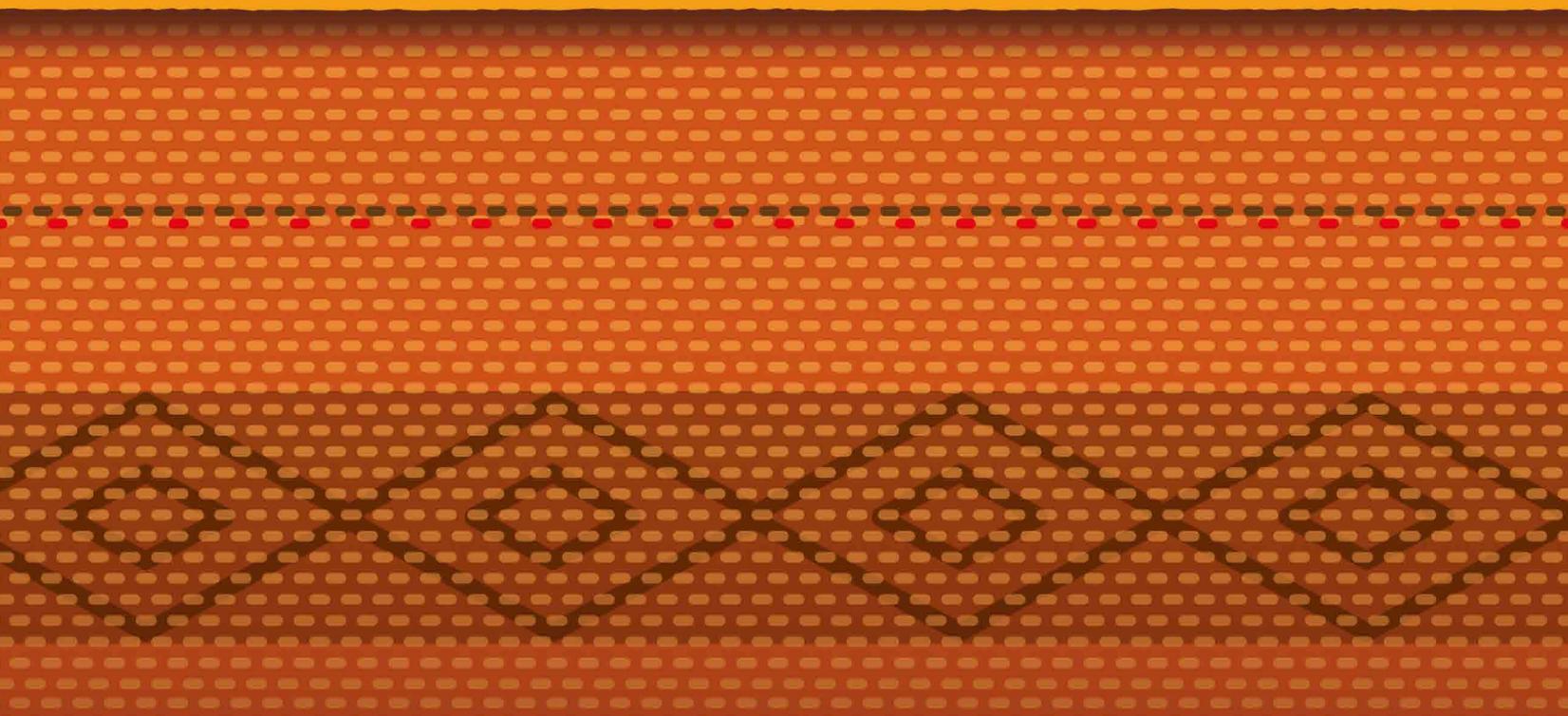




MUJERES

del desierto.



CARLOS GONZÁLEZ RIFFO

MUJERES

del desierto.



MUJERES

del desierto.



CARLOS GONZÁLEZ RIFFO



Filial de

 **FREEPORT-McMoRAN**



MAINSTREAM
RENEWABLE POWER
CHILE



Filial de

Fm **FREEMPORT-McMORAN**

Minera El Abra se enorgullece de presentar a la comunidad este significativo material, cuyo objetivo es difundir parte del patrimonio cultural vivo de la Región de Antofagasta y su importancia para todo el país.

El patrimonio cultural no sólo está compuesto por monumentos u objetos en museos, sino también por expresiones vivas, heredadas de nuestros antepasados, como sus tradiciones orales, sus celebraciones, sus saberes y prácticas en diversos ámbitos de la vida cotidiana.

Este libro busca, precisamente, rescatar las experiencias y el legado de las mujeres del Alto Loa, aquellas que han dedicado parte importante de sus vidas a ser fabriquetas, agricultoras, ganaderas o artesanas, sólo por mencionar algunos oficios. De esta manera, hoy podemos contar con un testimonio perdurable de sus manifestaciones, su manera de vivir y convivir con el desierto y su entorno.

En línea con las políticas de Freeport-McMoRan, en El Abra conocemos y trabajamos de cerca con las comunidades vecinas a nuestras faenas. En conjunto, buscamos proteger conservar y valorar el patrimonio cultural, arqueológico, geológico y antropológico.

Hace ya más de 20 años, que como empresa hemos compartido con el Alto Loa y en todo este tiempo nos hemos convertido en vecinos comprometidos, siendo parte activa de la historia reciente de la provincia. Hoy nos motiva ser protagonistas y aliados para contribuir al futuro mejor de la zona.

Buscamos aportar continuamente al desarrollo de nuestra gente y de las comunidades con las que nos relacionamos. Nos impulsa la creación de valor para hacer realidad estos propósitos y para ello estamos constantemente adaptándonos e innovando, para enfrentar los cambios operacionales, sociales, económicos y de mercado.



Estamos convencidos de que colaborar en proyectos como este libro contribuye a un futuro mejor para el país y su gente, y nos ayuda a generar confianzas y estrechar lazos. Esperamos seguir avanzando en distintas iniciativas y programas que apunten al desarrollo sustentable, la educación y el sentido de pertenencia de los habitantes del Alto Loa.

Mike Kridel
Presidente Minera El Abra



Para Mainstream es un honor colaborar en este proyecto que reconoce y destaca a mujeres del Loa, que por siglos han sido las portadoras de tradición y cultura. En ese sentido, buscamos que este libro se transforme en un legado para las comunidades de la zona y sus organizaciones internas, las cuales podrán valorar y reconocer la presencia de la mujer en el mundo andino con su especial cosmovisión, contando con un registro que será parte de su historia.

Gracias al intenso y riguroso trabajo del investigador Carlos Gonzalez Riffo, que, por medio de visitas a terreno, conversaciones y entrevistas desde una perspectiva intimista y biográfica de cada persona, es posible sumergirnos en sus historias, recuerdos, formas de vida y rol en la comunidad. A través de sus páginas podrán conocer sus oficios como pastoras, tejedoras, alfareras, yerbateras y custodias del patrimonio local, así como la forma en que se han relacionado con su entorno geográfico y cultural.

El rol de la mujer en el desierto El Loa como continuadora y transmisora de costumbres y tradiciones precisa ser atesorado e historiado para las generaciones futuras.

Desde Mainstream los invitamos a descubrir y aprender de estas mujeres que son un verdadero “patrimonio vivo” de la zona.

Mainstream Renewable Power Chile



ÍNDICE

02-03	PALABRAS EL ABRA
04-05	PALABRAS MAINSTREAM
07	PRÓLOGO
08-10	INTRODUCCIÓN
11-33	CHIUCHIU
34-45	LASANA <ul style="list-style-type: none">• (comunidad indígena)
46-52	ESTACIÓN SAN PEDRO
53-64	CONCHI VIEJO <ul style="list-style-type: none">• (comunidad atacameña)
65-71	TAIRA
72-82	AYQUINA
83-92	OFICIOS ANCESTRALES
93-99	CUPO
100-111	TOCONCE
112-119	ASCOTÁN
120-131	OLLAGÜE <ul style="list-style-type: none">• (comunidad quechua)
132-143	CHUNCHURI: <ul style="list-style-type: none">• (comunidad indígena)• (comunidad indios atacameños)
144-152	LIKANTATAY <ul style="list-style-type: none">• (asociación indígena atacameña)
154	AGRADECIMIENTOS
155-158	ÍNDICE FOTOGRÁFICO
159-160	BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA



PRÓLOGO

La presencia de la mujer en el mundo andino juega un rol de primera importancia debido a la concepción dual y opuesta de su cosmovisión. Dentro del panteón andino se encuentra la tierra con el nombre de PACHAMAMA, cuyo culto era muy importante para la gran mayoría de la población que se dedicaba a la agricultura en una región, más bien adversa, para producir los frutos de la tierra.

La Pachamama, era el principio materno de identificación del mundo indígena, la madre telúrica, el seno maternal del que dependía su vida, la fecundidad, la mujer, la tierra. Así, ella es como una madre que alimenta a sus hijos con sus frutos, ella da el sustento y la vida.

Pacha es espacio-tiempo y Mama es señora, madre. Madre naturaleza, cosmos que nos rodea, así define el vocablo madre, Félix Layme Pairumani en su Diccionario Bilingüe Aymara. Pachamama, es la madre tierra que nos da el sustento.

En los lugares de cultivo, antes de iniciar con las labores agrícolas, sacan las mejores hojas de coca y las ofrecen, haciendo lo mismo con las bebidas, primero se asperja a la Pachamama y después consumen ellos para luego trabajar. Por tanto, todas las actividades agrícolas dependen de la generosidad de esta Madre Tierra que proporciona todos sus frutos, generando el bienestar y vida en sus hijos.

Se trata de un principio universal tierra-vida-mujer-madre.

En los pueblos andinos de la Provincia El Loa, encontramos tantas mujeres que durante su vida han permanecido ligadas a sus labores de esposa, madre, trabajadora, transmisora de tradiciones y costumbres, artesanas, innovadoras, pastoras, agricultoras, etc. Ellas son un eslabón esencial en la vida del desierto.



INTRODUCCIÓN

Cuando este inmenso desierto comienza a conocer la presencia de hombres y mujeres, hace unos once mil años, sin duda, tenía un paisaje distinto ya que la tierra que habitamos no siempre ha sido igual a como la vemos hoy.

Abundante flora y fauna salvaje donde el hombre era un recolector y cazador, así es el inicio de la presencia humana, la prehistoria en el desierto más árido del mundo. Las evidencias descritas por la ciencia arqueológica y antropológica son abundantes y han permitido el estudio y conocimiento de dicho período en este desierto que continuamos habitando.

Varias etapas se suceden en esta cadena de domesticación y desarrollo en un hábitat hostil, que poco a poco fue dominado por el hombre, el cual tuvo que adaptarse para estas condiciones de vida. Así, a los nómadas que se desplazaban por estas latitudes para cazar sus presas, le suceden los agricultores y alfareros haciéndose sedentarios y formando

pequeños núcleos humanos que se dedican a una vida más familiar, a construir espacios más habitables, a sembrar, cosechar, a conocer los ciclos de la naturaleza, a domesticar y criar animales, a curtir cueros, a desarrollar las primeras técnicas de la alfarería, haciendo contenedores para el agua, sus granos, y alimentos.

El hombre comienza a moldear la tierra, a realizar volúmenes, a crear, a hilar lanas, a buscar nuevos colores en la naturaleza vegetal, fabrica sus ropas de abrigo y sin saberlo, inicia las manifestaciones artísticas más antiguas de la humanidad como son la alfarería y la textilería. La primera para almacenar sus alimentos y la segunda para abrigarse, ambas necesidades con el tiempo develarán estratificaciones al interior de las mismas sociedades humanas que, con el tiempo, se vuelven cada vez más complejas.

Más tarde, vendrán los señoríos, como el de Atacama, las dominaciones e influencias de culturas foráneas como Tiawanaco, Inca

y finalmente la europea, de quienes existen abundantes testimonios en nuestra Provincia El Loa ya que el hombre no se traslada solo, sino que lo acompañan siempre sus creencias, su modo de relacionarse con los demás y con la naturaleza, sus objetos, capacidades, experiencias, etc. Así, existen muchos objetos y evidencias que silenciosamente han guardado la historia milenaria de sobrevivencia y dominación que se gestó en esta parte del mundo. El trazado de un pueblo, una terraza de cultivo, un rito shamánico, un antiguo pago a la tierra, una técnica de hilado, la talla de una imagen, etc. Todo acusa una presencia y una evolución.

No obstante, lo más conocido y difundido de la historia en toda América del Sur es el período de la presencia europea que hace su entrada en el lejano siglo XVI, no sólo con la fuerza sino también con la imposición de un patrimonio distinto al americano que trató de todas formas y por distintos caminos de arrasar con el acervo cultural del Cono Sur y por ende, del nuestro, en el desierto, que

como dijera el antiguo profeta “mana leche y miel”, refiriéndose a la tierra de promisión. En este caso, es la riqueza mineral, cultural, geográfica, humana e histórica del territorio que ocupamos.

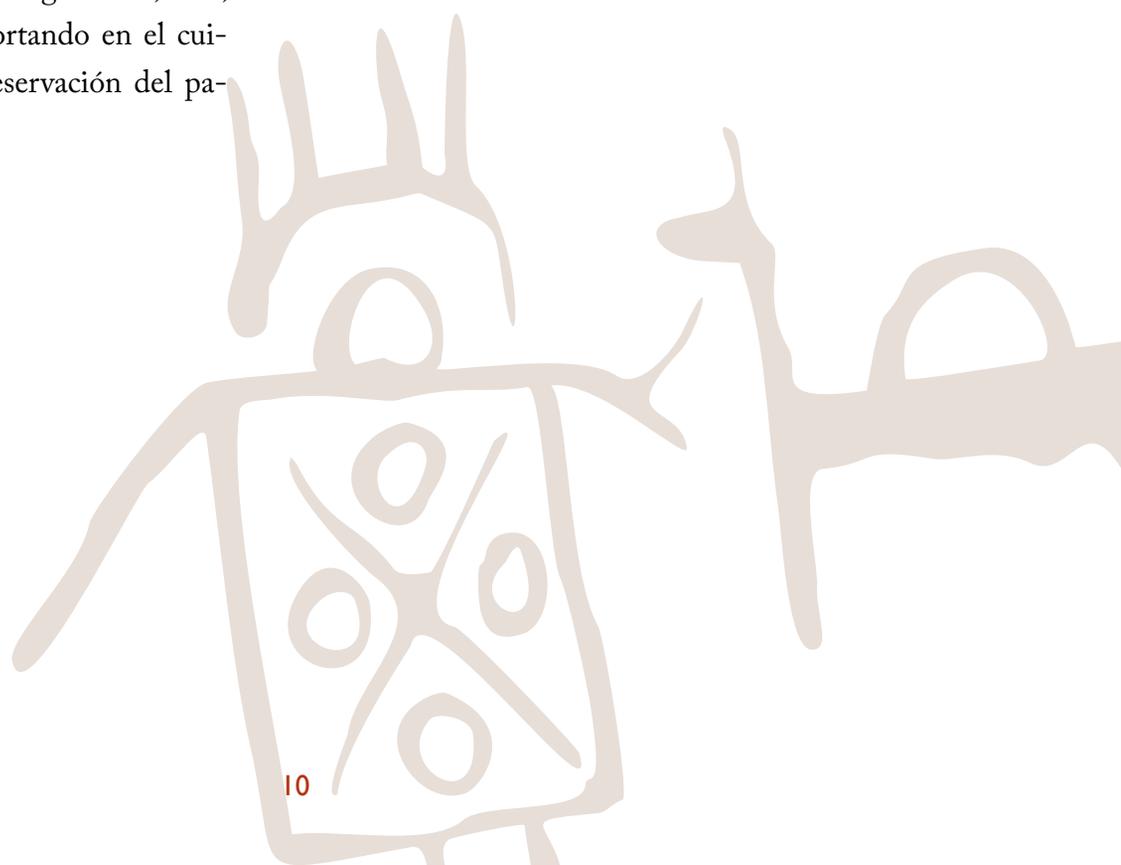
El objeto de estudio del presente trabajo son las historias, modos de vida y oficios de veintiséis mujeres que habitan en el desierto El Loa, en las distintas comunidades que están presentes en el territorio. Estas mujeres de manera silenciosa y esforzada, mantienen su identidad y el patrimonio que las rodea. De manera que, se suman a la larga cadena de conservación del patrimonio material e inmaterial en esta parte del mundo.

En la actualidad, la presencia de población Atacameña es el último eslabón en esta larga cadena de construcción de una forma propia de ser, de habitar y de arraigarse en lo construido. Las sociedades actuales necesitan conocer los aspectos sobre los cuales se construye su identidad y valorar el patrimonio que los rodea, solo así, podrán sumarse a

esta historia milenaria, de la cual el Alto Loa es heredero.

Los pueblos como Chiu Chiu, Lasana, Ayquina, Toconce, Cupo, Ollagüe, entre otros, nos brindan la oportunidad de conocer y acercarnos al patrimonio vivo cristalizado en la presencia de tantas mujeres que de generación en generación han transmitido sus conocimientos, trabajos y artes menores. Si valoramos esto, podremos realizar obras concretas que contribuyan al cuidado y preservación de este patrimonio.

El mundo de la educación, la empresa privada, las entidades municipales, los servicios regionales ministeriales de gobierno, etc., mucho podrán seguir aportando en el cuidado, conocimiento y preservación del patrimonio que nos rodea.





CHIU CHIU



Chin Chin



CHIU CHIU

Este histórico pueblo se ubica a 2.535 msnm, en la ribera oriente del río Loa, es un oasis que se conforma unos tres kilómetros antes de la confluencia de los ríos Loa y Salado, de donde toma su nombre. En sus tierras cultivables, existe una notoria actividad agrícola sobretodo de zanahorias, betarragas, acelgas, maíz, ajos, alfalfa, entre otros vegetales que son regados con las aguas del río Loa, una fuente de vida inagotable y sagrada en todo el desierto. Tierra de historia, mitos y leyendas.

Conocido es el Pukará de Chiu Chiu, dando testimonio de la antigua actividad humana en el lugar, de sus sistemas de organización y de su conciencia de arraigo al espacio geográfico, como también al esfuerzo por mantener la propia identidad.

La visitada Laguna Inca Colla con forma de un gran óvalo de azules aguas, da origen a historias de tiempos incaicos que han aportado tradición y misterios respecto de su origen. En un entorno de contrastes entre

el cielo, las doradas tierras del desierto y las tonalidades de las aguas por momentos turquesas, azules, verdosas y plateadas, han encontrado su hábitat algunas aves de la fauna local.

Esta Laguna de Chiu Chiu, ubicada en medio del desierto, ha sido definida como un ojo de agua. "Es muy hermosa", señala O. Plath en 1973, de aguas azules y profundas. Se dice que no tiene fondo y todo el que se baña en ella es absorbido por el agua hacia sus misteriosas profundidades. Otras versiones sostienen que en la Laguna Chiu Chiu sopla un fuerte viento que empuja a las personas hacia sus aguas. El viento es el diablo y quien es llevado por él no regresa nunca más.

Todos estos relatos populares asignan a esta laguna un halo de misterio y características sobrenaturales que generan leyendas y tradiciones. "Una vez, el Inca Atahualpa se enamoró de una muchacha de Chiu Chiu, llamada Inca Colla, y la pidió en matrimonio.

Atahualpa partió al Cusco con la promesa de mandarla a buscar con una caravana, pero esta no llegó nunca, pues en el poblado de Lasana el Inca se enamoró de otra muchacha y olvidó por completo a Inca Colla y al pequeño niño que ambos habían concebido. Así, Inca Colla con el hijo de Atahualpa en sus brazos, llena de dolor, se lanzó a la laguna de Chiu Chiu. Por eso se dice que allí se escucha el canto y el llanto de una mujer que creyó en el amor."

Otro mito generado en este pueblo es el de la Carroza, señala O. Plath que en el "altiplano de la zona norte, en Chiu Chiu, cerca de la plaza del pueblo aparece una carroza muy adornada que recorre las calles buscando a los agonizantes."

Otros interesantes relatos surgen de la asociación del diablo con el mundo de la minería y de la oscuridad, ambos aspectos muy presentes en el desierto del norte grande. También muchos puentes son marcados con su presencia y sólo pueden ser cruzados de

día, pues en la noche acude un personaje vestido de negro, luciendo su gran diente de oro. Es el caso del Puente del Diablo, a orillas del río Loa, en Chiu Chiu, el cual nadie puede cruzar después de las 12 de la noche porque de sus aguas emerge el "Malulo" con un cuchillo en la boca, invitando a irse con él a los que transitan por el lugar, relata Plath.

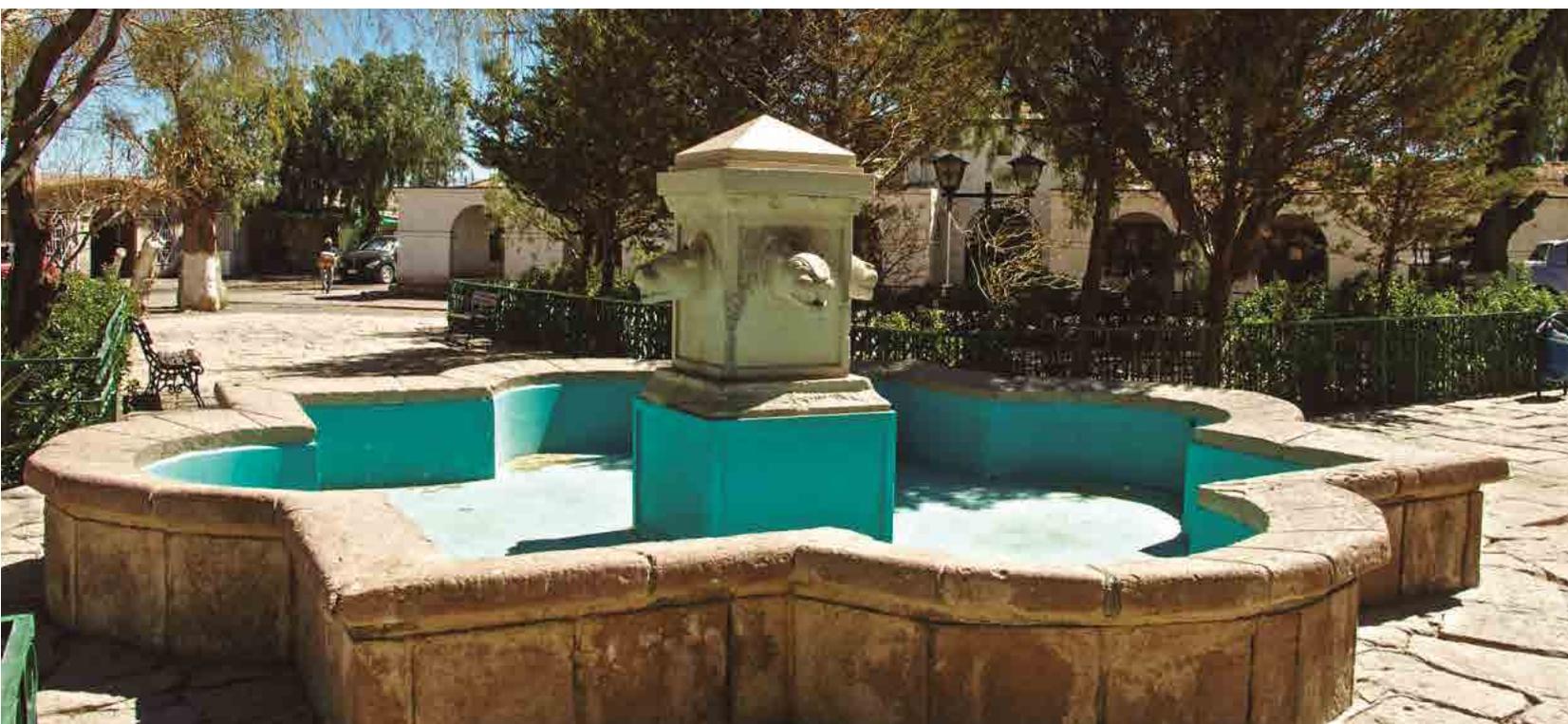
Este pueblo, denominado por los españoles como Atacama La Baja, fue el paso obligado de abastecimiento para todos los que transitaran hacia el sur y hacia la costa, lo que hizo del lugar un importante centro en el desarrollo de la cultura atacameña. Las caravanas comerciales unían el Pacífico con las selvas tropicales, sobre todo en el período Tiahuanaco. Más tarde, Incas y españoles, reconocieron la importancia comercial del rico valle; lanas, quinoa, chañar, tejidos, ceramios, cesterías, utensilios de hueso de camélidos, joyas y muchos otros productos eran comercializados desde el desierto hasta el mar, trayendo los productos de la costa que no tenían en las alturas.

