



TARAPACÁ TAMARUGAL

RELATOS TURÍSTICOS PATRIMONIALES



Proyecto apoyado por
CORFO





TARAPACÁ TAMARUGAL

RELATOS TURÍSTICOS PATRIMONIALES

EDICIONES UNIVERSIDAD CENTRAL DE CHILE.

Comité Editorial Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Paisaje.

Universidad Central de Chile.

Santa Isabel 1186, Santiago de Chile.

infofaup@ucentral.cl

Derechos reservados.

Primera edición junio 2018.

TARAPACÁ - TAMARUGAL, RELATOS TURÍSTICOS PATRIMONIALES.

Autores: María Carolina Casals Iglesias, María Javiera Errázuriz Contreras
y Evelyn Pfeiffer Espinoza.

Inscripción en el Registro de Propiedad Intelectual:

ISBN:

Dirección de arte, Diseño y Diagramación: ALT164.cl

Ilustraciones: Marcos Correa, David Correa.

Fotografías: ALT164, Cristóbal Espinosa, SERNATUR.

Santiago de Chile, 2018.

CONTENIDOS

Presentación	4
COLCHANE	8
Chullpas entre mitos y realidad	9
El buen comer aymara	12
La música ancestral de Colchane	15
La quínoa en el mundo andino y Colchane	19
Llamas, alpacas, pastores y artesanías del altiplano	23
La magia del altiplano	28
Las aguas termales de Colchane	34
MAMIÑA	
El conejo de Mamiña	38
Las fiestas religiosas de Mamiña	39
Mamiña, cuna de músicos	42
Mamiña, el pueblo hecho de piedra rosada	48
Las aguas terapéuticas de Mamiña	52
PICA	55
El legado afro de Pica y Matilla	56
El mundo del agua en el oasis de Pica	61
El vino del desierto	65
Las iglesias de oasis en Pica y Matilla	69
Los caravaneros de los Andes	73
Pica y Matilla, sabores exóticos en el desierto	77
En la tierra de los dinosaurios	80
QUIPISCA	83
Quipisca en el Qhapaq Ñan	84
La herencia inka en las construcciones de Quipisca	88
La tradición agrícola de Quipisca	93
Bibliografía	97

Nada vuelve a ser lo mismo a la vuelta de un buen viaje. Nuevas formas de ver la vida y una sabiduría especial para entenderla, es la recompensa de quien, mientras recorrió, pudo observar más allá de lo que veía a simple vista. Para llegar a esa experiencia ayuda entender el origen y significado de lo que se está conociendo: cada comida, caminata, paisaje, construcción, celebración y, por supuesto, cada comunidad, lleva detrás una historia que vale la pena escuchar.

Es por eso que escribimos estos relatos -historias simples- para que todos sin necesidad de ser grandes científicos o eruditos, puedan comprender el territorio de una forma profunda y reveladora. Antes de escribir fuimos a la biblioteca y revisamos más de cien libros hasta encontrar los temas de historia, arqueología, naturaleza y otros de interés turístico para la Provincia del Tamarugal, en la Región de Tarapacá. Después, las comunidades involucradas eligieron los temas definitivos y también el mensaje que querían transmitirle a los viajeros.

Para entender mejor de estos temas entrevistamos a expertos de la región y con buena bibliografía y testimonios empezamos a escribir, con especial cuidado en usar un lenguaje simple que cualquiera, sin importar origen, oficio ni edad, pudiera entender fácilmente. Una vez terminados, la comunidad entregó sus observaciones, corregimos y aquí está este trabajo en el contexto del proyecto Diseño de Experiencias memorables en la Provincia del Tamarugal (código 16 PER 66842), financiado por la Corfo con su línea de Bienes Públicos Estratégicos Regionales para la Competitividad, ejecutado por la Universidad Central de Chile y apoyado por el Servicio Nacional de Turismo y el Programa Estratégico Regional Descubre Tamarugal.

Los relatos que aquí se presentan no solo van dirigidos a los viajeros. Están pensados también como insumo para que guías turísticos armen su guión, o para quien quiera ofrecer un menú con identidad conozca más sobre alimentos patrimoniales, o para alguien que esté pensando en cómo decorar su hostel o restaurante tenga ideas sobre temas con pertinencia local, y, por supuesto, para quien quiera contar historias y sorprender con datos originales al turista.

RELATOS DEL TERRITORIO DE LA PROVINCIA DEL TAMARUGAL

Esta guía está dividida en diferentes destinos turísticos de la Región de Tarapacá, abarcando temas del patrimonio cultural y natural. Empezamos por la localidad de Colchane en el altiplano, donde primero nos introducimos en temas culturales como las Chullpas -antiguas construcciones funerarias que limitan entre la realidad y los mitos-, para luego entender la gastronomía, la música, el pastoreo y la artesanía Aymara, como elementos trascendentales de la cosmovisión andina. Cada uno de estos elementos culturales están vinculados directamente a la rica naturaleza del altiplano, una ecoregión

única en el continente por sus características ambientales y ecológicas, pero también única por su belleza y opciones para conectarse con la naturaleza: desde hacer senderismo a observar aves, o relajarse en una terma.

Continuamos nuestros relatos con Mamiña, destino ubicado en la precordillera y que fascina a los visitantes por sus aguas termales milagrosas, por sus construcciones hechas en piedra rosada y por sus aspectos culturales. Destaca en primer lugar la gastronomía, que no solo nos permite acercarnos a preparaciones exquisitas, sino que también a la cosmovisión de su gente. Costumbres y creencias que también pueden conocerse en sus fiestas religiosas y, por supuesto, a través de su música, siendo cuna de numerosos artistas que han transmitido sus saberes de generación en generación.

Continuamos con el territorio de Pica, con un legado cultural tan rico como su afamado oasis, que llena el desierto de vida y sabores exóticos. Una tierra que ha dejado testimonio de sus diversos habitantes, desde los dinosaurios que habitaron hace millones de años y dejaron sus huellas plasmadas para siempre, hasta sus culturas indígenas que llenaron el territorio con una red de senderos para comercializar sus productos entre el altiplano y la costa, y que marcaron con geoglifos y petroglifos para guiarse. La misma red de senderos que luego usaron los Inkas y, más tarde, los colonizadores españoles, agregando nuevos elementos culturales a esta zona, como una fuerte influencia afro con la presencia de esclavos, o hermosas iglesias de estilo neoclásico.

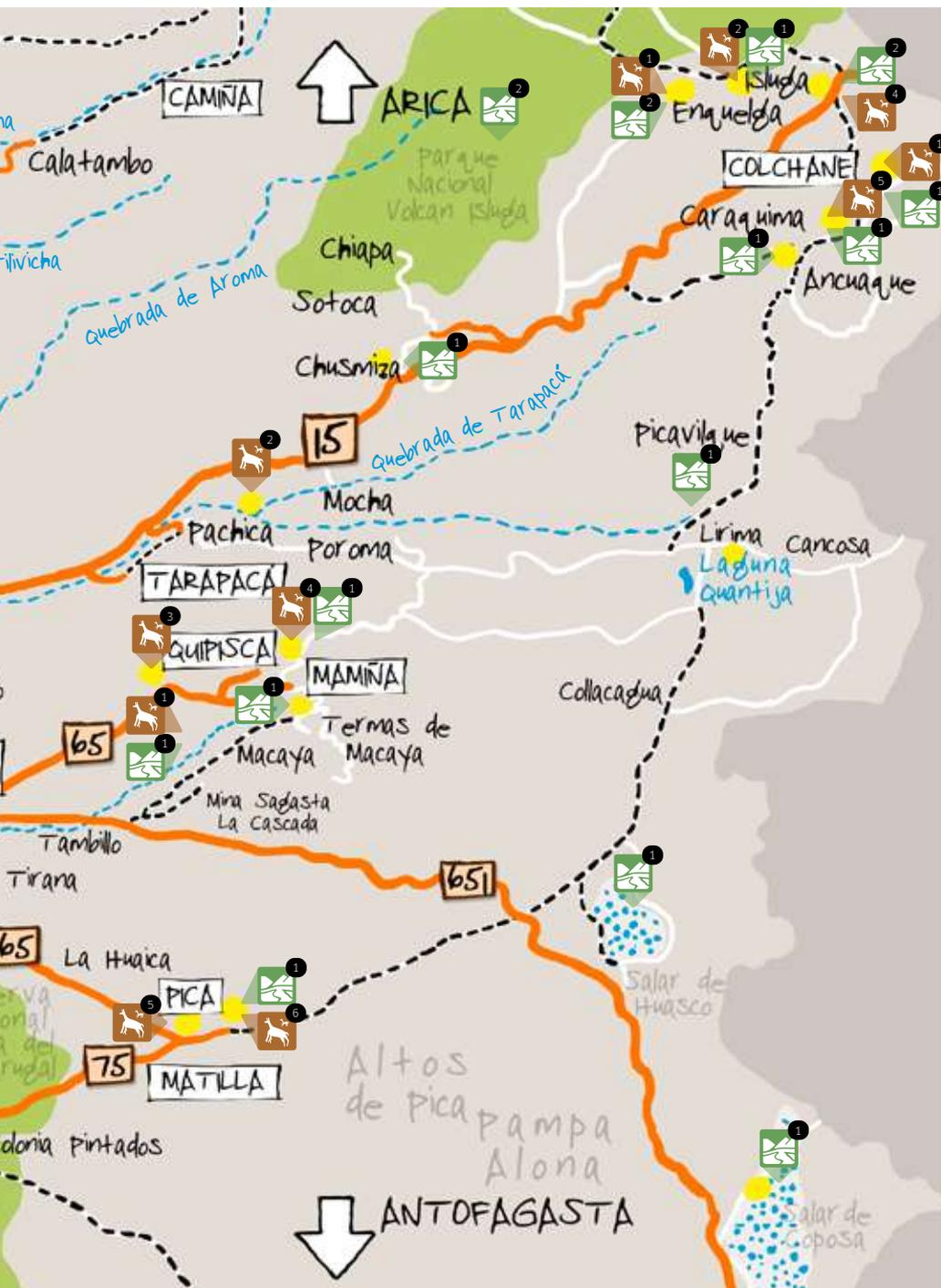
Finalizamos nuestros relatos con el territorio de Quipisca. Esta localidad ubicada en una fértil quebrada está habitada por una comunidad Quechua, quienes se han organizado con monitores patrimoniales para contar a los visitantes de su rica historia asociada al Qhapaq Ñan o Sistema Vial Andino, que tenía un ramal hacia esta zona. De la mano de este sendero, llegaron a la localidad diferentes culturas, con sus respectivas tradiciones y maneras de ver el mundo: desde el inka, al conquistador español, al salitrero. Una amalgama de visiones que vale la pena conocer.

Los invitamos a recorrer estos territorios de Tarapacá y su Provincia de Tamarugal con mucha curiosidad, atención a los detalles y respeto por el patrimonio natural y cultural que desborda en el territorio. Aseguramos una experiencia de aprendizaje y una visión de la vida amplia y diferente.

Y a los guías, tour operadores, cocineros, emprendedores, empresarios, y toda la comunidad anfitriona, los invitamos a contar a los viajeros -a través de estos relatos o los suyos propios- sobre su nutrida cultura y biodiversidad.

¡Buen viaje!

Equipo Universidad Central



Tarapacá - Tamarugal

COLCHANE



CULTURA



CHULLPAS ENTRE MITOS Y REALIDAD

Las chullpas son construcciones que se asocian con rituales funerarios de las culturas andinas. Sin embargo, también hay otras teorías y mitos, donde las culturas del altiplano las asocian a los gentiles, ancestros que vivieron cuando aún no existía el sol.

Desde la antropología y la arqueología existe el consenso de que las prácticas funerarias de una sociedad están directamente vinculadas a sus creencias

religiosas, culturales y étnicas. En el pasado andino esta conexión es evidente y se relaciona directamente con la jerarquía y las estructuras de poder de cada cultura.

Así, por ejemplo, las chullpas son mausoleos donde se conservaba, en posición fetal, los restos de personajes de alcurnia pertenecientes a las etnias altiplánicas, con sus ropas y algunos enseres. Era una forma de mostrar respeto hacia el difunto y, a la vez, un símbolo en su memoria, que demostraba su prestigio personal y el de su comunidad.

Estas torres funerarias fueron hechas de adobe o piedra, existen de diferentes tipos y tamaños, con una puerta que mira hacia el este. Datan del período comprendido entre la desaparición de la cultura Tiwanaku (1000 - 1100 d. C.) y el inicio de la Conquista española. La mayor parte de ellas puede ser encontrada en las áreas montañosas de habla aymara, puquina y quechua, en Bolivia, Perú y Chile.

Después de la conquista, el Virrey Toledo en 1574 prohibió los entierros en chullpas y dictó una ordenanza que ordenaba derrumbarlos. Sin embargo, por la gran cantidad de estructuras funerarias que se encuentran a lo largo del altiplano, se cree que esta ordenanza no fue ejecutada en todo el territorio, o bien que la cantidad de torres funerarias era tan numerosa que fue imposible su total destrucción.

EL MITO DE LOS GENTILES

El pueblo aymara distingue distintos tipos de difuntos: los angelitos (niños pequeños), los moritos (niños que no recibieron bautizo), condenaos (almas de personas que siguen rondando) y

los gentiles (antepasados de tiempos precolombinos).

Pero estos gentiles no eran personas. La tradición oral cuenta que existió una era anterior al hombre, cuando aún no existía el sol y la Tierra solo era alumbrada por la luz de la luna. En esa época la Tierra estaba habitada por gentiles, que vivían en pequeñas casas o chullpas con las puertas orientadas hacia el este, para no quemarse cuando apareciera el sol (que se suponía, vendría de occidente). Sin embargo, el sol salió por el este y la mayoría de los gentiles murió quemado.

Algunos aymara afirman que aún pueden aparecer gentiles, similares en su forma a los duendes, y se cree que en las chullpas moran sus espíritus. Por eso existe aprehensión de acercarse a estos lugares, ya que son causantes de enfermedades, especialmente a los niños. Tampoco se debe comer frente a una chullpa, ya que quienes se encuentran dentro de ellas están hambrientos y pueden salir a alimentarse.

En los sectores cercanos al poblado de Isluga el mito acerca de las chullpas aún es transmitido, pero cada vez pierde más fuerza. De hecho, en varios sectores es posible encontrar cultivos muy cercanos a estas edificaciones, algo que antiguamente no era posible. Tal vez, la tradición oral ha ido perdiendo fuerza, como consecuencia de que muchos aymara se han convertido a la religión pentecostal.



Paisaje altiplano | Foto: Cristóbal Espinosa Urriola

VISITAR CHULLUNCANE:

Una buena instancia de escuchar historias como la de los gentiles es compartir con la familia Challapa. Don Eugenio es un gran relator de historias, que cuenta durante las comidas que prepara junto a su mujer Gertrudis, con ingredientes de sus propios cultivos y animales. ¿Dónde se duerme? En una casa de adobe con techo de paja brava y vigas de madera de cactus; todo construido de la forma ancestral por la familia. Chulluncane se ubica a 252 km al este de Iquique.

CONTACTO: Eugenio Challapa. +56 9 76019265. Mail: etnochulluncane@gmail.com.



CULTURA



EL BUEN COMER AYMARA

Para los pueblos de los Andes, también de la Región de Tarapacá, comer no tiene que ver solo con quitar el hambre; una preparación fiel a la cosmovisión puede entregar equilibrio físico, mental y espiritual, experiencia que vale la pena conocer.

En la cosmovisión aymara y de los pueblos de los Andes, se practica la filosofía del Buen Vivir, que en palabras simples significa estar en equilibrio y armonía con los ciclos de la Madre Tierra. Para "vivir bien" se debe seguir algunos principios,

como Suma Irnakañam o saber trabajar, Suma Lupiña o saber meditar, y lo que aquí interesa, Suma Manq'aña o saber comer. Suma Manq'aña es bastante más que saciar el hambre; hay que elegir alimentos sanos y comprender que todo



lo que vive necesita comer, también montañas y ríos a quienes se le realizan sus ofrendas. Se trata además de comer el alimento de la época y del lugar, porque la misma Madre Tierra se encarga de entregar lo que se necesita.

Para "saber comer" vale más el cariño que hubo en la preparación, que su cantidad o precio, e incluso que su sabor. Parte de ese amor se muestra antes de comer, momento en que se debe agradecer a las fuerzas que permiten tener ese alimento y pedirles que sean equilibrio y armonía para el cuerpo.

Así piensa y come el aymara -pueblo milenario que habita los Andes desde el Lago Titicaca hasta el norte de Argentina, incluyendo la cordillera de la Región de Tarapacá- lo que queda claro, por ejemplo, en que la papa quiera decir en su idioma ch'oke, palabra que además significa "sano o de corazón armonioso". O que el chuño, excelente regulador estomacal, se produzca en alturas, donde la digestión se

hace más difícil, a simple vista una gracia de la Madre Tierra.

COCINA AYMARA EN LA REGIÓN DE TARAPACÁ

Bajo los mismo principios del Suma Manq' aña, la cultura aymara presente en la Región de Tarapacá ha sabido aprovechar y combinar los productos que aquí dispuso la Madre Tierra, como las papas andinas del tipo oca y lisa, el cereal quínoa, las yerbas chachacoma y huacatay, el ají locoto y, por supuesto, los camélidos llamas y alpacas.

De ellos salen recetas y hay algunas que se han asentado particularmente bien en los Andes de Tarapacá, como la kalapurca, ícono andino solo para algunos momentos, como las fiestas patronales de los pueblos. Carne de llama, maíz pelado, papas y cilantro se cocinan a leña durante toda la noche en una olla que en su interior lleva una piedra caliente. Se debe comer en la mañana.



Especial para los trasnochados está el asado, sopa o cazuela de llama, hecho de carne de llama o alpaca aliñada con locoto, y servido junto a quínoa. Con los mismos animales se prepara el charqui, otro clásico donde la carne se cubre de sal, se deja secar al sol y se come en guisos o dentro de tamales o empanadas. Es conocida también la guatia, cocimiento con carne de llama, alpaca o cordero que se prepara debajo de la tierra junto a papas, habas, choclos y otras verduras.

¿CÓMO VIVIR LA EXPERIENCIA?



PROBAR GASTRONOMÍA AYMARA EN RESTAURANTES Y LA FERIA DE COLCHANE:

Platos típicos del altiplano, se encuentran en restaurantes y ferias de Colchane. También no deje de comprar productos agrícolas. Una de las ferias más conocidas, es la Feria Binacional de Colchane (Chile) que se realiza cada quince días (viernes y sábados) en la frontera con Bolivia (Písiga Bolívar). Mayor información en www.turismotamarugal.cl



CULTURA



LA MÚSICA ANCESTRAL DE COLCHANE

En el submundo vive Sereno, maestro de la música quien crea la música y se la entrega al aymara a través de los ojos de agua. Eso explica melodías de vínculo íntimo con el altiplano y sonidos ancestrales, como los que interpretan los sikuris de Cariquima.

En la cosmovisión andina se distingue a **Alaxpacha**, el cielo, **Manqhapacha**, el subsuelo y **Akapacha**, este mundo y donde se equilibran las fuerzas de arriba y abajo. En Manqhapacha, entre animales totémicos o sagrados, vive **Seren'-mallku** o Sereno, espíritu del agua y de la música.

En las aguas subterráneas del submundo al que pertenece, Sereno crea música y se la entrega al "ojo de agua", el origen de una vertiente en los Andes o un agua termal. Gracias a ese gesto es que suenan las hojas cuando la mueve el viento, el agua cuando corre y así con todos los sonidos de la naturaleza.



La sabiduría especial con la que cuenta el aymara para captar estos sonidos que envía el maestro Sereno desde su misterioso mundo de abajo, permite que al escucharlos, los memorice y después los reproduzca con sus instrumentos.

El teólogo y sociólogo Juan Van Kessel, apasionado investigador del mundo aymara, explica que antes de carnaval los músicos van al "ojo de agua" y dejan ahí sus instrumentos durante toda la noche. La música se impregna en ellos y a la mañana siguiente tocan las melodías entregadas por Sereno. Esta visita a Sereno se hace con profundo respeto, ya que es un espíritu maestro y también porque los "ojos de agua" son considerados "lugares fuertes", tan fuertes que ahí pueden ocurrir bendiciones o maldiciones.

El espíritu es también invocado en los ensayos finales y se le prepara una ofrenda. También se sahúman los instrumentos con copal, se comparte un "traguito" y así la música resulta tan perfecta como la caída del agua.

