

Universidad de Chile
Facultad de Ciencias Sociales
Escuela de Ciencias Sociales
Departamento de Antropología

ÁRBOLES, CULTURA E IDENTIDADES COLECTIVAS EN SAN PEDRO DE ATACAMA



Memoria para optar al título profesional de Antropóloga Social

Francisca Greene Silva
Licenciada en Antropología Social

Profesor Guía: Rolf Foerster

Julio de 2013

ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN	4
1. Problema	4
2. Organización de la exposición	6
3. Objetivos.....	7
II. METODOLOGÍA	8
1. Tipo de Investigación y Estrategia Metodológica.....	8
2. Unidad de estudio y universo de estudio	9
3. Técnicas de investigación.....	9
4. Modelo de análisis	12
III. PERSPECTIVAS TEÓRICAS	13
1. La continuidad naturaleza cultura.....	13
1.1. Cosmología y cosmovisión.....	13
1.2. Identificaciones y emergencia de fronteras	15
1.3. Árboles: símbolos de identidades colectivas.....	18
2. Identidad colectiva e identidad étnica.....	20
2.1 Alcances y dimensiones de los conceptos de identidad, identidad colectiva, e identidad étnica.....	20
2.2. Los contextos de estudio de la identidad.....	22
IV. ÁREA DE ESTUDIO. ANTECEDENTES BIBLIOGRÁFICOS RELEVANTES	25
1. Atacameños y sanpedrinos.....	25
1.1. Antecedentes generales	25
1.2. La tradición forestal de San Pedro de Atacama	27
1.3. El ayllu y el consumo de aloja en San Pedro de Atacama.....	29
2. Continuidad y cambio en San Pedro de Atacama	32
2.2. La relación sanpedrinos-árboles	32
2.2. El entramado étnico en San Pedro de Atacama y el uso de los árboles	34
V. ÁRBOLES EN LA CONFORMACIÓN DEL ESPACIO	37

1.	Algarrobos y chañares y su lugar en el ayllu	37
2.	<i>El lugar del algarrobo y el algarrobo lugar</i>	39
3.	<i>El lugar de los chañares</i>	42
4.	<i>Árboles y continuidad transgeneracional</i>	45
VI. LA VIDA SOCIAL Y SIMBÓLICA DE LOS ÁRBOLES		47
1.	Lo autóctono en los algarrobos, chañares y los sanpedrinos	47
2.	El algarrobo, el sanpedrino, y el pueblo.....	49
2.1.	La siembra indirecta del algarrobo.....	49
2.2.	Prácticas y cuidados del algarrobo e identidad colectiva.....	49
3.	Los chañares y las familias.....	53
3.1.	El control de los chañares	53
3.2.	La reproducción y los grupos de chañares.....	55
4.	Prácticas y conocimientos relativos a la madera	56
4.1.	Se cortan cuando duermen.....	56
4.2.	Fabricación de carbón de leña	58
VII. LOS FRUTOS Y LA CHICHA EN LA ALIMENTACIÓN Y DEL COLECTIVO.....		60
1.	<i>Algarrobos y chañares en la cocina atacameña</i>	60
1.1.	Disponibilidad de alimentos, y relaciones de reciprocidad y don en las tecnologías de producción.....	60
1.2.	Preparación y lugar en la dieta	64
2.	<i>El chañar en el sistema alimenticio atacameño</i>	66
3.	<i>El algarrobo: alimento, salud, energía y bienestar del colectivo</i>	68
3.1.	La añapa o harina de algarrobo	69
3.2.	La aloja y su ingesta a nivel individual	70
3.3.	La aloja en un contexto colectivo	72
VIII. CONCLUSIONES.....		77
BIBLIOGRAFÍA		84

I. INTRODUCCIÓN

1. Problema

En la preocupación por conocer la forma en que las sociedades indígenas andinas del norte de Chile se relacionan con el medio ambiente y los recursos, predominan los estudios sobre el paisaje, los animales, y la vegetación, en un sentido amplio. Sin embargo, en general no se encuentran estudios que conciernan de manera particular a los árboles¹.

En San Pedro de Atacama (pre cordillera, desierto de Atacama) los árboles autóctonos algarrobo y chañar han sido el sello que caracteriza el lugar tanto por su importancia en el paisaje como por los numerosos beneficios que proveen a las comunidades atacameñas de estos oasis. Y si bien se han descrito sus múltiples usos y funciones –preparar alimentos y bebidas, construir estructuras, uso en ceremonias, recurso de intercambio, servicios ambientales, entre muchos otros—, pensamos que aún queda por conocer con más profundidad algunas cuestiones fundamentales sobre la importancia cultural que tienen, o han tenido, estos árboles para los sanpedrinos que habitan los ayllus² de San Pedro de Atacama.