Allí se desarrolló una importante ganadería y agricultura, cuando en esos tiempos los caudales del río eran abundantes y sus aguas daban vida a estas actividades básicas de sus habitantes. Por aquí estuvo Pedro de Valdivia, Francisco Pizarro e Inés de Suarez, conocidos personajes de nuestra historia desde el siglo XVI. Ellos iniciaron la fuerte influencia española en el lugar, presente en el trazado de sus calles rectas, en la configuración de la plaza y en el más importante icono de Chiu Chiu como es su Iglesia, Monumento Nacional y la más antigua de Chile.

Estas construcciones materiales han aportado un importante y único patrimonio al

pueblo. Construida en forma de crucero, con diseño europeo y mano de obra indígena, ha permanecido erguida por más de cinco siglos de historia cívico-religiosa de Chile, en este desierto, el más árido y antiguo del mundo, que guarda silencioso un verdadero testimonio del desarrollo humano, social, cultural y religioso de sus habitantes.

En el siglo XVI, Atacama la Baja pasó a depender del Corregimiento de Lipes en el Alto Perú, estableciéndose la creación de su curato en 1611, es decir, adquiere el reconocimiento canónico del templo y la doctrina de indios que existía con anterioridad allí. De los libros parroquiales se desprende que en 1611 era ya una antigua parroquia,





con su correspondiente iglesia bajo la advocación de San Francisco de Asís, y de ella dependían los anexos de San Juan Bautista de Calama, San Lucas de Caspana, Nuestra Señora de Guadalupe o de Copacabana de Ayquina y Santa María Magdalena de Cobija. Los mencionados anexos contaban con capilla y, hacia mediados del siglo XVIII, Cobija era ya considerada como Viceparroquia de Chiu Chiu, señala José María Cassas. Con todo, el párroco de Chiu Chiu, tenía a su cuidado el servicio religioso y la administración de los sacramentos en una muy extensa demarcación ya que, además de los anexos atacameños y cordilleranos, que más tarde se vieron aumentados por Lasana, Toconce y Conchi, tenía a su cargo, con Cobija, la atención de los pequeños grupos de indios changos diseminados por el litoral

del Pacífico desde la desembocadura del río Loa hacia el sur, por Mejillones, Morro, La Chimba y demás lugares donde algún manantial de agua les permitiera subsistir, dedicándose principalmente a la pesca. Dichos indios hablaban otra lengua, como señalaremos más abajo. Así, desde el desierto al mar, se ejercía la acción por parte de los párrocos misioneros, usando el antiguo camino de Cobija, transitado por el hombre desde tiempos prehispánicos.

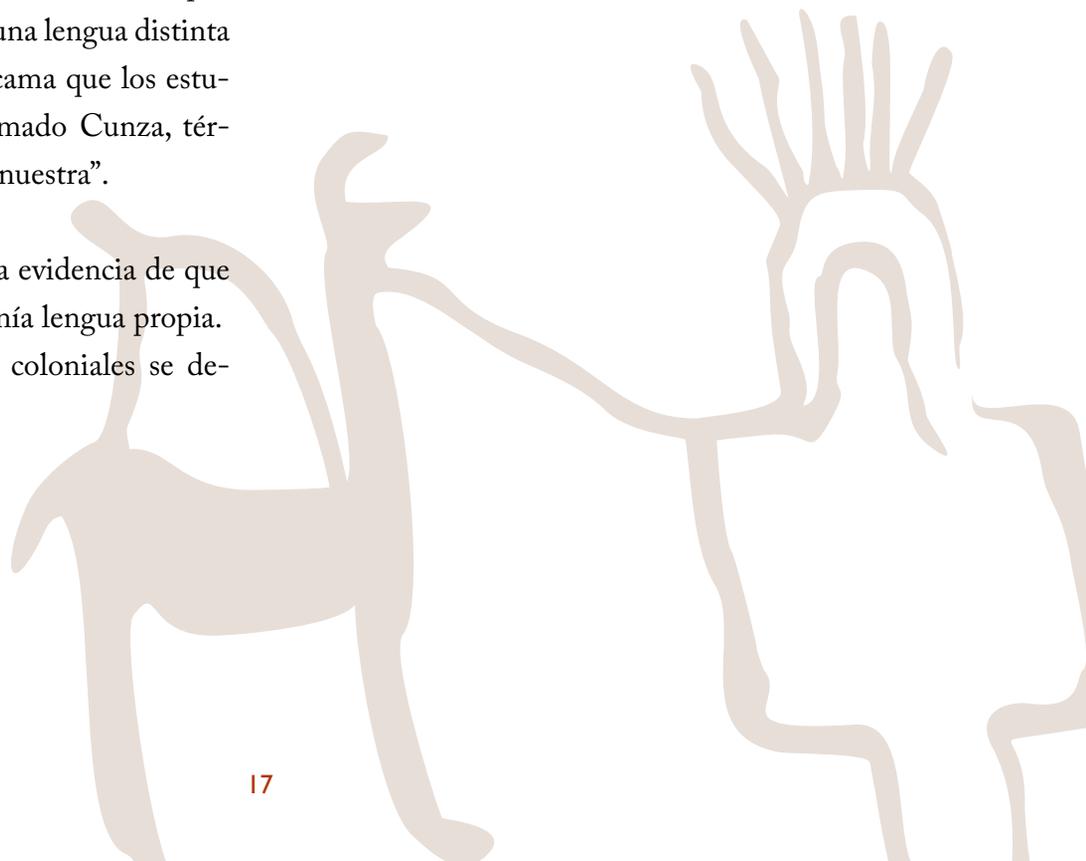
Cuando se inicia el período colonial en Chile, todos los territorios de su gobernación dependían eclesiásticamente de la jurisdicción del Obispado del Cusco, que había sido fundado en 1538. Hasta que el Papa Julio III crea, en 1552 en el antiguo territorio de los Charcas, el Obispado de La Plata; des-

membrado del Obispado del Cusco, a cuya jurisdicción, desde aquel momento, quedó sujeta a la iglesia chilena hasta que se crea, en 1561, el Obispado de Santiago con autoridad sobre todos los territorios del Chile colonial, siendo su primer obispo, Don Rodrigo González Marmolejo.

El informe del corregidor Alfonso Espejo de 1683, que efectuó una visita a la Provincia cuyo documento analiza Jorge Hidalgo Lehuedé en Historia Andina de Chile, señala: el “corregimiento” de Atacama, ubicado en la zona desértica de su nombre tiene sus centros poblados en oasis, valles y quebradas de altura con la excepción de Cobija, “puerto” del Pacífico habitado a la fecha por pescadores que hablaban una lengua distinta de aquella propia de Atacama que los estudiosos modernos han llamado Cunza, término que se traduce por “nuestra”.

Es interesante constatar la evidencia de que el Señorío de Atacama tenía lengua propia. Durante todos los siglos coloniales se de-

sarrolla una interesante historia de complementariedad ecológica y tributaciones en especies, más tarde en monedas, lo que fue configurando poco a poco la personalidad de Chiu Chiu.





Aurora del Carmen Bautista Bautista

68 años, alfarera

“Don Fermín Berna de Toconce, me enseñó el arte de la alfarería”

Nace el 12 de agosto de 1950 en el Cerro León, cercano a Inacaliri, en un paisaje único de valles y cerros. Hija de Jacinto Bautista Ayavire y de Francisca Gutiérrez Galleguillos, fueron siete hermanos, a los cuales recuerda con nostalgia y cariño: Miguel, Sonia, Patricio, Alicia, Leonilda y Julio. Con ellos recorría los mágicos parajes que la rodearon en su niñez, muchas veces ayudando a su padre en la extracción de la yareta que por esos años servía de combustible en Chuquicamata, de



manera que muchas personas, incluso venidas de otras latitudes, trabajaban en esto.

Hasta los catorce años vivió en el poblado de Estación San Pedro junto a sus padres y hermanos, con quienes se traslada a Chiu Chiu. A los dieciocho años de edad contrae matrimonio del cual nacen tres hijos: Juan Carlos, María Angélica y Francisco Javier a los cuales crió y educó sola, con mucho esfuerzo y trabajo, para entonces su matrimonio había terminado. “Aprendí el trabajo de la tierra, a sembrar maíz y plantar zanahorias, trabajé con el P. Eloy Parra y el P. Ubaldo, quienes mucho me ayudaron a salir adelante con mis hijos, amasaba quintales de harina para hornear pan y venderlo diariamente ya que este trabajo era mi sustento y el de mis hijos.”

Don Fermín Berna del poblado de Toconce, la inicia en el arte de la alfarería, llegando rápidamente a dominar las técnicas del trabajo con la greda que era traída del sector de Cupo. De vida muy participativa y de espíritu inquieto forma un taller de artesanos, el que se inau-

gura el 2 de diciembre de 1994 en Chiu Chiu. Posteriormente, en su propia casa habilita un taller de cerámicas donde va alcanzando más experticia e interactuando con otros alfareros y alumnos que tenían las habilidades para descubrir esta forma plástica de trabajar la greda. Esta iniciativa hace que su economía se incrementara algo más ya que sus trabajos eran vendidos a los turistas que visitaban el pueblo.

Toda esta actividad, la lleva a participar en la 1era. Muestra Internacional de Artesanía de Chile y Perú en la ciudad de Antofagasta en junio de 1993, donde comenzaba a ser reconocida por su hermosa labor de alfarera. ‘Doris’, como todos la conocen, ha realizado cientos de piezas de alfarería entre las que destacan: zapatos, llamos, pescados, ollas, cucharas, llaveros, zanahorias, quirquinchos, maceteros, queros, vasos y escuderas entre otras.

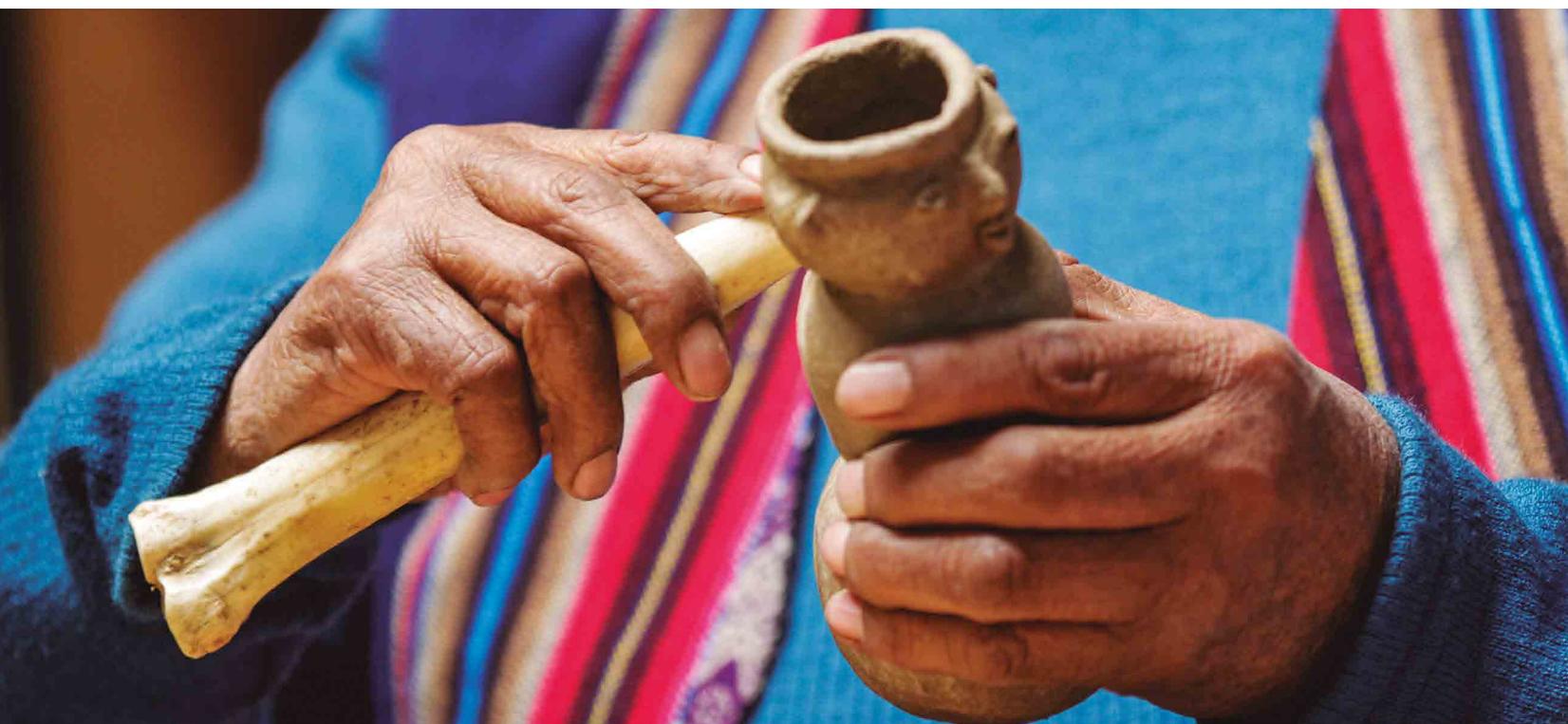
De carácter extrovertido y sociable, generosa y solidaria, desde muy niña aprendió a tejer, gracias a su tía Simona que vivía en las cercanías de Colana. “Tenía diez años y mi tía Simona

me enseñó a tejer, primero con unos clavos, luego me hizo unos palillos de alambre y después aprendí con las espinas de cactus”. Ha tejido muchas piezas utilitarias como gorros y medias, que también vendía y le ayudaban en sus necesidades domésticas.

Las labores de la agricultura, también las conoce y domina, “limpiaba con hacha mi potrero y cultivaba zanahorias, betarragas y choclos.” Hasta el año 2007 participó en la Feria de la Provincia El Loa, FEPLQA que se realiza

cada año con motivo del aniversario de la ciudad de Calama, donde exhibía y comercializaba sus artesanías.

Una mujer del desierto, madre, trabajadora y custodia también por muchos años del patrimonio religioso material del templo parroquial local, cuando fue fabriquera del mismo.





Erica Inés Pérez Armella

68 años, gastronomía tradicional

“El desierto cada día me sorprende, me enseña la alegría y la tristeza”

Nace en Chiu Chiu el 27 de enero de 1950, hija de Quintín Pérez Galleguillos y de Virginia Armella Caucota. Su padre fallece cuando aún ella no nacía y su tío Gerardo Galleguillos Cruz fue como su papá, de quien recibió mucho cariño y protección.

Sus primeros años de estudio los hizo en la Escuela San Francisco de Chiu Chiu, a su profesor Don



Gustavo Ríos lo recuerda con mucha gratitud y cariño, era un ejemplo de vida, les enseñaba “desde saludar hasta las buenas costumbres, era como un papá, un formador.” Con él aprendió a leer con el silabario El Ojo, incluso su esposa, la Señora Inés, también participaba de la formación de los niños, ella nos “enseñaba a bordar, crochet, a amasar, a hacer desayunos y a sembrar en el huerto de la escuela.”

A su natal Chiu Chiu lo recuerda con nostalgia, “mi pueblo era muy lindo, éramos todos como una familia, compartíamos mucho y siempre estábamos pendientes unos de otros. Con las “fuerzas prestadas” ayudábamos a sembrar, ahí nos daban almuerzo y por las noches eran las convivencias con navegados y otros brebajes”. Todas las tierras se sembraban, eran muy féculdas, había pasto, trigo, maíz y pequeños huertos donde se cultivaban verduras como espárragos, alcachofas, zanahorias, lechugas de hojas moradas, largas y arrepolladas, rabanitos cuarentones, algodón y flores como rosas, clavelinas, claveles, siempre vivas.”

En el pueblo existía un juez de distrito, recordado es Don Quirino Pérez Galleguillos, era la autoridad y aplicaba la ley y el orden, nos relata. “Si venía algún foráneo tenía que enrolarse con su carnet en mano, informar el motivo de su vista, cuánto tiempo estaría y dónde iba a pernoctar. Eran épocas de trueque y venía gente, pero todo muy controlado y en orden.”

En Calama continúa sus estudios, primero en la “Escuela Vocacional” donde ensañaban oficios y luego en la Escuela Presidente Balma- ceda, en el grupo escolar N° 2 (los niños eran del grupo N°1). Aquí estudia hasta 8° básico y después comienza un largo itinerario de trabajo en el hospital Carlos Cisterna de Calama comenzando en lavandería y terminando en maternidad.

El 28 de mayo de 1974, contrae matrimonio con Mario Alberto Araya con quien tuvo dos hijos, Claudia y Eduardo. “El amor es un caballo y el que lo persigue es un burro, esto me pasó, el dicho de mi mamá.” Vivió en Arica y retorna a Calama al nacer su primogénita y



al fallecer su mamá regresa definitivamente a Chiu Chiu, a su pueblo y se instala desde el 19 de junio del 2000 con el Restaurant Muley que en kunza significa “eclipse de sol o de luna”. Todo este emprendimiento con mucho esfuerzo, trabajo y con los deseos de salir adelante, así, poco a poco se fue transformando en un referente de la gastronomía local que domina y custodia como un patrimonio, ya que conserva



las ideas y enseñanzas de sus mayores, respecto de los productos y su preparación. “Usamos el maíz, quinoa, las verduras de acá, los choclos y mermeladas de Lasana, las manzanas, tunas y ajos de Caspana, ocupamos las carnes de llamo, cordero, guanaco, cerdo, gallinas y truchas del río.”

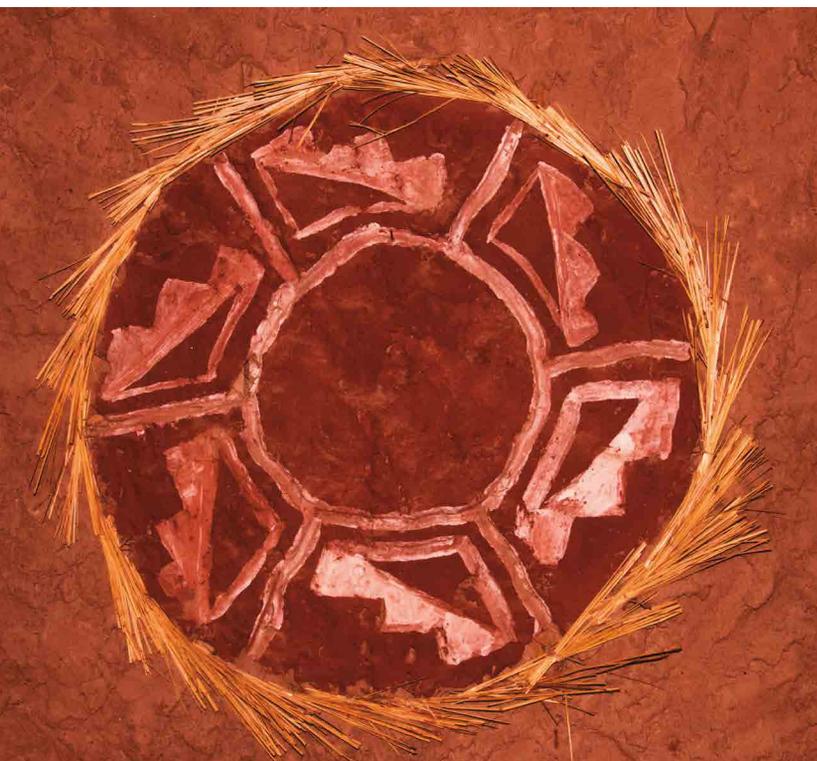
Famoso es el mousse de chañar que prepara

Erica, al punto que después de tantos años, aún no lo puede retirar de su carta de postres. La patasca, aunque es un plato típico ceremonial es muy solicitado y contundente, apareciendo casi siempre en su menú. Las exquisitas truchas, de gran demanda, fueron introducidas en 1950 por Mister Haller en el valle de Lasana, las salmonadas y arco iris y también enseñó a pescarlas con cañas, en las lagunas, ríos y pozos. Estas se preparan asadas, fritas, al vapor y en caldillos. Los guisos de acelgas y tortillas, las ensaladas de betarragas y zanahorias, los choclos y los corderos de diversas formas preparados, todo forma parte de la gastronomía que ofrece en su querido Muley.

“El desierto para mí ha sido una linda expe-

riencia, cada día me sorprende, nos enseña la alegría y la tristeza, el sol fuerte, las noches estrelladas. Hay que tener fortaleza para vivir acá, nos brinda tranquilidad y una plenitud muy linda.”

A las nuevas generaciones les dice que “siempre quieran a su pueblo, que conserven sus costumbres, fiestas y tradiciones. Que consulten a sus mayores para saber cómo se hacen las verdaderas costumbres de acá. Así no perderemos identidad y será realmente un pueblo típico.”





Cristina del Carmen Hrepic Chávez

70 años, gastronomía tradicional

“El desierto ha sido mi mundo, no me iría a otro lugar”

Nace el 24 de julio de 1948 en Chiu Chiu, la Huayna Atacama. Hija de José Raúl Hrepic Calderón y de Francisca Corcina Chávez Carrazana.

Sus raíces vienen de la ex Yugoslavia cuando su abuelo, escapando de la 2ª guerra mundial llega a Chile y logra instalarse en el puerto de Antofagasta. Muy pronto se traslada a Chiu Chiu a trabajar



en el transporte de la yareta que era el combustible que se usaba en Chuquicamata. Se casa con Elena Calderón, oriunda de Estación San Pedro, que trabajaba en el restaurant de su madre. Con ella formó una prolífera familia de doce hijos, dentro de los cuales estaba José Raúl el padre de Cristina.

En este poblado nace, crece e inicia su primera escolaridad hasta 4^o. básico, más tarde en Calama en el Colegio Guadalupe de Ayquina donde termina sus humanidades. También vivió en Iquique por razones de trabajo de su padre, quien trabajaba para la familia Abaroa en la distribución de carnes. En Chuquicamata vivió un año. Por ese tiempo había sido electo Presidente Salvador Allende y por los hechos después ocurridos, regresa a Chiu Chiu, donde por parte de su madre había tierras y casa para instalarse y trabajar.

Cristina cuidó a sus padres abnegadamente hasta que murieron. Su hermano José Antonio había formado ya su familia. Durante quince años trabajó en la Posta del poblado como au-

xiliar paramédico y en el año 2000 comienza un emprendimiento gastronómico, después del desborde del tranque de Conchi, que fue desastroso, “el agua se llevó todas nuestras instalaciones, el cauce que bajaba con mucha fuerza venía con caballos, ovejas, árboles, restos de casas, etc. Era un miércoles de cenizas, en el mes de febrero, época de carnaval. En esto me ayudó mi hermano, a reconstruir el único muro que había quedado.”