MÚSICA EN EL ALTIPLANO DE TARAPACÁ

La música nace de la misma naturaleza gracias a la transmisión del Sereno y por lo tanto cada composición o interpretación musical aymara está especialmente ligada al distinto ecosistema o piso ecológico de los Andes desde el que nació.

En el altiplano, piso más alto que comienza por los 3800 msnm., hay bofedales, salares, pampas altiplánicas y viven ahí llamas, alpacas y vicuñas, el cóndor, la parina o flamenco chileno, el

suri o ñandú de las alturas, entre otros seres, y ese hábitat es reflejado en la música aymara.

Colchane pertenece al altiplano, donde los instrumentos más característicos son la bandola, variante aymara del Laúd español, el siku, especie de zampoña de caña, y el pingullo, parecido a la quena de caña. La música siempre tiene que ver con alguna particularidad de su territorio andino, por ejemplo, con la bandola se le canta a las llamas y alpacas como agradecimiento, y con el siku se alegran las fiestas de algunos pueblos. También, aunque tradicionalmente el hombre es quien toca los instrumentos mientras que la mujer baila o canta, en Isluga la mujer usaba un pequeño trompe durante los descansos entre el trabajo de la tierra.

Al ver a un grupo de hombres con hermosas

plumas de suri en sus sombreros, tocando el siku y el bombo de cuero de chivo o llama girando en un círculo guiados por su sonido ancestral y por un "tatita", se entiende rápidamente la extrema conexión música - naturaleza que ocurre en el mundo andino.

Se llaman sikuris y encarnan una tradición que viene desde antes del inka, y que llegó también al territorio que hoy se conoce como el altiplano de Tarapacá. Cada pueblo cercano a Cariquima tiene su grupo de sikuris, las que afinan y tocan sus instrumentos respetando ciertas particularidades de su comunidad, y si hoy pueden tocar es porque algún antepasado le entregó las melodías y ritmos de forma oral, porque el sikuri no usa partituras. Aunque cada día hay menos niños y jóvenes, los actuales sikuris aun transmiten su arte milenario y sagrado.

PREPARANDO EL VIAJE

Conocer la historia del Tata Juan:

Esta canción fue popularizada por Inti Illimani, pero su autor es Eugenio Challapa, de Chulluncane, Colchane. Está dedicada a San Juan, patrón del pueblo de Cariquima y durante su fiesta, los sikuris la tocan y bailan frente a la iglesia.

<https://www.youtube.com/watch?v=haBFsszyt6g>

Escuchar los audios del Museo Chileno de Arte Precolombino:

En esta sección de música y danza aymara del Museo de Arte Precolombino, es posible escuchar audios de Sikuris durante un ensayo en Cariquima, una rueda de carnaval también en Cariquima y un canto Chullumpe durante un floreo en Chulluncane.

<http://chileprecolombino.cl/arte/musica-y-danza/aymara/>

¿CÓMO VIVIR LA EXPERIENCIA?



Feria Colchane | Fotos: Marcela Quiroz



PARTICIPAR DE LA FIESTA DE SAN JUAN DE CARIQUIMA:

Entre el 22 y 25 de noviembre se celebra a San Juan en Cariquima y la comparsa de sikuris es protagonista en la fiesta. Al ser una celebración de la comunidad, es un buen gesto preguntar al alférez si es que es posible asistir.

PARTICIPAR DE CARNAVALES:

Durante carnavales, en fecha variable durante febrero, también la música andina es protagonista. En la plaza de Cariquima se encuentran los pueblos de Araksaya, arriba y Manqhasaya, abajo, grupos guiados por su

alférez o patrón de la fiesta, su esposa, un cantor con su guitarra y un acompañante que toca el pingullo. También se recomienda conversar con el alférez antes de asistir.

PARTICIPAR EN LA EXPO COLCHANE:

Entre enero y febrero se realiza esta fiesta que reúne artesanía, agroturismo, cocina tradicional y otras tradiciones ancestrales de la comunidad que por supuesto incluyen su música.

Mayor información en Ilustre Municipalidad de Colchane www.imcolchane.cl y Oficina de Informaciones Turísticas Sernatur, Aníbal Pinto 436, Iquique. +57 241 92 41.



CULTURA



LA QUÍNOA

EN EL MUNDO ANDINO Y COLCHANE

La quínoa es el alimento fundamental para el cuerpo y espíritu de quienes habitan las alturas de los Andes. En Colchane está su principal producción a nivel nacional y, ahí mismo, a través de sus recetas, paisaje y tradiciones, se puede conocer de cerca.

Dicen que hubo un tiempo en que los aymara hablaban con las estrellas. Un día una de ellas bajó enamorada de un joven con quien vivió lindos días en la tierra hasta que con mucho dolor tuvo que volver a su hogar, al cielo. Tan triste quedó el chico que junto a su amigo cóndor fue

al cielo en su búsqueda, donde además de encontrarse con su joven estrella conoció un alimento de grano dorado y agradable sabor que ahí se comía, la quínoa. Cuando llegó la hora de regresar donde sus padres, ella le regaló un grano para que su pueblo pudiera cultivarlo.



Cosecha de Quínoa | Foto: PER Descubre Tamarugal

Y desde esos días, según esta leyenda aymara, la quínoa ha sido el alimento fundamental de los pueblos andinos y única forma de obtener la nutrición que se necesita para habitar los Andes. El llamado grano de los dioses sabe vivir bien en las condiciones ambientales extremas del altiplano, como las heladas y sequías, y por eso, junto a la papa, es el cultivo principal del territorio y lo es hace más de cinco mil años.

La quínoa se originó alrededor del Lago Titicaca y fue domesticada por las civilizaciones prehispánicas entre los años

3000 y 750 a.C., antigüedad que tiene evidencia en hallazgos arqueológicos del grano en tumbas de diferentes zonas de Perú y Chile. Antes, cuando era silvestre, otra prueba en la cerámica de la cultura Tiahuanaco en que la planta se muestra con varias panojas a lo largo de su tallo, hace pensar que pudo haber sido usada también por sus hojas. Cuentan también que en tiempos preincas la quínoa se utilizaba como planta medicinal para tratar hemorragias, abscesos y otras enfermedades, y que incluso en contextos religiosos se adoraban objetos llamados quinuamamas, lo que deja ver que además de alimento la quínoa es planta sagrada y cuando se domesticó se la trató como tal.

Los antiguos habitantes de los Andes tenían su sistema de riego, abono, rotaciones, terrazas y andenes, arte agrícola que deja claro su éxito al notar que el grano pasó de ser negro a amarillo, rosado y blanco y que, además, desarrolló su tamaño.

LA QUÍNOA PARA COLCHANE

En Colchane, comuna altiplánica ubicada en la Región de Tarapacá, en el límite con Bolivia, está el 90% de la superficie sembrada de quínoa de todo Chile, pero tan importantes como estos intensos cultivos, es el significado que el grano tiene para su comunidad.

Por costumbre, al comienzo de la siembra se hace una pagua: con incienso en honor al padre creador, con copal para pedir permiso a la madre tierra y con trago fuerte en honor a los mallkus. En este acto participan todos los invitados

a la siembra que se hace a mano. Una vez que siembra la última persona, se juntan todos los agricultores y designan a dos personas para que puedan ser los encargados del chilallanojo, que consiste en recorrer durante las noches las chacras sembradas, bendiciendo y pidiendo agua de lluvia y expulsando las plagas y heladas che'karando con hilo de lana blanco y negro hilado al revés. A la vez, se prepara en una botella lumpaja de maíz y agua, que se usa como si fuera agua bendita expandiendo con una hoja de palma por todas las chacras sembradas, acompañado con la hoja de coca y alcohol puro y algún tipo de trago. En un lugar definido por los antepasados, dependiendo del sector de la siembra, existe una mesa ceremonial donde se juntan todos los patrones y familiares. A la salida de los primeros rayos de sol se hace la w'ilancha, usando copal, c'oya y el corazón del animal (llamo), que se deja al costado de la mesa ceremonial en honor a los maiku y la t'alla.

Los asistentes se deben ocultar y en silencio deben retirarse de la mesa por un tiempo de 30 a 40 minutos, para que los mallkus se sirvan lo ofrendado. Posteriormente, en voz alta, los encargados agradecen lo ofrecido e invitan a los presentes a acercarse a la mesa ceremonial, se comparte la hoja de coca con alcohol y otros licores, el llamo sacrificado se consume en su totalidad sin quebrar un hueso por los asistentes, ya que posteriormente se queman en una fogata preparada especialmente. Antes de retirarse de este sector se entona la tonada acompañado con una bandola, el cantor y músicos; luego se baila en rueda en el costado de la mesa ceremonial, llamada

viña, para después bajar cantando para dirigirse al pueblo y, posteriormente, a las casas.

Para la cosecha, obviamente, también había fiesta. Se llevaban a la casa de la familia los sacos tejidos que en su interior tenían la producción, y el más grande, llamado costal sayiri o fanija, se arrumaba dentro de la casa donde había copalita -resina aromática- prendida. Al gran costal se le vestía de mujer con manta, sombrero y collares, y empezaba el canto chisvaymama acompañados de la bandola, instrumento de cuerdas, en una alegre fiesta para agradecer al alimento.

QUÍNOA, UN "SÚPER ALIMENTO"

Desde tiempos preincaicos la quínoa era el alimento principal en los Andes gracias a su alto valor nutritivo, vitamínico, proteico y medicinal. Donde era imposible conseguir gran variedad de alimentos, la quínoa prácticamente bastaba para sobrevivir.

Hoy suena una nueva denominación para el grano de los dioses: "súper alimento", por ser el único alimento de origen vegetal que tiene contenido de proteínas mayor al 13%, bastante más alto que cereales como el arroz, trigo, maíz o cebada. Sus aminoácidos ayudan a infinitas causas, como prevención del daño hepático, reducción de metales pesados, y a calmar el estrés, insomnio y ansiedad; mientras que su fibra depura el organismo, regula el colesterol y estimula el desarrollo de flora bacteriana. Además, se está investigando las propiedades medicinales de sus hojas y tallos, virtudes que al parecer ya conocían los antiguos habitantes de los Andes.



PARTICIPAR DEL FESTIVAL DE LA QUÍNOA:

La municipalidad de Colchane y los productores de quínoa organizan este evento, en el cual se realizan ferias en la plaza principal, molienda de quínoa, concursos gastronómicos, tarde cultural, shows artísticos, entre otras actividades. Para mayor información contactarse con la Municipalidad de Colchane www.imcolchane.cl, correo electrónico contacto@imcolchane.cl, teléfono +56 57 2361407

COMER PLATOS TÍPICOS AYMARA CON QUÍNOA:

Platos como la clásica sopa de quínoa o como acompañamiento para picante de llama o alpaca, se encuentran en restaurantes y ferias de Colchane. Mayor información en www.turismotamarugal.cl

PARTICIPAR DE LA COSECHA:

En la localidad de Chulluncane, Eugenio Challapa ofrece gastronomía local y circuitos guiados, todo inspirado en la cultura aymara. Teléfono +56 9 76019265, correo electrónico etnochulluncane@gmail.com

FOTOGRAFIAR O MIRAR LA QUÍNOA:

El altiplano cultivado de quínoa es una de las escenas más fotogénicas de los Andes. Te recomendamos visitar Ancovinto, localidad famosa por sus cultivos de quínoa. Además, podrás fotografiar a los cactus gigantes en las laderas de los cerros.



CULTURA



LLAMAS, ALPACAS, PASTORES Y ARTESANAS DEL ALTIPLANO

El altiplano, con frío, altura y otros rigores, ha sido buen hogar para llamas y alpacas, quienes además han encontrado a un aliado en los humanos andinos: pacto ancestral "pastor-animal" de supervivencia y cariño. En la Región de Tarapacá se puede conocer esta curiosa amistad, además de los textiles que se tejen con su lana y las recetas que se preparan con su carne.

Llamas y alpacas, ambos camélidos, pero sin la joroba de sus primos lejanos de oriente, viven en el altiplano de Perú, Bolivia, Chile y Argentina. Ahí, a diferencia de sus otros parientes salvajes, vicuñas y

guanacos, ellos han sido domesticados y sido parte de una especial alianza sellada entre animal y persona andina. Cuentan que sí hubo un tiempo en que vivían libres, años en que los humanos



Llamas | Foto: Cristóbal Espinosa Urriola

tenían que caminar distancias muy largas para encontrar su alimento, hasta que se dieron cuenta que llamas, alpacas y seres humanos de los Andes podían vivir juntos y prestarse ayuda. El hombre cuidaría de los animales llevándolo a los mejores pastos protegiéndolo de depredadores y, a cambio, tendrían carne, lana y una vida más tranquila.

Este pacto, más profundo que una simple domesticación, tiene una historia larga. Ya 1500 años antes de que apareciera el español, llamas y alpacas eran el principal alimento de los Andes, y su lana materia prima para los más complejos tejidos que permitían soportar las bajas temperaturas del altiplano. Además, caravanas de llamas -buen animal de carga- trasladaban productos entre cordillera, pampa y mar.



FLOREO, EL TRIBUTO A LAS LLAMAS Y ALPACAS

El pastor andino, por su parte, está siempre preocupado de que llueva para que haya pasto suficiente y de que el frío o nieve no hagan daño a sus animales. También está atento a que un cóndor, zorro o puma no vayan a atacar a alguna cría y para todo eso prende fogatas y pide apoyo a sus espíritus tutelares, quienes según se cree prestaron estos animales al hombre para que pudieran vivir en esas condiciones de altura. Pero el mayor gesto de cariño y agradecimiento es sin duda el floreo, una gran fiesta para el ganado. Según la tradición, llamas y alpacas participan a gusto de estas ceremonias, y cada vez que pueden usan los espejos de agua para mirarse.

En esta costumbre aymara los animales son marcados, pero no solo como registro. Machos, hembras y crías se adornan con zarcillos o aretes usando lanas de los siete colores del arcoíris. Si llamas y alpacas eran tiernas, arman la escena más alegre de los Andes cuando más contentas que nunca con este reconocimiento se pasean por los bofedales -humedales de altura-, con sus vistosos aros y collares.

Pero el floreo no se trata solo de adornos. Antes hubo que ir a agradecer a las vertientes o juturi, aguas que vienen del inframundo y de donde, según cuentan, emergen además las llamas y alpacas. Con su permiso, se recoge algo de agua que acompaña la ceremonia y al final se esparce al ganado. Durante la ceremonia suena música de bandola, adaptación aymara de una mandolina, junto a cantos especiales para los animales que nacen ahí mismo, desde lo que sienta el intérprete. La fiesta, intenso homenaje, termina al amanecer con cantos y bailes que representan a los animales floreados.

Lo común era que la ceremonia se realizara cerca de la fecha carnaval; dos jueves antes para el día del "compadre", momento en que se florea a los mallku o espíritu de los cerros, o un jueves antes, en el día de la "comadre", fiesta ofrecida a las t'allas o espíritus de los cerros femeninos.

TEXTILERÍA TRADICIONAL DE LLAMA Y ALPACA

Llamas y alpacas han dado lana que viste bien y da el abrigo necesario para las

alturas a mujeres y hombres aymara. Hasta la conquista, el traje que se usaba era de camisas gruesas tejidas, amarradas con una cinta también tejida. En el altiplano de la Región de Tarapacá aún se puede ver algo de la ropa tradicional, como el axu o anacu, vestido de lana de alpaca que usa la mujer, y también el awayo, manta de colores cruzada en el pecho. Para el hombre está el típico poncho de alpaca y la vistaya, chuspa o cocavayaja, bolsita pequeña para llevar las hojas de coca.

Principalmente, la mujer aymara es quien está a cargo de este arte textil. Desde niñas aprenden a usar el telar, conocimiento heredado de su madre, y de jóvenes las solteras tejen y tejen y de esa forma demuestran que son trabajadoras y buenas mujeres. Así de importante es el tejido y más lo es cuando se trabaja en el axu, vestido que usa la mujer y luce la mujer para las fiestas patronales y carnaval. Y si llegara a enamorarse, la declaración es algún tejido de regalo para su futuro marido. Los hombres aymara también se dedican al arte textil, fundamentalmente en el trenzado.



Textilería tradicional | Foto: PER Descubre Tamarugal

La textilería aymara, además de ser especialmente prolija y fina, entrega mensajes importantes que la comunidad sabe descifrar en la combinación de colores, formas y líneas.

LLAMAS Y ALPACAS COMO ALIMENTO

Estos animales han sido sustento y comida principal en los Andes. Eso sí, cuando se va a usar su carne, se debe tener muy en cuenta el equilibrio entre machos y hembras.

En los Andes de Tarapacá aún subsisten algunas de las recetas más tradicionales. Con la llama se prepara la kalapurca, plato que solo se come en ocasiones especiales, donde junto al maíz pelado, papas, cilantro y una piedra caliente, se cocina durante toda la noche para comer al amanecer. También el asado de llama, que se sirve con papa, quínoa o chuño. Además, con la carne de llama y alpaca, se hace charqui, carne deshidratada que se cubre de sal

y se deja al sol para poder conservarla y darle distintos usos.

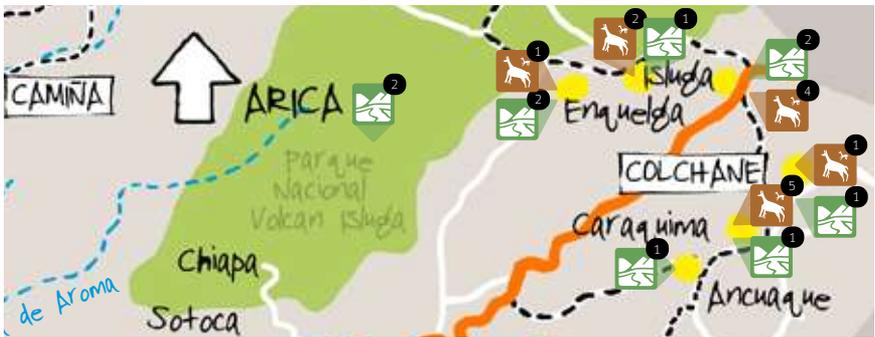
¿CÓMO DISTINGUIRLAS?

Es muy fácil confundirlas y de hecho muchos piensan que se trata del mismo animal, pero hay algunos trucos que ayudan a saber bien a quién se tiene en frente. Por ejemplo, las orejas de la llama son más grandes, su cabeza no tiene pelo y su cola sobresale un poco. En cambio, la alpaca tiene orejas pequeñas y su lana es muy densa, ondulada y cubre todo el cuerpo, incluyendo la cabeza. Por cierto, la lana es de excelente calidad.

Otra diferencia es el tamaño. La llama mide entre 1 y 1,2 metros y la alpaca entre 80 y 90 cm. En actitud también parecieran ser distintas; mientras que la alpaca tiene un rostro sonriente y muy simpático, la llama tiene una mirada algo más altiva.



¿CÓMO VIVIR LA EXPERIENCIA?



HACER TREKKING CON LLAMAS:

En la localidad de Chulluncane se puede hacer trekking con llamas y existe alojamiento, gastronomía local y circuitos guiados, todo inspirado en la cultura aymara y a cargo de Eugenio Challapa. Dirección: Camino a Colchane s/n, localidad de Chulluncane, Colchane. Teléfono: +56 9 76019265.

Correo: etnochulluncane@gmail.com

VISITAR LAS FERIAS LOCALES:

Cada quince días se realiza la Feria Binacional en Colchane justo en la frontera con Bolivia. Originalmente era organizada por pastores que caminaban muchos kilómetros para llegar ahí e intercambiar ganado por artesanía y otros productos. Ahora es posible encontrar carne, lana en crudo, artesanía, curtiembre y guano para fertilizar.

CONOCER A LAS ARTESANAS DE COLCHANE QUE TIENEN SELLO DE EXCELENCIA:

Este sello que entrega el Consejo Nacional de la Cultura y las Artes para destacar la excelencia en el trabajo Artesanal, ha distinguido a varias mujeres de Colchane: Isabel Challapa (Enquelga, Isluga, Comuna de Colchane), crea fajas tradicionales de la localidad de Isluga, respetando los diseños ancestrales. Teléfono: + 56 9 87948228. Fresia Moscoso Mamani (Cariquima, Colchane), teje la Manta "Tata Inti" con lana de alpaca de producción propia. Teléfono +56 973743029. Otra artesana que puede conocer es María teléfono: +56 9 9819663, correo electrónico mariaartesana.75@gmail.com



Artesanía y tejidos de fibra natural de Ancuaque-Colchane | Foto PER Descubre Tamarugal

COMPRAR ARTESANÍAS DE LA ASOCIACIÓN DE ARTESANAS AYMARAS DE COLCHANE AYMAR WARMI:

correo electrónico
aymarwarmi@hotmail.com

PARTICIPAR DE UN FLOREO:

Para participar de un floreo, puede contactar a Santiago Choque + 56 9 79523517. Importante considerar que la fiesta del floreo se realiza en febrero.



