormenta.





During Carnivals and other festivals some Peruvians think it is fun to throw buckets of water and balloons filled with water on carnival parade marchers and spectators. No ill will is intended.



Durante los carnavales, algunos peruanos piensan que es divertido tener baldes de agua y globos llenos de agua en los desfiles de carnaval. No se pretende ninguna mala voluntad.



Preparations for the celebrations of Lord of Quyllurit'i are a family affair with everyone helping.

Los preparativos para las celebraciones del Señor de Quyllurit'i son un asunto familiar en el que todos ayudan.



Smartphones are everywhere. Will traditions of the ancestors be forgotten?

Los teléfonos inteligentes están en todas partes. ¿Se olvidarán las tradiciones de los antepasados?



In Maras, individual families celebrate Lord of Quyllurit'i by wearing home-made costumes and parading with music through the main streets, usually at night.

En Maras, familias individuales celebran al Señor de Quyllurit'i vistiendo trajes y desfilando con música por las calles principales, generalmente durante la noche de fiesta.



Lord of Quyllurit'i (Lord of Star Snow) festival is a syncretic religious festival held annually in the Sinakara Valley in the southern highlands of Cusco Region. It celebrates the reappearance of the Pleiades constellation associated with the upcoming harvest and has

taken place for hundreds, if not thousands of years. It takes place at night in late May or early June, coinciding with the full moon and falls one week before the Christian festival of Corpus Christi.



El festival del Señor de Quyllurit'i, (Señor de la Nieve), es un festival religioso sincrético que se celebra anualmente en el Valle de Sinakara en las tierras altas del sur de la región de Cusco. Celebra la reaparición de la constelación de las Pléyades asociada con la próxima

cosecha y ha tenido lugar durante cientos, si no miles, de años. de noche Tiene lugar a finales de mayo o principios de junio, coincidiendo con la luna llena y cae una semana antes de la fiesta cristiana del Corpus Christi.

YUNZA CELEBRATIONS • CELEBRACIONES DE YUNZA



During the Yunza (*cortemonte*) celebrations that take place during carnival season in February, eucalyptus (*sierra*) or willow tree decorated with balloons, streamers and small gifts and replanted in a public place. A group of dancers surround and dance around the tree who at times take time to chop down the replanted tree. In the Andean worldview, the Yunza ceremony has a sexual connotation with man (the tree) and woman (the earth). The fall of the tree to the ground is said to pay tribute to Mama Pacha.

The tree decorated with its many gifts offers a symbolic celebration with a message of abundance. As the dancers dance around the tree young men and boys take turns throwing water balloons and spraying foam on the dancers as well as the spectators at the event. Not everyone is happy to be treated that way but most seems to enjoy the kind of mayhem that surrounds these celebrations. It all ends when the tree falls to the ground and is rushed by many children anxious to obtain one of the gifts attached to the tree. Parties and further celebrations follow with the tree being removed.

Durante la yunza, (cortamonte) que tiene lugar durante la época de carnaval, (generalmente a principios de febrero), se replanta en un lugar público un eucalipto cortado (*sierra*) o sauce decorado con globos, serpentinas y pequeños obsequios en un lugar público. baila un grupo de bailarines que en los cronómetros se toman el tiempo para talar el árbol replantado. En la cosmovisión andina, la ceremonia yunza tiene una connotación sexual con el hombre (el árbol) y la mujer (la tierra) y se dice que la caída del árbol al suelo rinde homenaje a Mama Pacha.

El árbol decorado con sus múltiples dones es una celebración simbólica con un mensaje de abundancia. Mientras los bailarines bailan alrededor del árbol, muchos jóvenes y niños se turnan para lanzar globos de agua y rociar espuma sobre los bailarines y los espectadores en el evento. No todos están felices de ser tratados de esa manera, pero la mayoría parece disfrutar el tipo de actividad. "mayhem" que rodea las celebraciones. Termina cuando el árbol cae al suelo y es apresurado por muchos niños ansiosos por obtener uno de los obsequios adheridos al árbol. Siguen las fiestas y otras celebraciones con el árbol siendo retirado.







The joy of children in carnivals, a time full of games and energy.

La alegría de los niños en los carnavales, una época llena de juegos y energía.



VIGIL OF THE CROSS • CRUZ DE VELACUY



The festival of the “Velación de la Cruz” (Vigil of the Cross) originated in the 18th century when the priests who wanted to evangelize the New World introduced the cult of the Cross.

On the Eve of the festival, people dance, drink and venerate the decorated cross that is carried in procession around the neighborhood where the festival takes place. Festivities continue until the next day.