Al respecto, se ha postulado que podrían ser estos recursos y las prácticas culturales asociadas a ellos los que habrían singularizado a los atacameños hacia el siglo XVII como un “otro” frente a las demás poblaciones andinas. Y también, que estos árboles y sus frutos podrían haber ocupado una posición cultural similar a aquella que, en los Andes Centrales o en el altiplano, ocupaban recursos como el

¹ Para el área andina de la II región de Antofagasta se encuentran los trabajos de Villagrán, C. y Castro V. y de Castro sobre etnobotánica del Salar de Atacama y de los Andes del norte de Chile (1988 1999 y 2004), el estudio de Cárdenas, U. sobre percepción y uso de plantas en Talabre (1998) los trabajos de Castro, V. sobre paisajes culturales en el comunidades de Alto Loa (2008), el estudio de Romo sobre percepción y representación del ambiente en pastores de Ollagüe (1998), el trabajo de Morales sobre tecnología ganadera en Talabre (1987), el estudio de Villaseca, M. sobre etnopercepción del espacio en comunidades andinas de la II región (1999), entre otros.

² El término ayllu refiere a un territorio habitado y trabajado por comuneros con un origen común, mítico o sanguíneo; posee significación religiosa, social, económica y territorial. (Gómez Parra y Siarez, 2004).

maíz y los tubérculos³. También, que su uso en una amplia gama de rituales da cuenta del valor que tienen para los sanpedrinos, como representantes de lo que consideran como sagrado.

Los árboles no sólo brindan numerosos bienes y servicios económicos y ambientales, sino que también, en contextos locales se tejen profundos lazos con ellos, llegando a jugar un rol significativo en los procesos de conformación de identidades colectivas (Rival, L. 2001).

Es por esto, que con un enfoque desde la cosmovisión (Geertz, C. 1973), aspiramos a conocer qué tipo de vínculos establecen los atacameños autóctonos de San Pedro de Atacama (sanpedrinos) con estos árboles, qué usos les dan y con qué sentido, cómo los conciben, qué posición ocupan en el microcosmos sanpedrino, y qué continuidades encuentran en ellos, en relación a la definición de un sí mismo local, y de qué manera ello estaría reflejándose en estilos de comportamiento y lógicas institucionales que señalan su carácter distintivo en relación a otros grupos humanos con los que interactúan (Descola, P. 2012).

La información que nos permitirá aclarar nuestras interrogantes proviene, en su gran mayoría, de relatos de personas mayores, de prácticas y costumbres ancladas en el pasado, muchas de ellas extinguidas en la actualidad, debido a los espacios en los que éstas se desplegaban se han modificado.

Estos fenómenos han resultado en la configuración de un paisaje muy distinto al que había hace cincuenta años: hoy hay menos atacameños, y menos árboles. Y las relaciones entre ellos, no son las mismas. A pesar de los profundos cambios, subyace entre las personas mayores un discurso que da cuenta de las formas tradicionales de relación entre el hombre y los árboles, que responde a un modo de vida que ya no existe, pero que está vívido en su memoria situándose específicamente en su época de niñez y juventud, entre los años 1930 y 1980, aproximadamente.

³ Martínez, José Luis. 1998. Pueblos del Cañar y el Algarrobo. Los Atacamas en el Siglo XVII. Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos, Santiago. pp.: 111-112.

Es por ello, que nuestro trabajo intenta rescatar un conocimiento relevante no sólo para acercarnos a la comprensión de una cultura y a las formas de aprehensión y al tratamiento de la frontera entre el sí mismo y el otro, sino también espera poder portar a los esfuerzos que ha venido desarrollando la arqueología y la etnohistoria, para comprender algunos mecanismos de diferenciación que operan entre los grupos humanos que interactúan en estos espacios.

No se hará una secuencia histórica de lo que pasó, de los cambios vividos por los atacameños en su relación con los árboles, la deforestación, y el peso que le dieron a los distintos eventos que fueron configurando la situación actual. Esta vertiente de estudio de la memoria histórica, es materia de una investigación complementaria.

2. Organización de la exposición

En el primer capítulo se expone el problema, y los antecedentes que contextualizan y justifican la investigación, además de presentar los objetivos de la misma.

En el capítulo dos se presenta la metodología mediante la cual se pretende dar cumplimiento a los objetivos, y en el capítulo tres se desarrolla las perspectivas teóricas con que se aborda y realiza la investigación.