NATURALEZA



LA MAGIA DEL ALTIPLANO

A unos 230 km de Iquique y sobre los 3.800 metros de altitud, la extrema aridez del desierto da paso a un mundo de paisajes coloridos y sorprendentes. Por sus características ambientales y ecológicas, es una región natural única en el continente.

El Altiplano es la planicie montañosa o plateau más grande del mundo luego del Tíbet. Se extiende desde los 18° S hasta los 28° S. Es una región relativamente plana, orientada de norte a sur, que limita por el este con la Cordillera de los

Andes y por el oeste con la Cordillera de Domeyko. Está a unos 4000 m de altitud sobre el nivel del mar. El clima es seco y frío y la escasa lluvia cae principalmente en verano, originando el llamado "invierno altiplánico".

Pero, a pesar de las condiciones adversas, es una zona llena de vida y colores, donde predominan bofedales, vegas, lagunas, salares, riachuelos y una abundante fauna. Es una zona donde también han vivido diferentes culturas. Los primeros vestigios que dan cuenta de presencia humana en el altiplano datan de 5000 a.C., pero el factor que determinó el asentamiento definitivo en el sector fue que los grupos humanos lograron la domesticación de plantas como la papa y animales como la llama. Con el paso del tiempo, las primitivas aldeas de los agricultores tempranos empezaron a robustecerse hasta llegar a conformar importantes aglomeraciones humanas. Algunas de las culturas que predominaron en este sector fueron la Tiwanaku, Aymara (con presencia de comunidades hasta el día de hoy) y el imperio Inka, entre otras.

EXPLORAR HACIA LAS ALTURAS

En la Región de Tarapacá, el altiplano se puede encontrar al extremo este de las comunas de Pica y Colchane, en la frontera con Bolivia. Ubicado a 3.900 m.s.n.m., se encuentra el pequeño poblado de Isluga, que no tiene una residencia permanente, como la mayoría de los poblados ganaderos altiplánicos. Está formado por unas 100 viviendas, pero permanece prácticamente deshabitado durante todo el año, excepto para las festividades religiosas.

El carnaval, celebrado en febrero, y la fiesta de su Santo Patrono Tomas Apóstol, el 21 de diciembre, convocan la presencia y peregrinación multitudinaria de las poblaciones locales e incluso de comunidades provenientes de Bolivia. La importancia de sus celebraciones religiosas ha convertido a Isluga en un



Iglesia de Cariquima | Foto: PER Descubre Tamarugal



Llareta



Altiplano | Fotos: Cristóbal Espinosa Urriola



Campanario Iglesia Isluga-Colchane | Foto: PER Descubrir Tamarugal

verdadero santuario o pueblo ceremonial altiplánico. Su iglesia y campanario de extraordinaria belleza fueron posiblemente construidos durante el siglo XVII. En 1975, el Santuario de Isluga fue declarado Monumento Histórico y en 1992 la localidad se estableció como Zona Típica.

A unos 8 km de Isluga se encuentra Enquelga, pueblo que consta de 90 casas de piedra ordenadas a un costado de un bofedal. Está habitado por comunidades Aymara, una de las etnias más importantes del país, transmisora de un riquísimo legado cultural, arqueológico e histórico, como producto de una ocupación milenaria y del uso armónico del ambiente y sus recursos naturales. Aquí es posible encontrar artesanías indígenas trabajando la lana de alpaca, buena oportunidad para comprar gorros, guantes, calcetines y frazadas.

En Enquelga se encuentran también las dependencias de Conaf para acceder al

Parque Nacional Volcán Isluga. El parque tiene una superficie de 174.744 hectáreas y se encuentra entre los 2.300 y 5.450 metros de altitud. Alberga el volcán homónimo, un estratovolcán que aún presenta actividad. A 2 km de la oficina de guardaparques, hay un lugar de camping y dos pozos naturales de aguas termales.

Un poco más al sur se encuentran los Géiser de Puchuldiza. En medio del árido desierto, se pueden ver chorros de vapor y agua hirviendo que aparecen de la tierra. En invierno, cuando bajan las temperaturas se transforman en grandes témpanos de hielo blanco.

TIERRA DE SALARES

Un salar es un lago superficial en cuyos sedimentos dominan las sales. Las sales se depositan por la fuerte evaporación, que es mayor a la entrada de aguas en la cuenca. Los salares más grandes del mundo se encuentran ubicados en el altiplano.



Paisaje altiplánico | Foto PER Descubre Tamarugal

El Salar de Huasco es uno de los más importantes de la Región de Tarapacá. Se encuentra a una distancia de 180 kilómetros de la ciudad de Iquique y a 55 kilómetros al este de Pica. Los estudios científicos han determinado que el Salar es un vestigio de lo que fue un lago pleistocénico que abarcaba desde el Lago Titicaca en el sur del Perú hasta la Región de Antofagasta en Chile. La evolución climática provocó que este lago paulatinamente se fuera retirando, quedando como prueba de su existencia el humedal que hoy conforma el Salar de Huasco.

Este humedal es reconocido como uno de los más prístinos del altiplano, es Santuario de la Naturaleza y fue declarado área protegida como Humedal de Importancia Internacional, de acuerdo con la Convención RAMSAR, acuerdo que busca preservar humedales alrededor del mundo. Su valor radica en que es una de las rutas migratorias de aves más importantes, siendo esencial para el anidamiento de variadas especies como el flamenco chileno, flamenco andino, parina chica, búho real o cornudo y el ñandú. Sus condiciones climáticas también favorecen la proliferación de

matorrales y plantas características del altiplano.

Dentro de los límites del santuario de la naturaleza Salar del Huasco se encuentran pequeños asentamientos humanos como los caseríos Huasco Lípez y Huasco Norte, donde residen familias aymara, que desarrollan actividades de ganadería.

Otro salar relevante es el de Coposa. A 3.725 m.s.n.m., el salar de Coposa abarca una superficie de 85 km² y se compone de varias lagunas, siendo la principal Jachu Coposa que tiene una extensión muy variable según la época del año. Como el salar de Huasco, Coposa se caracteriza por una importante cantidad y variedad de avifauna andina.

En Colchane uno de los imperdibles es el salar de Coipasa, con unas vistas espectaculares que nada envidian al salar de Uyuni. Este salar compartido por Chile y Bolivia tiene más de 2.000 km² de superficie y es el quinto mayor salar del mundo. Una buena opción para fotografiarlo es visitar Ancovinto, que además de ser una localidad reconocida como productora de quínoa, en sus cerros albergan a los cactus gigantes.

RECOMENDACIONES ESPECIALES:

No correr ni realizar ejercicios bruscos, ya que en el altiplano hay menos oxígeno. Beber abundante agua para evitar el mal de altura.

Vestirse en capas, llevar parka, gorro, guantes, lentes de sol y bloqueador solar.

¿CÓMO VIVIR LA EXPERIENCIA?



Aves en bofedales | Foto: Cristóbal Espinosa Urrutia

AVISTAMIENTO DE FAUNA:

El altiplano es un excelente lugar para la observación de aves, en especial los sectores de bofedales.

El altiplano es una de las regiones con mayor presencia de mamíferos, con 65 especies (41%) de las 160 especies de mamíferos que viven en Chile, pudiendo ver especies como vizcacha, cuy serrano, llama, vicuña, alpaca, guanaco, taruca (también conocida como el huemul del norte), gato andino, zorro culpeo y zorrillo de la puna, entre otros.

Entre las aves se puede encontrar especies como ñandú, blanquillo, chorlo del campo, tres especies de flamenco, pato juarjual, pato jergón y cóndor, entre muchas otras. Es importante mencionar que observar fauna en estos parajes es particular, ya que por las condiciones naturales, tienen muchos menos lugares para esconderse del visitante.



HACER SENDERISMO EN EL PN VOLCÁN ISLUGA:

Caminar en el altiplano, sobre los 4 mil metros de altitud, no es sencillo por la falta de oxígeno, pero es una experiencia fascinante si se toman las medidas adecuadas para evitar el mal de altura. El Sendero Laguna Arabilla es un sendero de 600m con 5 estaciones con miradores, que se puede recorrer en unos 30 minutos. Permite la observación de diferentes ambientes ecológicos y asociaciones vegetales como lagunas altiplánicas, estepas andinas y estepas húmedas. El Sendero Pukará de Isluga es más desafiante. Tiene un largo de 3km, está demarcado por piedras que nacen en la carretera que une Enquelga con Colchane y llega a lo alto de un cerro, desde el cual puede contemplarse la grandiosidad del paisaje. También se puede hacer cumbre en el volcán Isluga (5.570 m.s.n.m.), una de las cumbres más altas en la región de Tarapacá. Tiene una extensión de 9 km, con una duración de 8 horas que permite llegar al cráter del volcán y disfrutar de una vista panorámica del parque. Solo se recomienda para personas con preparación física, conocimientos de montaña y equipamiento adecuado.

Las personas que quieran pernoctar en el refugio de CONAF deben reservar con tiempo, porque los cupos son limitados. Cuenta con agua, luz eléctrica a través de paneles solares las 24 horas del día, cocina, baño con ducha, gas para cocinar y agua caliente. Consultas a tarapaca.oirs@conaf.cl

CONOCER LA CULTURA AYMARÁ CON EUGENIO CHALLAPA:

En la localidad de Chulluncane se puede hacer trekking con llamas y existe alojamiento gastronomía local y circuitos guiados, todo inspirado en la cultura aymara y a cargo de Eugenio Challapa CONTACTO: Eugenio Challapa. +56 9 76019265 etnochulluncane@gmail.com

FOTOGRAFIAR LOS CARNAVALES CONGELADOS DE HAYTANE:

Muy cerca de Haytane se pueden observar estos macizos graníticos. Recomendamos ir con un guía local, que puede contar la historia y significado de este patrimonio natural.

Volcán Isluga |
Fotos: Cristóbal Espinosa Urriola



NATURALEZA



LAS AGUAS TERMALES DEL ALTIPLANO

La comuna de Colchane cuenta con varios afluentes de aguas termales en el sector altiplánico. De características rústicas, estos pozones, piscinas y pequeñas lagunas son ideales para conectarse con la naturaleza y relajarse.

La geografía volcánica de Chile permite unos 270 afluentes termales en el país, varios de ellos ubicados en la región de Tarapacá. Eso sí, se debe advertir que este no es un lugar para encontrar un moderno spa, con música de relajación, aromaterapia y una piscina de agua termal a la cual todos se

aproximan en batas perfectamente blancas. Las termas de la región de Tarapacá, específicamente de la comuna de Colchane, son rústicas y están en medio de los paisajes del altiplano, cuentan con pozones fangosos y aquí la música de relajación la pone



la naturaleza, y los aromas vienen de los minerales presentes en las aguas. Conocer estos afluentes de aguas termales, es conectarse directamente con la tierra y los beneficios de sus minerales. Las aguas termales son consideradas como agentes terapéuticos de gran efectividad y son un complemento a la medicina tradicional.

Las termas de esta zona están clasificadas como hipotermiales o poco frías (21 a 35°C), indicadas para procesos inflamatorios y reumatismo. Además, tienen la ventaja de estar emplazadas en medio de la naturaleza, lo que acentúa su efecto anti estrés.

¿CÓMO VIVIR LA EXPERIENCIA?





GEISER Y BAÑOS DE PUCHULDIZA:

Ubicados a 240 kilómetros de Iquique por el camino a Colchane y dentro del límite sur del parque nacional Volcán Isluga, a una altura de 4.232 msnm, los Geiser de Puchuldiza demuestran la fuerza de la naturaleza con chorros de vapor y agua hirviendo que aparecen de la tierra. En invierno, cuando bajan las temperaturas, se transforman en grandes témpanos de hielo blanco, dando un paisaje único e insólito de nuestro desierto. En las cercanías se encuentra una piscina termal hecha de piedras, con aguas cristalinas. Si bien el agua no es tan caliente debido al viento frío, el solo hecho de estar ahí hace que la visita sea impagable.

TERMAS DE CHUSMIZA:

Están ubicadas a 140 kilómetros de Iquique, cercanas al pueblo de Chusmiza, habitado por alrededor de 25 personas de etnia aymara. Se encuentran sobre los 3.200 msnm, en medio de un paisaje cordillerano de cactus y fauna andina, además de arquitectura tradicional, antiguos caminos, cementerio y terrazas de cultivo. La vertiente de Chusmiza alcanza temperaturas sobre los 40°, y tiene piscina al aire libre (a menor temperatura), tinas de baño y baño en vertiente. Se le atribuyen poderes curativos para malestares como de reumatismo, artritis y otros.



Termas Enquelga | Foto: PER Descubre Tamarugal

TERMAS DE ENQUELGA :

A 28 kilómetros al norte de Colchane, a una altura de 3.850 metros sobre el nivel del mar, se ubica el pequeño poblado de Enquelga. Aquí se encuentran las dependencias de Conaf para hacer ingreso al Parque Nacional Volcán Isluga, fiel representante de la flora, fauna y paisajes del altiplano. A 2 kilómetros de la oficina de guardaparques, hay un lugar de camping y dos pozos naturales de aguas termales, completamente cristalinas. Puede disfrutar de estos pozos contemplando el bello volcán Isluga.

TERMAS DE LIRIMA :

La localidad de Lirima está ubicada a unos 4.080 msnm a los pies del Cerro Lirima y a 134 kilómetros al noroeste de Pica, por la ruta A-685. La mayoría de las casas están desocupadas y sus dueños las usan principalmente durante las festividades patronales del pueblo (18 de enero) o durante el carnaval (febrero o marzo de cada año). Los propios lugareños armaron una pequeña laguna termal para tratar sus dolencias musculares en medio de un lugar privilegiado, rodeado de montañas nevadas.

TERMAS DE ANCUAQUE :

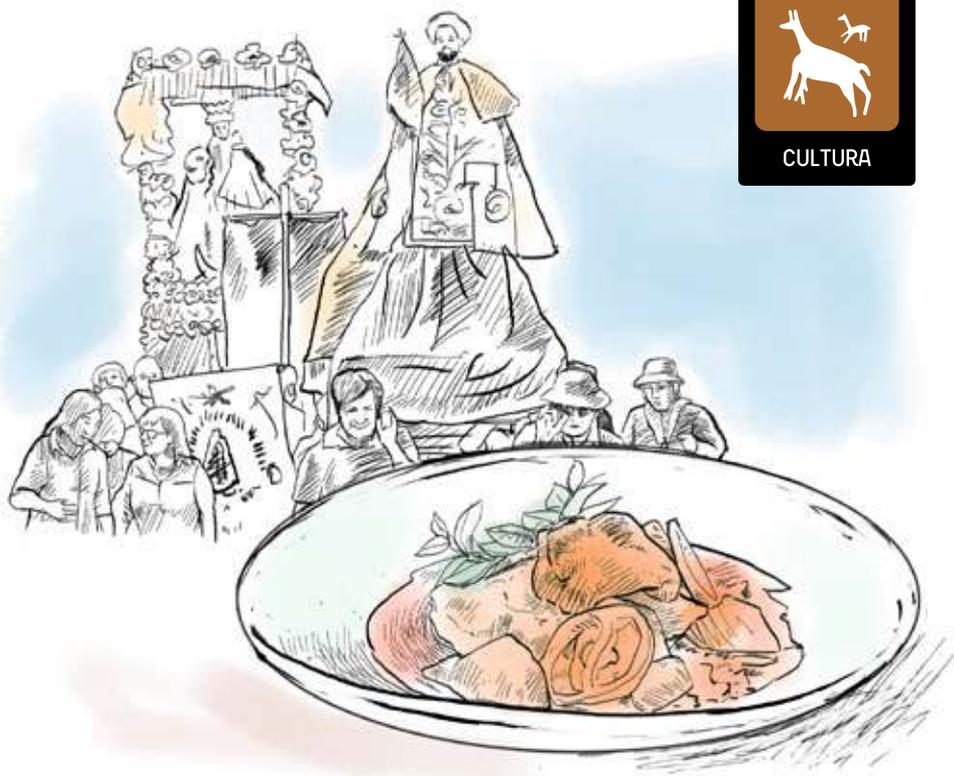
Ubicadas a 37 kilómetros de Colchane y a 10 kilómetros de Cariquima. En el pueblo de Ancuaque, que basa su economía especialmente en agricultura, ganadería, artesanía y turismo, al igual que las localidades antes señaladas, se pueden encontrar termas al aire libre.

Tarapacá - Tamarugal

MAMIÑA



CULTURA



EL CONEJO DE MAMIÑA

La gastronomía de Mamiña tiene un protagonista: el conejo, animal de carne saludable que en su vida solo bebió agua termal, imposible mejor ingrediente para los clásicos picante y pataska.

Comer es mucho más que una necesidad biológica en los pueblos de los Andes; en cada preparación, cuando se prepara y prueba, se está buscando el equilibrio físico, mental y espiritual. Por eso en Mamiña, pueblo precordillerano de

Tarapacá a casi tres mil metros de altura, las recetas que mayor significado tienen para la comunidad se sirven en las ocasiones más especiales.

Picante de conejo, pataska o puchero no son parte de la dieta del día a día, sino

que aparecen -a buena hora al alba- en las celebraciones más importantes de la comunidad mamiñana como lo es la Fiesta del Señor de Mamiña en Pentecostés o la Fiesta de la Virgen del Rosario. O también en el momento solemne en el que después de velar a un familiar se le ofrece un picante de conejo a quienes acompañan al difunto en sus funerales.

El conejo es el animal estrella de la cocina mamiñana. Tiene pocas calorías, bajo colesterol y sodio y apenas tiene grasa, perfecto para quienes sufren de hipertensión. Además es excelente fuente de proteínas y minerales como potasio, calcio y fósforo.

Y si el conejo en general es saludable, el de Mamiña, bebedor de aguas termales de propiedades milagrosas -las mismas que vino a buscar el inka- y criado por las familias con un cariño casi devocional, es un alimento sanador riquísimo en nutrientes, vitaminas y minerales.

LAS RECETAS EMBLEMÁTICAS DE MAMIÑA

Así de singulares son también las recetas que se han desarrollado en el valle con este inédito "conejo termal". Primero, el picante de conejo o picante mamiñado, antes de que fuera un exquisito estofado de picor preciso acompañado de arroz blanco o quínoa, hubo un valioso esfuerzo. Hubo que limpiar, trozar y remojar en sal y luego lavarlo, además de dedicar tiempo a tareas meticulosas como por ejemplo picar la mitad de las papas en cuadritos y la otra prensarla con las manos.

Historia similar tuvieron el conejo y papas de la Pataska, del quechua phatasqa, que quiere decir reventado o partido, preparación donde se suma el trigo majado o pelado en mortero.

En el Puchero, caldo tradicional de Mamiña sale el conejo y entran el vacuno, la papa chuño -tubérculo deshidratado del altiplano- y el maíz pelado, grano que debió ser remojado en agua tibia toda la noche y al día siguiente sancochado, lavado y cocido de nuevo.

Texto escrito gracias a los testimonios de: Benigna Cautín





COMER JUNTO A LA COMUNIDAD QUECHUA DE MAMIÑA:

Forman parte de esta agrupación las más reconocidas cocineras de la localidad, Gudelia y Benigna Cautín, a quienes es posible contactar para degustar estas y otras preparaciones. Se debe hacer con anticipación pues se trata de recetas laboriosas.

Correo: gudeliacautin@gmail.com Teléfono: +56 977170570

COMER EN EL RESTAURANT LAS CHACRAS DE PASQUITO:

Restaurant de antiguos mamiñanos donde con fidelidad a las tradiciones se preparan las recetas típicas muy bien acompañadas de jugo de membrillo de la zona. No siempre está abierto, por lo que es bueno preguntar una vez que se llega a Mamiña. Dirección: Ipla s/n. Para mayor información de restaurantes en Mamiña, sugerimos revisar www.turismotamarugal.cl

CONOCER LA GASTRONOMÍA EN LAS FIESTAS RELIGIOSAS:

Durante la Fiesta del Señor de Mamiña en Pentecostés, durante Pentecostés, o en la Fiesta de la Virgen del Rosario, la primera y segunda semana de octubre. También en las fiestas patronales y Carnaval. En todas ellas se puede degustar y compartir la gastronomía. Pero se debe pedir permiso con antelación al alférez.



CULTURA



LAS FIESTAS RELIGIOSAS DE MAMIÑA

Mamiña es un pueblo de fe y buena parte de la devoción católica va para la Virgen del Rosario y el Señor de Mamiña a quienes se celebra enérgicamente con música, bailes y tragos típicos, que son muestra de un interesante sincretismo cultural.