A su restaurant lo llamó La Banda, porque está al otro lado del río y hasta hoy ofrece exquisitos productos que prepara con dedicación y maestría tales como empanadas, salteñas de pollo, carne y queso, picarones, sopaipillas, completos en pan amasado, pasteles de choclo, humitas, tortas de zanahorias y sándwich en general. Aquí atiende todos los fines de semana desde las 14.00 hrs. es un lugar tranquilo, limpio y bien cuidado.

Lleva una vida activa y siempre al servicio de la Comunidad, siendo fabriquera del templo desde el año 1974, cuando la Prelatura de Ca-

lama era atendida por Don Orozimbo Fuenzalida. Pertenece al grupo del Adulto Mayor y a la Junta de Vecinos. Además teje en el grupo Suyislicau (manos de mujer), donde ha ido especializándose en la técnica del telar.

A las nuevas generaciones les pide que “conserven sus costumbres y tradiciones porque así no perdemos nuestra identidad, Chiu Chiu está siendo hoy un pueblo minero con contratistas, camiones y servicios asociados. Estamos llenos de trabajadores, se está formando una nueva configuración de pueblo y creo que ya no es tan típico, el sincretismo ya no es sólo religioso donde interactúan las costumbres paganas y religiosas, ahora es social, cultural y laboral.”

“El desierto ha sido mi mundo, no me iría a otro lugar.”





Nicolasa Panire Panire

88 años, agricultora

“Me crié sola y siempre me dediqué a trabajar la tierra para vivir”

Nació el 6 de diciembre de 1930 en Calama y fue criada por unos tíos en el poblado de Caspana ya que su mamá Petronila Panire fallece al nacer su hija.

“Me crié sola y siempre me dediqué a trabajar la tierra para vivir, el terreno que tengo ahora me lo dejó don Alejandro Caukota, yo trabajaba con él y más tarde Bienes Nacionales regularizó mis



documentos”. En el año 1947 había llegado a Chiu Chiu. También ha realizado el oficio de pastora, llevando a sus corderos en busca de buenos pastos y cuidados, con una sonrisa espontánea nos dice “me quedan como unos treinta por ahí.”

No aprendió a leer, porque su vida siempre fue trabajar hasta el presente, sobretodo en la tierra donde cultiva con sus hijos: zanahorias, betarragas, choclos, cebollas, papas, habas, alfalfa, acelgas y espárragos. La cosecha se vende en Calama y también nuestros productos han llegado a Antofagasta y Arica.

Nicolasa tuvo once hijos, de los cuales tres fallecieron. Recuerda el nombre de todos con mucha ternura como una gran mamá: Catalino Panire, Santos Pérez Panire, Tomasa Panire, José Ferrer Panire, Isnelia Panire, Marco Ferrer Panire, Elvira Ferrer Panire, Patricia Panire.

Alfredo Ferrer Panire, Lorenzo Panire y Roberto, fallecidos.

Tiene veinticinco nietos que siempre ve y de quien recibe mucho cariño y afecto.

De fácil trato, conversadora, risueña ha participado en la "Agrupación de Mujeres Agricultoras de Chiu Chiu", donde ha sido premiada y reconocida por su larga labor y dedicación al trabajo de la tierra. También participó en la Junta de Vecinos y en Asociación Católica donde siempre mostró su espíritu solidario con las demás personas. El INDAP también sabe de ella, ya que han financiado algunos proyectos para su trabajo de agricultora.

Su hija, Elvira Ferrer Panire nos señaló, casi espontáneamente “yo quiero y valoro mucho a mi mamá por la lección de vida que nos dio, porque fue capaz de perdonar a Esteban Ferrer (mi papá) y acogerlo en su casa después de haberla abandonado. A él le dio un tumor cerebral que prontamente se ramificó quedando parapléjico y llevándolo a la muerte, nos demostró el valor del perdón con hechos concretos; su corazón es muy generoso siempre crió a otros niños también y ayuda a las personas



indigentes.”

De vida activa, va diariamente a su parcela a trabajar en distintas faenas. Allí están sus hijos e hijas siempre atentos a ella para cuidarla.

Finalmente nos señaló “me gusta vivir acá, trabajar la tierra que me ha dado para criar a mis hijos y educarlos.”





Avelina Enriqueta Mamani Domínguez

95 años, agricultora

“Las casas eran todas de adobe y piedras con techo de brea”

Nace en Ascotán, hija de Esteban Mamani Salazar y de Mercedes Domínguez Gaspar, tiene tres hermanas; Justina, Elena y Francisca, todas se criaron desde pequeñas en el poblado de Lasana, dedicadas desde corta edad a las labores de la agricultura para el sustento familiar donde se cultivaba maíz, trigo y cebollas. Todos los años participaban en Chiu Chiu para las fiestas de Semana Santa, San Francisco y la Purísima, los padres se encargaban de heredar también este patrimonio



espiritual a sus hijas.

De su Ascotán natal guarda varios recuerdos, “ahí se vivía de la yareta y del azufre, la azufre-
ra estaba en Polape y el campamento también,
el paisaje era muy bonito, había agua, mucha
agua, lagunas grandes, patos, parinas, taguas,
de todo había. Muchos guanacos, vicuñas y
llamos también.”

A los catorce años Avelina deja su casa paterna
de Lasana y se va a Chuquicamata a trabajar
en una cocinería que atendía a unos pensio-
nistas, allí iba de compras a la pulpería 3 ya
que la 1^{era} para los “gringos”, señala. Aquí es-
tuvo dos años, luego trabajó cuidando a unos
niños, hasta que regresó a Lasana y comienza
a ayudar a su mamá en la venta de verduras,
producidas en la parcela familiar con destino

a la feria de Chuquicamata, “íbamos a caba-
llo, todos los viernes, saliendo de madrugada.”
Nunca fue a la escuela, las preocupaciones eran
otras: trabajar para vivir, de lo contrario “no te-
níamos para comer.”

Así fue transcurriendo su vida en el desierto,
con esfuerzo, mucho trabajo y sacrificio para
procurar el sustento de cada día junto a los su-
yos.

A los diecinueve años conoce a Liberto Ga-
lleguillos Galleguillos, se casó por el civil en
Calama y después por la iglesia en Chiu Chiu
donde se queda hasta el día de hoy a vivir en el
poblado. Tuvo catorce hijos, de los cuales sie-
te están vivos, los otros fallecieron siendo pe-
queños. Sus hijos son Mario, Heriberto, Raúl,
Camilo, Lidia, Ana y Guillermina quien está



permanentemente con ella.

"Chiu Chiu, en esos tiempos era sólo la calle Esmeralda, lo demás eran potreros, no había luz ni agua, el río era la fuente de vida. Las casas eran todas de adobes y piedras con techos de brea. Estaba la iglesia y casas antiguas de los españoles, donde ahora está la escuela."

De las familias antiguas estaban los Carrazana, Galleguillos, los Salvatierra, Caucota y Mondaca. Los Ferrer, Cavour, Hrepic y Armella, muchos de ellos venidos de Bolivia y Argentina.

En la actualidad continúa dedicada a la agricultura y señala con preocupación que "ahora llueve poco, hay menos agua y se la han llevado para Chuqui."

La juventud no quiere trabajar en la agricultura, se van a estudiar, a buscar otra vida mejor y vuelven en ocasiones. Esto incide en una baja participación en las actividades sean comunitarias o religiosas y así se van perdiendo las

costumbres.