In Maras, a Carguyoq (or *mayordomo*), chosen to sponsor the festival is responsible for providing traditional food along with the chicha served. His house becomes the setting for the Cruz Velacuy fiesta.

La fiesta de la “Velación de la Cruz” se originó en el siglo XVIII cuando los sacerdotes, que querían evangelizar el Nuevo Mundo, introdujeron el culto a la Cruz.

En la víspera de la fiesta se baila, se bebe y se venera la cruz decorada que se lleva en procesión por el barrio donde se realiza la fiesta. Las festividades continúan hasta el día siguiente.

En Maras, un Carguyoq (o *mayordomo*), elegido para patrocinar el festival es responsable de proporcionar comida tradicional junto con la chicha que se sirve. Su casa se convierte en escenario de la fiesta de Cruz Velacuy.



Felipe Olayunca and Maritz Acuña dancing Huayno, typical music of highland Perú.

Felipe Olayunca and Maritz Acuña Bailando Huayno, música típica de la sierra de Perú.

VIGIL OF THE CROSS • CRUZ DE VELACUY



They carry the cross of life on their shoulders and hold hands to fortify their spirit and their hunger for peace.

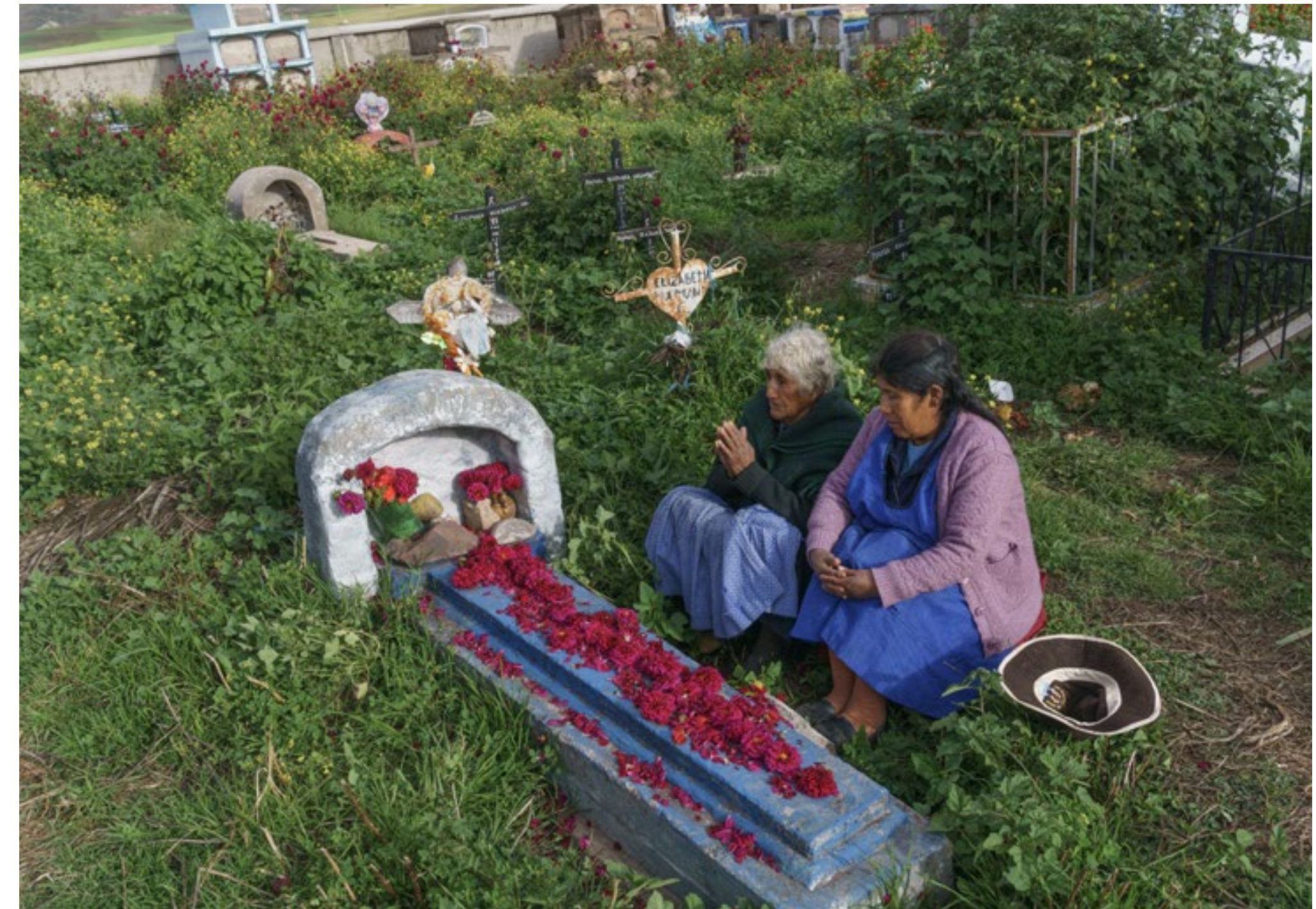
Llevaron sobre los hombros la cruz de la vida y se tomaron de las manos para fortalecer su espíritu hambriento de paz.