Una leyenda dice que en los tiempos en los que los españoles ya habían llegado a Mamiña, pese a la fertilidad, la agricultura se hacía difícil y las enfermedades acechaban. Se sabía que la Virgen del Rosario era milagrosa y que podía ayudar, entonces se armó una expedición para traer su imagen desde el mismo Cusco a

pie ida y vuelta. La misión iba bien hasta que unos kilómetros antes de llegar la imagen se volvió muy pesada, imposible de mover, pero al buscar ayuda en Mamiña, alguien tuvo la idea de rezar formando una cadena para hacer fuerza. Al mismo tiempo uno de los caminantes empezó a tirar unos versos, la imagen se

alivianó y así entonando se pudo hacer la entrada al pueblo con la imagen a cuestras. Realidad o leyenda, lo cierto es que las cosas mejoraron y que cada año se celebra la Fiesta de la Virgen del Rosario o Fiesta de la Rueda cada primer fin de semana de octubre. La fiesta empieza el sábado a las seis de la mañana, terminando el domingo en la tarde, con la rueda que recorre el pueblo. Y a los ocho días en la llamada octava que cae lunes, se realiza la Rueda Grande. A las cinco de la tarde, mujeres y hombres intercalados arman una enorme hilera al ritmo de la banda del pueblo donde el primero es el "caracolero" quien lleva la bandera de San Marcos, patrón de Mamiña.

Se recorre cada casa, donde la rueda es recibida con picante de conejo o alimentos que las familias preparan con devoción a la Virgen y a su pueblo. Luego se sigue la rueda a la que se integran quienes atienden, danza ritual que termina a altas horas de la madrugada en la plaza donde se baila cueca y cachimbo con música interpretada por bandas de bronces de Mamiña. Para reponer fuerza se toma el "caliente", algo así como un ponche de leche.

LA FIESTA DEL SEÑOR DE MAMIÑA

El padre Argimiro Aláez, párroco de Mamiña, cuenta que en los tiempos del salitre, trabajadores iban al Santuario de Sipiza en la quebrada de Aroma a cantarle al Señor de Sipiza. En 1875 uno de ellos, un arriero mamiñano llamado Ernesto Bacián, bajó a la pampa para vender verduras pero a su vuelta, mientras subía empezó a ser llevado por una crecida de río y

como buen devoto le prometió al Señor de Mamiña que si lo salvaba le haría una fiesta en su pueblo.

Cumplió y para Pentecostés se celebra al Señor de Mamiña, que como explica el padre Argimiro, es "el espíritu que Jesús desde la cruz entrega". Esta celebración representa una de las manifestaciones de devoción más conmovedoras que se puede ver en la precordillera andina.

El día sábado y con fe extrema, los grupos de baile religioso de Mamiña bailan desde las seis de la mañana hasta las doce de la noche. Tobas, Sambos Caporales, Morenada, Llamerada, Chunchos y Pastores, todas sociedades apellidadas "Devotos del Señor de Mamiña" danzan con humildad, sin ostentar su destreza y talento andino innato, porque a fin de cuentas se le está bailando a Dios.



El domingo de Pentecostés el Señor de Mamiña en procesión, donde seguido por la comunidad, lo esperan los bailarines devotos para saludarlo y cantarle, hoy en sus mejores trajes.

Participan también de la fiesta las bandas de bronce, porque además de bailarín, el mamiñano, como se sabe en todo Tarapacá, es también excelente músico.

El alferez, especie de patrón que dirige la fiesta, con gran generosidad invita chocolate y otras comidas a quienes participan de la fiesta, sean locales o visitantes que quieren rendirle homenaje al Señor de Mamiña.

Agradecimientos a Rogelio Cautín, Asociación Agropecuaria Quechua Aymara de Mamiña

PREPARANDO EL VIAJE

RECOMENDACIONES ESPECIALES:

Sugerimos revisar el vídeo sobre la Fiesta del Señor de Mamiña y el testimonio del Padre Argimiro Aláez https://www.youtube.com/watch?v=6E6k0u_uziY

¿CÓMO VIVIR LA EXPERIENCIA?



PARTICIPAR DE LAS FIESTAS RELIGIOSAS DE MAMIÑA:

En Mamiña hay gran devoción y una de las cosas que lo demuestra es su calendario de fiestas religiosas, que incluye Pascua de los Negros, Fiesta de la Candelaria, Semana Santa, Fiesta de San Marcos, Fiesta del Señor de Mamiña, Fiesta de la Virgen del Rosario, Día de los Difuntos, Misa en la noche, Misa de Primera Comunión y Misa de la noche de pastores; casi una por mes.

Sin embargo, la gran mayoría corresponde a celebraciones de la comunidad. Para participar en las Fiestas de la Rueda y del Señor de Mamiña, se recomienda de todas formas hablar con el alferez como un gesto de respeto y también mantener el sentido devocional de las festividades.



CULTURA



MAMIÑA, CUNA DE MÚSICOS

En Tarapacá es más que conocido el fenómeno musical de Mamiña, donde nacen y nacen artistas, prodigios que hace más de cien años dan vida a las celebraciones de su pueblo y de la región.

Santa Cecilia es la patrona universal de los músicos y en Mamiña ha sido especialmente cumplidora. La banda ícono de la última generación de músicos de la localidad lleva su nombre y bajo su custodia, junto con animar las

celebraciones de su pueblo con su talento y bronces, vuelven irrefutable la fama de Mamiña como tierra de músicos.

Pero si hoy este grupo puede interpretar cachimbos, cuecas, vals y otros ritmos

populares con tanto ánimo y habilidad, es gracias a un curioso pero acertado camino que recorrieron sus maestros, abuelos y otros antepasados.

Hay que ir muy atrás para entender; al tiempo en el que este valle precordillerano formaba parte de la República Liberal Peruana y años en los que las cofradías -organizaciones sociales heredadas de la colonia- empezaron a perder protagonismo cívico trasladando sus funciones a la administración de las fiestas patronales y carnaval de su comunidad.

La cofradía se convirtió en un grupo donde vivir la ritualidad y devoción a los santos protectores sin dejar de lado prácticas vinculadas al mundo andino. Y en este nuevo espacio entra también nueva música que integra las tendencias de esos años a las raíces coloniales.

Luego, después de la Guerra del Pacífico y formando parte de Chile, la pampa salitrera fue también tierra fértil para los músicos mamiñanos, quienes recorrían los distintos cantones con sus grupos o eran parte de las bandas fijas que tenían las oficinas salitreras. Por esos años fue cuando se esparció la buena fama musical del mamiñano, con tanta demanda, que muchas veces debían ir a buscar intérpretes bolivianos a la frontera y enseñarles cuecas, cachimbo, himno nacional y todo lo que fuera necesario para alegrar la vida en la pampa.

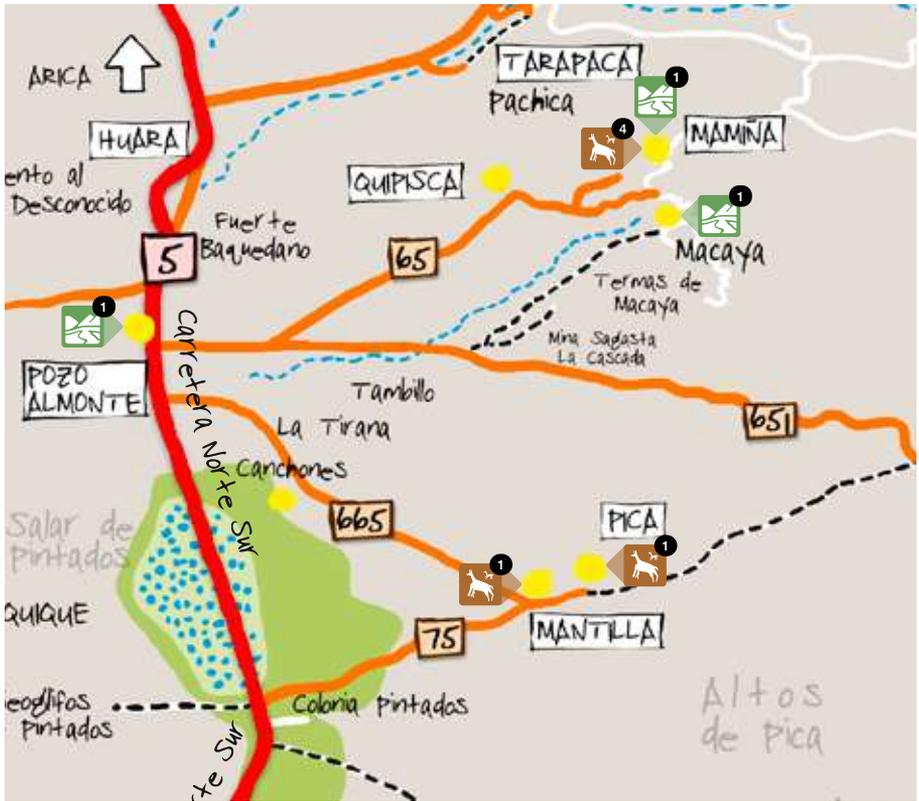
El servicio militar obligatorio también fue oportunidad para que los ya experimentados músicos de bronce

aprendieran otras técnicas y teorías, conocimientos que vinieron muy bien en su vuelta a las salitreras, donde para muchos la música fue el único sustento. Pero más sirvieron los aprendizajes cuando la actividad salitrera decayó y los músicos comenzaron a moverse por distintos regimientos, en los que varios llegaron a ser jefe de banda. El mamiñano estratégicamente vio al ejército como un medio para hacer carrera musical y lo logró. Sin salitreras la vida se hacía difícil en la pampa y precordillera, y para hacer frente a esa escasez, varios maestros, diestros artistas que venían con buena experiencia de la pampa y de los regimientos, enseñaron lo que sabían a los más jóvenes y uno de ellos fue Don Pablo Caqueo, quien formó la prestigiosa Banda Santa Cecilia de Mamiña.

Los tiempos han cambiado y los músicos mamiñanos han tenido la versatilidad para interpretar marchas, también ritmos locales como el cachimbo y las heladas, recoger en su momento las influencias bolivianas, tocar de forma devocional, e interpretar las melodías populares de los muchos periodos que ha atravesado las generaciones de artistas. Pero lo que se ha mantenido intacta es la vocación innata y la transmisión de conocimientos de generación en generación, virtudes que hacen que ya hace más de cien años se hable con respeto y admiración de los músicos de este pequeño valle precordillerano.

Texto escrito en gran parte gracias a la revisión del libro "Los Sonos de la Identidad: Mamiña Tierra Musical" de María José Capetillo y Paulo Lanás.

¿CÓMO VIVIR LA EXPERIENCIA?



Cristo Fiestas Patronales
Foto Cristóbal Espinosa Urriola

ESCUCAR EL HIMNO DE IQUIQUE:

Además de interpretar, los mamiñanos tienen talento componiendo, y uno de los más connotados, Victoriano Caqueo, compuso el himno de Iquique.

PARTICIPAR DE LAS FIESTAS PATRONALES:

En la Fiesta del Señor de Mamiña en Pentecostés, durante Pentecostés, o en la Fiesta de la Virgen del Rosario, la primera semana de octubre, es posible escuchar a la Banda Santa Cecilia u otros músicos del valle. Antes de asistir, se recomienda hablar con el alférez de la festividad como un gesto de respeto.



CULTURA



MAMIÑA, EL PUEBLO HECHO DE PIEDRA ROSADA

En Mamiña no falta piedra para construir, y afortunadamente se trata de la especial piedra rosada liparita, material liviano pero firme trabajado por expertos canteros y artesanos locales desde tiempos antiguos.

En la entrada a Mamiña hay una plaza y ahí un mapa sobre piedra que muestra los atractivos del pueblo; termas, barros chinos, zona antigua, cerros y cementerio entre otros lugares ícono del valle.

En el mismo sector hay una pileta que tiene a su alrededor figuras con cada elemento que caracteriza al pueblo. Pero más representativo que todo, es la misma piedra rosada de la que están hechos

estos objetos, como también gran parte de la localidad.

Mamiña, pueblo termal, es una localidad de la precordillera de Tarapacá y también una especie de cantera gigante. En las paredes que encierran el valle hay vetas y más vetas de donde sale la singular piedra rosada, trabajada por muchas generaciones, incluso desde antes que el inka, saber heredado que ha convertido a Mamiña en un pueblo prácticamente hecho de piedra.

Con tanto material a la mano se entiende que en Mamiña haya habido siempre canteros innatos, talento que se hace visible al caminar por el sector antiguo y ver construcciones de tal prolijidad y maestría con piedras de distintos tamaños y formas encajadas

perfectamente, además de enormes dinteles (estructuras horizontales que van sobre puertas o ventanas).

Esta piedra liparita de origen volcánico, porosa pero firme por su cuarzo y de color rosado, con manchas blancas, más rosado que el de otras de su tipo, ha tenido la versatilidad para ser usada en todo tipo de obras; desde viviendas hasta trabajos artísticos y en momentos tan distintos como 1632 cuando fue construido el Templo San Marcos de Mamiña o en estos días con interesantes manifestaciones de arte contemporáneo en esculturas que es posible encontrar en la localidad.

Y por supuesto las casas donde vive el mamiñano. Algunas más antiguas de un trabajo artesanal que combina tamaños y formas, y otras más actuales de



Iglesia de Mamiña | Foto Cristóbal Espinosa Urriola

terminaciones más finas, pero todo de piedra rosada, el material exacto que necesita un habitante de la precordillera de los Andes. Su propiedad térmica de guardar el calor del día y expandirlo durante la noche es la perfección misma para un valle soleado y de temperaturas que sobre todo en invierno pueden ser extremas.

LA CANTERÍA EN MAMIÑA

La belleza en Mamiña es en gran parte gracias a sus viviendas, edificaciones, muros, fuentes y esculturas de piedra y para que eso exista hay trabajo duro detrás. Donde el visitante no alcanza a ver, están escondidas las canteras y en ellas, mientras haya luz, hombres extrayendo pedazos ralos del cerro y trabajando la piedra bajo sencillos toldos de malla que los protegen del sol. Aunque desde sus puestos de trabajo están quizás las mejores vistas del valle, a veces la jornada se hace intensa.

Ser cantero es un oficio complejo, donde además de tener fuerza para sacar la roca del cerro, hay que ser artista para trabajarla, al menos de la forma minuciosa y fina que se usa en Mamiña y además se debe conocer bien el terreno y sus vetas.

No cualquiera puede ser cantero, menos en tiempos donde la migración a la ciudad es cada vez más frecuente, por lo que hoy, con pocas manos trabajando la piedra, el futuro del oficio peligra. Quizás tome vuelo nuevamente, quizás no, pero gracias a la nobleza del material, y a cada artesano que ha aportado su obra es que permanecerá en pie para el orgullo de las nuevas generaciones, un impresionante pueblo de piedra rosada en la precordillera de Tarapacá.

Texto escrito gracias a los testimonios de: Juan Fuentes y Nibaldo Paicho

¿CÓMO VIVIR LA EXPERIENCIA?





Canteras en Mamiña | Foto: PER Descubre Tamarugal

CAMINAR POR MAMIÑA:

Una buena caminata por Mamiña es la mejor opción para conocer el oficio ancestral de cantería en Mamiña. En zona antigua está la Escuela, la Iglesia San Marcos de Mamiña - Monumento Nacional pero lamentablemente muy dañada por un incendio ocurrido en 2017- y varias casas antiguas. Conviene saber que mientras más grande es el dintel sobre la puerta, más años tiene la construcción.

Por todo el pueblo es posible encontrar esculturas y otras obras menores en piedra, de hecho en el sector Ipla, la fuente que se construyó en el lugar donde emerge la misma agua que curó a la Ñusta o Princesa Inka que perdía su vista -la "Niña de mis ojos" de donde viene el nombre del pueblo- está hecha por supuesto de piedra rosada, y justo al lado y del mismo material está la escultura que representa la imagen de la princesa y el Inka.



CONOCER A LOS CANTEROS:

Quien recorra bien encontrará las canteras y quizás conocerá a los trabajadores de la piedra que van quedando en el pueblo, pocos pero fieles al oficio. Vale la pena intentarlo y preguntando es fácil llegar. Algunos canteros son Juan Fuentes y Mónica Valencia.



NATURALEZA



LAS AGUAS TERAPÉUTICAS DE MAMIÑA

Las fuentes termales de Mamiña, son unas de las más conocidas de la Región de Tarapacá. Un lugar donde se pueden encontrar desde pozas totalmente naturales, a baños de barro y piscinas, que se complementan con una interesante oferta gastronómica local.

Cuenta la leyenda, que un jefe inka estaba afligido por la grave enfermedad que aquejaba a su hija y que le había provocado pérdida de la visión. Envío mensajeros a los cuatro suyos del Imperio en busca de una solución para ella. Después de largas y arduas caminatas, regresaron los mensajeros y uno de ellos señaló que

existía en el Collasuyo, un lejano lugar en el desierto entre los cerros de la precordillera, y que allí había manantiales de aguas termales que surtían efectos milagrosos. El jefe emprendió el viaje en caravana con aproximadamente 60 personas y su hija, quien al poco tiempo, gracias a las aguas, recobró su visión.



Barros Chinos Manantial de Mamiña |



Baños de Macaya | Fotos Cristóbal Espinosa Urriola



Baños de Macaya

Antiguamente, el poblado se conocía como Mamilla (del quechua imilla "doncella, niña"), pero como los españoles les era difícil pronunciar, se cambió su terminación pasando a llamarse Mamiña. Hoy el poblado no tiene más de 600 habitantes y cuenta con una infraestructura sencilla, pero atrae a cientos de personas, precisamente por la fama de la acción terapéutica de sus fuentes termales. Además, tienen la ventaja de estar ubicadas a relativa baja altitud en comparación a las termas altiplánicas, por lo que es más sencillo llegar –están a 125 kms noreste de Iquique – y es más improbable sufrir de mal de altura, ya que el lugar no sobrepasa los 2.700 msnm.

Algunas de las fuentes termales de Mamiña están acondicionadas y otras en bruto, tal cual se encuentran de manera natural. Los Baños de Ipla poseen tinas

de agua termal y piscinas naturales individuales. Sus aguas brotan de las napas subterráneas a una temperatura promedio de 45° C. También se pueden visitar los Barros Chinos Manantial, ricos en azufre y yodo, recomendados para las enfermedades de la piel. Se dejan secar sobre el cuerpo, para luego retirarlo en duchas. Además, se encuentra la vertiente Radium, la que dio origen a la leyenda de la hija del Jefe inka, y que se recomienda para las enfermedades oculares. Una escultura recuerda la bella historia.

Las aguas hipertérmicas (sobre 45° C) se recomiendan para tratamientos de afecciones respiratorias, nerviosas, reumáticas, dermatológicas, diabéticas, fatigas mentales, anemias, ciáticas, lumbociáticas, neurológicas, úlceras y enfermedades articulares. Tienen la contraindicación de enfermedades graves al corazón, ya que pueden subir la presión.

DESPUÉS DE UN BAÑO, EL PLACER DE LA COMIDA

A pesar de que Mamiña está enclavada en medio de la precordillera desértica, este es un fructífero valle, donde aún se cultiva al tradicional estilo andino, en terrazas escalonadas, donde se producen principalmente alfalfa, hortalizas, flores y frutas. Sus platos típicos son el picante de conejo; la kalapurca, un puchero (tipo caldo de cazuela, con papa chuño, cole, maíz y gran trozo de vacuno); y la patasca, mote con un trozo de conejo. En tiempos de fiestas patronales, se sirve la chicha de maíz.

PREPARANDO EL VIAJE

🌐 Más información en Municipalidad de Pozo Almonte. Dirección Balmaceda N° 276, Pozo Almonte, Teléfono +56 57 2407200

¿CÓMO VIVIR LA EXPERIENCIA?



CUBRIRSE DE BARRO:

Los Barros Chinos Manantial, son ideales para sanar afecciones a la piel. Los más conocedores, sugieren a los visitantes aplicar barro en todo en el cuerpo, secar al sol, sacarse el barro en una pequeña poza de agua termal del mismo color y luego ducharse para retirar lo que queda de barro.

DARSE UN BAÑO TERMAL:

Los baños IPLA (45°) son reconocidos por sus propiedades curativas y terapéuticas (reumatismo, artritis y otras) y su fama data de hace cientos de años, siendo un

punto obligado de la corte real cusqueña.