Finalmente, nos deja unas palabras dignas de reflexión "He llevado una vida tranquila, en silencio. En el desierto he sufrido el frío y el calor."





~~~~~ LASANA ~~~~~



*Lasama*

Comunidad indígena



# LASANA

## comunidad indígena



Este fértil valle, regado con las aguas del río Loa y ubicado en una gran quebrada o cañón, lo hace uno de los poblados más productivos del Alto Loa. Maíz, zanahorias, papas, cebollas, beta-rragas, acelgas, lechugas, porotos verdes y alfalfa, son algunos de los vegetales que en este lugar se cultivan.

Lasana corresponde a un antiguo ayllu de los atacameños, de evidente pasado prehispánico, registrando presencia humana muy tempranamente.

Aquí se encuentra el famoso Pucará de Lasana, construido por los atacameños como un sistema defensivo cuando se desencadenaban las luchas entre grupos invasores y más tarde frente al expansionismo del Imperio Inca. Forma parte de una red de protección creada por los atacameños para defender los asentamientos de Chiu Chiu, Lasana, Turi y Quito hacia el sector de Atacama la Grande. Fue construido hacia el año 400 d.C. constaba de unas trescientas cincuenta habitaciones distribuidas en tres niveles, usando como material principal, piedra natural del lugar con mortero y arcilla del río Loa.

Otra interesante característica del poblado de Lasana es la presencia de los petroglifos esparcidos a lo largo de la quebrada, mostrando escenas de la vida pastoril. Llamas domesticadas guiadas por pastores, hombres enmascarados en actitudes rituales y figuras geométricas, son algunos de los diseños grabados en las enormes piedras del sector. Son testigos del paso de grupos humanos por el lugar, siguiendo una ruta que permitía el intercambio de sus productos con otros grupos humanos en el inicio de una economía básica en el desierto, lo que hoy conocemos como rutas caravaneras. Estos petroglifos de Lasana, datan del año 3.000 a.C. y como la mayoría del arte rupestre perduraron hasta la llegada de los españoles.





## Lorenza Filomena Pérez Salvatierra

**78 años, agricultora**

*“Mi canal se llama Los Perales, todos trabajamos para la limpia y hacemos una comida especial”*

Nace en Lasana el 14 de junio de 1939, hija de Cenón Pérez y de Casimira Salvatierra, tuvo cuatro hermanos.

Sus primeros años de vida transcurrieron en los cerros de la cordillera como el Pan de Azúcar, León y los volcanes San Pedro y San Pablo. Recuerda que en esos años “llovía mucho, el paisaje era verde



y las estancias se iban cambiando para llevar los animales donde hubiera mejores pastos. Vivía mucha gente por ahí y el transporte eran los burros, mulas y caballos. La abundancia de lluvias hacía que el río San Pedro llevara mucha agua, no había problema para dar de beber a los animales.”

A la muerte de su abuelo José Pérez, la llevan a Chuquicamata, donde asiste a la Escuela 4 y recibe su primera escolaridad. Permaneció en el campamento hasta los dieciséis años. Tam-

bién estuvo en Santiago trabajando hasta que por la muerte de su madre regresa a Calama y debió cuidar a su hermana menor Emilia.

También trabajó en Estación San Pedro, durante el auge de la yareta y el azufre, por lo que existía mucha actividad comercial.

Se casó con Saturnino Copa y tuvieron cuatro hijos: Miguel, Axel, Alejandra e Isaías. “Mis tres hijos varones fallecieron trágicamente, me da mucha pena recordar eso.”

Hasta hace poco se dedicaba a la agricultura, sembrando sus eras y cultivando maíz de diversas variedades como chutucuro, pisangalla, blanco, amarillo, de colores rojos, negros y morados. Con maíz amarillo preparaban capias, chuchoca, tostados y pelados para las patascas. También sembraba trigo y alfalfa para sus animales. “Las zanahorias comenzaron a cultivarse en Lasana en torno a los años 1952-53, de ahí todos plantaban. Fui la iniciadora de los queques de zanahoria en el pueblo.”

De carácter extrovertido y alegre nos cuenta que le gusta participar en los carnavales de febrero, aunque ya no son como antes, en las limpiezas de canales de agosto donde se trabaja en comunidad, “mi canal se llama Los Pera-

les, todos trabajamos y se prepara una comida especial con entrada, cazuela, segundo plato y empanadas. Se sirven picarones y postres, todo acompañado de hartos vinos y la mesa se decora con pisangalla para que se vea más alegre.”

Su casa se ubica al lado del famoso Pucará de Lasana que por Decreto Supremo N° 36 del 7 de enero de 1982, es declarado Monumento Histórico. Se trata de un pueblo fortaleza ubicado a 10 kilómetros de Chiu Chiu y edificado alrededor del siglo XII. En la actualidad se conservan restos de lo que fuera esta espectacular fortaleza de 250 metros de largo con más de cien estructuras internas que servían de piezas para vivienda, lugares de acopio y estrechos pasillos de piedra.



“Yo lo respeto mucho porque ahí vivió gente, los antepasados. Mis padres nos prohibían ir al Pucará, menos pisar por ahí algún hueso porque a uno se le hinchaba la pierna o una mano o, algo le pasaba.”

Su experiencia de vida la sintetiza así: “vivir en el desierto es de mucho sacrificio y trabajo, pero a la vez es bonito, tranquilo, no hay violencia y estamos en paz.”





## Benita Verónica Bautista Copa

**54 años, gastronomía tradicional**

*“De mi madre aprendí a cocinar, a tejer y a organizar todas mis cosas”*

Nace el año 1964 en el poblado de Chiu Chiu , hija de Narciso Bautista Ayavire y de Martina Copa. Fueron diez hermanos.

Su infancia la vivió junto a sus hermanos habitando una casa que estaba frente al histórico templo de San Francisco. En la escuela del lugar aprendió a leer y a escribir.



“Íbamos todos los días en carreta a Lasana, a los terrenos que mi mamá sembraba y que había comprado a mi abuelita Lucía Salvatierra”. Como en todos los pueblos del desierto la agricultura y la ganadería eran los principales trabajos de los cuales vivía la gente, así, Benita pasó su adolescencia en Lasana pastoreando corderos que llevaba a “Kichira”, donde habían unas vegas, con abundante agua y pasto para sus animales.

A los catorce años conoció a Wilson Emilio

Galleguillos y se enamoró de él, vivieron juntos y a los veinticinco años se casó por el civil. Tuvieron cuatro hijos; Ingrid, Romy, Abrahám y Jonathan. A la fecha lleva cuarenta años de feliz matrimonio. También “criamos dos sobrinas, hijas de mi hermana Cecilia que falleció en el 2004, ellas son Jasmín e Isabel”.

De su madre, aprendió a conocer la actividad comercial, “ella vendía picante de conejo, que ella misma criaba, pan amasado, empanadas, tejidos, harina de maíz y de trigo que iba a

moler al sector “El Mono”, donde estaba el antiguo molino de piedra”. De ella aprendió a hacer todas las cosas.

Durante diez años fue taxista en Calama, ciudad a la que se traslada para que sus hijos continuaran sus estudios hasta que llega el año 1998 cuando vuelve a Lasana definitivamente y se instala en los terrenos heredados por su mamá. El año 2003 comenzó a trabajar en el restaurant de la comunidad, donde aprendió mucho de cocina junto a las otras señoras con las cuales trabajaba. Su primer emprendimiento fue instalar un café para onces, “Café Rupestre” recibiendo el apoyo de Minera El Abra para su construcción.

Llegado el año 2008 inicia su “Restaurant Pukará” donde ofrece almuerzo todos los días del año, contando con una zona de camping donde hay piscina, una gran pérgola y alojamiento para treinta y cinco personas. Entre otras cosas también aprendió a tejer, a torcer, hacer hilados, pero su fuerte era la cocina.

De vida muy activa y gran emprendedora, Benita además se da tiempo para participar en la Directiva de la Comunidad Indígena de Lasana, función que desde el año 2003 desempeña con gran espíritu de servicio. Aquí ha ocupado diversas funciones y actualmente es su presidenta.



El poblado de Lasana es muy organizado y en la actualidad cuenta con:

- Sede Comunitaria.
- Sede para los Jóvenes.
- Sede de la Acción Católica.
- Sede del Adulto Mayor.
- Sede de Mujeres Likantatay.
- Sede de Descanso para deudos de difuntos.
- Tambo Comunitario (Restaurant).
- Iglesia.
- Escuela.
- Posta.
- Agro-Industria.
- Cementerio.
- Museo.
- Pukará.

Invita a las nuevas generaciones a “cuidar nuestras costumbres y tradiciones, que tengan ese cuidado de conservar la cultura atacameña.

Que respeten a sus mayores, porque ellos nos han dejado todo lo que nosotros hoy disfrutamos. No cambiar lo que por años hemos hecho.”





ESTACIÓN SAN PEDRO



# Estación San Pedro



# ESTACIÓN SAN PEDRO

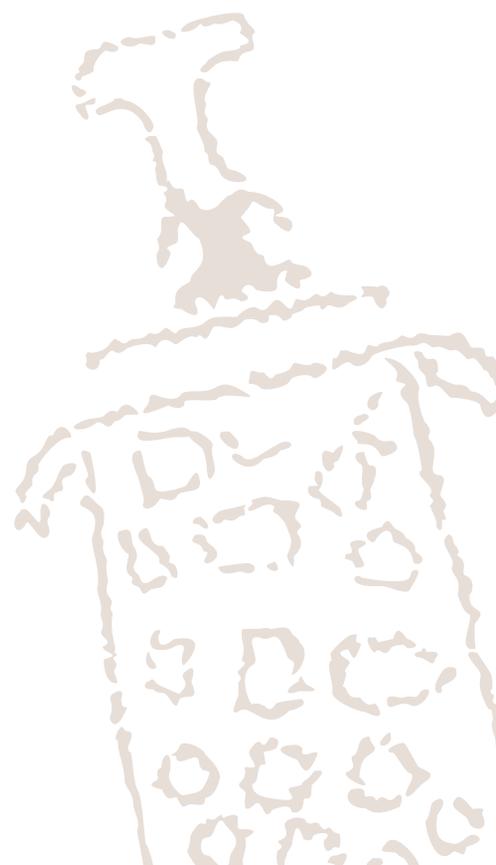


Este poblado alcanzó una gran actividad debido a su estación ferroviaria, lo que permitió el aumento de la población que se dedicaba al quehacer ferroviario, a la agricultura menor, a la crianza de animales, a la extracción de yareta y azufre en los alrededores donde estaban Cabana y el Tatio, dos grandes azufreras de la zona, a la recolección de piedra pome y al comercio para abastecer a los trabajadores foráneos y lugareños, existiendo tres almacenes. También la presencia estacionaria de muchos arrieros se hacía notar con el trueque de charqui de burro por azúcar, sal, harina y conservas.

El paisaje está dominado por la presencia de los volcanes gemelos San Pedro y San Pablo, aunque los antiguos pobladores recuerdan con especial interés los llamados “Ojos de San Pedro”, que eran dos lagunas muy lindas y grandes donde habitaban cientos de patos al punto que sus huevos eran recolectados y vendidos en el pueblo y al paso del tren. Las parinas eran abundantes y el lugar era un destino para pasear y salir con la familia.

Aún se visualizan las ruinas de la Escuela Mixta de Estación San Pedro que educó a niños de 1° a 6° básico, la antigua Estación y la casa del encargado del agua potable.

El apego a sus tradiciones religiosas, aún permite el regreso de muchas personas para las celebraciones del patrón San Antonio cada 13 de junio cuya fiesta rompe el silencio ancestral con las celebraciones en las antiguas casas de piedras y barro, con la música de las bandas y los bailes religiosos a lo que se suma la tradicional “boda” con abundante comida y brebaje para festejar.





## Emiliana Quispe Morales

**73 años, agricultora**

*“Después mis baños eran con montes de ajeno y romero”*

Nació en Calcha, departamento de Potosí, Bolivia en 1945. Hija de Andrés Quispe y Nieves Salinas.

En 1957 emigra de Bolivia al Campamento de Cebollar, su padre trabajaba en la yareta y en la crianza de llamos. Después lo hizo en Apacheta y Colana donde también vivió junto a sus her-



manos. “Los cerros estaban tapados de yareta, venía mucha gente de Bolivia a trabajar. La yareta se acumulaba en Estación San Pedro y luego era trasladada en tren hasta Chuqui, donde servía como combustible para fundir el cobre.”

Del kilómetro 20 se vino a Estación San Pedro donde estuvo un año aprendiendo a leer y escribir en la Escuela, más tarde cuando entra a trabajar en Cebollar con unos catorce años de edad, su jefa, la señora Adela, le enseña más en sus momentos libres, “ la esposa del administrador, el Sr. Lanch era muy bueno conmigo”. Más tarde inicia sus trámites de nacionalización en la ciudad de Calama y se cambia el nombre de Florentina a Emiliana, “los apelli-

dos también se podían cambiar”, y hoy todos la conocen como la Señora Lola.

Estando en Cebollar conoció a Damián Vilca Vilca, quien era un trabajador de Estación San Pedro y trabajaba en la línea del ferrocarril. Con él se casó en 1968 por la iglesia en el poblado Toconce el día 25 de julio para la fiesta del Patrón San Santiago. Tuvo seis hijos, dos varones y cuatro mujeres “nacieron en la casa, me ayudaba mi marido en los partos. Yo guardaba cuarentena y después mis baños eran con montes de ajeno y romero.”

La actividad en Estación San Pedro requería de servicios asociados para atender tanta movilidad de gente, “cuando había trabajadores yo



lavaba y planchaba sus ropas, hacía pan y se los vendía, de esta forma cooperaba con el sustento de mis hijos y de mi hogar.”

La actividad en el poblado era continua. Los días sábados pasaba a Bolivia el coche de pasajeros, sin carga y los lugareños esperaban este momento para ofrecer sus productos como empanadas, pan y truchas ya que “salían muchas y grandes... todos ganábamos unos pesos.”

El paisaje que siempre la rodeó fueron los cerros, volcanes y quebradas del territorio desértico del Alto Loa, tales como los cerros Panire, Redonda, Carcanal, Colana, Apachata, León, Polape, Caracilla, Poruña y el volcán San Pedro y San Pablo. Por los ríos Loa y San Pedro, “antes corría mucha agua por el río, esto nos permitía criar ganado como corderos, cabras y llaños. En el kilómetro 11 se sembraba maíz, trigo, habas, papas. Las familias Yipe y Carales eran de ahí y tenían muchas eras. Don Fabián Berna sembraba en el sector del Chorro junto con Don Ignacio Bartolo, criaban burros y acarreaban yareta también. En 1968 comien-

zan a secar el río y no pudimos llevar más a los animales a beber, la gente comenzó a emigrar.”

En el sector, por los testimonios de sus habitantes, existía un paisaje abundante y bello, “los ojos de San Pedro, era una laguna grande con taguas, patos, parinas y muchos huevos. La gente iba a sacarlos y se comían fritos o duros. También vivían unas personas ahí, era todo muy lindo.”

Actualmente la Sra. Lola continúa viviendo sola en Estación San Pedro y realizando cotidianamente sus labores de casa, además de cultivar habas, zanahorias, betarragas, lechugas, tomates, rabanitos y arvejas en la quebrada del río. También tiene manzanos, membrillos, granados y mandarinos. Esto se puede hacer “porque en el año 2001 Codelco nos dio esa agua, gracias a una gestión de la Comunidad.”

“Yo encuentro que el desierto es hermoso, me levanto y veo los cerros y volcanes y por las noches veo el cielo estrellado y la luna cuando alumbra.”





# CONCHI VIEJO



# Conchi Viejo

Comunidad atacameña



# CONCHI VIEJO

## comunidad atacameña

Este poblado de orígenes prehispánicos, se ha consolidado a lo largo de su historia como un pueblo minero. Desde los primeros atacamas, más tarde con la presencia inca y finalmente la española, hasta la actualidad, su mayor actividad ha sido la extracción de metales como la plata, cobre y oro.

Cuando su población fue mayor, se caracterizó también por la actividad pastoril, especialmente de auquénidos, que eran parte de la base alimenticia de la población.

La principal construcción, sin duda, es el templo dedicado a la Virgen del Carmen, la que se celebra cada 16 de julio con grandes festejos según lo amerita la larga tradición, costumbres y culto del lugar. Su construcción, de influencia potosina, es acusada en el retablo mayor del altar, hecho en tres niveles y con tres calles sostenidas con columnas salomónicas cuyos capiteles están coronados con hojas en forma de palmas. Sus similitudes con la famosa iglesia del Señor

de Manquiri, de estilo barroco mestizo del siglo XVIII, convierten a este poblado y su iglesia en un punto de encuentro arquitectónico entre Potosí y el Desierto de Atacama.

Construido entre 1840 y 1850 sobre una base de piedras que sostienen sus altos muros estucados de barro, fue declarado Monumento Nacional por D.S. N° 274 del 14 de mayo de 1996.

En el siglo XIX, debido a la extensión del ferrocarril Antofagasta-Bolivia, se construyó un puente ferroviario en el año 1884, obra del ingeniero chileno Joaquín Nicanor Pinto Munizaga, quien estuvo en el trazado de estas obras junto al ingeniero Josías Harding. Tiene el mérito de ser el más alto de Chile con una altura de 104 metros sobre el nivel del río, con 244 metros de largo y se ubica a 3.048 msnm.

También es característico del entorno, el Embalse de Conchi y la gran laguna de azu-



les aguas como resultado de la represión del río y las instalaciones de la Minera El Abra que marca la historia actual del poblado.





## Josefina Fresia Galleguillos Vargas

**65 años, fabriquera**

*“Mi tía Luz y mi papá Zenón me enseñaron las costumbres que hasta hoy se conservan”*

Nació en Alahuasi, lugar cercano a Conchi, en las riberas del río Loa. Hija de Zenón Galleguillos Bautista y de María Vargas Cruz, fueron doce hermanos de los cuales ocho permanecen vivos. Una gran familia de trayectoria y tradición.

Se crió en la casa de Alahuasi con su mamá y hermanos. “Mi papá trabajaba en el ferrocarril y se



trasladaba a distintos lugares. También trabajó en Cebollar en la extracción de bórax, en Estación San Pedro, donde nosotros estudiamos en la Escuela 14. También se desempeñó en la Mina Colorada y en El Ojo de Gallo. En 1967 falleció mi mamá, yo tenía trece años y quedé a cargo de mis hermanos. Fue una ausencia y pena muy grande.”

Sus años de juventud pasaron en Estación San Pedro y en Conchi Viejo. Recuerda que las navidades eran muy humildes: su madre les preparaba chocolate, no había árbol de navidad, cuando se podía, algún modesto regalo, pero, aun así, eran niños sanos y felices.

Josefina es madre de tres hijos, Yanina, Antonio y Carolina y abuela de tres nietos. Fabriquera por muchos años de la Iglesia de Conchi Viejo que tiene por patrona a la Virgen del Carmen, “comencé como auxiliar, ayudándole a mi tía Luz Galleguillos Pérez y a mi papá Zenón que eran los únicos dos fabriqueros que había en Conchi para atender las fiestas.” De ellos aprendió las costumbres que se conservan

hasta el día de hoy como:

- El pago a la tierra (Pachamama)
- El pago a las almas (homenaje a los antepasados)
- La espera de las almas (vísperas del 1° de noviembre)
- La salida de cera: “se ponen sobre una mesa las velas, signo de la luz, a un lado y al otro las flores, signo del amor a la Virgen, al centro los dos cántaros para hacer los pagos, llevan agua, chulla (harina), de maíz y de quinoa, hojas de coca y vino que se entrega a la tierra. De este momento está a cargo el fabriquero mayor”.

En el año 1984 falleció su padre Zenón Galleguillos. Entonces su tío Sinforoso Galleguillos hizo un llamado a varias familias para que asumieran ser fabriqueros y atender las fiestas. Don Julián Galleguillos (fallecido) quedó como fabriquero mayor y Josefina como acompañante, no sin antes hacer un juramento pedido por Don Sinforoso, acto que quedó registrado en un libro (hojas sueltas).

Las principales fiestas devocionales del pueblo



de Conchi Viejo son el Vía Crucis para la Semana Santa, San Antonio para el 24 de junio, San Juan, N.S. del Carmen para el 16 de julio y en diciembre al Niño Jesús de Praga.

La Iglesia de Conchi Viejo de antigua data es el edificio más destacado del pueblo, conserva historias y tradiciones, ha sido causa de unión

y desunión, pero ahí está, en lo alto del cerro, mirando los majestuosos volcanes San Pedro y San Pablo, al oriente del sol.

“Mi papá nos contaba que para la Guerra del Pacífico a los habitantes de Conchi les avisaron que iban a pasar las tropas chilenas por el lugar y la gente se fue, quedándose los más ancia-

nos que guardaron la imagen de la Virgen en la “Quebrada de Cherejara”, distante a cuatro horas a pie de Conchi Viejo. Cuando llegan las tropas a la Iglesia la ocupan y queman los libros.” (Relato de Zenón Galleguillos Bautista transmitido a sus hijos).

“El desierto me ha dado paz, tranquilidad, me ayuda a profundizar mi fe, espero que los jóvenes nunca se olviden de su pueblo, que puedan seguir sus costumbres y tradiciones. Que celebren sus fiestas y bailen a sus santos.”