In the candlelight and with a good glass of "frutillada," people spend the nights celebrating the arrival of the patronal celebration.

A la luz de las velas, y con un buen vaso de "frutillada" pasamos las noches celebrando la llegada de la fiesta patronal.







Prayers for Juana Argandoña are given by her husband Liborio Sacvedra Lucana, her son Edison Vladimir Sacvedra Aragandoña and close friends.

Oraciones por Juana Argandoña pronunciadas por su esposo, Liborio Sacvedra Lucana, y su hijo, Edison Vladimir Sacvedra Aragandoña y amigos cercanos.



Lucila Lucana Abal with her grandson.

Lucila Lucana Abal con su nieto.





Teodosio Argandoña Caviedes is a traditional hat maker who has worked for over four decades making hats for the ladies of Maras. The hats are formed individually and hand-painted. Teodosio recently deceased, and the tradition is now carried on by his two daughters.

Teodosio Argandoña Caviedes es un sombrero tradicional que ha trabajado durante más de cuatro décadas confeccionando sombreros para las damas de Maras. Los sombreros están formados individualmente y pintados a mano. Teodosio falleció recientemente, y ahora la tradición la continúan sus dos hijas.



Ladies of Maras with their typical white hats called *sombros*.

Mujeres de Maras con sus típicos sombreros blancos.

LIFE WITH ANIMALS VIDA CON ANIMALES



LIFE WITH ANIMALS

The life of the inhabitants of Maras passes between the salt ponds, their houses and the countryside, where the crops are located and where the animals can graze peacefully. On any given day, families get up early to start working. Usually after breakfast the children go out to graze the sheep, cows and donkeys, they take them out of their corrals, which are in the backyard of their houses. The sheep seem to already know the way. In their long days in the sun or in the rain, the children try to have as much fun as possible, in this work their pets are integrated, their dogs that are almost always more than one, graze the flock and play with the children. From the fields, the children or women return home with grasses, which they carry on their backs or simply carry on the donkeys. This will serve as food for the guinea pigs, who usually live and run free throughout their kitchens even below the stove. On special occasions this little animal serves as the main dish.

LA VIDA CON ANIMALES

La vida de los habitantes de Maras transcurre entre los pozos de sal, sus casas y el campo, donde están los sembríos y donde los animales pueden pastar con tranquilidad. En un día cualquiera las familias se levantan temprano para empezar a trabajar, usualmente los niños luego del desayuno sales a pastar las ovejas, vacas y burros, los sacan de sus corrales, que están en el patio de sus casas. Las ovejas parecen ya conocer el camino. En sus largos días bajo el sol o la lluvia los niños tratan de divertirse los mas que se pueda, en esta labor se integran sus mascotas, sus perros que son casi siempre más de uno, pastan el rebaño y juegan con los niños. Desde los campos los niños o mujeres regresan a casa con pasto, que cargan sobre sus espaldas o que simplemente cargan a los burros, este servirá de comida para los cuyes, que usualmente viven en la cocina, corretean libres en toda la extensión de la cocina hasta por debajo del fogón. En ocasiones especiales este animalito sirve como platillo principal.



Even in the dim light of night, the donkeys would follow their masters.

Aun bajo la tenue luz de la noche, los burros seguirán a sus amos.



In the mornings flocks of sheep go out to pasture.

Por las mañanas, el rebaño de ovejas sale a pastar.



Fanny Olayunca Salas resting.

Fanny Olayunca Salas descansando.



When Milagros Luiza Salas Quillahuaman does not tend her chickens, she takes out the family's flocks of sheep out to pasature each day.

Milagros Luiza Salas Quillahuaman cuando no atiende a sus gallinas saca a pastar los rebaños de ovejas de la familia todos los días.



Abenvia Tapia Yucra y Maria Tapia Yucra, two sisters who look after their family's sheep and cow.