CONTINUAR EL VIAJE A MACAYA:

Se recomienda continuar el viaje hacia Macaya, recorrer sus antiguas calles, conocer su Iglesia y disfrutar de sus famosas termas. Las instalaciones termales cuentan con camping, baños, horno, parrillas, agua potable, mesas con asientos, estacionamiento y dos piscinas llamadas cochas las Cruces y el Chino. Para más información sobre Macaya, sugerimos revisar www.turismotamarugal.cl
Contacto Sra Ruth Godoy, Presidenta de la comunidad indígena de Macaya.

Tarapacá - Tamarugal

PICA



CULTURA



EL LEGADO AFRO EN PICA Y MATILLA

Pica y Matilla fueron tierras de esclavos africanos, pasado que no está a vista fácil en la vida actual de estos oasis, sin embargo, en los famosos socavones, bailes, fiestas y vestigios de la época del vino, se encuentra la clave para descifrar algo de esos días de esclavitud.

Aunque apenas hay que hurgar por Pica y Matilla para encontrar las muchas pistas sobre el pasado afro de estos pueblos, el porqué, cuándo y cómo llegaron quizás sea siempre una confusión. Primero porque eran esclavos y como tal no estaban incluidos en censos ni registros, como si no existieran. Por ejemplo, en 1574 se

hablaba de que en los repartimientos de Pica y Loca vivían 630 personas: 50 "indios tributarios", 56 "viejos e inútiles que no pagan tasa", 156 "muchachas menores de 17 años" y "264 mujeres de todas edades y estados".

Por otro lado, también por su condición

de esclavos, cuando llegaban a América se les ponía nombre cristiano y solo en algunos casos se les daba el apellido de su tierra natal, como Congo, Guinea y Cuba, pero en muchos otros su apellido era el del patrón o alguno muy común como Soto, Castro, Morales, entonces, aunque exista registros, nombres como José Morales o Juan Castro hacen imposible conocer a fondo el real alcance de este mundo afro.

Lo que sí se sabe es que existió Huantajaya, alguna vez la mina más importante de Tarapacá, y que ese mineral explica la presencia esclava en la región, según dicen explotada por siglos gracias al trabajo de indígenas y africanos.

Las riquezas de Huantajaya iban de la mano con el desarrollo agrícola de los valles del interior, de hecho, el mismo oasis de Pica se convirtió en residencia y lugar de descanso para quienes hicieron fortuna explotando la mina, días en que sí o sí un empresario acaudalado de la minería debía tener su esclavo.

PICA Y MATILLA, TIERRA DE ESCLAVOS

Por esas tierras se asentó población africana, cosa de la que por fin hay registros gracias a la descripción que hace O'Brien, Teniente Gobernador de Tarapacá en 1765 sobre el pueblo de Pica, donde habla de "bastante gente española, muchos negros y mulatos, cholos y mestizos, entre los cuales hay muchos esclavos, ochenta y cuatro Yndios de tributo, y algunos europeos transeúntes".

Durante la colonización, los indios de Pica se convirtieron rápido en tributarios; para el siglo XVIII ya tenían sus tierras y era necesario entonces otra mano de obra para lo mucho que había que hacer por la zona, desde construcción de socavones para obtener agua, construcción de iglesias y haciendas, hasta trabajo de vendimia como poda, cosecha y pisa.

Y aquí entra la presencia afro. Según se dice, al principio en Matilla durante el siglo XVII, cuando ahí se radicaron los españoles



Lagar de Mamiña | Foto Cristóbal Espinosa Urriola

de más fortuna y quienes podían pagar el alto costo que valía el prestigio de tener esclavo. Si un hacendado tenía un "negro puro", por lo general dedicados a tareas domésticas, más aún podía jactarse.

Hay que entender que en estos tiempos Pica había sido delimitado como "pueblo de yndios", sistema que mantenía a estas llamadas "almas inocentes" protegidas y separadas de los españoles, asunto de la cédula real que a mediados del mismo siglo XVII dejó de ser respetada, y así esclavos africanos fueron llegando al oasis de Pica con otras castas mestizas y españoles pobres.

El mestizaje que vino cuando la delimitación se empezó a ignorar, significó más y más esclavos, porque como "hijo de madre esclava nace esclavo": los matrimonios entre mulatos, o mulatos y zambos, o zambos e indias, o negro criollo y negra criolla, o entre negro y negro. Había más población esclava, condena para cada niño que nacía, agrado para la minoría blanca que tenía más fuerza gratis a su disposición, la mayoría zambos de apellido indígena.

Esta situación se ve clara en los libros parroquiales del siglo XVIII en Pica, donde aunque se habla de un 1,48% de población afro, al sumar zambos, mulatos y cuarterones, sube la cifra a un 24,16%, casi el cuarto de la población.

Zambos, mulatos y cuarterones, eran solo algunas de las formas de clasificar a los esclavos según qué tan mestizados estaban, entonces en Pica y Matilla se hablaba generalmente de los Negros Bozal, nacidos en África y llegados en barco

negrero justamente con un bozal para impedir comunicación; Negros Criollos, hijos de padre y madre negra pero nacidos en América, favoritos de españoles por la educación política y cristiana a su medida, pero perjudicados por los mismos vicios aprendidos del hispano como robos, tabaco y alcohol; Zambos, mestizos entre negro e indio; Mulatos, mestizo entre español y negro; y Cuarterones, de un cuarto de sangre negra.

ALGUNAS PISTAS DE LOS TIEMPOS DE ESCLAVITUD

Que un cuarto de la población haya sido afro es algo que en ningún caso está a la vista ni en Pica ni Matilla, pero el saber un par de cosas prácticamente abre otra dimensión y revela el fundamental legado afro en estas tierras. Primero, los mismos socavones -sistema complejo y extenso de canales subterráneos- que le dan fama a estos poblados de oasis y que han permitido agua para que el humano viva y tenga con qué regar las chacras, fueron como relata la tradición oral, construidos por población afro.

También, si es que alguna vez hubo vino en el desierto -producción alguna vez fundamental para el desarrollo económico de estas tierras- fue también gracias a (o a pesar de) trabajo esclavo, donde la faena del "pisa-pisa" que se hacía para la vendimia se realizaba con cantos, aunque con la crueldad propia de la esclavitud, que incluía solo como un ejemplo, azotes para agilizar por parte del capataz entonces llamado huairuro. Esta faena ocurría en los lagares, algunos de ellos en pie, y esos cantos dolorosos son de alguna forma parte del legado musical.

En la misma vendimia, eso sí en la parte alegre, se bailaba el cachimbo, baile ícono de Pica, Matilla y Tarapacá, según dicen relacionado a danzas de población afro y sus descendientes que venían de Cacimba o Casimba, de la región angoleña de Namibe.

Donde también hay legado afro es en los mismos dueños de chacras, comerciantes o trabajadores, descendientes lejanos que, aunque no vivan el día a día con actitud afro descendientes, sí hacen uso de modismos propios de lo que fue ese mundo, como llamarle Catango a los Carlos o Mundinga a los Edmundos.

Quizás donde el pasado africano se note con más claridad es en las Cofradías de Negros, formadas durante la evangelización católica, donde a los cantos que enseñaban los sacerdotes se fueron agregando elementos locales, y en esos días, lo local incluía ritmos y melodías afro. Estas cofradías eran protagonistas de la Fiesta de San Andrés de Pica y, con o sin esclavos, en el presente lo siguen siendo. Pero hablando de fiestas religiosas, lo más significativo es la "Pascua de los Reyes" fiesta de Epifanía en Matilla, que se celebra hasta la actualidad todos los 6 de enero y aún se canta la comparsa

de "Los Negros", con vocablos y giros que recuerdan la manera de hablar de los esclavos de aquella época.

LA DESAPARICIÓN

La esclavitud de negros duró en Pica y Matilla, hasta la abolición de ésta por el Presidente del Perú Ramón Castilla y Marquezado, habiendo constituido la principal mano de obra tanto en las haciendas matillanas como en los labores mineras, existiendo en Matilla dos azoquería en donde se refinaba la plata de Huantajaya, y luego de Challacollo y "El Carmen". Y tan triste como la misma esclavitud, fue el final de la presencia afro en estos oasis y en todo Tarapacá, primero por la Guerra del Pacífico, donde se mandaba a pelear en primera fila a los más pobres, en ese tiempo negros recién en libertad o a veces con sus patrones, y luego, cuando ya estos oasis eran tierra chilena, el ejército asociaba rápidamente negro con peruano, haciéndolos morir, desaparecer, y en mejores escenarios huir hasta Perú.

Agradecimientos a Jorge Moya, Comunidad Quechua de Matilla.

PREPARANDO EL VIAJE

Bailar y escuchar cachimbo

Se baila en las fiestas de San Antonio de Matilla y San Andrés en Pica, y se puede escuchar el CD "Cachimbo en Piano" disponible en Memoria Chilena y descargable en este link: <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-78398.html>

¿CÓMO VIVIR LA EXPERIENCIA?



Fiesta San Andrés de Pica
Foto Marcela Quiroz

PARTICIPAR EN LA FIESTA DE SAN ANDRÉS DE PICA:

Entre diez cofradías religiosas presentes en la fiesta más importante de Pica, cuatro tienen que ver con negros, como el famoso "baile moreno", con origen en días en que esclavos se agruparon en la comunidad llamada "Los Morenos", donde cada danzante llevaba una flauta y una matraca. Los pasos representan el momento en el que fueron presos, encadenados, castigados y liberados. Fecha: 30 de noviembre.



Lagar de Matilla | Foto Cristóbal Espinosa Urrutia

VISITAR AL LAGAR DE MATILLA:

Declarado Monumento Nacional por ser uno de los exponentes más importantes del desarrollo vitivinícola ocurrido en Tarapacá entre los siglos XVIII y XIX, acá sucedía la vendimia y la fermentación de los entonces conocidos Vinos Medina Hermanos. Tiene sus aparejos, tinajas y una gran prensa del Siglo XVIII en pie, lo que hace más que fácil imaginar a esclavos y descendientes haciendo la faena. Dirección: Callejón del Lagar S/N, Matilla.



NATURALEZA



EL MUNDO DEL AGUA EN EL OASIS DE PICA

Aguas subterráneas que vienen de los Andes ven la luz justo al medio del desierto y hacen de la aridez un oasis donde el hombre se las ha ingeniado para que no falte fertilidad ni abundancia, hazaña posible gracias a un misterioso sistema de riego que se puede conocer en una caminata por Pica.

Al mirar una foto aérea de la región de Tarapacá, se nota fácil entre colores tierra, una mancha verde oscuro justo entre el mar y la cordillera. Si uno pudiera acercar el mapa vería un complejo

mundo de canales de regadío con compuertas que se abren y cierran, cochas o estanques donde se acumula el agua y, lo más importante, y resultado de toda esta genialidad hídrica, chacras



fértiles con mangos, guayabos, cítricos y otras frutas que recuerdan a un paraíso bíblico donde jamás faltará qué comer.

De modos algo menos exuberantes, Pica siempre ha sido generoso. Durante el siglo XV fue lugar de abastecimiento para quienes recorrían el Sistema Vial Andino y según dicen pobladores, llegaba incluso el mismo Inka y las "ñustas" o princesas atraídas por las propiedades del agua termal. También para tiempos del Complejo Cultural Pica Tarapacá, de intercambio intenso entre todos los pisos ecológicos, la agricultura de oasis de Pica estuvo presente con productos como ají, zapallos, algodón y maíz. Luego, en la época de la conquista, se plantó con vid para abastecer de vino y aguardiente a la ruta de la plata centrada en Potosí. La misma minería inspiró la respuesta al enigma de cómo contar con agua en el desierto, más desafiante con el aumento

de población española y mestiza, y así fueron construidos 14 kilómetros de socavones por donde el agua corría hacia las cochas, estanques donde se almacenaba para regadío. Con la misma agua, en el siglo XIX, tiempo del salitre y necesidad alimentaria para una industria en auge, desapareció el alcohol del mapa y empezó el panorama de frutos tropicales que subsiste hasta hoy.

En estas tierras todo se trata de agua, elemento que desde una formación geológica llamada Altos de Pica, recorre el desierto cerro abajo en forma subterránea, hasta que aparece como vertientes o lagunas termales y da vida a un oasis en medio de la arena, donde el hombre, además de haber plantado prácticamente todo lo que se le ha ocurrido -desde parras de uva hasta guayabos-, puede también a costa de agua, darse un baño relajante en las cochas o estanques.

FLOR EN LA ARENA

Tanta fertilidad entre la aridez, da sentido a que el nombre de Pica provenga del vocablo quechua "tika" que significa flor. Se asegura también que el español asentado en Matilla, poblado a cuatro kilómetros de Pica, Dámaso Morales, se enamoró de la hija del cacique de Pica, y cuando insistió en casarse, el padre aceptó con la improbable condición de que hiciera florecer en valle entre Pica y Matilla. Con esa motivación construyó el primer socavón con el que consiguió agua, una esposa, y la primera flor en la arena.

Ficción o realidad, el ingenio de los habitantes efectivamente ha hecho su parte en el verdor de Pica, y los 13 socavones -galerías subterráneas que miden cerca de 1,50 a 2 m de alto por 0,80 m de ancho, responsables de aumentar el caudal del agua- son testimonio tecnológico de la adaptación en el desierto. Aunque hecho por el hombre, el sistema de aguas de Pica se vuelve algo casi divino

cuando entra en funcionamiento. Cada 15 días, pero de noche, se vacía la cocha y su agua empieza a bajar por canales que llegan a las chacras, las inundan y una vez regados los frutales se desvía el agua para que siga curso al siguiente predio. Hace no tanto tiempo, la familia se despertaba para esperar el riego, abrir y cerrar compuertas manuales, y tener un buen momento nocturno entre el sonido del agua y el aroma de mangos, guayabos y muchos cítricos recién regados.

La localidad no ha estado exenta de crisis, como en 1913 cuando el agua fue expropiada para abastecer a Iquique, o los actuales conflictos con otras actividades económicas que compiten por el agua. Y es que cada detalle de Pica, desde árboles frondosos hasta jugos de fruta, muestra que la razón de ser de Pica sigue siendo el llamado "vital elemento".

Agradecimientos a Graciela Palape, Presidenta Asociación Indígena Camino del Inca Pica



Limoneros | Foto Cristóbal Espinosa Urriola

¿CÓMO VIVIR LA EXPERIENCIA?



Cocha de Pica | Foto Cristóbal Espinosa Urriola

TOMAR JUGOS:

En la avenida principal, subiendo a la cocha Resbaladero, hay quioscos donde tomar jugos hechos de fruta de las mismas chacras. Una excelente forma de hidratarse y entender la importancia del agua en Pica.

VISITAR UNA CHACRA:

Quizás la mejor forma de conocer el curioso mundo del agua de Pica, es a través de su sistema de riego. En La Sacristía y el Refugio Sombra Verde, se puede vivir la experiencia tal cual es y, además, se puede alojar. Más información en la Oficina de Turismo de la Ilustre Municipalidad de Pica, teléfono +56 57 274 1310, correo electrónico turismo@pica.cl

RECORRER LOS CALLEJONES:

Algunos a pie y otros en automóvil, ya que eran los antiguos senderos de acceso a las chacras. Hay sombra, se ven los canales de riego, y se puede echar un vistazo a los frutales.

Más información en la Oficina de Turismo de la Ilustre Municipalidad de Pica, teléfono +56 57 274 1310, correo electrónico turismo@pica.cl, web www.municipalidadpica.cl

BAÑARSE EN LA COCHA RESBALADERO:

Su agua tiene entre 26° y 28° C., está rodeada de vegetación y existe desde el tiempo de los inkas. Desde ahí sale el agua para cada riego o cochada de las chacras, y además es perfecta para relajarse.



CULTURA



EL VINO DEL DESIERTO

Por más de 350 años, entre los siglos XVI y XVIII, Pica, Matilla y el valle de Quisma, fueron más conocidos por su vino que por los limones. La producción era fértil llegando a conseguir algo de los 375 mil litros que salían al año; el resto iba para otros lugares de Chile, a Lima, a Potosí, e incluso a España.

Sin fecha fija, pero entre febrero y junio, se vendimiaba y quienes hacían la pisa de las uvas eran esclavos negros, quienes en fila india, brazos atrás y moviéndose

contra reloj iban cerrando un semicírculo. A la orden del Huairuro -personaje que iba azotando con una varilla a los que rendían poco- hacían cantos de marcado carácter

africano, donde el capataz tiraba un verso y ellos le respondían. La vendimia cerraba con una fiesta que el dueño de la viña hacía en su casa y chacras, donde en vez de recuerdos sobre el canto doloroso de los esclavos, vienen a la memoria platos típicos como el picante con arroz, y los bailes de vals, cachimbo, cueca arequipeña y chuquisaqueña.

Ese tiempo del vino se terminó con la expropiación de las aguas y una nueva ley de alcoholes. Muchas de las viñas fueron arrancadas y, hoy, hablar de esta escena vitivinícola afrotarapaqueña en el Valle de Pica que apenas tiene rastros, parece un delirio.

El plantío de viñas en Matilla, se inició en 1589 por orden del Virrey del Perú, logrando un gran desarrollo y la nombradía de ser los mejores vinos tipo Oporto que se fabricaban en todo el Sur del Perú (Matilla perteneció al Virreinato del Perú y luego a la República del Perú, siendo uno de los últimos focos de peruanidad en Tarapacá post Guerra del Pacífico), registrando Billinhurst y otros autores las siguientes variedades de cepas: la país, la burdelesa, la mollar de granada, la tintilla, la moscatel, la Italia, la malvasía y la quebranta. Ésta última se cultivaba en Matilla para elaborar sus afamados aguardientes. La producción de vinos de Matilla no solo se limitaba al vino dulce tipo Oporto o Generosos sino también a vinos de mesa sacados especialmente de las cepas burdeos que se cultivaban en sus viñas.

Un buen lugar para comprobar este pasado vitivinícola es el Lagar de Matilla, sitio donde se elaboraba el vino y, de los quince que quedan en la zona, el mejor conservado. Y por si hubiera alguna duda, quedan las parras originarias, plantas de presencia casi inexplicable, que en lugares como Pica sobreviven hace más de 300 años, según la versión de algunos lugareños.

Aunque hayan sufrido un largo vacío en la producción de vino, en ningún caso fue tiempo perdido: el desierto y sus rigores obligaron a la planta a adaptarse a inviernos de altas temperaturas en el día y bajas en la noche, además de aprender a brotar en primavera después de un invierno cálido, cuando la ley dice que la vid tiene que pasar frío antes de brotar.



La parra no solo se adaptó a condiciones inéditas, sino que de una original uva país introducida por los españoles entre los siglos XVI y XVIII, mutó a una nueva cepa que ya fue comparada con más de siete

mil variedades en el mundo y confirma ser única. Esta cepa se conoce como Tamarugal.

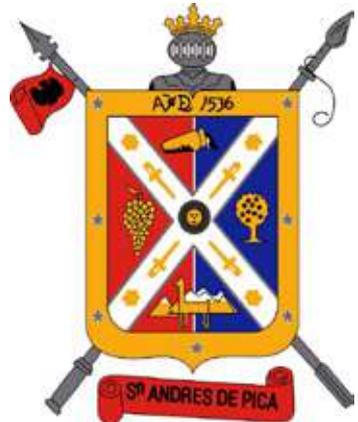
Agradecimientos a Jorge Moya, Comunidad Quechua de Matilla.



Etiquetas de Vino de Pica | Foto Cristóbal Espinosa Urriola

PREPARANDO EL VIAJE

El Escudo de la "Comuna de San Andrés de Pica" está compuesto en la parte alta, por una figura heráldica que representa un Marquesado; un entorno estrellado; un Campo de Gules atravesado por la cruz de San Andrés, en cuyo cuatro espacios se dibuja el pasado y el presente de Pica; por dos lanzas imperiales que se entrecruzan; y un papiro en la parte baja que contiene una inscripción. En el lado derecho de campo de Gules hay un racimo de uva representando la primera actividad agrícola importante del Oasis, que en el siglo XVIII fue exportador de los famosos vinos generosos y aguardiente medallas de oro en la exposición mundial del año 1903 de Sevilla España.





VISITAR EL LAGAR DE MATILLA:

Declarado Monumento Nacional por ser uno de los exponentes más importantes del desarrollo vitivinícola ocurrido en Tarapacá entre los siglos XVIII y XIX, acá sucedía la vendimia y la fermentación de los entonces conocidos Vinos Medina Hermanos. El "Lagar de Matilla" fue propiedad de la familia Loayza hasta mediados del S. XIX siendo adquirido por don José Joaquín Medina de la Fuente, cuyos descendientes le dieron gran nombradía por la excelencia de los vinos que produjeron premiados en Europa y Chile. Tiene sus aparejos, tinajas y una gran prensa del Siglo XVIII en pie, lo que hace más que fácil imaginar a esclavos y descendientes haciendo la faena. Otra forma de conocer sobre la producción de vinos es visitando los lagares de Felipe Loayza en Pica y el lagar de Guillermo y Rómulo Contreras en Matilla.