El cuarto capítulo realiza una presentación general del área de estudio a partir de la bibliografía consultada, relevando el uso y manejo de los algarrobos en San Pedro de Atacama como elementos diferenciadores entre poblaciones llamadas atacameñas, a las que se les suele reconocer una cierta identidad común.

En el capítulo cinco se describe el papel que tienen ambos árboles en la conformación del espacio al interior del ayllu. Se destacan los usos principales de cada árbol y su madera, y se describen las prácticas que se realizan en torno a los ambientes generados por los árboles.

El capítulo sexto refiere a las prácticas de manejo de los algarrobos y chañares y la forma que tienen de relacionarse con ellos (cuidados que les brindan, lugares donde los ubican, forma de cortarlos, etc.) así como también los conocimientos y forma que los sanpedrinos tienen de concebirlos.

El séptimo capítulo releva el papel de los frutos de ambos árboles en el sistema alimenticio tradicional atacameño. Adicionalmente, se desarrolla el valor de uso de la aloja- chicha de algarrobo-, en diferentes escenarios.

Finalmente, en el capítulo octavo se exponen las principales conclusiones y preguntas que surgen del desarrollo de la investigación.

3. Objetivos

Objetivo General

Conocer los usos y las prácticas presentes y pasadas que han mantenido los sanpedrinos de los ayllus de San Pedro de Atacama con los árboles algarrobo y chañar. Asimismo, estudiar la forma en que los conciben y el conocimiento que tienen de los mismos, indagando de manera particular, en la participación que éstos tienen en la conformación de una identidad colectiva en San Pedro de Atacama.

Objetivos Específicos

- a. Conocer el valor de uso de los árboles algarrobo y chañar y de su madera en San Pedro de Atacama, y su papel en la conformación del espacio social.
- b. Describir las prácticas de manejo y aprovechamiento de los árboles, y conocimientos asociados.
- c. Estudiar el lugar de los frutos en el sistema alimenticio tradicional.
- d. Explorar acerca de la importancia cultural que tiene la aloja (chicha de algarrobo) en San Pedro de Atacama.

II. METODOLOGÍA

1. Tipo de Investigación y Estrategia Metodológica

Para cumplir con los objetivos propuestos, se ha diseñado e implementado una investigación exploratoria y descriptiva basada en un enfoque cualitativo. Entendemos por una investigación exploratoria aquella que tiene como objetivo examinar un tema de investigación poco estudiado o que no ha sido abordado antes (Hernández Sampieri et al. 2006), y descriptiva, en tanto también tiene como propósito desarrollar una primera representación que interprete el fenómeno, abordando como se manifiesta o rememora (ibídem). Asimismo, la descripción cualitativa proporciona una descripción comprensiva de la vida social, lo que supone un rol activo del investigador, ordenando la información que considera valiosa para interpretar el fenómeno de estudio y tomando decisiones sobre lo que debe observar, preguntar y registrar (Taylor & Bogdan, 1990).

En términos teórico-metodológicos, este estudio se asienta en la perspectiva simbólica de la antropología, ocupada del estudio de los conocimientos sobre los árboles, formas de concebirlos, y el valor de uso que se les dan, y las prácticas asociadas a dichos usos. Lo anterior, basado en los testimonios y relatos de los sanpedrinos y sanpedrinas que realizan o han realizado prácticas silvícolas y agro ganaderas de manera cotidiana, compartiendo una misma visión y conocimientos sobre estos árboles, y el medio ambiente en general (Ingold, T. 1992). En este sentido, el análisis cultural está centrado en los discursos y representaciones de los árboles, atendiendo al valor de uso que se le da a los mismos en el presente a partir de las prácticas realizadas, tanto en el presente como en el pasado. Sobre la base de ello, será la antropología interpretativa el enfoque principal de estudio⁴.

⁴ Este enfoque centra su atención en los significados de las instituciones, el sentido de las acciones, de las costumbres y de las tradiciones, entre otros factores. Asimismo, se centra en el análisis de la producción de narrativas en torno al acercamiento etnográfico a los fenómenos culturales. El punto de partida, que interesa de la propuesta de Geertz (1994), indica que la cultura es un concepto semiótico: la urdimbre o trama de significaciones que el ser humano ha creado para y en su interacción. Así, el análisis de la cultura implicaría, más que la búsqueda experimental de leyes, un escudriñamiento de las significaciones de la acción colectiva.