Abenvia Tapia Yucra y Maria Tapia Yucra, dos hermanas que cuidan las ovejas y la vaca de su familia.





SINCHI ROCA



The Sinchi Roca family is one of the oldest in Maras. They are direct descendants of the Incas, and they are considered the last Incas. The oldest member of this family is Mr. Paulino Sinchi Roca, descendant of the second Inca ruler. He carries a history book that tells the story of the Incas and their conquest by the Spanish. Immersed in a deep knowledge of his ancestors, he teaches his grandchildren, heirs to his name Sinchi Roca, how important it means to be who they are. Now three years after I met him, Paulino Sinchi Roca left this world. He left the *Kay pacha* (the perceptible world) to join his ancestors in the perpetuity of time. His spirit remains with *Mama Quilla* (the Moon God) and *Tayta Inti* (the Sun God). He is in the *Hanan Pacha* (literally “this world”). His words and his surname cross the line of oblivion because he is still considered the last surviving Inca in the land of Maras.

La familia Sinchi Roca es una de las más antiguas de Maras, son descendientes directos de los incas y son considerados los últimos incas. El miembro más anciano de esta familia es el Sr. Paulino Sinchi Roca, descendiente del segundo gobernante Inca. Lleva un libro de historia para contar fueron los incas y su conquista por parte de los españoles. Inmerso en un profundo conocimiento de sus antepasados, enseña a sus nietos, herederos de su nombre Sinchi Roca, lo importante que significa ser quienes son. Ahora, tres años después de conocerlo, Paulino Sinchi Roca dejó este mundo. Dejó el *Kay pacha* (el mundo perceptible), para unirse a sus antepasados en la perpetuidad del tiempo. Su espíritu permanece con *Mama Quilla* (el Dios de la Luna y *Tayta Inti*, el Dios del Sol). Él está en el *Hanan Pacha* (literalmente “este mundo”). Sus palabras y su apellido cruzan la línea del olvido porque todavía se le considera el último inca superviviente en la tierra de Maras.



Paulino Sinchi Roca Luna gives grandchildren Owen and Ronaldiño a lesson about their Inca ancestor. Inca Sinchi Roca Luna with whom they share the same last name.

Paulino Sinchi Roca Luna les da a los nietos Owen y Ronaldiño una lección sobre su antepasado Inca Sinchi Roca con quien comparten el mismo apellido.

EPILOGUE
EPÍLOGO





left to right: Sofía Pilco, Camila Olivera, Luz Marina Quisiyupanqui, Felix Olivera, Marina Marocho, Luz Yurema Quisiyupanqui, and Walter Olivera

de izquierda a derecha: Sofía Pilco, Camila Olivera, Luz Marina Quisiyupanqui, Felix Olivera, Marina Marocho, Luz Yurema Quisiyupanqui y Walter Olivera

The Olivera Family

The first member of the Olivera Family I met was Dr. Luiz Olivera, a veterinarian specializing in camelids. I met him on a street in Puno when he graciously stopped to answer a question about the white potatoes—known as *chuños* (from Quechua *ch'uñu*, meaning 'frozen potato'), which I had seen at a street market near to his house. On learning that I was traveling next to Cuso, Dr. Luiz Olivera suggested I look up his family, who lived in an old convent that they had turned into a *hospedaje* (a kind of hotel). He said his father Félix and brother Walter would welcome me.

And indeed, over the next several years on my many visits to Cusco, while carrying out my work in nearby Maras and as a Fulbright photography teacher in Cusco, I would stay at their *hospedaje* called El Porton. I was gradually adapted by their family—welcomed at lunch and breakfast most days. Walter and his dad Félix, affectionately called Miski (meaning cat in Quechua), along with Walter's wife Luz, a descendent from Inca nobility, made me feel a part of their family, welcoming me on all social occasions. Pictured here is Félix at his 86th birthday party where he out danced many.

Félix and I had fun joking with each other in Quechua. His son Walter, an architect, took time to explain to me the secrets of building technologies known to the Incas. Those technologies enabled their constructions in Cusco to resist being destroyed by Earthquakes, that from time to time occurred. Sometimes I joined Walter and Félix on walks around Cusco, as well as visits to his wife's home in the San Sebastian quarter of Cusco and to visits of nearby Inca archaeological sites at Tipón.

It was with great sadness that I learned that Félix died in 2020. Walter has since moved on for most of the year to Lima, where he with his wife they have an architectural engineering firm. Serendipity had brought us all together.