CULTURA



LAS IGLESIAS DE OASIS EN PICA Y MATILLA

San Andrés y San Antonio de Padua han hecho milagros en las respectivas iglesias de Pica y Matilla, en pie después de varios terremotos. Su arquitectura enigmática es perfecta para entender la fe cristiana del desierto.

Si en los oasis de Pica y Matilla hay algo que llama más la atención que el mismo verdor en la mitad del desierto, son sus iglesias, las dos de estilo neoclásico e imponencia suficiente para dejar claro que en esa curiosa fertilidad algo tiene que ver Dios.

Y efectivamente algo de intervención divina se nota cuando se les ve en pie después de haber sido destruidas enteras o en parte durante los varios terremotos que han golpeado el sector, supervivencia que permite dar fe de que el pasado de Pica y Matilla

fue tan grandioso como los campanarios que resaltan entre las chacras de la pampa.

LA IGLESIA SAN ANDRÉS DE PICA ES MÁS DE LO QUE PARECE

Pica, ubicado justo al medio de las rutas comerciales que por 1550 unían el Alto Perú con la costa, fue rápidamente colonizado por españoles y se convirtió en abastecedor de vino y productos agrícolas para Potosí y Arequipa. Pica ya era de los pueblos coloniales importantes y como tal, lo acompañaban sacerdotes y misioneros, y por supuesto una iglesia, ya en 1600 destruida por un terremoto, comienzo de la historia eterna de caídas y levantadas de los templos piqueños, y que continuó con desastres similares en 1768 y 2005.

La reconstrucción que se realizó entre 1880 y 1886, ya con las nuevas tendencias de arquitectura y materiales que se estilaba usar en la buena época del salitre, corresponden a la iglesia actual de estilo neoclásico. Destaca su alto frontón entre columnas rectangulares y sus tres puertas de acceso, pero sobre todo sus dos torres de campanario, una a cada lado del frontón, con cúpulas que tienen forma de bóveda. Está compuesta por tres naves, una central y dos laterales que la sostienen, y sobre la intersección de esa cruz que forma la misma estructura, una cúpula que termina en linterna. Imposible no mirar la Última Cena, con Jesús y apóstoles de tamaño natural, hechos de madera policromada.

Pero hay cosas que no se ven a simple vista o que no son lo que parecen, como la granada que representa la cúpula central, fruta para algunos símbolos de los

católicos con el Papa, y para otros signos de unión entre cristianos. Las columnas que sostienen el techo tienen por nombre a cada discípulo de Jesús, y los tragaluces en altura hablan de las flores que crecían después del invierno altiplánico en las arenas de Pica.

El triángulo del frontis simboliza al Supremo Arquitecto de Dios y al centro de este, el ojo del mismo Señor. Bajo sus ángulos inferiores se ven figuras en "s", según dicen, culebras incaicas que significan el fluir de las aguas de Pica, y a cada lado de esas serpientes hay dos pares de copas, vasos sagrados del templo de Jerusalén. Las columnas al lado de la puerta central recuerdan a las que destruyó el gigante Sansón en el Templo de Jerusalén, y las dobles cruces de Lorena en las puertas, al estandarte de Juana de Arco.

Pero la iglesia no contaría con tantos fieles y quizás tampoco estaría en pie si no fuera por el santo patrono que le da el nombre, San Andrés, quien ya contaba con la gratitud de los primeros españoles que se asentaron en Pica. Cada 30 de noviembre se le celebra en una de las fiestas patronales más misteriosas del norte chileno, días de procesión, bailes morenos, gitanos y zambos, castillos y toros formados por fuegos artificiales, ofrendas, misas, y muchas otras formas de devoción extrema a San Andrés.

EL CAMPANARIO MÁS ANTIGUO DE LA PROVINCIA ESTÁ EN MATILLA

El Sitio de "San Antonio de Matilla" data de 1598, siendo sus primeros habitantes las familias españolas comandadas por



Iglesia Matilla | Foto: Cristóbal Espinosa Urriola

don Damián de Morales Uzábal y doña Francisca Reynoso Cisneros (su esposa, que era una criolla natural de Quito) y Pedro de Fontanar, para luego sumarse en 1614 familias como los Ondegardo, de La Motta, Cabrera, Jofré y don Gaspar de Loayza que baja de Chuquisaca donde su padre era Gobernador y se casa con una criolla matillana Maior Fernández de Córdova, nieta y heredera de los fundadores Damián de Morales y Francisca Reynoso. Era famosa por la producción de vinos muy apetecidos en las ciudades del virreinato. Y la Iglesia San Antonio de Matilla y su campanario monumental, es quizás lo que mejor da cuenta de cuanta elegancia y grandiosidad hubo alguna vez en el pueblo.

Damián de Morales y Francisca Reynoso erigieron el Oratorio de San Antonio de Padua, capilla que se reestructuró y engrandeció por don Gaspar de Loayza siendo terminada por Presbítero Joseph de Loayza a comienzos del S. XVIII. La iglesia de 1887, construida sobre las ruinas de la anterior, de la que se conservaron su altar mayor, muros laterales y torre campanario, tiene la particularidad de haber sido terminada en su construcción

por las mujeres de Matilla, que ante el retardo en su reconstrucción con motivo de la Guerra del Pacífico, se dividieron en cuadrillas interviniendo directamente en la construcción de muros y pilastras, en la corta y pela de la caña, en el traslado del agua para la argamasa, hecho extraordinario registrado por el ingeniero chileno Francisco Risopatrón.

Su arquitectura destaca por su estilo neoclásico con rasgos barrocos e influencia morisca en la nave central en forma de crucero. Como en otras iglesias coloniales de Tarapacá, el campanario, particularmente grande para el caso de Matilla, está separado de la iglesia y construido en cal, tiza y bórax. En la nave se lo que se conserva de la capilla original es como afirman algunos, el retablo de albañilería.

El Santo Patrono de Matilla es San Antonio de Padua, cuya fiesta es cada 13 de junio, celebración donde está presente música de la banda del ejército; repartición de ponche y chocolate caliente; y misa en la Iglesia.

Agradecimientos a Jorge Moya, Comunidad Quechua de Matilla.

¿CÓMO VIVIR LA EXPERIENCIA?



Iglesia San Andrés de Pica | Fotos Cristóbal Espinosa Urriola

VISITAR LA IGLESIA SAN ANTONIO DE MATILLA:

En 1951, la Iglesia y el campanario, fueron declarados Monumento Histórico por el Consejo de Monumentos Nacionales. Dirección: Plaza principal pueblo de Matilla. Horario misas: martes a las 19:00 hrs y domingo a las 12:00 hrs.



VISITAR LA IGLESIA SAN ANDRÉS DE PICA:

Monumento Nacional desde 1977. Dirección: Balmaceda N° 13 Pica. Horario misas: lunes, martes y viernes a las 19:00 hrs, y domingo a las 10:00 hrs.

PARTICIPAR DE LAS FIESTAS PATRONALES:

13 de junio, San Antonio de Padua, Matilla 30 de noviembre, San Andrés de Pica



CULTURA



LOS CARAVANEROS DE LOS ANDES

Hasta el día de hoy existen las huellas en el norte de Chile de una red de senderos que unían desde el altiplano a la costa. Las rutas de caravaneros comenzaron a usarse hace unos 6 mil años y fueron usadas por diferentes culturas, que se guiaban mediante el arte rupestre con el que fueron señalando los caminos.

Aunque uno tiene el concepto de que el norte de Chile es un gran y monótono desierto, la verdad es que, si uno mirara el territorio desde lo alto, vería un verdadero mosaico de paisajes y colores. Todo este territorio

comprende una accidentada geografía formada por mar, acantilados, quebradas, oasis, salares, bofedales y montañas, que cambian abruptamente a medida que uno asciende desde la costa hacia Los Andes.

Se habla de pisos ecológicos o climáticos: la costa y los valles costeros, la sierra o precordillera y la puna o altiplano, donde cada piso ecológico tiene condiciones ambientales particulares, como temperatura, humedad y altitud, y una fauna y vegetación únicas. Lógicamente, también estas condiciones permiten actividades productivas diferentes, ya sea ganaderas, agrícolas, pesqueras o mineras ¿En qué influyó esto para el poblamiento de estas tierras? Que en cada piso ecológico se desarrollaron diferentes culturas y que varias de ellas negociaron entre sí o bien ocuparon diferentes sectores, con el fin de obtener variedad de productos.

Así comenzaron las rutas de caravanas, una verdadera red de intercambios, trasladando bienes y productos de un territorio a otro, como pescado, algas, guano de aves marinas, productos agrícolas, objetos de metal y piedras semipreciosas, entre muchas otras cosas. El tráfico caravanero no se desarrolló solamente en esta parte del planeta, sino que surgió en épocas similares en diferentes puntos, hace unos 6 mil a 5 mil años antes del presente. ¿El factor común? La domesticación de animales de carga,

que permitieron trasladar los productos: llamas en Los Andes; burros, dromedarios, camellos, caballos, vacunos, yaks y cabras en el Viejo Mundo.

Lo interesante es que estas redes de caminos en el norte de Chile las utilizaron diferentes culturas a lo largo de los siglos, superponiendo caminos a los ya existentes o, también, complementando los que ya existían. También, es importante entender, que el traslado e intercambio de bienes entre los valles, oasis, litoral y altiplano, no solo implicó transacciones económicas, sino también intercambio cultural, que se demuestra en los símbolos y ritualidad, entre otros aspectos.

EL ROL DEL ARTE RUPESTRE

Si uno observa con detención entre las quebradas de esta zona, las rocas y los cerros hablan a través de motivos geométricos, antropomorfos y zoomorfos, como llamas, hombres-guías, círculos, flechas, felinos, aves y rombos de lados escalerados. Y es que los propios caravaneros señalaban las rutas a través del arte rupestre y, a la



vez, estos símbolos tenían una dimensión religiosa, ya que eran lugares sagrados donde se detenían a descansar.

Los geoglifos y petroglifos marcan los puntos obligados de las jornadas de transporte desde los pisos altos hacia la costa. Hay que distinguir geoglifos de petroglifos. Los primeros son diseños elaborados en la superficie o pendientes de los cerros con grandes motivos, que pueden variar desde simples representaciones de círculos hasta complejos cuadros de caravanas de llamas y hombres-guías provistos de sombreros y báculos, que pueden llegar a más de 50 m de extensión. Pueden verse desde lejos, según la indicación de la luz. Los petroglifos, en cambio, son diseños simbólicos más pequeños grabados en rocas, realizados desgastando su capa superficial.

Una de las culturas responsable de la iconografía y del sistema vial fue el Complejo Pica Tarapacá (900-1479 d.C.), que se ubicaba en la zona de quebradas entre los valles de Tana o Camiña y la desembocadura del río Loa. Basaron su economía en la agricultura, recursos pesqueros de la costa y en los bosques de tamarugo de la Pampa del Tamarugal. Se han encontrado pocos vestigios de esta población en el área del altiplano, pero sí mantuvieron un activo intercambio con los pueblos de este territorio a través de las caravanas.

EL CAMINO DEL INKA

Entre los siglos XIV y XVI el camino del Inka (Qhapaq Ñan) fue el principal camino del Imperio, con más de 4 mil kilómetros desde Colombia hasta el sur de Chile. Los

inkas tuvieron una economía basada en la complementariedad entre distintos pisos ecológicos y la redistribución de recursos distantes, necesidades que el Qhapaq Ñan satisfacía conectando las cuatro partes del Imperio.

Pero el inka no creó esta ruta desde cero. Al llegar a la zona, anexó las rutas preexistentes que habían comunicado el desierto de un punto a otro para el tráfico caravanero, sin transformarlas de una manera considerable. Lo que hicieron fue anexar estas rutas, primero para la conquista del territorio y, luego, para consolidar el aparato administrativo y la rotación de productos desde un punto a otro. Pronto se hizo necesario sistematizar y organizar estas rutas, por lo tanto, la red vial vinculó un conjunto importante de aldeas agrícolas, pucarás e instalaciones de acopio y refugio en sus inmediaciones.

Más tarde, cuando llegaron los españoles y cayó el imperio inka, los conquistadores también usaron estas rutas, tanto para desplazarse y anexar o descubrir nuevos territorios, como para el traslado a España de los tesoros descubiertos en el nuevo continente. Un claro ejemplo es la Ruta de la Plata, que transportaba este mineral en llamas y mulas desde Potosí hasta el puerto de Arica, utilizando las mismas rutas usadas desde tiempos preincaicos.

Aunque el paso del tiempo ha borrado algunas de estas huellas, aún es posible contemplar algunos tramos y el arte rupestre que las acompaña, dando cuenta de un pasado que siempre estuvo en movimiento.

¿CÓMO VIVIR LA EXPERIENCIA?



VISITAR EL MUSEO DE PICA:

Ubicado en la localidad de Pica, en la calle Balmaceda, ocupa el primer piso del edificio municipal que alberga también la Biblioteca Pública y el Museo de la Comuna. El museo exhibe diversos objetos y recreaciones testimoniales de la cultura precolombina desarrollada en este oasis. Su muestra se compone de 13 vitrinas que representan distintos aspectos, incluyendo réplicas de pisadas de dinosaurio. Destacan entre las piezas las puntas de flecha donadas por la propia comunidad. Calle Balmaceda 178. Horario: de lunes a viernes de 08:30 a 14 hrs y de 15 a 17 hrs.

CONOCER EL ARTE RUPESTRE:

Se recomienda visitar los sitios arqueológicos con guías especializados, que puedan explicar el contexto de lo que se está viendo.

Es importante destacar que estos frágiles lugares forman parte del rico patrimonio cultural de la zona, por lo tanto, es tarea de todos ayudar en su protección. Consultar en la Municipalidad por guías y accesos habilitados.



CULTURA



PICA Y MATILLA, SABORES EXÓTICOS EN EL DESIERTO

El agua en los oasis de Pica y Matilla permite que crezcan ahí frutos exóticos, y de esos frutos han nacido preparaciones que van desde los clásicos alfajores hasta chicha de guayaba.

Si uno estuviera perdido en el desierto más árido del mundo sufriendo de sed y hambre, y pudiera elegir un solo oasis con el cual encontrarse, lo más sensato sería decidir por Pica, porque además de agua, que emerge de napas subterráneas, en quebradas, canales y estanques, hay comida abundante, variada y nutritiva.

Las aguas subterráneas y vertientes naturales han hecho de Pica una tierra cultivable donde nunca ha escaseado el alimento. No faltó en los tiempos del complejo Pica Tarapacá entre los años 900 y 1479 d.C., grupo de economía agrícola de oasis que se valía principalmente de cultivos de ají, zapallos, algodón y maíz,



Mangos | Fotos Cristóbal Espinosa Urriola

frutos de algarrobo y tamarugo de la pampa, productos de la costa y, además, de un intercambio activo de productos con los pueblos del altiplano, que ocurría a través de caravanas de llamas, expedición que descansaba y se abastecía en la seductora mancha verde entre la cordillera y el mar, el oasis de Pica.

Esta tierra se ha adaptado a las muchas situaciones que la historia ahí ha instalado. Así, por ejemplo, a la llegada de los españoles comenzó a explotarse la plata en Potosí, Bolivia, lo que abrió una nueva ruta comercial. ¿El resultado para Pica? salieron las huertas y entraron las parras con las que se producía vino y aguardiente, producto clave en este nuevo circuito minero. Este momento parece un mito en la historia agraria de Pica, pero el escudo con su racimo de uvas comprueba que la localidad sí fue destacada exportadora de vinos.

Pica fue igual de versátil cuando, para la explotación salitrera del siglo XIX, más que vino se necesitaba alfalfa para alimentar a los animales de carga que llevaban salitre y mercancía de Bolivia y el Noroeste argentino, y, por supuesto, comida para los

trabajadores de las oficinas. Entonces Pica dejó de producir alcohol para los centros mineros y se llenó de huertos, pero no de cualquier fruta, sino que de higueras, granados, guayabo, limoneros, pacayes, perales, membrillos, naranjos, melones, mangos y todo lo que uno podría esperar de un oasis. Muchos de estos árboles se utilizaron también de cercos entre las chacras. En esta era tropical se dieron especialmente bien los cítricos, gracia que motiva a gente de todo el país a conocer y probar el famoso "limón de Pica".

Estas transformaciones en el uso de la tierra han ido sumando variedad y abundancia en los productos agrícolas -todavía más interesantes cuando se convierten en platos de comida- y hoy, se puede entender bastante de la historia regional cuando llega la buena hora de alimentarse con alguna opción del generoso abanico, como limonada, jugos de muchas frutas, alfajor tradicional, cazuela de gallina, picante de conejo, empanada piqueña, causeo piqueño, y varias otras preparaciones que muestran la cantidad de momentos que ha vivido esta tierra.

¿CÓMO VIVIR LA EXPERIENCIA?



Jugo de Mango | Cristóbal Espinosa



Mermeladas, Miel, dulces | Fotos Cristóbal Espinosa



Limón de Pica y alfajores de Matilla | Foto Marcela Quiroz



CONOCIENDO SUS PRODUCTOS AGRÍCOLAS:

Gracias a su clima, muchos de sus productos son especiales en cuanto a su aroma, color y duración una vez cosechados. Algunos de ellos son:

LIMÓN DE PICA: el clima local hizo milagros con esta fruta traída de épocas coloniales, ahora de color, sabor y aroma inconfundibles. Además, es más jugoso y se puede consumir todo el año. En Chile se asocia a las élites, y el pisco

sour es más caro cuando lleva limón de Pica.

MANGO DE PICA: más pequeño y por lo tanto más dulce y sabroso, esta fruta de origen asiático ya es parte de la tradición nortina. La temporada del mango es dos veces al año. Se consigue en mercados de Iquique y en Pica.

AJÍ CRISTAL DE PICA: variedad nortina del ají amarillo, más pequeña que la sureña, que se usa como condimento.

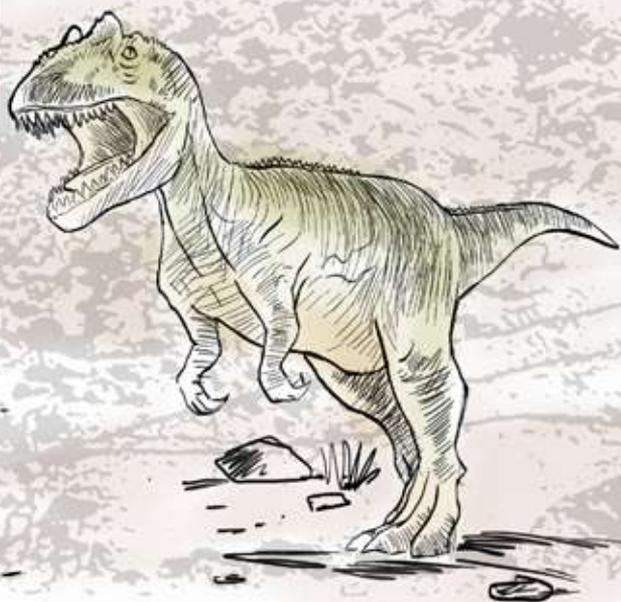
PROBAR LA GASTRONOMÍA PIQUEÑA:

Como la empanada piqueña, que destaca por su sabor al contar con ají tostado y molido, secado naturalmente al sol. También no deje de disfrutar los cócteles hechos de agua ardiente, los helados, los jugos, los alfajores y la famosa torta de guayabas.



NATURALEZA

Natur



EN LA TIERRA DE LOS DINOSAURIOS

A 50 km al sur de la localidad de Pica se encuentra la Quebrada de Chacarilla, uno de los sitios paleontológicos más importantes del país, ya que se encuentran huellas fosilizadas de dinosaurios. Huellas que permiten estudiar el comportamiento de estos animales y que dan cuenta de un pasado geológico excepcional.

Cuesta imaginar que hace 100 millones de años atrás, la quebrada de Chacarilla, ubicada en el desierto más árido del planeta, era un territorio selvático, con grandes y caudalosos ríos que desembocaban en un mar cercano. En esa época los continentes aún estaban

en proceso de formación, Sudamérica estaba unido a África y todo este territorio estaba dominado por dinosaurios. Miles de años después, los cambios climáticos y geológicos transformaron estas tierras, los dinosaurios se extinguieron, se levantaron las extensiones de tierra y transformaron

lo que era el lecho de un río en los murallones de una gran quebrada.