2. Unidad de estudio y universo de estudio

La unidad de estudio es San Pedro de Atacama, y de manera particular el ayllu, entendido, en términos generales, como un territorio habitado y trabajado por comuneros con un origen común, mítico o sanguíneo, que posee significación religiosa, social, económica y territorial (Gómez y Siarez, J. 2004).

Nuestra unidad de análisis, son las relaciones entre los hombres y mujeres originarios u autóctonos de San Pedro de Atacama, con los árboles algarrobo y chañar, siendo lo que caracteriza esa relación lo que configura el contenido de esta memoria.

El universo de estudio está constituido, preferentemente, por personas nativas de San Pedro de Atacama, que realizan prácticas cotidianas con los árboles, y que fueran mayores de 60 (+/-) años, en el entendido de que son la mejor fuente de conocimiento y tradición. En total, fueron 19 sanpedrinos (ocho mujeres y once hombres), pertenecientes a los ayllus de Séquitor (10), Solor (4), Solcor (2), Cúcuter (1) y Coyo (2).

3. Técnicas de investigación

Revisión bibliográfica sobre antecedentes relativos al uso, prácticas y significado de los chañares y algarrobos a lo largo del tiempo dentro del área de estudio, y construcción de una perspectiva teórica antropológica que permite interpretar los hallazgos. También, se revisan los estudios culturales para San Pedro de Atacama y el área atacameña en general, y en particular los que abordan cosmovisión, religiosidad, economía tradicional, y caracterización social y económica.

Entrevistas semi estructuradas a sanpedrinos y sanpedrinas de los ayllus de San Pedro de Atacama, **y observación simple** del espacio en que interactúan, con el objeto de abordar la relación que mantienen con los árboles, los conocimientos que tienen de ellos, y la forma de concebirlos.

La entrevista semi-estructurada permite indagar en torno a algunas áreas clave, ya que no contiene un guión delimitado sino unos temas que guían la conversación⁵.

Durante los años 2002 y 2003⁶, se entrevistó a trece personas con un total de 30 entrevistas⁷. Once personas eran mayores de 60 años, y provinieron de los ayllus de Séquitor (5), Solor (3), Solcor (2) y Cúcuter (1), entrevistándose también a dos personas de edad media (cuarenta años) también provenientes del ayllu de Séquitor.

Las entrevistas se desarrollaron de acuerdo con una pauta de preguntas abiertas sobre los siguientes puntos:

- a. Usos, prácticas y formas de concebir a los árboles, a partir de su manejo en el predio. Se preguntó formas de cultivo, cuidados brindados, tipos de árboles que identifican, lugares donde los ubican y funcionalidad que cumplen, y su relación con los otros elementos del predio. También, cualidades y propiedades que les asignan, y los usos que le dan a la madera.
- b. Consumo de los frutos por parte de las personas y los animales. Referido principalmente a los usos y prácticas asociadas a la recolección, almacenamiento, preparación y consumo de los frutos. También cualidades sensibles y propiedades asignadas.
- c. Prácticas sociales y comunitarias que involucran a los frutos y a los árboles. Refiere al uso y circulación de la aloja, chicha de algarrobo; cualidades reconocidas, contextos y formas de usarla.

⁵ Siguiendo a Taylor & Bogdan (1990) la guía de temas fomenta la descripción en profundidad de algunos aspectos relevantes para establecer un primer acercamiento a un tema de investigación que antes no había sido abordado siendo útil como técnica en un estudio exploratorio como el desarrollado para indagar en áreas sobre las cuales se conoce poco como los saberes y conocimientos.

⁶ En el marco de una investigación efectuada para un curso de postgrado Magíster en Antropología Social, dictado en San Pedro de Atacama por la UCN y la UTA.

⁷ Algunas personas fueron entrevistadas más de una vez, y cada uno de los entrevistados fueron informados sobre el uso que se les iba a dar al material.

Durante el año 2011 y 2012, se tomó contacto nuevamente con algunos de los entrevistados, para indagar en algunos aspectos puntuales, que surgen de la ampliación de las herramientas teóricas con que se desarrolla el presente trabajo.