## Rosa Faustina Galleguillos Mamani

**61 años, fabriquera**

*“Ser fabriquera es continuar con un legado que dejan los familiares antiguos”*

Nace en Pampa Unión, hija de José Galleguillos Galleguillos y de Elena Mamani Domínguez.

Su infancia transcurrió en Estación San Pedro donde inició su vida escolar en la Escuela 14 del lugar. “El profesor Bustos me enseñó a leer y a escribir, tengo muy lindos recuerdos de ese tiempo.” Años más tarde se instaló con su familia en Lequena, donde trabajaba su papá en la Dirección de



Obras Sanitarias II. Eran nueve hermanos.

También vivió en el Embalse Conchi donde su mamá tenía un kiosco que proveía de bebidas, galletas, útiles de aseo y cigarrillos a los trabajadores del Embalse. Aquí terminó su 6° básico.

A los 16 años vuelve a Estación San Pedro donde trabaja en la Escuela en la cual había aprendido sus primeras letras. Aquí preparaba los alimentos a los niños junto a la Señora Juana Vilca. “También cuidábamos a los niños que venían de lejos, porque se alojaban en la escuela. Recuerdo a Graciela y Zenobia, hijas de la Señora Saturnina de Cupo.”

Las vacaciones de verano las pasaba con su abuelita Luz Galleguillos Pérez que vivía en el Cerro las Papas, sector La Bajada. Aquí trabajaba vendiendo frutas y bebidas a los trabajadores de la mina Ojo de Gallo (actualmente El Abra), la mayoría bolivianos que vivían en el campamento que les proporcionaba el dueño, Don Horacio Rojas Munizaga, quien tenía la posesión de la mina.

Años más tarde, junto a su familia, se instala en Conchi Viejo donde su abuelita Luz trabajaba en el criadero de chinchillas instalado en el pueblo. Se exportaba la piel y la carne servía de alimentación para los trabajadores. Era un criadero muy grande que se inició con unos alemanes, luego pasó a manos de otros empresarios permaneciendo activo hasta el año 1973.

El sector de Lequena también está en sus recuerdos ya que su padre trabajó ahí hasta el momento de su jubilación “fueron treinta años de trabajo y sacrificio a cargo de la “boca toma” de Lequena, él era el celador. Por aquí vivían también los hermanos Don Nicolás y Clementina Aymani. Natividad y Dionisio hermanos también y la Señora Emeteria. Pedro y María Aymani y otros eran lugareños de Chitihua, Chala y Vega Chela. Las familias acudían a la casa de mi papá para proveerse de víveres y llevaban a cambio quesos, tejidos, verduras y flores.”

En el año 1995 contrae matrimonio en la Iglesia de Conchi Viejo, donde están sepultados

sus antepasados en el atrio de la entrada, con Luis Mura Torres oriundo del Valle de Elqui. Tuvieron dos hijos, Minerva e Iván, de quienes tiene hoy tres nietos Minellí, Iván Felipe y Aynara Pascal.

Rosa, al fallecer su abuelita Luz es nombrada, a viva voz, en el Calvario de los Santos Patronos, como fabriquera por Don Sinforoso Galleguillos Copa, que era el Presidente del Comité de Administración de Conchi Viejo, en el año 1986.

“Ser fabriquera es continuar con un legado que dejan los familiares antiguos, como mi abuelita y mi tía que cuidaban la Iglesia, sus imágenes y velaban por el cumplimiento de las tradiciones

y costumbres, tales como:

- Los Huaquis: ofrendas a la Pachamama y a los antepasados
- Entrada de Ceras: en las vísperas de los Santos.
- Guiar a los Alfereces.
- Respetar el orden de las imágenes en la fiesta grande del 16 de julio, siguiendo la tradición.

Primero salen San Juan y San Antonio, luego el Niño Jesús de Praga, después la Virgen del Carmen acompañada de los Alfereces y Novenantes. Continúa la procesión al Calvario de la entrada, descanso y veneración de los bailes religiosos. Finalmente, las bodas. Todo este ritual es presidido por la percusión del bombo con la guatana.”



Actualmente, Rosa promueve la fiesta de la Santa Cruz en el sector de “La Isla” cada 3 de mayo donde se construyó una capilla. Su padre, don José Galleguillos, es un gran devoto de esta fiesta, lo que motivó a Rosa a seguir celebrándola en este sector.

De vida activa con su compromiso cristiano, es catequista, ministro extraordinario de la comunión y le gusta visitar a los enfermos en el hospital.

“Los jóvenes deben continuar con estas tradiciones que son parte de nuestra identidad local.”





TAIRA



Taira



# TAIRA

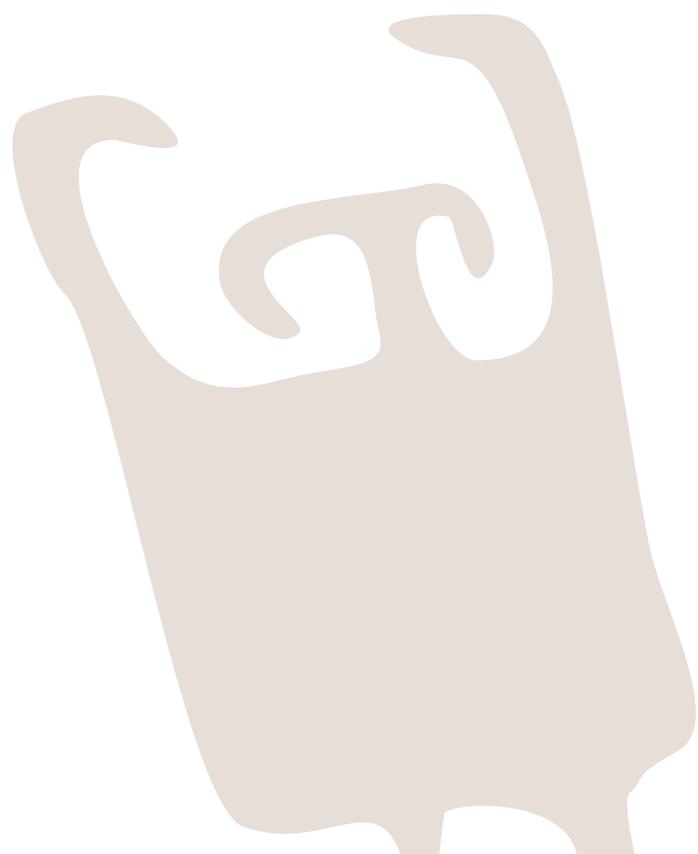
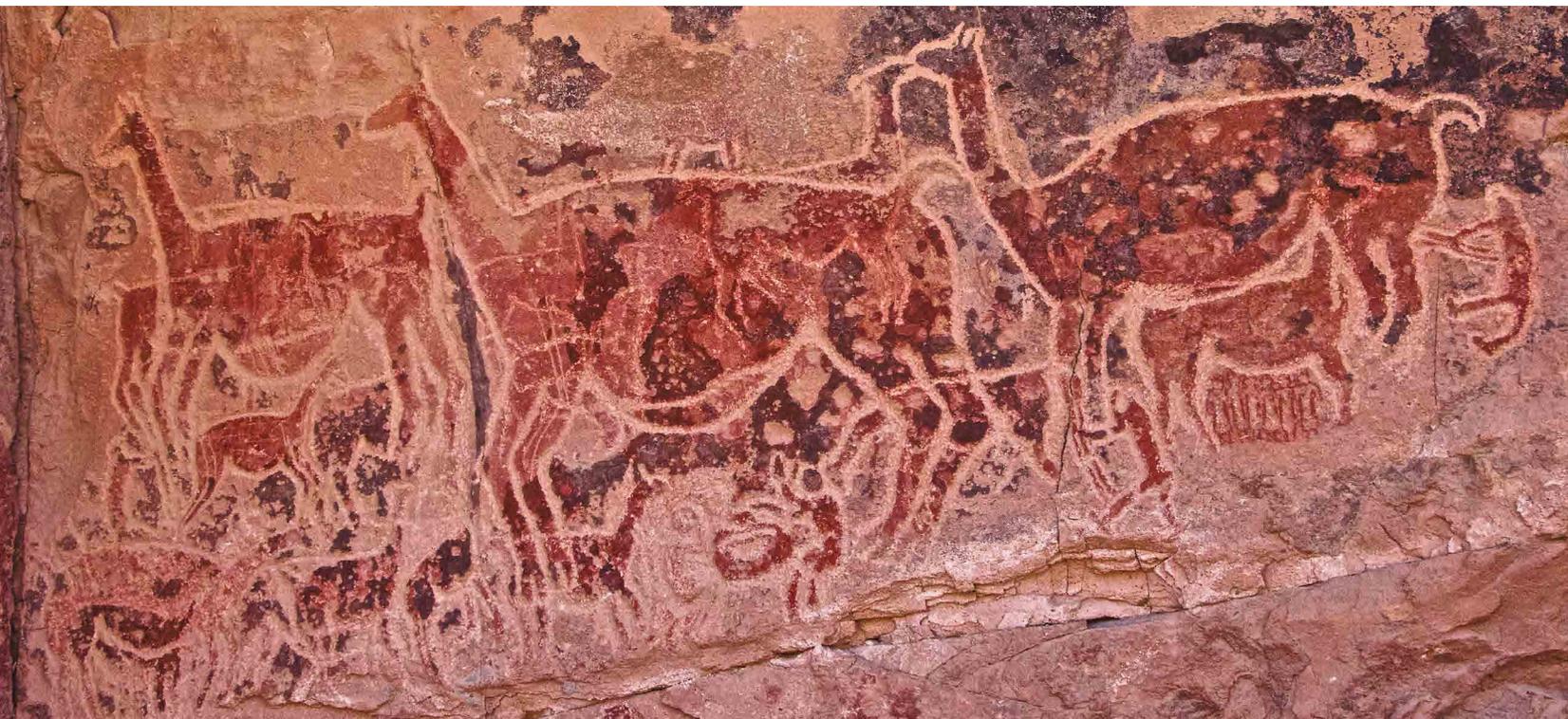
Ubicado en las cercanías de Conchi Nuevo, este lugar de pasado prehispánico se asentó en la profunda quebrada del curso superior del río Loa, donde sus aguas hacen cambiar los colores del árido paisaje. A su paso, subiendo el gran cañón, reverdecen los pastos que alimentan a los ganados de ovejas y llamas.

Taira es conocido por su riqueza arqueológica. En efecto, subiendo las peñas se encuentran varios petroglifos y pictoglifos que acusan la presencia humana de los primeros habitantes del lugar, ellos son una muestra de la riqueza del arte rupestre en Chile.

Figuras humanas estilizadas, animales y líneas en zigzag, que iconográficamente representan el agua, están grabadas en las enormes piedras que hacen único este lugar donde ya quedan muy pocos habitantes. Estos diseños simbólicos grabados en roca, se realizaban desgastando su capa superficial y son un valioso antecedente simbólico previo a la escritura, ya que en su mayoría son del

período neolítico (8.000 a.C.- 3.000 a.C.). Ellos registran las características de ancestralidad e inmortalidad que el hombre significó en estas piedras y trazos pintados.

En su mayoría, los petroglifos representan animales estilizados, sobre todo llamas, recordándonos la importancia de este auquérido en la vida del hombre andino como base de su economía. Estos animales fueron los primeros que el hombre logró domesticar. Su presencia es notoria en todos los poblados del Alto Loa, formando parte de sus tradiciones ancestrales, por ejemplo el floreo que se hace cada año como sistema de marcación.





## Luisa del Carmen Huanuco

**70 años, pastora**

*“Venían muchos arrieros a pastar sus animales”*

Nació en Taira, sector de la Puntilla. Hija de Antonin Huanuco Vilca y de Coralia Galleguillos, fueron cinco hermanos. Sus bisabuelos fueron don Simón Galleguillos Mondaca de Conchi Viejo y Cruz Pérez Ramírez de Lasana. Fue a la escuela en San Pedro Estación por un mes y no aprendió a leer hasta que tenía unos diecisiete años gracias a la ayuda de su tío Alcario Galleguillos. “Él me hacía repetir las letras y me daba recortes del diario donde salían.”



En el año 1972 contrae matrimonio, enlace que duró treinta y un años y del cual nacieron cinco hijas.

Desde la década del setenta ha sido fabricante de la iglesia de Conchi Viejo que tiene por patrona a la Virgen del Carmen, de manera que ha sido testigo por más de cuarenta años de los acontecimientos sucedidos en el templo que tiene además, una interesante imaginería colonial.

Durante su vida ha desempeñado distintas labores tales como pastora, agricultora, cocinera y custodia del gran patrimonio pictoglifo del Alero de Taira y del sector La Posta. Conocedora de caminos y quebradas que llegan a este lugar plasmado de las evidencias de antiguos cazadores que pasaron y habitaron con sus rebaños de llamas en la quebrada de Taira. Este alero rocoso ubicado en el curso superior del río Loa es abundante en arte rupestre destacándose las llamas adultas representadas de perfil o con sus cuatro extremidades, algunas junto a sus crías y otras en proceso de nacer.

La data de este impresionante patrimonio se ubica aproximadamente entre el 800 y 400 a.C. Variadas son las representaciones que se pueden observar. Allí encontramos pumas, avestruces, flamencos, algunas formas humanas (achachis), el Señor de los báculos (anillos), abejas, llamas en abundancia, arañas, guanacos y vicuñas, localizadas en los sectores de El Alero, El Amillar, Garrimuerto, La Cueva, Vizcachin, La Puntilla, Rincón de la Tabla, La Posta y en el sector del río Calina.

Luisa cree que “todas estas representaciones eran una especie de pronóstico para los tiempos futuros, ya que hasta el día de hoy vemos todas estas especies las que tal vez luego se terminarán como las aguas del Loa y río Calina.”

Todo este patrimonio conocido a nivel internacional, lamentablemente no ha sido protegido, “recuerdo que para la inundación del 2001, la autoridad no sabía que acá había un asentamiento humano.”

Taira es un pasto (unquillo). Antes de la Gue-

rra del Pacífico había mucho pasto y aguas abundantes; habitaban los flamencos, huallatas, patos, llamos, corderos, cabras y burros “venían muchos arrieros a pastar sus animales, me contaba mi abuelo Pascual Galleguillos Bautista que nació y se crió en Taira, pallador y arriero hasta su muerte el 14 de diciembre de 1982 con más de noventa años edad.”

Luisa, como muchas mujeres del desierto, ve con preocupación el futuro de los recursos hídricos obtenidos del río Loa y en largas tardes de contemplación en el paisaje que la rodea, el estrecho valle flanqueado de murallas de piedras, escribió un poema al río Loa que quiso compartir con nosotros.

“Cuando nací, ya estabas tú con tus rayos grandes y tus claras aguas.

Hoy me da pena ver lo poco que queda de ti y de tus aguas.

El zorzal ya canta muy triste arriba de una rama y esta tirita ya que le falta agua.

También mueren nuestras vegas y bofedales y con ellos nuestra flora y fauna.”





AYQUINA



*Aygyrin*



# AYQUINA

Es el poblado más conocido del Alto Loa por su condición de pueblo santuario y centro de peregrinaje de la Provincia El Loa. El culto de veneración a la Virgen Guadalupe de Ayquina que surge post Guerra del Pacífico con la tradición de la aparición de la Virgen en las vegas de Turi a un niño pastor llamado Casimiro Saire.

Ubicado en la quebrada superior que baja al río Salado, cuyo lecho está a unos 100 metros de profundidad, desde la superficie en la puna andina, a unos 82 kms. de la ciudad de Calama. La ubicación de sus casas presenta un patrón lineal escalonado que se conforma por hileras de viviendas que siguen la curva de la pendiente, de las cuales muchas conservan su antigua materialidad al modo de las construcciones atacameñas de piedras, maderas nativas, barro y paja brava en las techumbres, por lo general planas o de una sola pendiente.

Los habitantes del lugar se dedican a la agricultura menor y a la crianza de animales. Los cultivos están en la parte inferior de la quebrada, en el lado norte del río en un sistema de andenes o terrazas agrícolas al modo inca con una extensión aprovechable de cinco hectáreas aproximadamente. Allí producen habas, quinoa, zanahorias y otras hortalizas para el consumo familiar.

Su antigua data como ayllu de atacamas se evidencia por el gentilic que se ubica en la parte alta del sector. La vida humana encontró un lugar propicio en esta quebrada por la abundante agua del río y el resguardo natural de los vientos.

Turi y Ayquina conforman una especie de unidad territorial ya que desde tiempos ancestrales los animales eran llevados a los terrenos más fértiles de pastizales que estaban en Turi, lo que permitía un excelente escenario para el desarrollo de la ganadería local. Es una comunidad organizada que conserva sus tradiciones y costumbres, permitiendo la continuidad en el tiempo de su identidad ancestral.





## Irma Ruth Panire Berna

**53 años, artesana textil**

*“Mi abuela me enseñó a tejer y me contaba la historia del Achachi”*

Nació en Turi, hija de Felix Panire y de María Berna Salvatierra. Creció en estas famosas vegas junto a sus cuatro hermanos: María, Antonio, Erasmo y Virginia.

A los siete años se traslada a Calama a estudiar en la Escuela Eleuterio Ramírez (D-32) y luego continúa sus estudios en la Escuela 29, actual Colegio Calama, hasta 8° básico. “Recuerdo mi esco-



laridad con temor, mi profesor era muy estricto y nos tomaba las lecciones con una varilla.”

Su infancia fue solitaria, su papá trabajaba en ferrocarriles por Cerritos Bayos, Cochrane y su mamá en Turi donde criaba animales y cultivaba verduras, productos que vendía y cambiaba por ropa para sus hijos. Vivía por entonces en Calama con sus hermanos y bajo el cuidado de su hermana mayor María. “Nos criamos con mucha disciplina, hacíamos las cosas de la casa y nuestros deberes del colegio. Mis padres nos inculcaron los valores de la responsabilidad, de ser honestos y solidarios. Hasta hoy nos ayudamos en los trabajos del campo y en la cría de ovejas.”

A los dieciocho años se va a Santiago con una prima a trabajar. Luego estuvo en Algarrobo cuidando a unos adultos mayores. Fue para ella una experiencia valiosa, conoció otros lugares, otras personas, otras experiencias, tan lejanas a la vida del desierto.

Desde 1996 formó familia con René Saire

Vásquez, oriundo de Ayquina. Son padres de tres hijos, dos mellizos de quince años y el mayor de veintiseis.

Sus habilidades para la textilería comienzan tempranamente “cuando tenía unos cinco años, mi abuela me enseñó a tejer, me contaba la historia del Achachi que vivía en los cerros y buscaba a los niños que no sabían hacer nada. Así aprendí a hilar y a tejer, por temor del Achachi. Mi abuela Jerónima, me enseñó el arte textil.”

Sabe tejer en telar de cuatro estacas con productos naturales de ovejas y llamas. Las lanas que ella obtiene son teñidas con plantas, así va obteniendo los colores y matices que desea: con la brea consigue un verde palta oscuro, con la chilca y la alfalfa verdes más claros y con la chaca-chaca los tonos cafés. Siempre apostando por lo natural y la gama de marrones de sus lanas.

Recuerda que inicialmente tejía con cinco espigas de cactus, calcetas y gorros y a telar hacía



bajadas de cama.

Desde el año 2011 comienza solamente a hilar, con rueca a pedal o eléctrica, ya que antes lo hacía con huso lo que hacía más demorosa la faena. Actualmente hace varios tipos de hilados, tales como:

- Hilado muy torcido para urdiembre.
- Hilado de trama (para frazadas o bajadas de cama).
- Hilado torcido normal (para chal, gorros, chalecos, prendas de vestir).
- Hilado torcido fino (Para chuspas, ponchos,

fajas y prendas para el telar).

- Hilados arqueológicos.
- Hilado fino descordado (para prendas finas en contacto con la piel).

Todo este trabajo lo ofrece al mercado con su emprendimiento “Silar”, basado exclusivamente en lanas naturales.

Finalmente deja un mensaje a los jóvenes diciendo “no se olviden de dónde venimos y qué hacían nuestros ancestros. Aprovechen las



oportunidades para aprender estos oficios ancestrales y así no perderlos.”





## Giselle Fernanda Lucas Berna

**34 años, alfarera**

*“Para mi trabajar con la greda es como una terapia”*

Nació en Calama, hija de Fernando Lucas Salvatierra y de Erika Berna Panire. Tiene dos hermanos, Milton y Alcides. Sus estudios los realizó en Calama.

Por una invitación de la Asociación de Mujeres de Ayquina “Pamilicau hayti”, se inició en el arte de la alfarería. “Comencé a asistir para ver si tenía la habilidad de hacer estos trabajos y descubrí



que podía hacerlos.” Primero se debe buscar la greda. Nos señala que la de Río Grande es buena, es más fina y suave. Luego del tratamiento debido se comienza a trabajar la forma “pero muchas veces la misma greda va dando la forma de lo que se quiere hacer.”

En este tipo de trabajo es fundamental la creatividad para producir nuevas formas que, a la vez sean utilitarias y despierten algún interés en el público. Cada pieza que se realiza es única porque son trabajos hechos a mano, “hice muchos cantaros pequeños y ninguno me quedó igual al otro.”

Los objetos pequeños son más decorativos y los preferidos de los turistas porque “les gusta

llevar algo de la zona que visitan, por esta razón mi trabajo es en esta línea de producción de objetos pequeños para que tengan una salida más rápida a través de ferias o exposiciones donde participo.”

Dentro de su gama de objetos de greda tiene: pocillos, cántaros pequeños, vasos tipo quero con cabezas de animales, contenedores para condimentos, ceniceros, palmatorias, azucareros, platos extendidos y hondos.

Dentro de las dificultades que enfrenta para el desarrollo de su trabajo como alfarera es el proceso de cocido de las piezas porque el horno eléctrico no es económico y debe hacerlo al modo tradicional con fuego a leña lo que hace



más lenta la cocción y con mayores riesgos de quebraduras si no se domina la técnica del cocido.

“Para mí, trabajar con la greda es como una terapia, cada vez que comienzo a moldear un objeto, el tiempo pasa rápido y me olvido de los problemas cotidianos, porque tengo mi mente

concentrada en mi trabajo.”





# Oficios Ancestrales





TEXTILERÍA ANDINA  
tejiendo la vida

# TEXTILERÍA ANDINA

## tejiendo la vida



Los textiles nos recuerdan nuestras raíces amerindias. La mayoría de las culturas precolombinas los desarrollaron con increíble habilidad y tecnología, reflejando la armónica belleza de sus lanas tinturadas con elementos de la naturaleza y el modo de relacionarse con los dioses estelares, con las estaciones o con la vida doméstica. El arte textil alcanza gran desarrollo en la parte sur de nuestro continente, sobre todo en Perú, de donde recibimos también influencia cuando el Imperio Inca ocupó gran parte de nuestro territorio, haciendo presencia en el desierto que habitamos.

En la capital incaica se instalaron los llamados “Obrajes”, que eran grandes talleres artesanales instituidos por los españoles para la confección de telas y prendas de vestir. Junto con la cerámica son las artes más antiguas inventadas por el hombre para hacer frente a la supervivencia, para protegerse de la inclemencia del clima o como contenedores para su alimentación. La creencia en una vida posterior a la muerte indujo a antiguas culturas americanas a colocar objetos de valor en los fardos funerarios; como grandes textiles, mantos, sogas, turbantes, chuspas de gran valor plástico y tecnológico; así como también ceramios con forma de botellas, contenedores, joyas, maíz y ovillos de lanas, entre otros.

En El Loa, la textilería también logra desarrollarse aunque en menor escala, de uso más doméstico utilizando como materia prima lanas de auquénidos y ovejas, ambos criados ancestralmente para estos usos y la alimentación. En los teñidos se usan los colores tierra como los cafés, los anaranjados, los tonos naturales y en el diseño predominan las franjas verticales y horizontales.



LA ALFARERÍA  
del barro a la forma

# LA ALFARERÍA

## del barro a la forma

Con la llamada revolución neolítica los grupos humanos se vuelven sedentarios, estableciéndose en regiones aptas para una explotación múltiple del medio, la cacería, la pesca, la recolección de frutos silvestres y se complementan con una agricultura incipiente que comienza a ser el sustento de pequeños grupos familiares que viven dispersos en amplios territorios. Desde esta época la producción cerámica se integra a las actividades humanas.