Sweet Salt People is dedicated to Félix; he was truly a Sweet Salt Person and a wonderful example of the hospitality that Andean peoples show towards the stranger in their midst.

More of the story of the Olivera family is told in my film *Tales of the Inca* (available on YouTube). <https://www.youtube.com/watch?v=Rf1nAJLxHjM>

La Familia Olivera

El primer miembro de la Familia Olivera que conocí fue el Dr. Luiz Olivera, un veterinario especializado en camélidos. Lo conocí en una calle de Puno cuando amablemente se detuvo para responder una pregunta sobre las patatas negras, conocidos como chuños (del quechua ch'uñu, que significa 'papa congelada'). que había visto en un mercado callejero cerca de su casa. El Dr. Luiz Olivera al enterarse de que viajaba junto a Cuso me sugirió que buscara a su familia que vivía en un antiguo convento que habían convertido en hospedaje, (una especie de hotel). Dijo que su padre Félix y su hermano Walter me recibirían.

Y de hecho, durante los siguientes años en mis muchas visitas a Cusco mientras realizaba mi trabajo en la cercana Maras y como profesor de fotografía Fulbright en Cusco, me quedaría en su hospedaje llamado El Porton. Su familia me adaptó gradualmente. Ser bienvenido en el almuerzo y el desayuno la mayoría de los días. Walter y su papá Félix, cariñosamente llamado Mishi Felix que significa gato, (en Quechua), junto con la esposa de Walter, Luz, descendiente de la nobleza Inca, me hicieron sentir parte de su familia dándome la bienvenida en todas las ocasiones sociales. Aquí se muestra la fiesta de cumpleaños número 86 de Félix, donde bailó mucho.

Con Félix me divertí bromeando en quechua. Su hijo Walter, un arquitecto, se tomó el tiempo para explicarme los secretos de las tecnologías de piedra inca que conocían los incas. Esas tecnologías permiten que sus construcciones en Cusco resistan de ser destruidas por los terremotos que ocurrieron en algún momento. A veces me uní a Walter y Félix en caminatas por Cusco; visitas a la casa de su esposa en el barrio de San Sebastián de Cusco y visitas a sitios arqueológicos incas cercanos como Tipón. Fue con gran tristeza que supe que Félix murió en 2020. Desde entonces, Walter se ha mudado la mayor parte del año a Lima, donde él con su esposa tienen una firma de ingenieros y arquitectos. La serenidad nos había unido a todos.

Sweet Salt People está dedicado a Félix; fue verdaderamente una Persona de Dulce Sal y un maravilloso ejemplo de la hospitalidad que los pueblos andinos muestran hacia el extraño en medio de ellos.

Más de la historia de la familia Olivera se cuenta en mi película: *El último Inca* (disponible en Youtube).





Walter was very attentive to Felix, his father's every need; looking after his car, taking him for walks, and preparing his chocolate with Quaker every morning. An exemplary son!

Walter estaba muy atento a Félix, todas las necesidades de su padre; cuidando su coche, llevándolo a pasear y preparando su chocolate con Quaker cada mañana. ¡Un hijo ejemplar!



Walter drove me to see Tipón, a sprawling early fifteenth-century Inca construction. The complex covers 239 hectares and is located 22 kilometers southeast of Cusco near the town of Tipón. It consists of wide agricultural terraces irrigated by a network of water channels fed by a natural spring. Speculation exists that the site may have been used as a laboratory for agricultural products.

Walter me llevó a ver Tipón, una extensa construcción inca de principios del siglo XV, un complejo que cubre 239 hectáreas y está ubicado a 22 kilómetros al sureste de Cusco, cerca de la ciudad de Tipón. Consiste en amplias terrazas agrícolas irrigadas por una red de canales de agua alimentados por un manantial natural. Existe la especulación de que el sitio pudo haber sido utilizado como laboratorio para productos agrícolas.



Acknowledgements / Agradecimientos

Fulbright Commision of Peru & Washington, DC., whose fellowship and award made possible my stays in Peru, 2016-2020.
 To the many villagers of Maras who allowed me to share in their celebrations and observe their way of life; their welcome is and was greatly appreciated.
 Yolanda Carbajal Zuniga of Cusco for being a very devoted assistant and helpful in every way;
 Jorge Chavez (for opening the doors to Maras);
 Jason Francisco (editorial assistance);
 W.Keith McManus (advisor and friend);
 James Rowland (web design);
 Aki Shigemori (for being more than just the book designer);
 Katie Tackman (exhibition prints);
 Colleen Walters (logistical assistance)