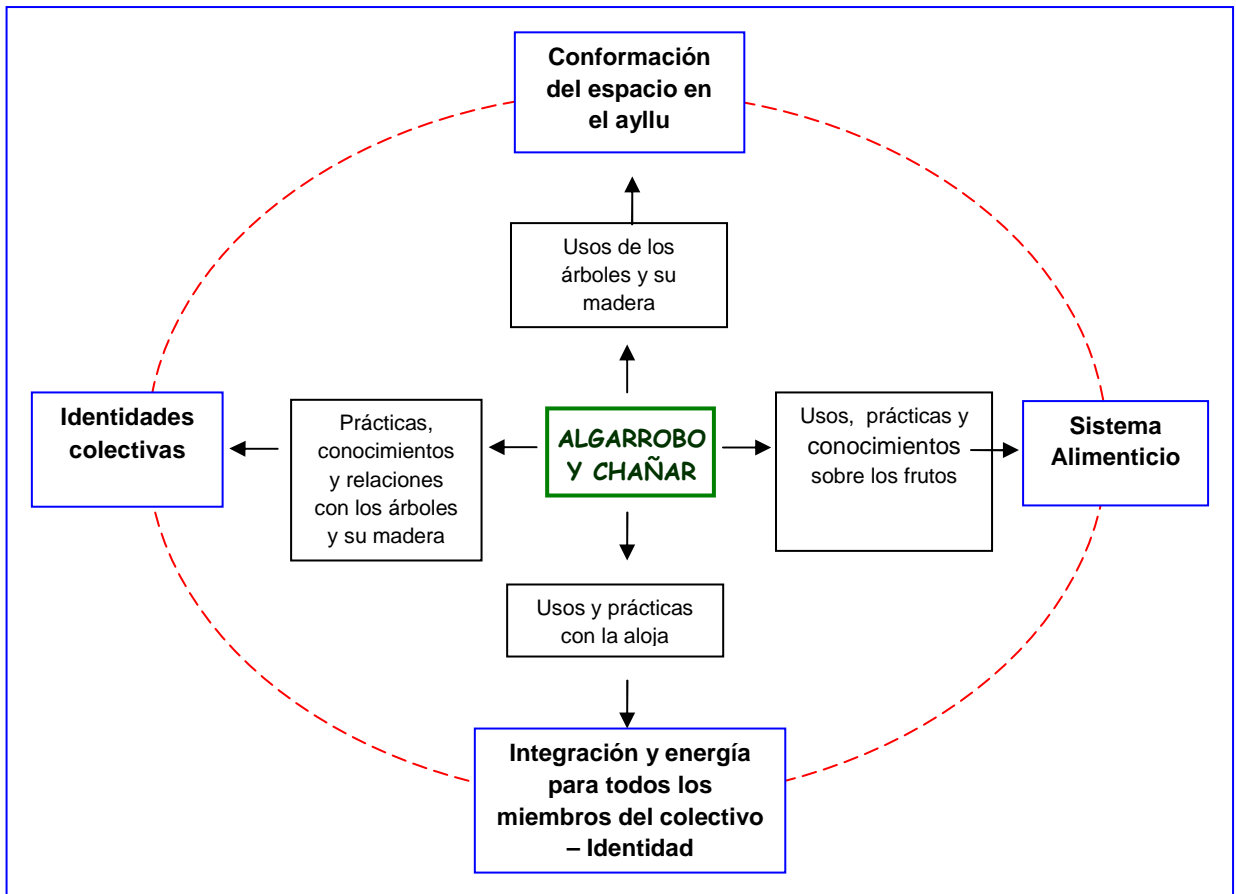
Cabe destacar que diez años residencia de la investigadora en San Pedro de Atacama —entre 1992 y 2003—facilitó el acceso a los actores y la calidad de la información obtenida. En ese tiempo, la tesista desarrolló diferentes roles y vínculos con la población atacameña. Este trabajo —y otros de continuo y cotidiano intercambio— influyó beneficiosamente en la información y el acceso a los aspectos más relevantes de los temas, así como también a la comprensión del fenómeno estudiado⁸.

Escenarios etnográficos. Para esta aproximación etnográfica se tomaron en consideración los siguientes escenarios etnográficos:

- a. Materiales: el predio (manejo del árbol y prácticas silvícolas, agrícolas y ganaderas), el espacio de la casa y corral, el espacio agrícola.
- b. Simbólicos: las fiestas, trabajos colectivos y prácticas rituales, y los espacios donde éstas se llevan a cabo.