El hombre empieza a reflejar su mundo en el barro para satisfacer las necesidades primarias de transportar, cocinar, servir y almacenar sus alimentos. Sin embargo, el deseo de proyectarse a sí mismo, desde el mundo conceptual hacia el universo tangible, le impulsa a dibujar su figura y a moldear su silueta en la plástica materia. La arcilla le acoge en su húmeda esencia y le permite proyectarse en el tiempo. No se conoce con exactitud ni dónde ni cuándo se ideó la técnica alfarera en América, pero se ha establecido que hacia el año 4.000 a.C. (al principio del período formativo), en algunas aldeas costeras del Ecuador fabricaban ceramios, que serán conocidos con el nombre de “Alfarería Valdivia”, que junto con la de Monsú de Puerto Hormiga en Colombia, constituyen las evidencias más antiguas de esta artesanía en el continente americano. Este arte precolombino es en lo fundamental un lenguaje simbólico, lleno de signos y de códigos que evocan y cortejan a la naturaleza en todas sus expresiones.

En la gran y pequeña Atacama, también la cerámica se desarrolló, aunque en menor escala. Al inicio monocroma y utilitaria para avanzar lentamente a manifestaciones antropomorfas. En la actualidad, muchas mujeres conservan estas técnicas y mantienen viva esta expresión plástica.



EL MAÍZ  
grano sagrado

# EL MAÍZ

## grano sagrado

En los Comentarios Reales de los Incas, libro octavo, capítulo IX, aparece el título “Del maíz y lo que llaman arroz. Y otras semillas”, donde el cronista Garcilaso de la Vega aporta una fuente de primer nivel para conocer sobre este grano que marcó la vida del Imperio Inca.

Primeramente señala que el maíz, en el Perú, se tenía antes de la llegada de los españoles y que es un fruto que se cría encima de la tierra al cual llaman “zara”, porque es el pan que ellos tenían. Los hay de dos clases: uno es duro que lo llaman muruchu y el otro tierno que llaman capia.

Lo comen en lugar de pan, tostado o cocido en agua simple. Para sus sacrificios solemnes los Incas hacían pan de maíz que llamaban “zancu” y, para comer de forma más extraordinaria, hacían el mismo pan que llamaban “huminta”. Se diferenciaban en los nombres no porque el pan fuese diferente sino por el uso, ya que uno era para sacrificios y el otro para el comer cotidiano.

La harina la hacían las mujeres en unas losas anchas donde echaban el grano y encima de él traían otra losa hecha a manera de media luna, no redonda sino algo prolongada de unos tres dedos de canto. Con esta dificultad molían su grano y cualquier otra cosa que tuvieran que moler. La harina, la apartaban del afrecho echándola sobre una manta de algodón limpia con las manos y por ser cosa tan delicada se pegaba a la manta, en tanto que el afrecho, por ser más grueso, se aparta de ella y con facilidad lo quitan. Así cernían la harina porque no conocían el cedazo.

El Inca Garcilaso de la Vega señala “todo lo cual vi por mis ojos. Y me sustenté hasta los nueve o diez años con la zara, que es el maíz. Cuyo pan tiene tres nombres: zancu, era el de los sacrificios, huminta el de sus fiestas y tanta que es el pan común. La zara tostada llaman camcha: quiere decir, “maíz tostado.” A la zara cocida llaman “muti” y los españoles mote y quiere decir maíz cocido.”



De las cañas preparaban los incas vinagre y también miel, porque las cañas son dulces y de las mismas cuando ya están secas mantenían a sus bestias. También de las hojas de la mazorca y del mastelillo hacían estatuas las que quedaban livianas y fáciles de transportar.

Tal vez el uso más común y característico del maíz para los incas era la chicha, en efecto, echan la zara en remojo y la tienen así hasta que da sus raíces, luego la muelen toda como está y la cuecen en la misma agua, con otras cosas. Una vez colada la guardan hasta que se sazona. Afirmo el Inca Garcilaso “que queda un brebaje muy fuerte que embriaga rápidamente y se llama uñapu, y

en otro lenguaje, sora. Los mismos incas lo prohibieron por ser tan violento para la embriaguez”.

También el maíz fue usado con fines medicinales tanto en bebida como en emplastos. Con todo, este grano sagrado y su planta era aprovechado en su totalidad.

En nuestra zona, donde es tan famoso el choclo calameño, hay varios agricultores que lo cultivan hasta nuestros días en un medio adverso por las condiciones climáticas y los menguados recursos hídricos. El destacado agricultor del sector de Chunchuri Rufino Segundo Barbosa Mamani, nos ilustra sobre el maíz y su cultivo en la zona.





Las semillas del maíz son muy antiguas en la Provincia El Loa, ya la encontraron los españoles, especialmente la variedad “morocho amarillo rey”, cuya caña podía llegar a medir hasta tres metros y dar de ocho hasta once choclos. Es la más preciada de todas por su nivel de producción.

Los maíces se separan en tres grupos:

- **Capias:** son blandos, granos grandes de color rojo, negros, amarillos, y blancos y, cada grano puede llegar a medir hasta 1 ½ cm.

- **Morochos:** los hay blancos, rojos, amarillos y negros. El blanco es el mejor para la alimentación humana, sirve para preparar patascas, chanco y harinas. El amarillo sirve para hacer chicha y el anche (borra) se consumía como postre agregándole miel de abeja.

- **Pisangalla:** es un maíz pequeño que se siembra como almácigo para evitar que crezca más de lo normal. Sus granos con como los del trigo y es famoso porque se usa para preparar las conocidas “palomitas” que se ocupan en bodas, rituales a la Pachama-

ma, el 1 de agosto y en actividades religiosas. Hay semillas amarillas y también existió la blanca y morada oscura.

### **CICLO DEL CULTIVO DEL MAÍZ**

Los meses de mayo, junio y julio, son para el descanso de la tierra, aquí se limpia, abona y se deja suelta para que se sequen las malezas, esto es dejar en barbecho.

El 1 de agosto, es el día más largo producido por el equinoccio, de aquí en adelante la Pachamama, la Madre Tierra comienza a ser fértil, “a calentarse” y se inicia la siembra de las semillas. Primero las más resistentes al frío, es decir los morochos, aunque en algunos lugares con menos vientos y fríos puede plantarse capia. Cuando las semillas se quieren adelantar, son remojadas con agua y guanos, lo que permite apurar hasta en cincuenta días el producto.

El mes de septiembre, es por excelencia el mes de la siembra. Se realizan tareas de des-

maleza y aporque. En octubre, también se puede sembrar cualquier variedad, especialmente las capias, mientras que en noviembre pueden sembrarse la variedad de pisangallas. En este tiempo, los sembrados realizados en agosto espigan y anticipan como viene el fruto. Las siembras diferidas permiten que las especies no se polinicen unas a otras y puedan mantener su pureza de origen. Y, también favorecen los efectos comerciales que prolongan el tiempo de las ventas.

En diciembre, continúan las faenas de riego y los cuidados de la plantación. Los meses de enero, febrero, marzo y abril son de cosecha y comercialización.

El desierto, milenariamente ha permitido el cultivo de distintas especies. En la actualidad muchos agricultores, hombres y mujeres, siguen trabajando la tierra, la fértil Pachamama para producir sus frutos. Cada vez más la escasez de agua afecta los plantíos, la tierra se cansa y enferma.



CUPO



*Cupo*



# CUPO

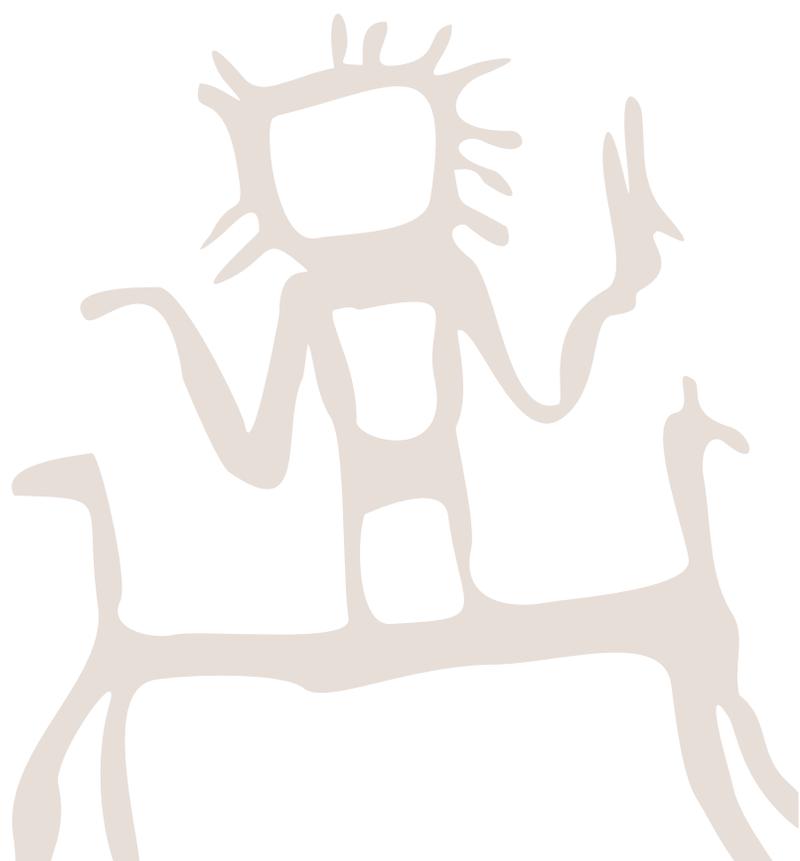
Poblado distante unos 18 kms. de Ayquina, de orígenes prehispánicos que se ubica a los pies del volcán Panire a unos 3.600 msnm. en las cercanías de las ruinas de Topaín, un antiguo pucará de los Atacamas.

De clima gélido y hostil por los vientos de altura, allí viven varias familias que han sabido conservar sus costumbres tradicionales como la limpia de canales en el mes de agosto donde comunitariamente hacen la mantención del drenaje y abastecimiento de agua para sus cultivos de maíz y alfalfa, para lo cual utilizan el sistema de terrazas de cultivo y canales de regadío. También están dedicados al pastoreo de llamas y ovejas, actividad común en todos los poblados andinos del Alto Loa.

Su patrimonio inmaterial se conserva gracias a la fiesta del santo patrono del lugar, San José, que cada 19 de marzo es celebrado según las costumbres de altura, motivo por el cual se reúnen sus antiguos habitantes y

las nuevas generaciones a festejar. También en la capilla del lugar celebran a San Andrés el día 30 de noviembre de cada año, conservando el carácter cíclico de los cultos y ritos andinos.

Ambas fiestas atestiguan la persistencia de los tres siglos coloniales donde se introdujeron estas nuevas devociones que arraigaron fuertemente en el mundo andino. Así, en todos sus poblados, hay santos protectores, que son parte de sus valores patrimoniales, culturales e identitarios como también los cerros y volcanes que milenariamente ocupan la tierra acompañando como protectores a las comunidades.





## Saturnina Cruz Ramos

**85 años, medicina tradicional**

*“En agosto son los mejores pagos porque se abre la tierra”*

Hija de Carlos Cruz y de Felisa Ramos, nace en la Quebrada de Cupo y es la mayor de seis hermanos: Evaristo, Nicanor, Doroteo, Leonardo y Tomasa. Durante un tiempo de su niñez se traslada con su familia a San Pedro de Atacama. Casada con Máximo Miranda de Bolivia, contrae matrimonio en la iglesia San Andrés de Cupo y también celebró ahí sus bodas de oro. Es madre de nueve hijos y de una larga descendencia.



Activa y sociable, devota de la Virgen de Ayquina, de joven participaba en el Baile Gitano y participaba en la fiesta para el 8 de septiembre.

Dedicada a la medicina ancestral, conocedora de las plantas y hierbas de los valles y cerros del Alto Loa y Cupo, de sus usos y efectividad, como también de los secretos para la sanación de diversas enfermedades. Copa-copa, rica-rica, chuquicanlla, cáscara de quinoa para la bronquitis, coba para los sahumeros y yareta para la diabetes. Prepara pomadas con la “tustuca”, grasa de llama, la cual lava en doce aguas y le agrega una hierba llamada pacha. Con esto ha sanado a muchas personas con males de tierra o Pachamama que se manifiestan en la piel.

“Sané un cáncer de sol (de piel), a la señora María, esposa de Don Crispulo con pomadas que yo preparo y también sané un quiste de vagina con la tustuca.”

También conoce el arte textil, el uso y preparación de las lanas para los diversos trabajos que realiza, sabe hilar y tejer bolsas, costales, sogas, hondas, frazadas, ponchos y aguayos entre otros artículos. Su materia prima la encuentra en los llamos, corderos, alpacas e incluso en las plumas de pato con las cuales también ha realizado trabajos. “Mi mamá me enseñó a tejer en el telar y con el hueso (vichuña), me pegaba en las manos sino aprendía.”

Trabaja la tierra y cultiva habas, maíz, papas,



comino, arvejas, tomates, lechugas, zanahorias, tunas, peras, manzanas; productos que por muchos años vendía en San Pedro y para el consumo de su familia. Criaba muchas cabras y su producción de quesos la vendía cuando “venía el tren y a los camiones azufreros”.

Sabe hacer los tradicionales “pagos a la tierra”, para los cuales utiliza vino, coca, sahumeros de coba, harina de quinoa, granos de maíz. A la tierra se le pide perdón, porque “ella es sagrada y los pagos se le hacen para que produzca y haya abundancia. En agosto son los mejores pagos porque se abre la tierra para las limpiezas de canales y así el agua corra más.”

Lamenta que sólo algunas personas en la ac-

tualidad cuiden la Pachamama, somos los que necesitamos de ella para vivir, “ahora la gente emigra a la ciudad, contamina la Pachamama y cada vez tenemos menos agua.”

La Señora Saturnina o Santuca como todos la conocen, continúa participando en las distintas ferias regionales y locales de artesanos. Su local de hierbas y tejidos siempre está en la Feploa, en marzo de cada año.





TOCONCE



*Toconce*



# TOCONCE

Este poblado de altura se ubica a 3.600 msnm. en la parte alta de la quebrada sur del río Toconce, que es afluente del río Salado, el que a su vez es afluente del río Loa. Su paisaje está marcado por el imponente cerro Toconce con 5.435 metros de altura. Está conformado por hileras de viviendas que siguen la curva de la pendiente mirando al valle y a las hermosas y ancestrales terrazas cultivables donde sus habitantes siembran y cosechan sus productos de hortalizas.

Sus orígenes son precolombinos, más tarde se conformó como un antiguo ayllu étnico quechua de los habitantes del río Salado para posteriormente quedar constituido como un pueblo cristiano bajo la protección de San Santiago, a quien veneran cada 25 de julio. Este proceso, sin duda, se realizó durante los llamados siglos coloniales, donde la iglesia desarrolló una ardua tarea evangelizadora. Conservan sus más antiguas tradiciones que forman parte de su actual patrimonio, tales como las “mingas”, antiguo sistema de organización comunitaria para las actividades

laborales como construcción de casas, limpieza de canales, enfloramiento de animales, siembras, cosechas y otros trabajos de acuerdo a las normas invariables de los ayllus andinos.

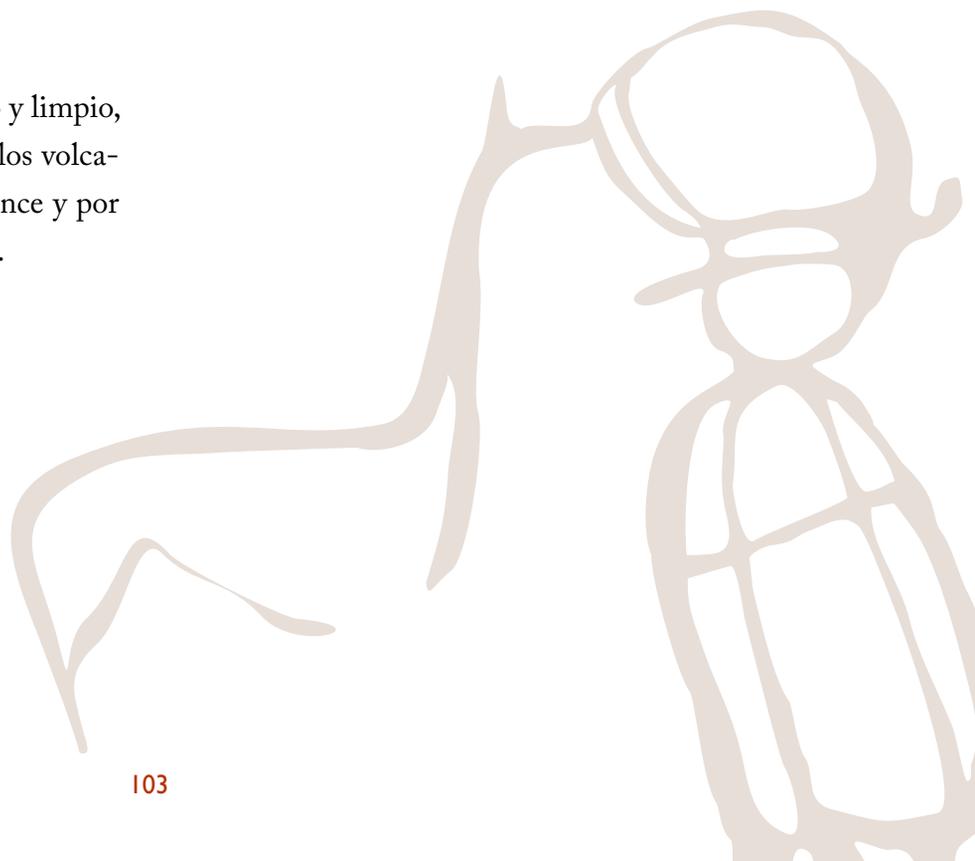
La pérdida de su rica agua, ha marcado su historia en el siglo XX. En efecto, en el año 1915 se tomó la captación para Chuquicamata, en 1942 para Tocopilla y en 1958 para Antofagasta. Calama, María Elena y Mejillones, también son surtidos de este vital elemento. Todo esto los llevó a reducir considerablemente sus áreas productivas agrícolas, dando lugar a los cultivos de hortaliza menor.

Su historia mas reciente, como hemos señalado, ha estado asociada al agua. En efecto, en el año 1972, el INDAP y la CORA habían resuelto desarraigar a sus habitantes y radicarlos en San Pedro de Atacama o en el Valle de Calama, esta triste noticia trajo sufrimiento y angustia en todos los pobladores, ¿cómo abandonar la tierra donde habían nacido y muerto sus padres, abuelos,



bisabuelos y otras generaciones anteriores? Los acontecimientos ocurridos en septiembre de 1973, impidieron llevar a cabo la idea del traslado y desarraigo. No obstante, sufrieron la pérdida de su rica agua.

Es un poblado acogedor, ordenado y limpio, protegido por los dioses tutelares, los volcanes dormidos Linzor, Paniri, Toconce y por las altas montañas Echado y León.





## Martina Yufra Guaca

**72 años, agricultora**

*“Vivir en el desierto es llevar una vida tranquila y la tierra nos da los alimentos para vivir”.*

Nació el 10 de julio de 1946 en el poblado de Toconce, hija de Nicanor Yufra y de Victoria Guaca. Toda su infancia transcurrió en el poblado que tanto quiere, fue a la escuela de Toconce donde cursó hasta 3° básico, ella misma nos señala “no aprendí a escribir, pero si a leer.”

Años más tarde se casa con Isidro Lobera y forman una familia donde nacen siete hijos, de los



cuales cinco vivieron y se educaron todos en la ciudad de Calama.

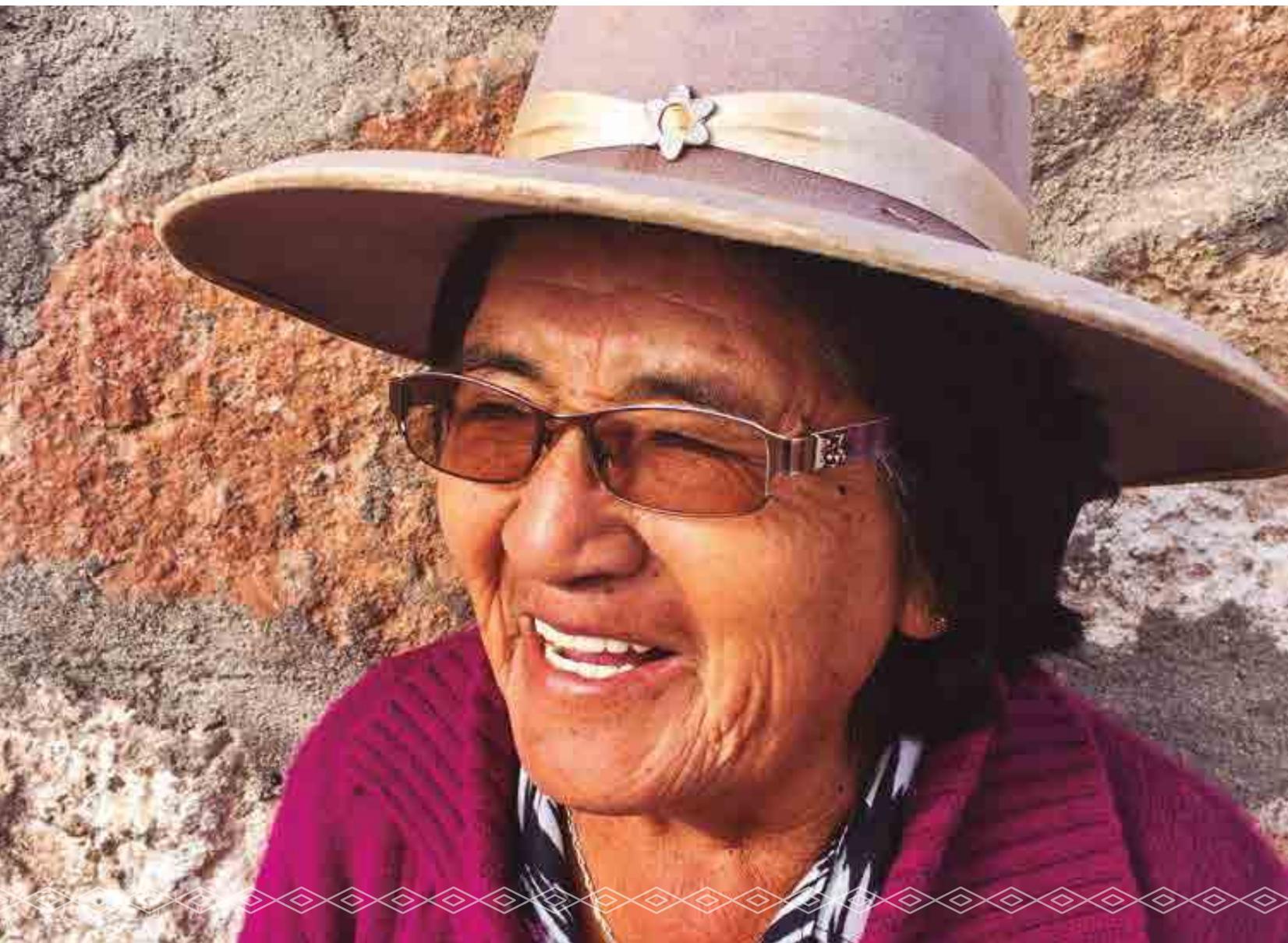
Como agricultora cultiva maíz, habas, papas, alfalfa y ajos los que siembra en distintas eras regadas con aguas del canal. El maíz es regado cada quince días y las habas y las papas cada ocho. "Toda la cosecha es para el consumo de la casa, la tierra nos proporciona los alimentos para vivir. El trabajo es muy sacrificado porque la tierra se debe preparar, desmalezar y abonar. Los abonos se trasladan en sacos hasta las eras, no podemos de otra forma y esto es muy cansador."

Los maíces que cultiva son de la variedad amarillos y plomos, las papas son más variadas

como rosadas, amarillas, "tolales" y "yuructe". Martina es de carácter apacible y acogedor. Actualmente vive con su esposo y fue fabri-  
quera del templo, que tiene por patrono a San Santiago, por siete años. Le gusta participar en las actividades de la comunidad tanto religiosas como costumbristas.

"Vivir en el desierto es llevar una vida tranquila y la tierra nos da los alimentos para vivir".





## Isidora Anza Lobera

**73 años, alfarera**

*"La alfarería me ha brindado muchas satisfacciones"*

Nació en Toconce el 4 de abril de 1945. Sus padres fueron Don Carlos Magno Anza Berna y Doña Evangelista Lobera Ayavire, fueron cinco hermanos, todos crecieron en Toconce y en el Río Salado donde trabajaba su padre. "El pueblo era más pequeño, no había edificaciones grandes, las casas eran con techos de paja y cercas de cactus."



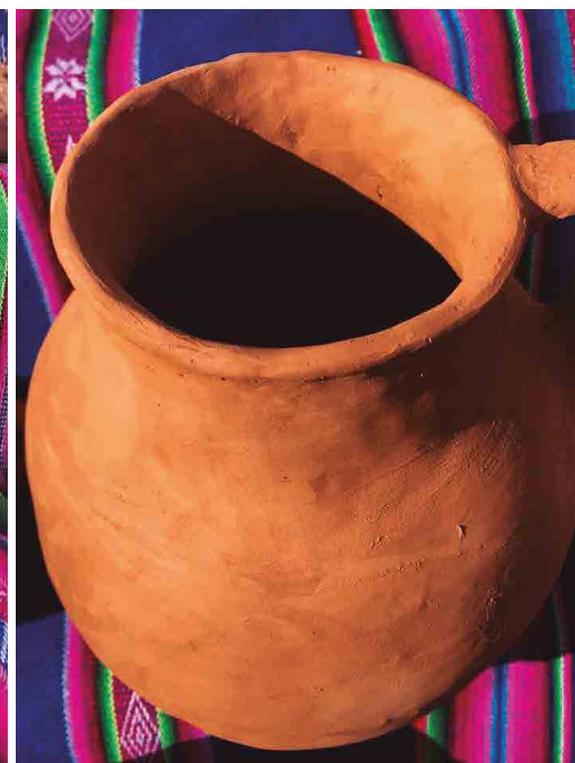
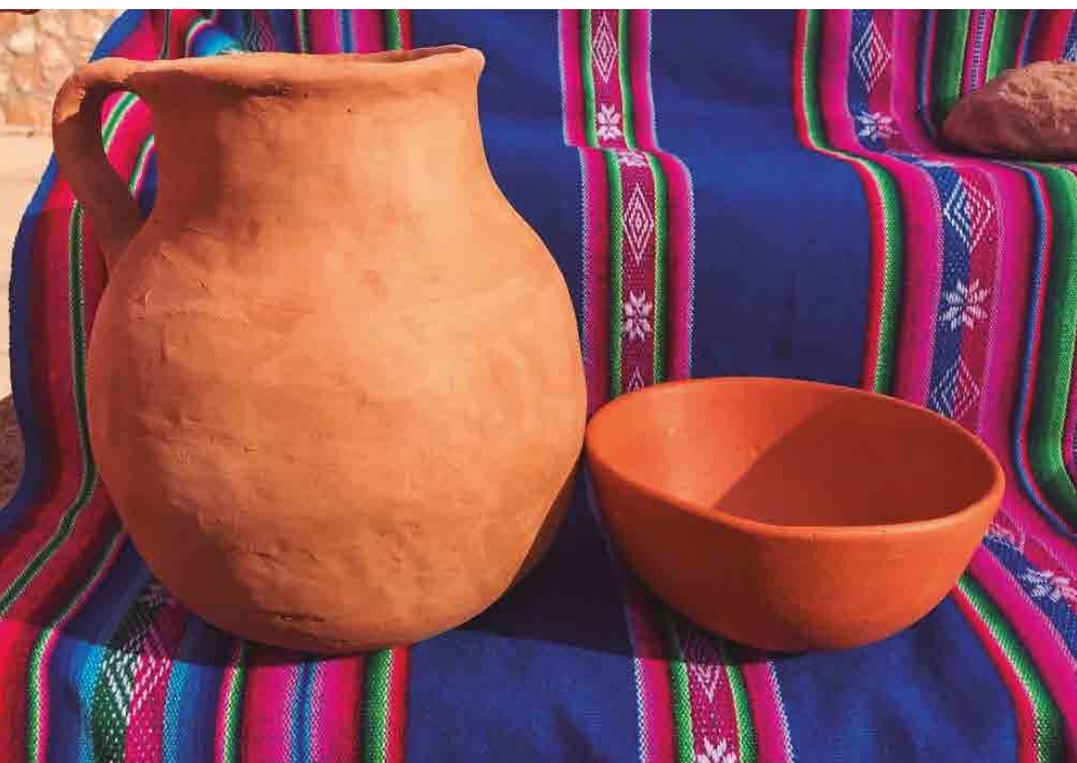
En 1957 fue a la escuela en Chuquicamata donde vivió con su tío Pedro Ayavire que trabajaba en Codelco y la tía Carmela Anza. En 1958 estaba en Lasana donde cursó su 2° básico, mientras vivía con su mamá en la casa del primo Eliseo Lobera. Su escolaridad continuó en Toconce desde el año 1960 donde termina en la escuela del pueblo su 5° básico. En Calama se casó con Aquiles Colque con quien tuvo cinco hijos y años más tarde retorna a su natal Toconce de manera definitiva.

Extrovertida y conversadora, alegre y de actitud positiva está dedicada al trabajo ancestral de la alfarería, realizando diversas piezas como platos, tazas, cántaros y figuras de llamos, corderos y de cabras. "La greda la compro a la se-

ñora Elena Tito y uso la técnica del "lulo" y del molde de yeso para dar forma a mis trabajos los cuales poco a poco me van quedando mejor. Mis piezas son cocidas con leña principalmente como era antes, aunque también uso el horno."

Cada año participa en la FEPLOA, donde tiene la oportunidad de comercializar sus hermosos trabajos. Continuada de las costumbres y fiestas devotas en las cuales participa activamente:

- La limpia de canales.
- Enfloramiento de animales.
- El carnaval de febrero.
- Semana Santa en abril.



- San Antonio en junio.
- La fiesta del Patrón San Santiago el 25 de Julio.
- Los Difuntos el 1 de noviembre.
- Santa Cecilia en noviembre.

Con todo, nos señala que “lleva una vida tranquila haciendo lo que más le gusta, sus trabajos de alfarería que le han brindado muchas satisfacciones.”





## Guillermina Lobera Lobera

**76 años, agricultora**

*“En el desierto he llevado una vida tranquila, pero también de trabajo y esfuerzo”*

Nació en el poblado de Toconce el 23 de junio de 1942. Hija de Octavia Lobera Ayavire, tuvo cuatro hermanos Eliseo, Crispín, Juana e Isidro. Pasó su niñez pastoreando los animales de la casa, corderos, cabras y llamos, “así me crié, no fui a la escuela.”

A los veintidos años contrae matrimonio con Simón Molina Bartolo con quien continúa feliz-



mente casada y nacieron cinco hijos: Justino, Leonora, Ana, Sergio y Juan. Goza del cariño de sus nietos y bisnietos.

Dedicada a la agricultura, como la mayoría de los habitantes del lugar, cultiva maíz, habas, ajos, papas y lechugas. Nos señala que riegan por inundación de canales secundarios. Estas aguas son del río Toconce que nace en el cerro Linzor donde están las vertientes. Las treinta familias que viven aproximadamente en el lugar ocupan estas aguas. “Con la captación del agua, muchas familias emigraron a otros lugares como Cupo y Ayquina, tuvimos que hacer un gran esfuerzo para obtener algo de este recurso, incluso se recurrió a la justicia.”

Participa de las costumbres y fiestas religiosas, de su querido Toconce, con mucho entusiasmo, en el floreo de animales, el carnaval, la limpia de canales donde se hace un pago a la tierra, “son dos personas, se hace un día jueves, uno hace el pago a los difuntos, a las ánimas y el otro a la tierra, Pachamama, se utilizan hojas de coca, alcohol y coba para incensar.”

La principal fiesta religiosa es el 25 de julio donde celebran al patrón San Santiago.

El poblado de Toconce, es uno de los mejores implementados, contando con diferentes servicios como:

- Carabineros.