Hoy, la quebrada de Chacarilla está emplazada en pleno desierto. En lo profundo de ella existe un pequeño cauce de agua que aparece durante el invierno, especialmente después de las primeras nevadas en la Cordillera de los Andes. Pero aún es posible palpar el pasado, gracias a las huellas que dejaron estos grandes animales cuando se acercaban a beber agua. Las marcas quedaron impresas en el barro y con el pasar del tiempo quedaron ocultas por sucesivas capas de lodo y tierra, que después fueron descubiertas producto de la erosión y los movimientos de tierra.

DESCUBRIMIENTO Y ESTUDIOS

Fue recién a fines de los años cincuenta del siglo pasado, que Chacarilla fue descubierto como consecuencia de prospecciones petrolíferas realizadas por ENAP. Sin embargo, tuvieron que pasar décadas para que se realizaran estudios geológicos y paleontológicos por investigadores extranjeros y chilenos.

Las huellas están ubicadas en cinco puntos, todas ellas dispuestas en los murallones de los cerros. Según estudios

pertenerían a la era geológica Jurásico Superior-Cretácico Inferior, con una data aproximada de entre 150 y 100 millones de años. Además, se ha logrado establecer que aquí habitaron cuatro grandes grupos de dinosaurios: los parabrontópodos y ornitópodos, ambos herbívoros, junto a los brontopodos y terópodos, carnívoros. Estos últimos son los registros más antiguos del continente Gondwana.

Su alto valor paleontológico, educativo y turístico fueron motivos suficientes para que la Quebrada de Chacarilla fuera declarada como Santuario de la Naturaleza el año 2004.

HUELLAS QUE SON CLAVES PARA LA CIENCIA

Si bien se asocia a la paleontología con grandes excavaciones para desenterrar huesos fosilizados, una rama de ella estudia las icnitas, que son las huellas o pisadas dejadas por estos animales y que cumplen un rol fundamental, pudiendo obtener otro tipo de información que no entregan los huesos fosilizados.

Por ejemplo, de las huellas es posible determinar el peso, tamaño de los animales, la rapidez con que se desplazaban y cuál era su comportamiento. En Chacarilla hay pisadas de varios animales que caminaban juntos y a una misma velocidad. Esto refirmaría la teoría que los dinosaurios tenían comportamiento social y avanzaban en manadas. De las huellas también es posible establecer estudios comparativos que determinen la propagación de las distintas especies por el planeta y, eventualmente, saber por qué se extinguieron.



Parque de Dinosaurios de Pica
Foto Cristóbal Espinosa Urriola



VISITAR EL PARQUE DE DINOSAURIOS DE PICA:

En la actualidad el camino a la quebrada de Chacarilla se encuentra cortado en algunos tramos, con cortes importantes de hasta 8 metros de profundidad. La Ilustre Municipalidad de Pica ya está viendo el tema y se espera que al corto plazo se inicien los trabajos en el lugar, que facilitará equipamiento para observar las huellas.

Recomendamos reemplazar la visita a esta quebrada, por el Parque de los Dinosaurios de Pica, que queda ubicado entre Pica y Matilla. Este parque tiene 6 réplicas de tamaño natural de especies que habitaron Chacarilla, lugar donde fueron descubiertas sus huellas fosilizadas. Un excelente sitio para fotografiar e ir con niños. Acceso gratuito. Más información en la Oficina de Turismo de la Ilustre Municipalidad de Pica , teléfono +56 57 274 1310, correo electrónico turismo@pica.cl

FOTOGRAFIAR EL CAMPO DE DUNAS:

En el sector alto de Pica se encuentra un campo dunar que baja desde la precordillera hacia el oasis de Pica. Es un buen lugar para fotografiar el atardecer e imaginar cómo era este lugar hace millones de años, cuando su fisonomía era totalmente diferente. Este campo dunar, además, es uno de los sitios destacados en Chile para practicar sandboard. Más información en la Oficina de Turismo de la Ilustre Municipalidad de Pica , teléfono +56 57 274 1310, Correo electrónico turismo@pica.cl.

Tarapacá - Tamarugal

QUIPISCA



CULTURA



QUIPISCA EN EL QHAPAQ ÑAN

A través del Qhapaq Ñan o Sistema Vial Andino, llegaron a Quipisca -localidad de la pre cordillera de Tarapacá- nuevas tecnologías, conocimientos y sistemas de creencias, acumulación de saberes de distinta procedencia y tiempos históricos, que hoy se puede ver en la construcción, agricultura y cosmovisión del asentamiento de la mano de su Comunidad de Quipisca.

Lo que hoy -en la intersección entre esta vía y la quebrada de Quipisca- es una huella apenas visible, forma parte del Qhapaq Ñan o Sistema Vial Andino, conexión de

más de 23.000 kilómetros de largo que va desde Colombia hasta Chile central y que permitió al Imperio Inka expandir su poder político y económico.



Para llegar a construir la obra precolombina más impactante del cono sur, al inka le vino bien la tecnología y los principios de reciprocidad de las sociedades andinas anteriores a su poderío. El inka aprendió y enseñó, lo que convirtió a este camino en una vía de conocimientos que iban y venían, buena unión de saberes que permitió por ejemplo que en el Imperio Inka jamás se pasara hambre, logro del que fueron parte localidades como Quipisca.

Así, la cosecha de esta localidad de vocación agrícola, perfeccionada gracias a tecnología inka como terrazas y almacenamiento, viajaba miles de kilómetros para ser redistribuida en el imperio, y a la inversa, en Quipisca es posible encontrar cerámicas elaboradas y pintadas en Cusco.

LA QUEBRADA DE QUIPISCA, RAMAL DEL QHAPAQÑAN

Este ir y venir de alimentos, objetos y sabiduría, ocurría por un ramal o vía secundaria que va desde el gran camino siguiendo la quebrada de Quipisca hacia arriba. La ruta siguió siendo utilizada

por viajeros de la colonia y luego por trabajadores del salitre, escena que alcanzan a recordar algunos habitantes de la localidad.

Justamente gracias a una conversación entre Pascual Bacián Quihuata, recordado habitante fallecido en 2015, patriarca de Quipisca, y el antropólogo e historiador Horacio Larraín se reveló que esta ruta era parte de la red caminera inka. Hablando sobre los años del salitre en los que las comunidades de las quebradas de Tarapacá se movían en burro a trabajar como peones o a ofrecer los productos de sus chacras, Don Pascual comentó lo que ocurría cuando él era niño; las tropas descansaban en un lugar llamado Tambillo.

"Tambillo" viene de "Tambo", como se le dice en el mundo quechua a las posadas o chaskiwasi en las que descansaban los chasquis, mensajeros del Inka, lo que daba buenas luces de la presencia inka en la zona. Cuando en un terreno realizado en 2011 Horacio Larraín y su equipo analizaron su rectitud, ancho y forma, fue un hecho que un tramo del Qhapaqñan iba por la Pampa del Tamarugal y cruzaba la quebrada de Quipisca.

El tambillo que permitió el hallazgo, estructura de piedra de seis metros de largo por dos de ancho y un recinto contiguo, fue utilizado intensamente durante el periodo Tardío, momento del imperio inka, sin embargo siguió dando descanso a humanos y animales de la época colonial y de los recientes años del salitre. Distintos y alejados momentos históricos coinciden en este refugio, como se nota en la presencia de cerámica del período Tardío, loza europea, desechos líticos, restos de camélidos y equinos.

OTROS CAMINANTES

Pero no todo lo que vino por el Qhapaq Ñan fue conocimiento y reciprocidad; lo que buscaban los conquistadores españoles era riquezas para engrandecer su poder, el de los reyes de España y de la Iglesia Católica. La corona entregaba encomiendas -grupo de población nativa que servía de fuerza de trabajo- a los señores españoles para agradecer sus aportes a la conquista y a cambio debían proteger y evangelizar a esa población indígena.

Entonces si durante el imperio inka los habitantes de Quipisca tuvieron que empezar a rendirle honor al sol, Tata Inti, fortalecer el culto a la Pachamama e incluir también en su cosmovisión a los Apu o cerros -nuevo sistema de creencias que se conjugó de forma armónica con el anterior- ahora vendría una nueva etapa donde quien no dejara de lado y reemplazara a cada divinidad por Dios, Jesús y María, era maltratado y muchas veces asesinado.

La independencia de España y el surgimiento de las primeras Repúblicas Independientes de Perú, Chile y Bolivia, trajo nuevos cambios para Quipisca sobre todo luego de la Guerra del Pacífico en la que pasó a ser parte del estado chileno y con ello, del circuito económico del salitre, industria en auge durante el siglo XIX. El trigo, la alfalfa, arrieros y pirquineros quipisqueños resultaron fundamentales para esta nueva actividad de la pampa.

La migración motivada por varios terremotos y en búsqueda de salud y educación, tiene a Quipisca casi vacío pero no por eso abandonado. Esta nueva etapa de la quebrada está marcada por las acciones que lleva adelante su Comunidad Quechua para darle vida, repoblarla y proteger su patrimonio. El paisaje cultural de quebrada angosta con andenerías de influencia inka sobre sus laderas, frutales, hierbas, construcción en piedra, microclima, geoglifos y petroglifos, es compartido -en parte- a través de una respetuosa oferta de turismo comunitario.

Con sabiduría propia y heredada de sus antepasados, los monitores patrimoniales de la Comunidad Quechua enseñan sobre su arqueología, naturaleza y cosmovisión, como si hubieran vivido cada momento quipisqueño del que hablan -historia reciente, años de la colonia, imperio inka, e incluso momentos anteriores- un privilegio para quien quiera conocer de cerca y con verdad cómo ha sido la vida en una quebrada de la precordillera de Tarapacá.

PREPARANDO EL VIAJE

🌐 Para conocer más sobre el Sistema Vial Andino, recomendamos visitar la web www.monumentos.cl y descargar el documento Qhapaq Ñan - El Sistema Vial Andino y los Incas en el Norte de Chile.

¿CÓMO VIVIR LA EXPERIENCIA?



Qhapaqñan | Foto Comunidad Quechua de

De la mano de la **Comunidad Quechua de Quipisca** es posible ver y entender cuán interesante fue esta quebrada para el Inka, por ejemplo a través de su arquitectura, alfarería, sistemas de aterrazamiento, y culto solar a Tata Inti presente en sus relatos. Y por supuesto descifrar también los otros momentos de la historia de esta quebrada.

La misma comunidad ofrece alojamiento, gastronomía típica como picante de conejo o jugos naturales de fruta quipisqueña y un recorrido de relato impecable sobre la

historia y vida en Quipisca que incluye sitios de alto valor arqueológico.

No se recomienda visitar de forma independiente primero porque el patrimonio ahí presente es tan valioso como frágil, y además, el conocimiento de los monitores patrimoniales de Quipisca permite una comprensión profunda y experiencia memorable.

Contacto: Comunidad Territorial Indígena Quechua de Quipisca, correo: contacto@quipisca.cl y quipisca@gmail.com, sitio web www.quipisca.cl, teléfono: +56 57 2474550



CULTURA



LA HERENCIA INKA EN LAS CONSTRUCCIONES DE QUIPISCA

Hay legado inka en las terrazas de cultivo y construcciones de la quebrada de Quipisca, conocimiento que llegó a través del Qhapaq Ñan o Sistema Vial Andino y que fue bien incorporado por sus habitantes locales, paisaje cultural que se puede conocer y descifrar junto a la Comunidad Quechua de la localidad tarapaqueña.

Hay legado inka en las terrazas de cultivo y En Taypimarka -especie de mundo de piedra y barro construido sobre una ladera de sus mismos materiales y colores- transcurría el

día a día para muchas generaciones de quipisqueños. Las casas, pequeñas y sin ventanas, se usaban para descansar, porque el buen clima siempre permitió una intensa vida

al aire libre, lugar de trabajo donde se hacía las tareas de cocina, como preparar el clásico picante de conejo, o moler el maíz o el trigo.

Sobre un patrón arquitectónico de plantas rectangulares se distribuían casas de piedra con techos de barro, madera de apama -árbol nativo de la pre cordillera de Tarapacá- trigo y cola de caballo, estructuras de materialidad y construcción noble que todavía en 1950 eran buen refugio para los habitantes de la quebrada y aun lo serían si sus habitantes no hubieran tenido que partir buscando mejor salud y educación.

Construir con resistencia es un arte que se sabe que el quipisqueño, cantero innato, manejaba muy bien, como se espera de quien nace entre paredes de piedra, talento que se perfeccionó con la llegada del Inka, cuyo traspaso de conocimientos dio pie a una arquitectura aún más duradera y prolija.

TAMBILLO, EL PUNTO POR DONDE LLEGÓ LA TECNOLOGÍA INKA A QUIPISCA

Para entender cómo llegó este conocimiento a Quipisca hay que bajar

por el valle, al punto en el que se cruza la quebrada con el Qhapaq Ñan, o sistema vial andino, sendero que va desde lo que hoy es Colombia hasta la zona central de Chile y que tuvo entre sus muchos caminantes al Inka. La vía en sí ha sido comparada con grandes edificaciones romanas o con la monumental arquitectura de los egipcios, y aunque en Tarapacá, quizás uno de sus tramos más austeros, se muestra como huellas borrosas en el desierto, el flujo de saberes que transitó por la región, es tan inmenso como esas construcciones de la antigüedad.

Igual de discreta que el camino es la estructura de piedras que está al lado norte de la quebrada, que como bien explican los monitores patrimoniales de la Comunidad Quechua de Quipisca se trata de un "tambillo" o chaskiwasi, una de las estaciones en el camino donde descansaban los chaskis o mensajeros del Inka, quienes ante alguna información debían correr hasta el otro chaskiwasi y así hasta que el Inka se enterara. Su construcción de piedra de seis metros de largo por dos y medio de ancho con otro recinto pequeño adosado, fue simple



Cerámica Qhapaqñan | Foto Comunidad Quechua de Quipisca



y efectiva para el inka y también para los viajeros de la época de la colonia e incluso durante tiempos del salitre.

Uno de los monitores patrimoniales explica que la tecnología inka, incluyendo su forma de construir, podía llegar tan lejos quizás gracias a pequeños grupos que se asentaban y transmitían lo que sabían, o mediante maestros, o a través del sistema de integración del inka en que los hijos de los cacicazgos iban a Cuzco y regresaban con nuevos conocimientos. Como sea que haya sido, la herencia inka queda a la vista en las construcciones de habitaciones, qolqas o depósitos donde almacenar cosecha, y terrazas de cultivo que hay subiendo por la quebrada que es a la vez ramal del sistema vial andino, en la localidad de Quipisca.

DÓNDE CONOCER LA CONSTRUCCIÓN QUIPISQUEÑA

TAYPIMARKA

Como en el resto de Quipisca, el asentamiento en Taypimarka se fue construyendo en terrazas del sector bajo de la ladera, arriba de la cota de seguridad

por si hubiera aluviones y sobre una red de senderos que conectaba y ordenaba las edificaciones.

No todo está en pie, pero los monitores patrimoniales de la Comunidad Quechua de Quipisca reconstruyen la escena al instante cuando comienzan a mostrar en qué lugar estaba la casa de los Callpa, Bacián, Quihuata, Paicho, Cholele, Cautín, Martínez o los Capetillo, entregando una de los testimonios más vitales que alguien podría escuchar sobre un asentamiento arqueológico de influencia Inka que ya era habitado hace 2500 años.

La casa donde vivía el último inspector del distrito de Mamiña es una de las que sobrevive y en buen pie para entender cómo se construía en Quipisca. Corresponde a un mono-recinto, como ocurría con las casas habitacionales y si se observa bien se advierte su piso de tierra apisonada con un enlucido de arcilla, paredes en mampostería de piedra, terminaciones de muros con revoque de arcilla, la cubierta hecha de canes de madera, y el cielo hecho de un entramado de fibra vegetal revestida en barro con incrustaciones de piedra laja.

Existe también un doble recinto, que tiene un área destinada al trabajo, en este caso para molienda como lo demuestran los grandes trozos de moles que ahí se han encontrado y otra como espacio para habitación.

Donde la ladera comienza a inclinarse, llama la atención el talento que tuvo el quipisqueño al construir corrales para sus animales, cuya forma y disposición sirve además para dar dirección al agua que por ahí bajaba.

ANGOSTURA

Una de las técnicas que el Inka difundió en territorios del Tawantisuyu, fue el almacenamiento de la cosecha en depósitos conocidos como qolqas, arte bien aplicado en Angostura, donde un conjunto de estos refrigeradores antiguos -en apariencia pequeñas casitas totalmente cubiertas de piedra- construidos sobre terrazas que contienen el terreno y manejan las bajadas del agua, arman prácticamente un museo al aire libre sobre sabiduría constructiva Inka.

Pero hay que recordar que ésta no es la única versión; se dice también que el sitio correspondía a una especie de barrio de gentiles o habitantes antiguos de tiempos en los que no había sol.

QUIPISCA ANTIGUO

Ya en su forma de distribución; ladera norte de la quebrada para habitaciones para así aprovechar las terrazas fluviales del lado sur, se nota la influencia Inka

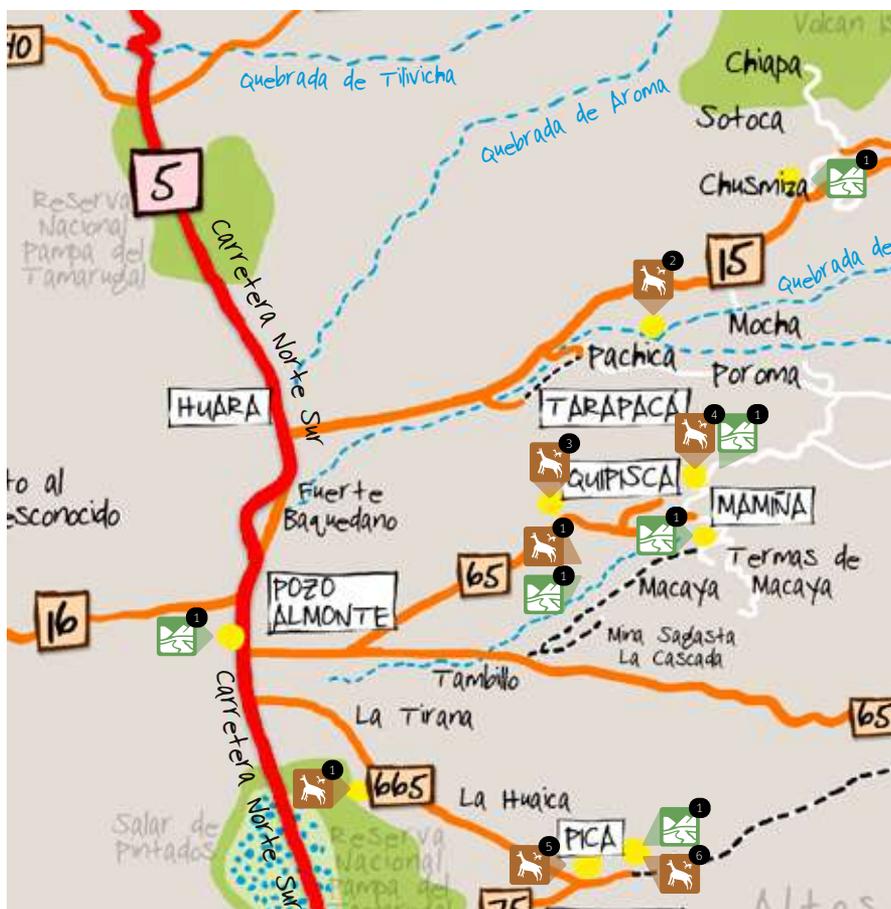
en el sector Quipisca Antiguo, como también en varios de los 96 recintos de este asentamiento humano, como por ejemplo un largo muro de albañilería que en su diseño tiene espacios o vacíos rectangulares conocidos como nichos y cuyas dimensiones coinciden con la de otros recintos Inka.

Casas habitacionales, depósitos de almacenamiento de distintas formas y corrales están conectados por una red de senderos y acomodados en la ladera con gran ingenio mediante técnicas como la de usar la misma pendiente a modo de pared y aunque lo que queda hoy son ruinas, a través de ellas es posible identificar los distintos momentos en los que Quipisca Antiguo fue ocupado. Por ejemplo, el uso de piedras pequeñas corresponde a construcciones del quipisqueño antiguo, las qolqas a tiempos de ocupación o influencia Inka, y restos de un arco de piedra rosada a una iglesia, ya en años de la colonia.

Justamente por esta construcción es que el sector es también conocido como La Capilla, edificio que ya existía en 1764 con la misión de bautizar indígenas. Tenía 90 m² y estaba construida en mampostería de piedra asentada en barro con terminaciones en enlucido de cal y un pórtico de acceso de piedra tallada.