⁸ Acceder a capas más profundas de significado y sentido, corresponde a lo que Geertz define como descripción densa, terminología con la que intenta rescatar el carácter interpretativo, detallado y en profundidad que debiera caracterizar a la descripción antropológica de una circunstancia particular, siendo una descripción densa aquella que busca interpretar lo observado para rendir cuenta del discurso social, “rescatar lo ‘dicho’ de sus ocasiones perecederas y fijarlo en términos permanentes.” (Geertz, 1973 :20)

4. Modelo de análisis



III. PERSPECTIVAS TEÓRICAS

1. La continuidad naturaleza cultura

1.1. Cosmología y cosmovisión

Para estudiar las relaciones del ser humano con los árboles algarrobo y chañar en San Pedro de Atacama, trabajaremos con aquella corriente contemporánea de la antropología que desde fines del siglo XX comienza a interrogar la dicotomía naturaleza / cultura – o la idea de que la sociedad pertenece a un dominio diferente al de la naturaleza. Para esta corriente, la naturaleza es una construcción social, y las conceptualizaciones del medio ambiente son producto de contextos históricos y especificidades culturales en perpetuo cambio. Para dar cuenta de lo anterior se ha puesto particular atención en las sociedades indígenas, concluyendo que en su cosmovisión no existe una clasificación dualista, o una línea divisoria clara entre lo “natural” y lo “social”, sino más bien un continuo.

Trabajaremos con el concepto de Clifford Geertz, que señala que la cosmovisión o visión de mundo designa los aspectos cognitivos y existenciales de la cultura; es “su retrato de la manera en que las cosas son en su pura efectividad; es su concepción de la naturaleza, de la persona, de la sociedad [y] contiene las ideas más generales de orden de ese pueblo” (Geertz, C. 1973:118).

En tanto, Kaj Arhem utiliza el término de ecocosmologías - o cosmologías totalizantes o sociocéntricas - para referirse a las formas que tienen las sociedades indígenas de concebir y relacionarse con el medio ambiente, afirmando que para ellas ambos conceptos en conjunto – sociedad y naturaleza-, constituyen un orden integrado, donde la humanidad es vista “como una forma particular de vida que participa en una comunidad mayor de seres vivientes regulada por un conjunto único y totalizante de reglas de conducta” (Arhem, K. 2001:214- 215). Para este autor, es el principio de reciprocidad la ideología dominante que guía la interacción con el medio ambiente.

Las cosmogonías no sólo son una construcción mental, sino que surgen de la práctica, y son actuadas en las tareas cotidianas de subsistencia, van moldeando la percepción, conformando la práctica y ofreciendo lineamientos significativos para vivir, con implicaciones experienciales y conductuales muy importantes (Arhem, K. 2001)⁹. Al respecto, para Ingold los seres humanos se encuentran arraigados en la naturaleza e inmersos en actos prácticos, localizados, y la información que entrega la experiencia corporal cotidiana en el mundo es determinante en la forma de percibirlo, organizarlo y conocerlo, y la existencia de un conocimiento compartido se debe a que las personas están trabajando juntas en el proceso de formación de “su mundo” a través de la realización de actividades comunes. (Ingold, T. 1992: 162-163)¹⁰.

En el contexto de los Andes meridionales, Gabriel Martínez se refiere al cosmocentrismo, y al holismo de la civilización andina, la que define como agrocéntrica, en el sentido de que en la chacra (espacio agrícola) es donde “*se coagulan y condensan las múltiples determinaciones de lo social, económico, político, tecnológico, simbólico, religioso (...), la civilización andina es Pachacéntrica*” (Martínez, G. 1989: 9-10). Del mismo modo, se da cuenta de cómo en el área andina es la reciprocidad (intercambio) la forma fundamental de relación, ya sea en lo social y económico, como con otras entidades, incluyendo a los ancestros (Mayer E., 2004).

Partiendo de la base de que nos encontramos en un mundo globalizado, y por tanto no existen grupos o sociedades aisladas, que se mantengan “intactas”, Arturo Escobar sostiene que las sociedades mantienen actualmente “varios medioambientes en tensión”, que coexisten, y se traslapan unos a otros (Escobar, A. 1999). En este marco, pone a consideración un trazado de modelos de cosmogonías referidas a medioambientes de acuerdo al eje de lo orgánico y lo

⁹ Arhem desarrolla como ejemplo, la ecocosmogonía de los makuna de la Amazonía colombiana, donde todos los seres – espíritus, humanos, animales y plantas- participan en un campo de interacción social definido en términos de rapacidad e intercambio. Arhem, K 2001

¹⁰ Ingold, Tim. 1992. Culture and the perception of the environment. En *Bush Base: Forest farm. Culture, environment and development*, pp. 40 -56. Edited by Elisabeth Croll and David Parkin, Routledge, London and New York pp. 162-163.

artificial, en función del grado de integración que se dé entre lo biológico y lo cultural. Del lado del eje artificial se encuentra el modelo capitalista, y del lado del eje orgánico, los “modelos locales”. Éstos últimos, según los define Escobar, se caracterizan porque los conocimientos se producen en referencia a un lugar o una cultura concreta y en donde lo social, lo biológico y lo sobrenatural se ensamblan. Esta continuidad está culturalmente arraigada a través de símbolos, rituales y prácticas y está plasmada en relaciones sociales que también se diferencian del modelo capitalista, siendo el ritual el que a menudo integra los mundos humanos y no humanos. (Escobar, A. 1999: 296).