- Cementerio.





- Iglesia.
- Dos sedes comunitarias.
- Policlínico.
- Escuela (sin funcionar).
- Plaza.
- Sede del Adulto Mayor.
- Sede de Mujeres Artesanas.





ASCOTÁN



*Ascotain*



# ASCOTÁN

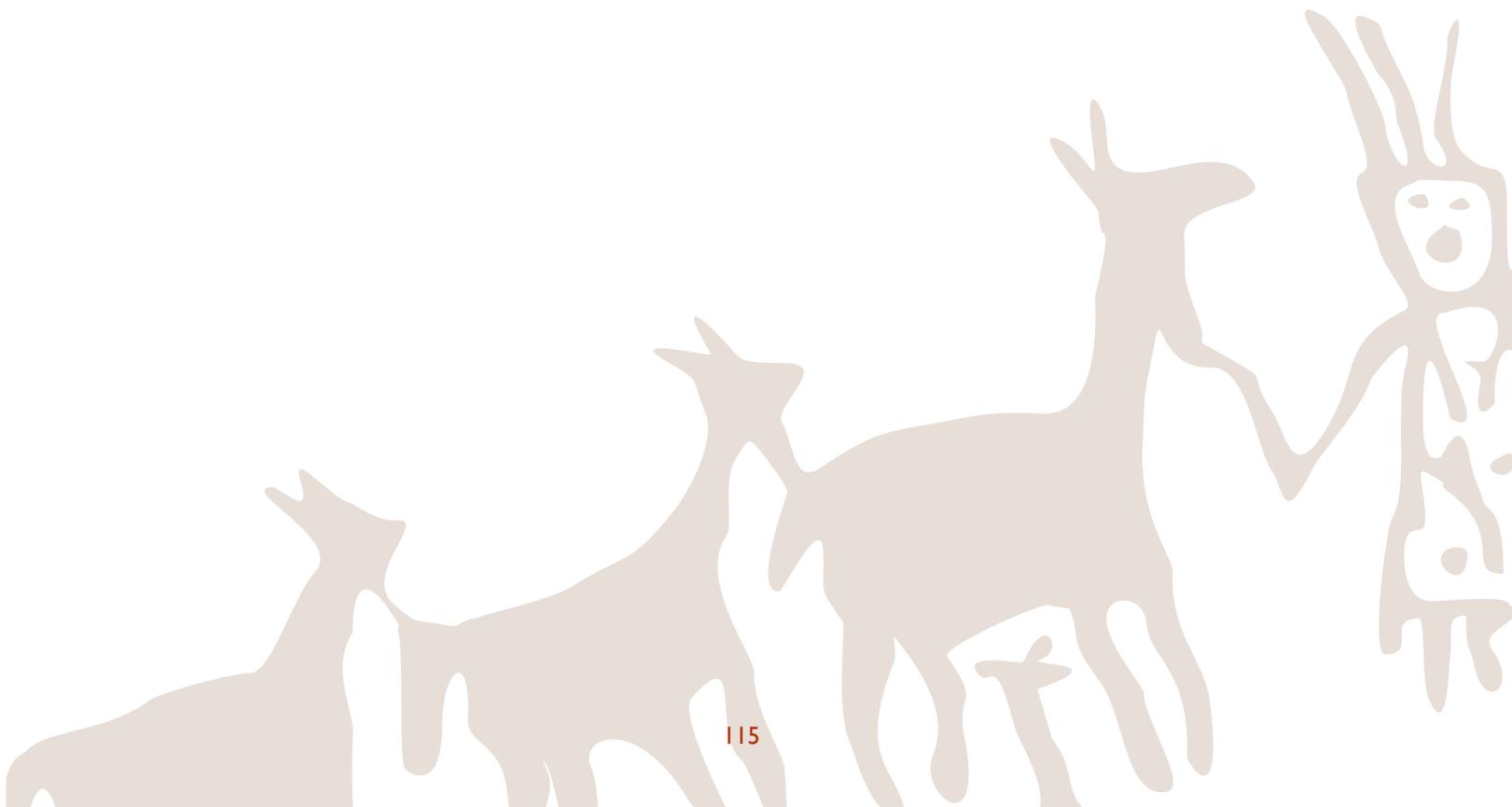
Este poblado toma su nombre del hermoso Salar de Ascotán que pertenece a la Comuna de Ollagüe. Junto con los salares de San Martín o Carcote y Ollagüe, forman un conjunto de salares que distinguen toda la geografía del sector, ocupada desde tiempos prehispánicos por antiguos cazadores.

El patrimonio natural de estos salares es de especial belleza por los colores de sus aguas, de los cerros, la vegetación de las orillas, la presencia de las parinas y vicuñas, la limpieza del cielo, el silencio del paisaje etc.

La empresa Bórax Consolidated inició la explotación de los yacimientos de bórax de la zona en el año 1885, cuando aún no existía el transporte ferrocarril por lo que debía ocuparse carretas para el traslado del mineral refinado por la ruta que conectaba Calama, Chiuchiu, Ascotán y Ollagüe. Esta explotación de bórax continúa hasta el presente, constituyéndose en una fuente trabajo distinta en medio del desierto.

Las sales menos solubles se depositan en los bordes del salar, en el área de costra más rugosa que podemos apreciar. Las más solubles se depositan en las partes más profundas de las cuencas, hacia su centro donde podemos observar las aguas de intensos colores verdosos, azules, celestes, pardos, amarillentos y plomizos como apreciamos en el sector los “Ojos del Salar”. Así, los carbonatos estarán hacia las orillas, los sulfatos en la parte media y los cloruros y boratos hacia el centro.

En la actualidad, habitan muy pocas personas, los turistas que visitan estos lugares de alturas lo hacen desde septiembre en adelante, existe un control de carabineros, hay una iglesia y otras construcciones comunitarias.





## Irene Muraña Quispe

**74 años, pastora**

*“A los llamos les ponemos aros y flores de lana en la espalda”*

Nace el 1 de abril de 1944 en el poblado de Calcha, Bolivia, cerca de LÍpez donde hubo extracciones de oro y plata.

Hija de Andrés Muraña y Primitiva Quispe, quienes emigraron por motivos de trabajo a la planta de extracción de bórax que administraban los ingleses, ubicada en el sector de Cebollar. Irene tenía



siete años y con una memoria privilegiada nos hace imaginarnos el lugar: “nosotros vivíamos en el campamento, era muy grande, seríamos unas quinientas personas. Se parecía a Chuqui con sus chimeneas. En los grandes hornos se calcinaba el bórax, las calderas funcionaban con yareta, era el combustible que se usaba. Había un matadero y ahí se faenaban los vacunos. Existía una pulpería para la gente, había hospital y una zona de administración.”

Su primera escolaridad la recibió en Bolivia hasta 3° básico, estudios que continuó años más tarde. Su lengua madre es el quechua, que hasta el día de hoy habla perfectamente.

En Cebollar comienza a trabajar a los diez años con los ingleses y después de un tiempo viaja a Bolivia para continuar sus estudios. De estos viajes guarda muchos recuerdos, “viajábamos en una tropa con burros y nos demorábamos unos cuatro días en llegar. En el camino acampábamos, se hacía comida, dormíamos y continuaba el viaje hasta llegar al destino: Calcha”.

Estando en Cebollar conoce a Anacleto Quispe que era chofer y administrativo en esa minería, con él se casó en Ollagüe por el civil y en Calcha, su pueblo natal, por la iglesia en una ceremonia muy sobria que festejaron después con una cena familiar. La luna de miel duró unos tres días hasta que retorna junto a su esposo a Cebollar.

De esta unión nacen diez hijos: Agustina, Sergio, Nora, Cristina, Alberto, Silvia, Alexis, Sergio, Giovana y Marlene. Todos nacieron en su casa de Cebollar, “mi tía Anastasia me asistía en los partos y mi abuelita Magdalena Quispe me cuidaba y hacía las cosas de casa mientras yo estaba en cama. Me decía que tenía que cuidarme un mes sin tocar agua y después de este tiempo me hacía lavar con aguas de romero para no tener recaída y nunca me pasó nada.”

Sus hijos se educaron en la escuela de Ollagüe a excepción de Giovana que estudió en Calama. Tiene seis hijos casados y disfruta del cariño de sus dieciocho nietos.



De carácter cercano, de trato fácil y amable, nos comparte sus vivencias en Cebollar. “Era un campamento grande, dividido para solteros y casados, los hombres cargaban sacos de ochenta kilos de bórax en sus hombros pelados, que llevaban a las bodegas de acopio. Todos los sábados se compraba en la pulpería y se descontaba a fin de mes cuando nos pagaban en escudos verdes. No había teléfonos, pasaba el tren de pasajeros a Bolivia y también de Ollagüe hacia Antofagasta. Bajábamos a Calama en tren para hacer las compras y tener nuestras cosas, era muy difícil y cansador, amanecíamos en la estación de Calama esperando un coche.”

Siempre se dedicó a criar y pastorear sus animales, llegó a tener unos ciento ochenta llamos, su marido, que falleció hace años, los faenaba y vendía la carne en Calama lo que permitía un

mejor sustento para el hogar. En época de carnaval (febrero – marzo), se florean los animales, porque es la fiesta del ganado. “A los llamos les ponemos aros y flores de lana en la espalda (tupos) y se marcan en las orejas (quilpa), yo les hacía dos cortes con un pequeño cuchillo lo que servía para reconocer los animales y reclamarlos en caso de robo, el SAG valida la marcación”.

También aprendió a hilar y a tejer en telar de cuatro estacas, cuyo tejido apretaba con un hueso de llamo (vichuña), tejía guantes, medias, mantas para abrigarse, frazadas para las camas y prendas de vestir. Sus lanas las teñía con copa-copa que daba un tono verdoso y reforzaba con anilinas traídas de Bolivia.

Hoy goza del cariño de sus hijos y nietos, lleva

una vida tranquila sin abandonar Ascotán donde vive y trabaja. Recuerda el territorio diciéndonos "en ese tiempo comenzaba a llover de diciembre a marzo, había lindos pastos y nieve. Toda esta humedad daba pastos abundantes. En el salar había perdices, parinas, patos, huallatas, taguas (socas) y vicuñas en abundancia. Ahora está muy seco."





OLLAGÜE



# Ollague

Comunidad Quechua



# OLLAGÜE

## comunidad quechua

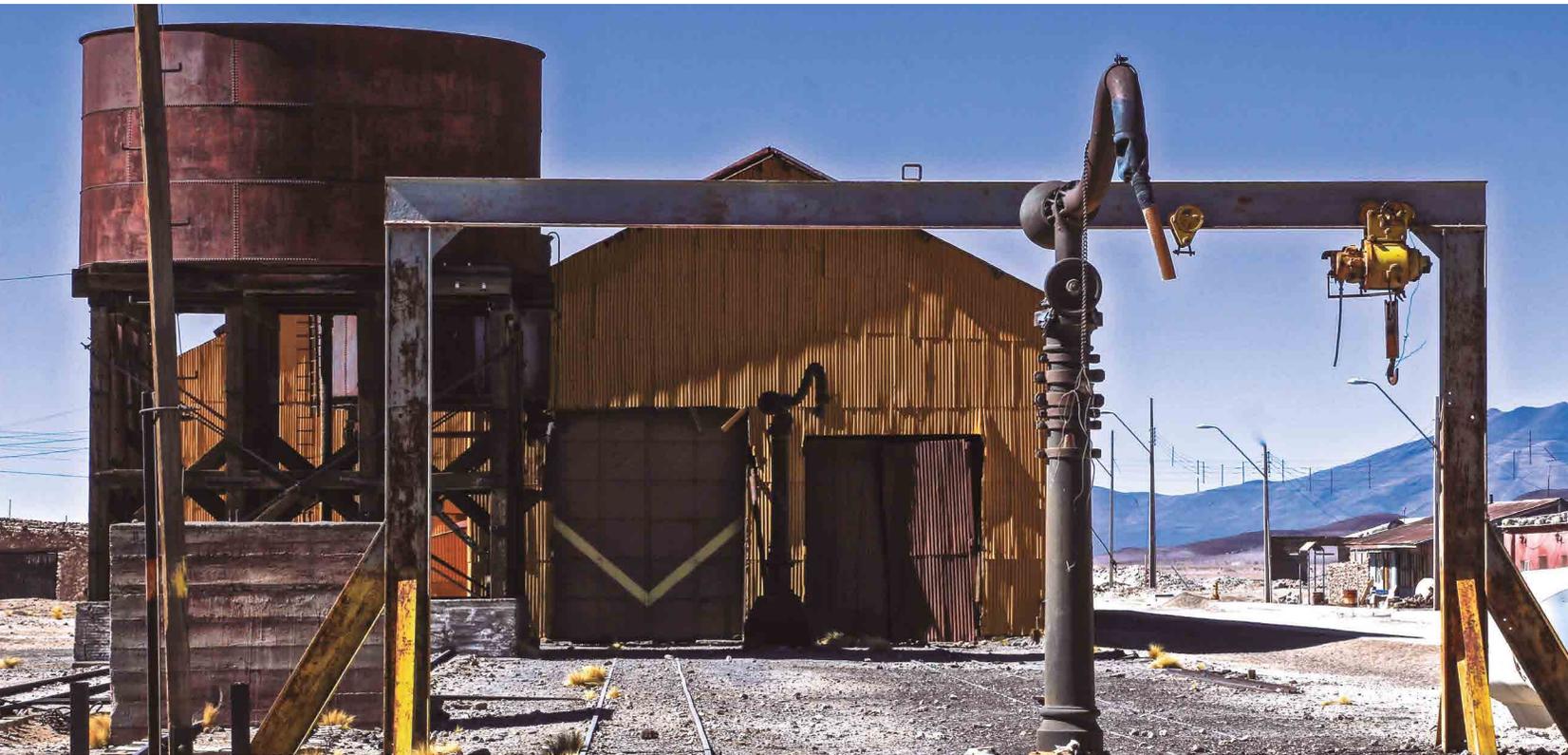
Los orígenes de esta población, los encontramos en los antiguos habitantes de Lípez que dominaban una gran extensión altiplánica donde se dedicaban principalmente a pastorear sus rebaños y al comercio de productos derivados de las llamas y alpacas como su carne, lana, además de sus productos vegetales como las papas y la quinoa. Su influencia cultural quechua se extendió, con toda probabilidad, hasta los poblados de Toconce y Cupo.

Si bien la actividad minera y el transporte ferroviario han marcado la historia de Ollagüe, corresponde a una historia reciente que inicia en el año 1886 cuando el ferrocarril Antofagasta-Bolivia inaugura una estación que generó un importante intercambio comercial y el inicio en la exportación de las azufreras como Amincha, ubicada a los pies del volcán Aucanquilcha y Buenaventura, al frente del volcán San Rosa (Ollagüe), que fueron los yacimientos más altos del mundo, hoy ambos son ruinas abandonadas.

La actividad fue enorme y los trabajadores, tanto chilenos como bolivianos, eran personas adaptadas a los climas de altura soportando temperaturas hasta los veinte grados bajo cero en invierno, de hecho eran los únicos mineros capaces de soportar las inclemencias de un trabajo tan extremo a 3.670 msnm. en plena zona altiplánica.

Su encanto se encuentra en el entorno desértico y de altura, de características altiplánicas, en sus poblados que cobijan personas de origen aymara o quechua que dominan el territorio, su conocimiento, costumbres y tradiciones.

Esta comuna es la última parada del ferrocarril antes de cruzar la frontera con destino a la Estación Abaroa, primera detención en la República de Bolivia.



En la comuna de Ollagüe se encuentra el salar de Ascotán y Carcote, de los cuales hablamos anteriormente, además de varias localidades altiplánicas como Amincha, Aucanquilcha, Polán, Estación Carcote y Ascotán. Dominando el paisaje, se observa el imponente volcán Ollagüe (Santa Rosa), generalmente nevado en su cumbre y con fumarola.





## Carmen Aurora Achú Colque

**60 años, custodia museo**

*“Esto me ayudó para adquirir nuevos conocimientos y conocer la cultura de aquí”*

Carmen nace en Ollagüe el 30 de julio de 1958, hija de Julio Achú y de Zenobia Colque Ayavire, tuvo cinco hermanos Juana, María, Samuel, Elena y Manuel ya fallecido.

A los seis años se traslada con su familia al Campamento Buenaventura donde refinaban el azufre que extraían del volcán Santa Rosa y lo bajaban en capachos, mulas y después en andarivel hasta



1968. Sus estudios de 1° y 2° básico los cursó en la escuela del campamento con el profesor Roberto Navarro de quien guarda muy lindos recuerdos, “él me enseñó a leer y a escribir, en las mañanas nos esperaba y servía arroz con leche, era una persona muy buena con todos los niños y éramos como unos sesenta alumnos.”

El campamento Buenaventura tenía una forma de U y gozaba de varias dependencias como oficinas de administración donde los trabajadores iban a firmar su tarjeta a las 07.00 hrs. de la mañana. Había panadería, pulpería, posta y fonda que era un lugar donde se daba alimentación a los solteros. Las habitaciones eran muy sencillas y no había división entre casados y solteros como en otros campamentos. Toda la vida transcurría aquí.

En el año 1969 vuelve a Ollagüe a cursar 6° básico para terminar el 8° en Calama y regresar hacia fines de 1975 a Ollagüe donde comenzó a trabajar en las fondas preparando alimentos para los trabajadores, en costuras o en algún negocio. En este tiempo conoció a Jaime Flo-

res Olmedo con quien se casó y nacieron seis hijos: Blanca, Jacqueline, Nolvía, Jaime, Manuel y Teodoro ya fallecido.

Tempranamente, en el año 1987 queda viuda, “saqué sola a mis hijos adelante, hice de papá y mamá, de hombre y de mujer, tuve que trabajar mucho para mantenerlos y vivir, siempre me dediqué a ellos.”

Un hecho cambió su vida que estaba dedicada solo a sus ocupaciones de dueña de casa y trabajadora. “Unas señoras fueron a mi casa a invitarme a participar en el grupo de artesanos de Ollagüe, Killawasi, lo que me hizo socializar con otras personas y descubrir que podía crear cosas nuevas.”

En el año 2003 comienza a trabajar en el Museo Leandro Bravo Valdebenito de Ollagüe donde se custodian objetos de la vida de los antepasados, de las azufreras, de las yareteras, carboneras y del mundo de las artesanías. “Esto me ayudó mucho para adquirir nuevos

conocimientos, conocer la cultura y el modo de ser de la gente que trabajaba aquí. Descubrí que la vida de los mineros era muy sacrificada, el olor a azufre y las bajas temperaturas hacían casi inhumano el trabajo.”

Finalmente nos señala, “me siento feliz acá en Ollagüe, el paisaje siempre me conmueve y lo recorro cada vez que puedo.”



**MUSEO ANTROPOLÓGICO  
LEANDRO BRAVO VALDEBENITO**

OLLAGÜE, 20 NOVIEMBRE 1999.



## Otilia Lucía Bello Lotino

**83 años, pastora**

*“Toda mi vida he vivido aquí, pastoreando los animales, sintiendo el viento y el sol de cada día”*

Nació en Kosca y sus padres fueron Santos Bello y Luisa Lotino, tuvo seis hermanos. Toda su vida a transcurrido en estos parajes de altura a casi 4.000 msnm.

Siempre se crió en el campo pastoreando animales, llamos y corderos y no recibió escolaridad. Se casó con Eusebio Guillermo Urrelo Gonza y fue madre de siete hijos: Silvia, Osvaldo, Santos,



Roxana, Severo, Belfor y Myriam. Todos ellos se educaron en la Escuela de Ollagüe, “antes el pueblo era más pequeño y la gente se entendía más, éramos más unidos, ahora cada uno tira para su lado.”

Su vida como la de tantas mujeres del desierto, ha sido de mucho trabajo, se ha desempeñado en la Municipalidad, en la Escuela de Ollagüe, en la Iglesia y en Calama.

En cuanto a su oficio de pastora nos relata que “pocas personas por aquí crían animales, sólo lo hace Leguita, Felipe y Severo que es mi hijo. Los llevan a las vegas y deben cuidarlos mucho porque en los cerros anda el león y los mata.”

Antes, los niños eran obligados a pastorear, como podemos deducir de los relatos, esto era más importante que ir a la escuela a estudiar. En la actualidad los padres desean algo mejor para el futuro de sus hijos y ellos mismos tienen otros intereses en medio de un mundo globalizado.

La Señora Otilia es una persona conocedora de sus costumbres y nos comparte una de gran importancia que se hace para la fiesta de San Antonio que consiste en el sacrificio de un llamo, que ocurre fuera de la sala. “Los hombres clavan un cuchillo en el cuello del animal y la sangre se esparce en la tierra como una ofrenda, un pago a la Pachamama en señal de gratitud y fecundidad. Luego se hace un sahumario





con coba, pastillas y coca, al que se le agrega un pequeño llamo hecho de la grasa del animal sacrificado. Todo esto se hace para honrar al Santo Patrono.”

“Vivir en el desierto, me da tranquilidad, observo la naturaleza, la nieve, siento el viento y me abrigo con el sol cada día.”





## Dorotea Raimunda Urrelo Gonza

**62 años, pastora**

*“El lugar era tan frío que cuando botábamos el agua, se congelaba en el momento”*

Esta habitante de Ollagüe nació en la Quebrada de Puquio, en el seno de una familia formada por siete hermanos y sus padres Guillermo Urrelo y Martina Gonza Anza. En este lugar vivió su primera infancia, sus padres se dedicaban a la agricultura y a la crianza de corderos. Cultivaban papas y habas hasta que comienza una gran sequía y deben trasladarse a Kosca, el pueblo santuario, donde se venera cada 25 de diciembre la Virgen de Andacollo. Luego vivió en la Quebrada del Inca,



al lado de Amincha donde trabajaba su padre como “capachero” en la planta de refinación de azufre. Aquí se enfermó gravemente y fallece en Ollagüe, en el año 1972.

De vida itinerante, “vivíamos en distintos lugares buscando pastos para los corderos que pastoreábamos en Ciénega Redonda, Alconcha, Perdiz 1 y Puquio.” Estudió en Pajancha, Bolivia sólo un año y no pudo continuar porque iban de un lugar a otro. Tuvo trabajos en Calama y después en Amincha, aquí cocinaba, “me levantaba a las 05.00 hrs. de la mañana para hacer las loncheras de unos sesenta trabajadores, hacía fideos blancos, arroz y guisos, iba cambiando las comidas según lo que hubiera.” Tiempo después trabajó en Aucanquilcha

donde se extraía el azufre y se trasladaba a Amincha donde era procesado. “El lugar era tan frío que cuando botábamos el agua, se congelaba en el momento. Eran unas condiciones muy adversas para trabajar.”

Desde niña aprendió también a hilar y a tejer, hace medias, guantes, frazadas y ponchitos para protegerse del frío, con este trabajo también se ayuda para el sustento del hogar.

Es madre de cuatro hijos, Celia, Diana, Felipe y Abigail, además de criar a su querida nieta Camila.

“A pesar de toda dificultad, he sido feliz en este lugar, visitando una vega, ofreciendo un sahumero a algún cerro o haciendo un pago a la tierra.”





CHUNCHURI



# Chunchuri

- Comunidad indígena
- Comunidad indios atacameños



# CHUNCHURI

comunidad indígena • comunidad indios atacameños

Este interesante sector, registra sus orígenes en el período Intermedio Tardío que se ubica entre los años 1.000 y 1.450 d.C. cuando comienzan a generarse los desarrollos regionales y los intercambios de bienes y productos, a través de las rutas caravaneras.

En el sector se encontraron evidencias de un cementerio que corresponde al período agroalfarero, preinca con base agrícola, pecuaria y minera cuya población ubicó este cementerio en las vegas del Loa, en el sector conocido como Dupont donde están las actuales casas de Enaex. Los textiles y la alfarería encontrada de manera abundante, acusan la gran actividad humano que se concentró en este sector de Calama.

En la actualidad, se concentran varias familias que emigraron de diferentes poblados del interior dedicándose a la agricultura, a la crianza de animales y a medianos emprendimientos asociados a la actividad pecuaria.

Existe una buena organización comunitaria, una directiva, sede de reuniones y conservan sus costumbres y tradiciones como el Carnaval de febrero.





## Primitiva Chocobar

**84 años, agricultora**

*“La vida en el desierto, aunque sufrida, me ha gustado mucho”.*

Nace en Toconao el 9 de diciembre de 1933. Hija de Teodora Chocobar y hermana de Trinidad, Victoria y Leopoldina. Su mamá tenía un huerto en las afueras de Toconao que les permitía vivir con mucho esfuerzo y trabajo.

Aunque fue a la escuela del pueblo, no aprendió a leer ni a escribir, meta que quedaría pendiente



hasta años más tarde.

Su madre fallece cuando ella era una niña de nueve años y queda al cuidado de una tía por dos años hasta que su tío Miguel Chocobar la fue a buscar y la lleva a Chuquicamata donde permaneció hasta los dieciséis años. Ya tenía deseos de independizarse, buscar trabajo y enfrentar la vida.

Estaba viviendo con una de sus hermanas y conoció a Claudio Espinoza Ramos con quien se casó y tuvo diez hijos de los cuales cinco viven: Heriberto, Claudio, Juan, Carmen y Vinca. En esta etapa de la vida comienza a estudiar en la nocturna con el fin de ayudar a sus hijos, “ellos se estaban educando y me preguntaban.”

Años más tarde su esposo fallece y “me dejó de que vivir”, señala.

Llega Chunchuri en la década de los ochenta, el sector era básicamente terrenos para trabajar y algunas casas. La gente vivía de la crianza de animales y de la agricultura.

De carácter alegre, Primitiva, en la actualidad cría gallinas, conejos y cerdos, “no animales grandes porque es difícil conseguir pasto si uno no siembra”. También cultiva maíz, especialmente el blanco, es conocedora del proceso y de los cuidados para lograr una buena cosecha, la “clave es la tierra, que esté buena, con harto abono y riego para que el grano se de grande.”

Riega al igual que todos los agricultores del sector con las aguas del río Loa, “cada sector tiene un celador, que es el encargado de controlar el agua, él nos avisa cuando nos toca y regamos por inundación las eras cada quince días”.

Tiene una familia numerosa, es madre, abuela y tatarabuela, nos dice: “la vida del desierto, aunque sufrida, me ha gustado mucho, crio mis animales, siembro y cosecho el maíz y la alfalfa, esto nos mantiene porque vendo lo que produzco en mi parcela.”







## Ángela de Lourdes Choque Choque

**79 años, pastora**

*“He criado muchos animales, ellos son la base de mi sustento”*

Nació en Calama, en el sector de Teca (Km. 44 camino a San Pedro). Hija de Jorge Carpanchay y de Rumualda Choque, tuvo seis hermanos de los cuales viven sólo Narcisa y ella.

Fue bautizada a los siete años en la iglesia Catedral, sus padrinos eran de la ciudad, recuerda con nostalgia ese momento, “me llevaron en una carreta verde y vestida de blanco, iba muy feliz.”



No recibió escolaridad, fue una vida de mucho trabajo a temprana edad. Ya en 1948 trabajaba con los Abaroa, “les cuidaba una guagua y ganaba cinco pesos al mes”. En 1956, emigra a Santiago donde trabajaba en la casa de Don Marino Tomic e Iris González, con “ellos ganaba ocho pesos al mes.”