Un terremoto ocurrido en 1884 derrumbó la capilla y motivó además del abandono de Quipisca Antiguo, sitio que hoy, más que simples ruinas, es testimonio de los variados momentos que ha tenido la quebrada.

¿CÓMO VIVIR LA EXPERIENCIA?



Muchas de las construcciones presentes en Quipisca fueron habitadas o cosechadas por familiares de quienes hoy integran su Comunidad Quechua, perfectos guías para explicar su arquitectura, materialidad y la vida que se hacía en torno a ellas.

Contacto: Comunidad Territorial Indígena Quechua de Quipisca,
correo: contacto@quipisca.cl y quipisca@gmail.com, sitio web www.quipisca.cl,
teléfono: +56 57 2474550



CULTURA



LA TRADICIÓN AGRÍCOLA DE QUIPISCA

Quipisca está en una quebrada donde su ambiente cálido en cada estación, sumado a la alta tecnología para aprovechar el agua que instaló el inka, permite que haya cosecha durante todo el año y una fuerte tradición de cultivadores de chacra o chacareros, que incluye trabajo comunitario, leyendas y una ceremonia para "collar la chacra" en agradecimiento por su fertilidad.

Al mirar la huella por la que anduvieron trabajadores del salitre, españoles, inkas y pre inkas, cuesta entender cómo por ese sendero en medio del desierto, difícil de enfocar por los espejismos y sin un solo

árbol para la sombra, hayan cruzado vivos tantos caminantes y sus animales.

Pero al afinar el ojo -como siempre ocurre en el desierto que al principio es solo aridez y al rato se empiezan a notar los

tesoros- además de restos de cerámicas y textiles se ven unas rocas agrupadas en un par de círculos. El sitio es conocido como Tambillo y servía de refugio y descanso para los mensajeros del Inka o chaskis y si es que sirvió para reponer fuerzas seguro debió haber agua. Y si lo eligió el inka, que se sabe que lo que buscaba en los valles del norte de Chile era su agricultura, no hay duda de que el camino encontró en ese punto tierra fértil.

El sitio Tambillo está al borde de una quebrada donde hay retamas en pie con brotes de su próxima flor amarilla, y hay también trigo en sus orillas; nuevas pistas de fertilidad que explican fácil los quipisqueños cuando afirman que "por acá para época de lluvia corría agua y la gente venía a cultivar el trigo".

Esa gente eran sus abuelos, el trigo una contribución de los españoles, y el conocimiento para cultivar, herencia del inka, porque aunque el quipisqueño antiguo ya era buen agricultor, en tiempos de expansión inka fue cuando la productividad dio un salto gracias a nuevas tecnologías y al aumento del agua que en perfecto momento justo ocurría por esos años en los Andes.

CONOCIMIENTO INKA, MÁS FERTILIDAD PARA QUIPISCA

Pero más se nota el talento agrícola inka en Quipisca, unos kilómetros más arriba siguiendo la quebrada que no es solo quebrada, sino un ramal o camino secundario del Qhapaq Ñan o sistema vial andino, vía por donde corrían saberes -de

los más valiosos sobre cultivos- cruciales para hacer de ese poblado el vergel de buena cosecha que es hasta estos días.

El inka transmitía conocimientos, en parte porque de esa forma al transitar el Qhapaq Ñan nunca le faltaría provisiones ni comida, idea que en Quipisca literalmente rindió frutos. Su microclima "abrigado" o "sin frío" como dicen sus habitantes, la afortunada presencia de agua en el desierto y un paisaje encajonado por enormes paredes de piedra rosada, escenario perfecto donde encaramar andenes, hicieron de Quipisca tierra idónea para la tecnología que traía el inka.

De esa forma se perfeccionaron terrazas, pukios o vertientes, cochas o lagunas y se incorporó el uso de qolqas o depósitos de almacenamiento, arte que dio pie a una agricultura de subsistencia abundante y variada, y que habría sorprendido al mismo inka de haber podido ver los huertos de cilantro, perejil, cebollas y cebollines, apio, lechuga, tomate, coliflor, zapallos, acelga, por nombrar algunos, o los árboles de membrillos gigantes o de las granadas exageradamente dulces.

Tierra tan privilegiada donde hoy, casi sin manos que la trabajen, es posible encontrar árboles que dan frutos y un desborde de hierbas medicinales como cola de caballo, llantén, yerba buena, cedrón, retama y varias más, como si la vegetación estuviera dando aviso a los quipisqueños de que el terreno está listo para ser cultivado de nuevo apenas alguien se decida a hacerlo.

Documentos coloniales del siglo XVIII nombran en Quipisca a los sectores de

Catetixa, La Palma, Tauquinza, Liacsa, Jaccha, Retama, Limarica y Sipuna como terrenos agrícolas, e identifican que la mayoría están a cargo de indígenas, escenario que

avanza a ser cierto nuevamente de la mano del espíritu "chacarero" de la Comunidad Quechua y su sueño en buen camino de repoblar Quispisca.

¿CÓMO VIVIR LA EXPERIENCIA?



CONOCER QUIPISCA Y SU MUNDO AGRÍCOLA JUNTO A LA COMUNIDAD QUECHUA:

La Comunidad Quechua de Quispisca administra el turismo en la localidad, un lujo que permite al visitante descifrar mejor los sitios arqueológicos y conocer de primera fuente las leyendas y tradiciones que hablan de la producción de la tierra. Es importante escuchar atentamente al guía y hacer caso a sus instrucciones para así colaborar con la comunidad en su misión de resguardar el patrimonio ahí presente.

Contacto: Comunidad Territorial Indígena Quechua de Quispisca, correo: contacto@quipisca.cl y quispisca@gmail.com, sitio web www.quispisca.cl, teléfono: +56 57 2474550

APRENDER DE LA TECNOLOGÍA AGRÍCOLA EN EL SITIO LA PALMA:

Desde Quispisca Antiguo se mira a La Palma, llamado así por una palma inéditamente todavía en pie. Las terrazas de tecnología inka están tan

bien ajustadas al relieve que apenas se distinguen, pero con mayor atención se puede ver un complejo sistema agrícola, por ejemplo al este en el sector Liacsa, donde un sistema de irrigación baja a la cocha o estanque desde donde el agua es redireccionada por la fuerza de gravedad. También en La Palma hay petroglifos grabados con instrumentos antiguos que servían de martillo y cincel, donde figuras geométricas simbolizarían las terrazas o melgas de cultivo, o también a Illapa o el rayo, quien representa la comunicación entre el cielo y la tierra.

RECORRER ACCHA Y APRENDER SOBRE LA COLLA DE LA CH'ACRA:

Como lo muestran las terrazas o melgas de cultivo, las estructuras de construcción y los paneles de petroglifos, Accha era un espacio productivo y ceremonial, y lo valioso es que hasta hoy lo sigue siendo. El quipisqueño, "chacarero" o trabajador de la chacra por esencia, además

de cultivar la tierra, es fiel a la tradición de sus ancestros y al espíritu comunitario de la faena agrícola, como cuando se invitaba a familiares y amigos a "poromear" o preparar la tierra para la siembra. La más bonita manifestación es la "Colla de la Ch'acra", celebrada al principio de cada ciclo agrícola donde las familias preparan una mesa con hojas de coca, copal, coya, y picante de conejo como pago a la tierra a cambio de que haya fecundidad y a modo de permiso para ser sembrada.

CONOCER LAS QOLQAS ¿O CASAS DE GENTILARES? DE ANGOSTURA:

En el sector Angostura, escondido entre la parte baja de una ladera y un montón de vegetación silvestre y posiblemente antiguos cultivos, hay dos casitas pequeñas de techo y paredes de piedra junto a restos de otras más. Están todas conectadas entre ellas y dispuestas en terrazas para contener la pendiente y también dar dirección al agua que corría cerro abajo. Casitas porque son muy chicas para un humano, aunque perfectas para que viviera ahí algún gentil, pequeños habitantes de tiempos muy antiguos, anteriores al inka cuando no había sol. Se dice también que son pequeñas porque definitivamente no eran casas, sino que qolqas donde se conservaba maíz y trigo para que no faltara en tiempos de escasez. Despensas o barrio de gentilares, lo seguro es que nadie pasea por ahí después de las seis de la tarde, hora del llamado "mal paraje" y que es un sitio sagrado que se debe visitar con respeto

IMAGINAR LA ANTIGUA VIDA AGRÍCOLA EN QUIPISCA ANTIGUO:

Ya por el año 500 a.C., mucho antes de la llegada de los Inkas, empezaban a asentarse los pobladores en los valles interiores de Tarapacá, también en Quipisca por sus tierras cultivables

y en el 1000 d.C., algunos siglos antes de la llegada de los españoles, ya era realmente un pueblo, momento fácil de revivir en el sector llamado Quipisca Antiguo o La Capilla.

Aunque con poco en pie, basta escuchar al monitor patrimonial de la Comunidad Quechua -quien tiene el extraño talento de parecer haber estado en cada una de las épocas de las que habla- para volver a los años en que desde ahí se observaban justo al otro lado de la quebrada los cultivos de maíz dispuestos en terrazas. El cereal se guardaba dentro de qolqas (especie de refrigeradores antiguos que trajo el inka para almacenar las provisiones) dispuestas en el mismo pueblo y construidas con la piedra de la pared en la que se acomodan.

Instalados donde uno mismo está, entre viviendas y qolqas, el quipisqueño hacía la molienda con unos instrumentos conocidos como jona y marán, también a la vista por la zona, donde una piedra se hacía rodar sobre otra más grande machacando el grano que luego caía listo para ser consumido o almacenado.

BIBLIOGRAFÍA

- ALFONSO, D., & BAZILE, D. (2009).
La quínoa como parte de los sistemas agrícolas en Chile.
Revista Geografía de Valparaíso, 61-72.
- ÁLVAREZ, J. (2000).
Jach'a mamanaj tatanaj layrapachat jiwasure arusiri: Nuestros sabios abuelos nos hablan de...tiempos antiguos.
Iquique: Conadi.
- ANDAUR, R. (2015).
Paisajes Tarapaqueños.
Santiago: Metales Pesados.
- ASOCIACIÓN INDÍGENA AYMARA LAGUNA DEL HUASCO. (2005).
Salar del Huasco: diversidad natural y cultural.
Iquique: FPA-MMA.
- BARROS, O. (1954).
Aves de Tarapacá.
Santiago: Investigaciones Zoológicas Chilenas.
- BENÍTEZ, J. (2016).
Actividad antioxidante y antibacteriana de seis cáscaras de frutos del oasis de Pica.
Bofarlo, 7-14.
- BERMÚDEZ, O. (1987).
El oasis de Pica y sus nexos regionales.
Iquique: Ediciones Universidad de Tarapacá.
- BILLINGHURST, G. (1886).
Geografía de Tarapacá.
Santiago: Ateneo de Iquique.
- BRIONES, L. (1983).
Pintura religiosa en Tarapacá: fe y color en el desierto.
Santiago: Cabo de Hornos Ltda.
- BRIONES, L. (2005).
Geoglifos y tráfico prehispánico de caravanas de llamas en el desierto de Atacama.
Chungará, 195-223.
- BRIONES, L., & LOAYZA, X. (2014).
Catastro Petroglifos de la comuna de Pica, región de Tarapacá.
Pica: Gracam.

BRUGGEN, J. (1918).

Informe sobre el agua subterránea de a región de Pica.

Santiago: Ministerio de Obras Públicas Publicaciones Servicio Geológico.

Bruggen, J. (1936).

El agua subterránea en la Pampa del Tamarugal y morfología general de Tarapacá.

Santiago: Universitaria.

Carrizo, A. (2005).

Perfiles identitarios: crónicas que reflejan manifestaciones escritas de la cultura regional nortina.

Iquique: Sibulka.

Castillo, O. (1960).

El agua subterránea en el norte de la Pampa del Tamarugal.

Santiago: Estudio de Investigaciones Geológicas.

Castro, L. (2015).

Quehacer y planteamientos del cura Luis Friedrich en el oasis de Pica durante la chilenezación de Tarapacá, 1903-1907.

Revista de Historia Regional y local, 224-257.

CENTA. (2016).

Manual de Buenas Prácticas. "Caracterización Físico, Química y Medicinal de Fuentes Hidrotermales Minero-terapéuticas, Para Puesta en Valor de Turismo de Bienestar y Salud en la Región de Tarapacá".

Iquique: CENTA.

CENTA. (2016).

Uso de Aguas Termales en la Región de Tarapacá: Una Visión Actualizada.

Iquique: CENTA.

CENTRO DE ESTUDIOS PARA EL DESARROLLO. (2006).

Conservación de la biodiversidad y manejo sustentable del Salar del Huasco, Informe Final. Santiago: Centro de Estudios para el Desarrollo.

CERCEDEA, V. (2010).

Una extensión entre el altiplano y el mar. Relatos míticos chipaya y el norte de Chile.

Estudios Atacameños, 101-130.

CERCEDEA, V. (2010).

Semiología de los textiles andinos: las talegas de Isluga.

Chungará, 181-198.

CONSEJO DE MONUMENTOS NACIONALES. (2015).
Qhapaq Nan El sistema vial andino y los incas en el norte de Chile.
Santiago: Dibam.

CONSEJO NACIONAL DE LA CULTURA Y DE LAS ARTES. (2011).
Conociendo la cultura aymara.
Santiago: Andros.

CONSEJO NACIONAL DE LA CULTURA Y LAS ARTES. (2014).
Arca del Gusto. Catálogo alimentario patrimonial: productos tradicionales y en riesgo de extinción en Chile.
Santiago: Andros.

CONSEJO NACIONAL DE LA CULTURA Y LAS ARTES. (2016).
Recetas de Pueblos Originarios.
Santiago: Andros.

CORPORACIÓN NACIONAL DE DESARROLLO INDÍGENA. (2008).
Vida y Memoria de los Adres, relatos orales andinos: diaguita, colla, atacameño y aymara.
Temuco: Conadi.

CORPORACIÓN NACIONAL FORESTAL. (1988).
Plan de Manejo del Parque Nacional Volcán Isluga.
Iquique: CONAF.

CORPORACIÓN NACIONAL FORESTAL. (1997).
Plan de Manejo de la Reserva Nacional Pampa del Tamarugal.
Iquique: CONAF.

CUADRO, I. (2007).
Entre mitos y leyendas, torres funerarias, chullpas.
Santiago: Consejo Nacional de la Cultura y de las Artes.

CUADRO, I. (2015).
Puesta en valor textiles de la colección etnográfica Isluga.
Iquique: Apedi Chile.

DAPONTE, J. (2010).
El aporte de los negros a la identidad musical de Pica, Matilla y Tarapacá.
Santiago: Universidad de Chile.

DENNEMANN, J. (1998).
Enciclopedia del folclore de Chile.
Santiago: Universitaria.

DÍAZ, A. (2013).

De fiesta en fiesta. Arica: Ediciones Universidad de Tarapacá.

DONOSO, J., ROSENDE, R., ULLOA, I., & CUEVAS, E. (1989).

Estudio de mortalidad de árboles en la Pampa de Tamarugal. Santiago: Conaf.

DONOSO, M. (2004).

Iglesias del desierto. Santiago: Ograma.

DURÁN, S. (2007).

Del secreto discurso del desierto, tradiciones tarapaqueñas. Iquique: Ediciones Campus Universidad Arturo Prat.

FAÚNDEZ, L., PEREDO, R., & VERA, C. (2014).

Guías aves, anfibios y flora de los humedales de Iquiuca- Parca y Altuza, Región de Tarapacá. Santiago: Ministerio del Medio Ambiente.

FUENTES, M. (2008).

Informe sobre el estado de la producción etnográfica de Margot Loyola. Valparaíso: Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.

FUNDACIÓN DE COMUNICACIONES, CAPACITACIÓN Y CULTURA DEL AGRO. (2014).

Introducción histórica y relatos de los pueblos originarios de Chile. Santiago: Ograma.

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA. (2015).

Resultados y lecciones en gestión productiva y comercialización de limón de Pica. Santiago: Ograma.

Galdames, L., & Ruz, R. (2013).

..y llegaron con cadenas...Las poblaciones afro descendientes en la historia de Arica y Tarapacá (siglos XVII-XIX). Iquique: Universidades de Tarapacá.

García, M., & Uribe, M. (2012).

Contextos de uso de las plantas vinculadas al Complejo Pica Tarapacá, Andes Centro- Sur: Arqueobotánica y agricultura en el período Intermedio Tardío (ca. 1250-1450 DC). Estudios Atacameños, 107-122.

Gavilán, V. (1985).

Mujer aymara y producción textil: el altiplano de Tarapacá. Santiago: CEM.

- Gavilán, V., & Carrasco, A. (2009).
Festividades andinas y religiosidad en el norte chileno.
Chungará, 11-41.
- González, H., Gundermann, H., & Rojas, R. (1993).
Diagnóstico y estrategia de desarrollo campesino en la región de Tarapacá.
Iquique: Corporación Norte Grande.
- GONZÁLEZ, S. (202).
Hombres y mujeres de la pampa. Tarapacá en el ciclo de expansión del salitre.
Santiago: LOM.
- GUERRERO, B. (2009).
Estudio para el fortalecimiento de la identidad cultural en Tarapacá.
Iquique: Universidad Arturo Prat.
- GUNDERMANN, H. (1998).
Pastoralismo andino y transformaciones sociales en el norte de Chile.
Estudios atacameños, 16-36.
- GUNDERMANN, H., & GONZÁLEZ, H. (2014).
Relaciones sociales y étnicas en el espacio aymara chileno.
Chungará, 397-421.
- GUNDERMANN, H., & GONZÁLEZ, H. (2015).
Cultura material aymara.
Santiago: Museo Chileno de Arte Precolombino.
- HEPP, J. (2014).
Horacio y los tesoros del Tamarugal.
Santiago: Pontificia Universidad Católica de Chile.
- LOAYZA, X. (2014).
Catastro geoglifos de la comuna de Pica.
Pica: Municipalidad de Pica.
- LOYOLA, M. (1994).
El cachimbo, danza tarapaqueña de pueblos y quebradas.
Valparaíso: Universidad Católica de Valparaíso.
- MARTÍNEZ, L. (2009).
Registro andino al margen de la escritura: el arte rupestre colonial.
Boletín del Museo Chileno de Arte Precolombino, 9-35.
- MINISTERIO DE BIENES NACIONALES. (2000).
Ruta patrimonial 13 Andes altiplánicos, Circuito Quebradas de Tarapacá.
Santiago: Ministerio de Bienes Nacionales.

MINISTERIO DE BIENES NACIONALES. (2007).
Andes altiplánicos Salar de Huasco, Collacahua Ruta Patrimonial 37.
Santiago: Ministerio de Bienes Nacionales.

MORENO, X. (2011).
Masificación de los manejos pastoriles de las comunidades aymara del Salar del Huasco y de Lirima (Región de Tarapacá). Tesis para optar al Grado de Magister en Gestión y Planificación Ambiental. Santiago: Universidad de Chile.

MUNICIPALIDAD DE PICA. (2000).
El oasis de Pica.
Pica: Municipalidad de Pica.

MUNICIPALIDAD DE PICA. (2006).
Recetario de nuestros abuelos.
Pica: Municipalidad de Pica.

NÚÑEZ, L. (2002).
Patrimonio cultura de la provincia de Iquique, región de Tarapacá.
Santiago: Corporación de amigos del patrimonio cultural de Chile.

PLATH, O. (1966).
Folklore religioso chileno.
Santiago: Platur.

PLATH, O. (1971).
Folklore y arte popular de Pica y Matilla.
Santiago.

PLATH, O. (2000).
Geografía del mito y la leyenda chilenos.
Santiago: Grijalbo.

URIBE, M. (2006).
Acerca de complejidad, desigualdad social y el complejo cultural Pica-Tarapacá en los Andes Centro-Sur (1000-1450 DC).
Estudios Atacameños, 91-114.

URIBE, M. (2007).
La cerámica prehispánica tardía de Tarapacá, sus valles interiores y costa desértica, norte de Chile (ca. 900-1.450 d.C): una propuesta tipológica y cronológica.
Chungará, 143-170.

VALDÉS, R. (2015).
El recetario de Chile.
Santiago: IOGRAMA.

VÍNCULOS:

www.tarapacaestuyo.cl

www.turismotamarugal.cl

www.carteleratarapaca.cl

DESCARGA LA GUÍA EN

www.relatosturisticos.cl



TARAPACÁ TAMARUGAL

RELATOS TURÍSTICOS PATRIMONIALES