Dado el rol fundamental que tiene la aloja – chicha elaborado del fruto del algarrobo – en los rituales de integración de estos mundos, se ahondará en el significado de la chicha, en referencia a su consumo como producto estimulante para reafirmar la cohesión grupal tanto en relación con los dioses como entre los participantes (Saignes, T. 1993 a; Harvey, P., 1993).

1.2. Identificaciones y emergencia de fronteras

Descola cuestiona la universalidad de la polaridad naturaleza cultura, atendiendo a las figuras de lo continuo que trazan otras cosmologías; según las características que los humanos descubren en los existentes con referencia a la idea que se hacen de las propiedades físicas y espirituales de su propia persona, se establecen continuidades o discontinuidades entre las entidades del mundo, y cobran fuerza agrupamientos basados en la identidad y la similitud, y surgen fronteras que tabican diferentes categorías de seres en regímenes de existencia separados (Descola, P. 2012: 334).

Son “esquemas de integración de la experiencia que permiten estructurar de manera selectiva el flujo de la percepción y la relación con los otros, al establecer semejanzas y diferencias entre las cosas sobre la base de recursos idénticos que cada uno lleva en sí mismo: un cuerpo y una intencionalidad”. (Descola, P. 2012:345).

De acuerdo a Descola, u organismo deviene en entidad significativa del entorno, en virtud de todo un conjunto de propiedades que se le atribuyen, y que exigen a cambio tipos de conducta y de mediación adecuados a la naturaleza que se le supone (Descola, P. 2012: 139).

Este autor identifica cuatro modelos analíticos u ontologías, o modos de identificación, que establecen modelos de vínculos sociales y de teorías de la identidad y la alteridad, y cada una prefigura un tipo diferente de colectivo: el animismo, el totemismo, el naturalismo y el analogismo.

Frente a otro (humano o no humano), (1) se puede poseer elementos de fisicalidad e interioridad idénticos a los míos (totemismo), o su interioridad y su fisicalidad son distintas a las mías (analogismo), o (3) tenemos interioridades similares y fisicalidades heterogéneas (animismo), o bien (4) nuestras interioridades son diferentes y nuestras fisicalidades son análogas (naturalismo).

En el modo de identificación analógico, que según Descola es el que prevalece en las sociedades andinas, la alteridad es externa a los integrantes del conjunto o colectivo, y las desigualdades entre los segmentos que la integran no son tan decisivas como para que las complementariedades funcionales y el efecto integrador del esquema de distribución que las organiza no pueda compensarlas¹¹.

Así también cada forma de identificación privilegia un estilo específico de relación con el mundo¹², entendidos estos últimos como valores normativos orientadores de

¹¹ Cada casta es diferente a de las restantes en virtud de su especialización, su modo de vida, sus prerrogativas, y su endogamia reproductiva, pero “todas forman en conjunto una totalidad integrada, debido a que producen bienes y servicios unas para otras y dependen solidariamente del gran modelo sociocósmico del que cada una expresa una faceta. En contraste, el animismo, totemismo y naturalismo han instalado la alteridad en el corazón mismo de los colectivos”.Descola, 2012: 437-438). Debe excluirse la posibilidad de que un sujeto moderno sea plenamente animista o totémico. De todas formas, pueden haber partes de otros modelos, y además están cruzados por la forma de relacionarse.

¹² Se trata de esquemas prácticos interiorizados que sintetizan las propiedades objetivas de toda relación posible con los humanos y los no humanos (Descola, 2012:151)

la vida social, “panoplia de que disponen los humanos para organizar sus interacciones con los ocupantes del mundo” (Descola, P. 2012: 514 - 515)

De acuerdo a Descola, las fronteras de un colectivo se definen ante todo por la preponderancia en su seno de un esquema de relación específico, y la unidad resultante no es necesariamente homóloga a los recortes habituales en etnias, tribus, grupos lingüísticos, etc.

Para nuestro estudio, y en lo que respecta a la relación particular que se establece con los árboles, nos interesa especialmente además la distinción que hace Descola entre el tipo de relación basada en el don (el dar) y la basada en el intercambio (la reciprocidad). Mientras el intercambio implica de por sí la reciprocidad, porque lo define justamente la obligación de entregar una contrapartida, el don implica transferencia, más no hay obligación de una contrapartida, esta puede ocurrir o no, es decir, en el don no hay reciprocidad.