Al sector de Chunchuri en Calama, vuelve el año 1959 y comienza a participar en los bailes religiosos que veneran a la Virgen de Ayquina, específicamente en el Gitanos Promesantes y en El Caribe donde conoció a Pedro Román Gahona Gahona con quien se casó “por las dos leyes” y de cuya relación nacieron once hijos.

Al comienzo de esta nueva vida vive en calle Ecuador, luego en la población O’Higgins hasta que en el año 1983 queda viuda, “mi esposo desapareció y al año lo encontré en la mina Santa Filomena camino hacia Antofagasta. Así, el año 1984 me vine nuevamente a Chunchuri a hacerme cargo de la parcela de mi mamá que falleció en 1972. He sufrido mucho con los derechos de propiedad porque, como

siempre, aparecieron otras personas diciendo que eran los dueños.”

Dos de sus hijos fallecen en extrañas circunstancias, “uno era estudiante de veintidos años y el otro trabajaba en un camión y tenía treinta y seis años, con esto he sumado dolor, pero sigo adelante.”

En Chunchuri ha criado muchos animales como caballos, burros y vacas. Ovejas y cabras, cerdos, conejos y gallinas. Estas crianzas son la base de su sustento, actualmente hace quesos de cabras que vende en su casa y también huevos frescos de sus gallinas alimentadas de alfalfa y maíz. Su día comienza a las 06.00 hrs. de la mañana para dedicarse a todas las faenas que su actividad pastoril conlleva.

Conocida en la Comunidad de Chunchuri, cada año participa en la FEPLA con sus productos locales como choclos y humitas, entre otros.

Disfruta de una gran familia y ya tiene veintio-

cho nietos y treinta biznietos.

“En el desierto la he pasado bien y también mal. Me ha hecho feliz mi gran familia y criar a mis animales en el campo que me da vida.

He visto los avances del sector, ahora tenemos agua potable y luz, antes eran chonchones a parafina y velas.”





## Eugenia Casimira Mamani Selti

**93 años, agricultora**

*“Pelábamos el maíz y hacíamos unas ricas cazuelas y patascas”*

Nace en San Pedro de Atacama. Hija de Justacio Mamani y de Evangelista Selti, su padre trabajaba en la sal que trasladaban en cajones hacia el poblado, “yo también iba a ayudarlo y me trasladaba a caballo”. Recuerda que cuando tenía unos nueve años “vino una fuerte peste de tifus y los militares para exterminarla fueron a quemar todos los enceres de la gente, sus ropas y rapaban la cabeza a todos.” En el año 1935.



Siendo muy pequeña la mandaban a cuidar las ovejas y llevarlas a pastar a los potreros. Razón por la cual sólo fue a la escuela unos tres meses. Recuerda que “comíamos carne de cordero que secábamos al sol con harta sal para que no se echara a perder y primero nos comíamos los huesos. También tomábamos leche de cabra con rica-rica, no había té y el chañar tostado lo comíamos como calugas.”

En esa época había abundancia de agua, se iba a buscar en barriles, los que eran cargados en burros para trasladarla a las casas y tener para el consumo. “Mi tía Benita tenía un pozo muy hondo, entre dos personas sacaban el agua y de los troncos de algarrobo hacían bebederos de agua y también morteros para machucar los frutos con los que hacía “aloja”.

Este brebaje “cklapana” se prepara con agua y frutos de algarrobo, los que se hacen fermentar quedando una fuerte bebida alcohólica que se prepara para ciertas ocasiones tradicionales como labores agrícolas y ganaderas, para las limpiezas de canales, mingas, siembras, fiestas

religiosas, cosechas y cumpleaños.

Se casó con Juan Barbosa Colque, en San Pedro de Atacama por el civil y en Ayquina por la iglesia, sus once hijos nacieron en su casa y actualmente viven cinco de ellos: Bernarda, Juan, Raquel, Rufino y Omar.

Para ayudar con la economía del hogar trabajó como agricultora, sembraba maíz, trigo y alfalfa, productos que también llevaba a los trueques para intercambiar por otros productos necesarios de los cuales carecía. “Palábamos el maíz y hacíamos unas ricas cazuelas y patascas.”

También conoció el trabajo textil, al cual se dedicó largos años, era hilandera y trabajaba con las lanas de corderos y llamos. Tejía medias, bufandas y calcetines con esto podía obtener otras prendas de vestir como chalecos y pantalones porque “en ese tiempo no había géneros, sólo bolsas de harina.”

De espíritu devoto, recuerda que participaba



en las fiestas de San Pedro, de la Candelaria de Tular cada 2 de febrero, en la fiesta de Ayquina a la cual iban a pie y en burros, era de “mucho sacrificio y trabajo ir a ver a la Virgen.”

Hoy goza del cariño de sus hijos, siempre preocupados de ella. Está rodeada de sus nietos y biznietos y a sus noventa y tres años goza de una memoria privilegiada. Al concluir, nuestro encuentro en Chunchuri, nos señaló: “en el desierto la vida es pesada, más amarga que la chilca.”





LIKANTATAY



# Likantatay

Asociación indígena atacameña



# LIKANTATAY

## asociación indígena atacameña

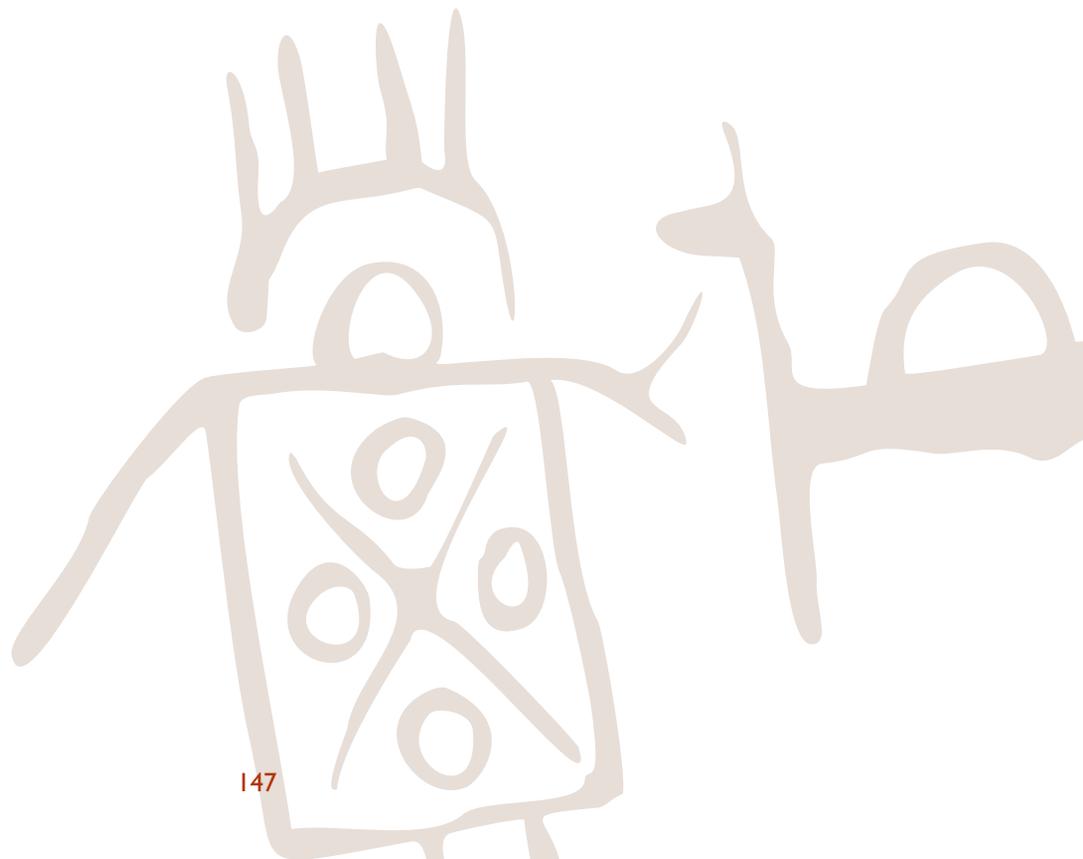
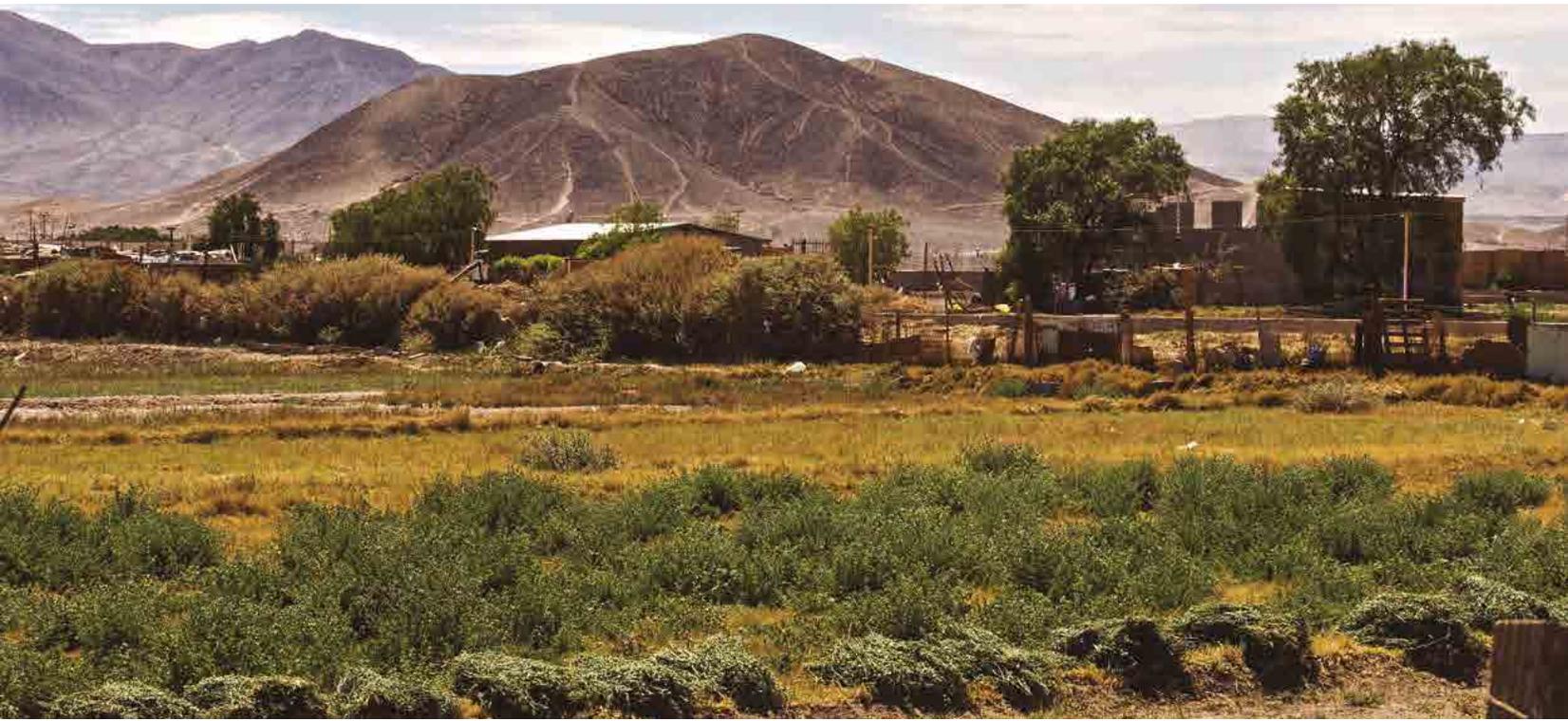
El sector de Likantatay (habitantes del territorio), se ubica en el sector poniente de la ciudad de Calama, sobre un depósito de cobre perteneciente a la minera estatal Codelco.

La llegada de las familias, que van conformando este lugar, se debe a varias causas entre las que destacan la falta de oportunidades de trabajo para los adultos y de educación para los niños en los poblados de origen. La escasez de agua para continuar con las labores agrícolas que son la base del sustento familiar atacameño, la demanda de mano de obra para la minería en la época de auge, incentivaron los procesos de migración hacia los centros urbanos.

Las primeras familias en llegar al lugar provenían de los poblados de Ayquina, Cupo, Caspana, Toconce, Chiuchiu, San Pedro de Atacama, Toconao, Socaire y Río Grande, las cuales hacen petición de tierras al Ministerio de Bienes Nacionales asentándose en el lugar donde, conforme al testimonio de los mayores, “no había nada, era un lugar eriazo, sin agua, sin luz, ni árbol había.” No existían construcciones habitacionales ni infraestructuras comunitarias, todo era un volver a empezar.

Después de muchos años de esfuerzos y trabajo, en la actualidad sus tierras permiten el trabajo agrícola, principalmente con cultivos de maíz y alfalfa, lo que a su vez permite la crianza de corderos, conejos y aves. Con esto, fueron retomando las actividades propias de sus poblados de origen donde la tierra y el agua son vitales para la economía atacameña.

En la actualidad, la Asociación Indígena Atacameña de Likantatay está organizada por medio de una directiva, construyeron una sede comunitaria, una iglesia y otras dependencias. Conservan sus costumbres y tradiciones ancestrales, celebran sus fiestas y con todo, han vuelto a reproducir su vida de origen como era en sus poblados del Alto Loa o en la Gran Atacama.





## María Estefanía López Estelo

**81 años, agricultora**

*“Vendía choclos en la temporada, el morocho y el blanco”*

Nació en Quetena, Bolivia en 1937, aunque alrededor de los quince años fue inscrita en San Pedro de Atacama donde había emigrado con sus padres.

Desde pequeña debió ayudar con los quehaceres del campo y comenzó pastoreando animales como llamas, ovejas y cabras en los faldeos del volcán Likancabur y entorno a la laguna Chaxa que forma



parte de la reserva nacional Los Flamencos en el corazón del desierto de Atacama. “Mi papá no quería que me casara para que siguiera cuidando los animales, pero me revelé y con Segundo Condori y mi hijo me fui a Río Grande.”

En este nuevo escenario comienza a trabajar como agricultora, trabajó la tierra y comenzó a cultivar papas, cebollas y habas lo que significaba un sustento económico básico para el hogar cuando comercializaba algún excedente. Después de un tiempo termina la relación con Segundo, “no fui afortunada con él y lo dejé.”

Tiempo después conoció a Gregorio Copa Cruz con quien si se casó y tuvo tres hijas: Gloria, Gregoria y Mónica. Su esposo trabajaba en la extracción de arena y a la vez sembraban maíz y otras hortalizas menores.

Es en la década de los noventa cuando recibe la actual parcela de Likantatay, “no había nada, ni agua, ni árboles, sin luz, sin leña. Muchos se fueron, pero yo me quedé y trabajé harto preparando la tierra para sembrar. Con mis manos hice los canales para el riego.”

Aquí comenzó a cultivar maíz, alfalfa y verduras. Vendía choclos en la temporada, el morocho y el blanco. En la actualidad, ya no trabaja sus tierras por estar muy enferma y dependiente del cuidado de sus hijas, por esta razón, “mi terreno está sucio y abandonado.”

Integrada a su comunidad de Likantatay cada año celebra al Santo Patrono del lugar, San Juan, donde “se celebra misa y una boda con harta comida, trago y peleas también.”



Actualmente, la asiste el temor de vivir en el sector porque “ha llegado mucha gente de afuera haciendo maldad y hasta en la iglesia entraron a robar. Lo bueno es que he visto los avances, tenemos luz y agua, después de trabajar mucho con la comunidad para poder conseguir esto que es tan necesario.”





## Luisa Choque Mendoza

**79 años, agricultora**

*“Mi vida ha sido de mucho trabajo y sacrificio”*

Nace en Río Grande el 19 de agosto de 1938, hija de Genaro Choque Cruz y de Tomasa Mendoza Colque. Tuvo ocho hermanos.

Su infancia la pasó pastoreando los corderos y cabras en los parajes cercanos a los cerros Arco Iris, Corán, Rincón Blanco. “Antes llovía mucho y los pastos eran abundantes y muy verdes.”



En esta etapa de su vida vio sufrir mucho a su mamá y este recuerdo siempre está en ella. No fue a la escuela, fue su papá y hermano mayor quienes le enseñaron a leer.

Es madre de tres hijos: Lorenzo, Rafael y Mónica que nacieron en Río Grande y se educaron en Antofagasta donde se mudaron con ella para terminar el cuarto medio.

Fue en el año 1991 cuando Bienes Nacionales le entrega la actual parcela donde cría sus animales, corderos, cabras y conejos. Siembra también alfalfa y maíz, todo esto para su sustento y cuando está la ocasión vende para mejorar la economía del hogar.

En la actualidad participa activamente en la junta de vecinos, en la Asociación Indígena de Likantatay, se integra en los trabajos comunitarios como la limpia de canales en agosto o techando y pintando la sede con los vecinos.

Su vida ha sido de mucho trabajo y sacrificio, vive con su hijo Rafael y de sus hijos tiene diez nietos que los disfruta cada vez que puede.

A los jóvenes les aconseja “terminar sus estudios, que sean sanos y logren sus objetivos.”





# MUJERES

*· del desierto ·*



# AGRADECIMIENTOS

Al finalizar este trabajo, que constituye mi quinta publicación en la Provincia El Loa, deseo expresar mis sinceros agradecimientos a las Empresas Patrocinantes que permitieron la realización de este acercamiento antropológico a las “Mujeres del Desierto”. Sin los recursos asignados no habría sido posible concretar este proyecto cultural. Minera El Abra y Mainstream, han sido un apoyo fundamental en el itinerario recorrido para escribir esta obra. No siempre es fácil apostar por la producción cultural, sobretodo en un mundo tan materializado que centra su mirada en un enfoque más cuantitativo que, en los valores culturales que también engrandecen y contribuyen al desarrollo de las sociedades humanas. Significativo es pues, que ambas empresas cuenten con este tipo de políticas de acercamiento y de beneficios de orden cultural para los habitantes del desierto.

También expreso mi gratitud a las Comunidades del Alto Loa, a sus Directivas por la buena disposición a participar en este homenaje a las mujeres del desierto, que siempre han estado presentes en esta naturaleza pletórica de contenidos y de patrimonio que desde remotos tiempos posibilitó la presencia de asentamientos humanos en el territorio que nos acoge. Ellas, bajo la mirada inhiesta de los volcanes y cerros, de manera silenciosa, han conservado sus costumbres y tradiciones, entregando sabiduría y educando con su ejemplo y presencia a las nuevas generaciones. Estas mujeres, han sido la columna vertebral de esta obra. Mi gratitud a cada una de ellas, a sus vidas de esfuerzo y trabajo, de sufrimientos y satisfacciones.

Gracias a mi equipo de trabajo con el cual hemos ido paso a paso dando más realce a “Alturas Andinas”, en el camino de la investigación patrimonial, la educación y la cultura.

A todas las buenas personas que siempre me han rodeado y motivado a escribir. A mis amigos que me han apoyado de manera concreta en este paso por el desierto milenario. A todos mi gratitud.

# ÍNDICE FOTOGRÁFICO

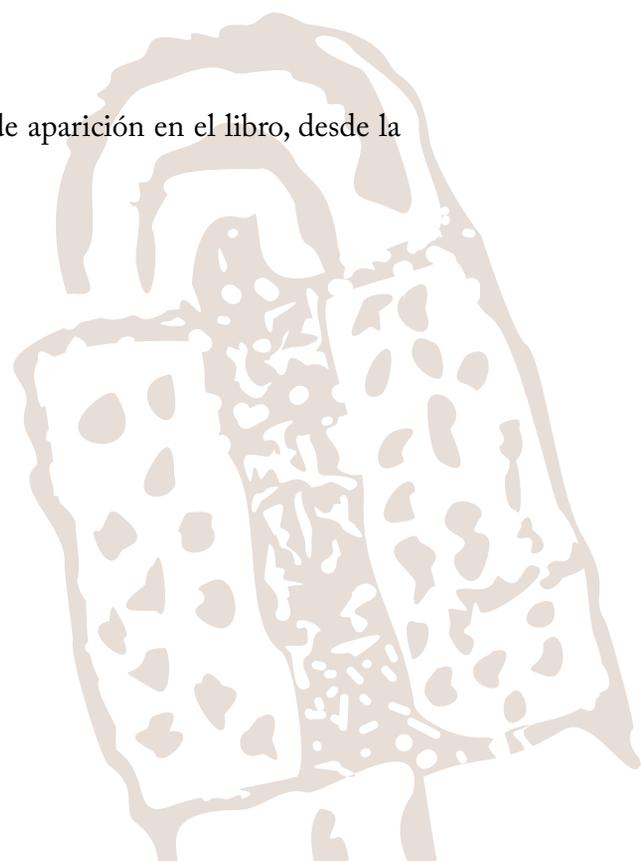
1. Portada: flor silvestre capturada en el sector Valle del Arco Iris
2. Paisajes del desierto: Ascotán y Carcote
3. Cactus de Cupo
4. Zanahorias de Chiu Chiu
5. Templo San Francisco de Chiu Chiu
6. Fuente Plaza de Chiu Chiu
7. Plantaciones de alfalfa Chiu Chiu
8. Aurora Bautista, Chiu Chiu
9. Erica Pérez, Chiu Chiu
10. Manos Aurora Bautista con ceramio
11. Elementos decorativos. Restaurant Muley. Chiu Chiu
12. Cristina Hrepic, Chiu Chiu
13. Elemento decorativo. Restaurant Muley. Chiu Chiu
14. Productos gastronómicos. Restaurant La Banda. Chiu Chiu
15. Nicolasa Panire, Chiu Chiu
16. Manos Nicolasa Panire sobre hortalizas
17. Avelina Mamani
18. Plantación de maíz, huerto de Avelina Mamani. Chiu Chiu
19. Paisaje de Lasana, sector puente
20. Vista parcial de Lasana con ruinas del Pukará
21. Lorenza Pérez. Lasana
22. Mazorcas
23. Jardín de cactáceas. Residencia de Lorenza Pérez
24. Benita Bautista. Lasana
25. Productos gastronómicos .Restaurant Pukará
26. Paisaje de Lasana. Sector La Cascada

27. Estación San Pedro
28. Vista Volcanes San Pedro y San Pablo
29. Emiliana Quispe. Estación San Pedro
30. Cosecha de zanahorias
31. Vista parcial poblado de Conchi Viejo
32. Vista parcial cementerio. Atrio del templo de Conchi Viejo
33. Josefina Galleguillos. Conchi Viejo
34. Vista parcial interior. Retablo Mayor, Templo Conchi Viejo
35. Rosa Galleguillos. Conchi Viejo
36. Imágenes de San Antonio y San Juan. Templo Conchi Viejo
37. Paisaje de Taira
38. Pictoglifos, Sector El Alero. Taira
39. Luisa Huanuco. Taira
40. Llamos pastando
41. Paisaje, sector Quebrada de Ayquina
42. Cruz decorada con flores. Camino a Ayquina
43. Irma Panire. Ayquina
44. Productos textiles. Taller Hilados Ayquina
45. Giselle Lucas. Ayquina
46. Manos Giselle Lucas con ceramio
47. Objetos de alfarería. Giselle Lucas. Ayquina
48. Textilería Andina
49. Manos Giselle Lucas con ceramio
50. Mazorcas
51. Manos Eugenia Mamani Selti, sobre mazorcas

52. Manos Primitiva Chocobar con mazorcas
53. Paisaje de Cupo
54. Saturnina Cruz. Cupo
55. Tustuca (grasa de llamo)
56. Andenes de Cupo
57. Paisaje de Toconce
58. Paisaje Toconce. Cactus Cardón o Columnar. Echinopsis Atacamensis
59. Martina Yuffa. Toconce
60. Cultivos de hortalizas
61. Isidora Anza. Toconce
62. Ceramios de Isidora Anza. Toconce
63. Guillermina Lobera. Toconce
64. Betarragas
65. Vista parcial de Toconce. Andenes
66. Paisaje.
67. Salar de Ascotán con parinas
68. Camino Salar de Ascotán hacia “Los ojos del salar”
69. Irene Muraña Quispe
70. Vicuñas en el salar de Ascotán
71. Vista parcial, estación de trenes, Ollagüe
72. Carmen Achú. Ollagüe
73. Instalaciones ferroviarias. Ollagüe
74. Otilia Bello. Ollagüe
75. Placa. Museo Antropológico Leandro Bravo Baldebenito. Ollagüe
76. Tren hacia Ollagüe. FCAB

77. Rebaño de cabras
78. Dorotea Urrelo. Ollagüe
79. Oveja y cría
80. Paisaje de Chunchuri
81. Primitiva Chocobar. Chunchuri (Comunidad Indígena)
82. Mazorca en manos de Primitiva Chocobar. Chunchuri
83. Ángela Choque. Chunchuri (Comunidad Indígena)
84. Cabras de Ángela Choque. Chunchuri
85. Eugenia Mamani. Chunchuri (Comunidad Indios Atacameños)
86. Mazorcas en manos de Eugenia Manani
87. Rebaño de corderos. Parcela de Omar Barboza Mamani. Chunchuri
88. Paisaje de Likantatay
89. María López. Likantatay
90. Floración de alfalfa
91. Canasto con hortalizas
92. Luisa Choque. Likantatay
93. Plantación de maíz

\* La identificación numérica fotográfica corresponde al orden de aparición en el libro, desde la portada.



# BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- BLAKEMORE, Harold. Historia del Ferrocarril de Antofagasta a Bolivia, 1888-1988. Santiago de Chile, 1996
- CASASSAS, José María. Noticias Sobre la Iglesia Católica en la Provincia de Antofagasta. Universidad Católica del Norte, Antofagasta, 1967
- GARCILASO DE LA VEGA, Inca. Comentarios Reales de los Incas. Ediciones El Lector S.R.L. Arequipa, Perú, 2004
- GONZÁLEZ RIFFO, Carlos. Museo La Merced. Santiago de Chile, Octubre, 2003
- GONZÁLEZ RIFFO, Carlos. Alto Loa, Identidad y Patrimonio. Calama, Noviembre de 2016
- GONZÁLEZ, ROSATI, SÁNCHEZ. Guamán Poma Testigo del Mundo Andino. Centro de Investigaciones Barros Arana. LOM Ediciones Ltda. Santiago de Chile, 2003
- HIDALGO LEHUEDÉ, Jorge. Historia Andina de Chile. Editorial Universitaria. Santiago de Chile, 2004
- HIDALGO, SCHIAPPACASSE, NIEMEYER, ALDUNATE, SOLIMANO, Editores. Culturas de Chile PREHISTORIA. Editorial Andrés Bello, Santiago de Chile, 2000
- LAYME PAIRUMANI, Félix. Diccionario Bilingüe. Consejo Educativo Aymara, 3ª edición, Bolivia, 2004
- LLAGOSTERA MARTÍNEZ, Agustín. Los Antiguos Habitantes del Salar de Atacama. Pehuén Editores. Santiago de Chile, 2004
- MELCHER, Gerardo. El Norte de Chile, su gente, desiertos y volcanes. Editorial Universitaria. Santiago de Chile, 2004
- MONTECINO AGUIRRE, Sonia. Mitos de Chile. Editorial Sudamericana, Santiago de Chile, 2003
- MUSEO CHILENO DE ARTE PRECOLOMBINO. Chile bajo el Imperio de los Inkas. Santiago de Chile, Noviembre, 2009

- NÚÑEZ ATENCIO, Lautaro. Vida y Cultura en el Oasis de San Pedro de Atacama. Editorial Universitaria. Santiago de Chile, 2007
- PUMARINO SOTO, Héctor. El Loa Ayer y Hoy. Editorial Universitaria. Santiago de Chile, 1978
- PLATH, Oreste. Folklore Religioso Chileno. Ediciones PlaTur. Santiago, 1966
- QUILTER, Jeffrey. Tesoro de Los Andes. Editorial Contrapunto, 2005
- ROSTWOROWSKI DE DIEZ CANSEDO, María. Historia del Tahuantinsuyo. Instituto de Estudios Peruanos. 3ª edición. Lima, 2014
- SEGOVIA, MONDACA. Enciclopedia Cultural Indígena. Asociación Cultural Indígena Atacameña de Tradiciones y Costumbres del Alto Loa.
- VARGAS ÁLVAREZ, Alejandro. Geo Biografía, Leyenda y Poesía de la provincia El Loa. Santiago de Chile, 1999



**Empresas Patrocinantes**

El Abra

Mainstream

**Edición**

Carlos González Riffo

**Diseño Gráfico - Diagramación**

Francisco Cornejo Peralta

**Diseño de Portada**

Francisco Cornejo Peralta

**Textos**

Carlos González Riffo

**Corrector de Textos**

Claudio Ruz Machuca

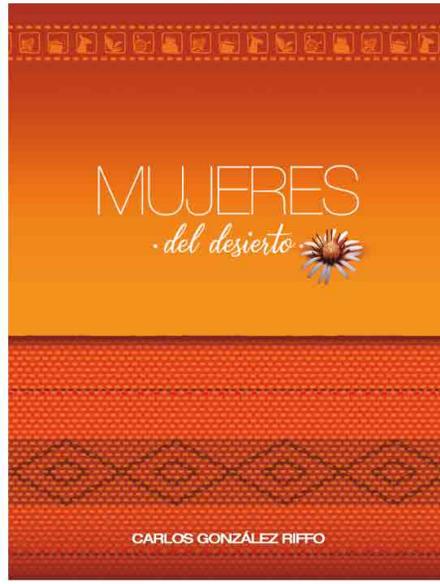
**Fotografía**

Carlos González Riffo

**Impresión**

EMELNOR Impresores





Su texto se compuso con la fuente Adobe Caslon Pro de 12 pts.

El interior fue impreso en papel couché de 170 grs.

Para la impresión de la tapa dura de cartón de 2 mm. papel couché con polilaminado mate.  
La iconografía de páginas interiores, corresponden a diseños de artesanías textiles atacameñas, petroglifos de la Provincia de El Loa e iconografía creada por el diseñador.

Esta obra se imprimió en los talleres de EMELNOR Impresores  
en noviembre del 2018.

Registro de Propiedad Intelectual N° 296053



Filial de

 **FREEPORT-McMoRAN**



**MAINSTREAM**  
RENEWABLE POWER  
CHILE