Por tanto, para Descola, el intercambio es una transferencia que exige una contrapartida, y lo distingue del don, que sería una transferencia consentida sin obligación de una contratransferencia¹³ (Descola, P. 2012:454).

Esta definición que nos presenta Descola que entraña y conjuga modos de identificación y tipos de relación, no sustituye por completo las categorías habituales- cultura, etnia, civilización, grupo lingüístico, etc., mas el autor la propone como una forma de eludir la tendencia a aprehender los particularismos de los grupos humanos a partir de los rasgos que éstos ostentan a fin de distinguirse de sus vecinos cercanos. O sea, los límites de un colectivo son co extensos al área de influencia de tal o cual esquema de la práctica, y su determinación se apoyará en la manera en que los humanos organizan su experiencia en él, especialmente en sus relaciones con los no humanos. (Descola, P. 2012: 520).

¹³ Por su parte Bird David acuña la expresión *giving environment* (medio ambiente dador o donante) visión del medio característico de los pueblos cazadores recolectores en el sentido de un ideal de abundancia natural, donde el medio prodiga sus incontables liberalidades, los humanos comparten todo entre ellos sin esperar nada a cambio en lo que denomina “economía del compartir” (Rival 2004: 107).

Sin embargo, introducimos para nuestro análisis también la propuesta de Bird David (Rival, L. 2004) quien acuña la expresión *giving environment* (medio ambiente dador o donante) que corresponde a la visión del medio característico de los pueblos cazadores recolectores en el sentido de un ideal de abundancia natural, donde el medio prodiga sus incontables liberalidades, y en donde los humanos comparten todo entre ellos sin esperar nada a cambio en lo que denomina “economía del compartir”.

1.3. Árboles: símbolos de identidades colectivas

En el estudio de la relación entre la sociedad y su medio ambiente, Laura Rival desarrolla una propuesta particular para los árboles, sosteniendo que ellos proveen uno de los más visibles y potentes símbolos de procesos culturales e identidades colectivas (Rival, L. 2001).

Para Rival los árboles no son un símbolo en tanto artefacto, pero tampoco son un símbolo natural, toda vez que dicha noción refleja una naturaleza humana dual -parecida a lo animal por el cuerpo, y a dios, por la mente, o también, entre el cuerpo orgánico y su “bestialidad” y la mente, asociada a la moralidad y la espiritualidad-. Dicho campo dualista, de acuerdo a Rival no se adecúa al caso de las plantas, cuya significación social y metafísica pareciera no hacer ningún distinción entre naturaleza y cultura, sino al contrario, reafirma la continuidad de las especies biológicas en el mundo de los vivos.

Reconociendo su condición ontológica (el árbol es un ente vivo, una categoría natural), esta autora señala que corresponde estudiar qué tipo de cosa es, como también determinar o dominar los principios que estructuran las expectativas intuitivas concernientes a ellos, o lo que éstos simbolizan¹⁴.

¹⁴ “...the corpus of ethnographies on which this book is based shows that what seems to drive tree symbolism is not so much the transfer of intentionality on to non-human living organism, but, rather, the need to find within the natural environment the material manifestation of organic processes that can be recognized as similar to those characterizing the human life cycle, or the continued existence of social groups.” p. 7 “Tree: symbols of regeneration to political artefacts (Rival L., 2001).

Teniendo en vista lo anterior, Rival afirma que los árboles son usados simbólicamente para poder hacer concreta y material la noción abstracta de la vida, y son ideales soportes para este propósito simbólico porque su status como organismos vivos en ambiguo (Rival, L. 2001:3), y que lo que mueve o dirige el simbolismo de los árboles no es tanto la transferencia de intencionalidad sobre o hacia organismos vivos no humanos, sino más bien la necesidad de encontrar dentro del entorno natural la manifestación material de los procesos orgánicos que pueden ser reconocidos como similares a aquellos que caracterizan el ciclo de vida humano, o la continuidad de la existencia de grupos sociales (Rival, L., 2001:7).

A partir de la evidencia presentada en una serie de estudios etnográficos, Rival concluye que el simbolismo de los árboles gira en torno a dos cualidades esenciales: la vitalidad y el poder de auto regeneración¹⁵. Serían estas dos cualidades atribuidas las que los hace aparecer en varios contextos y en varias sociedades como símbolos de continuidad transgeneracional, y de identidades colectivas (Rival, L., 2001 y 2004; Giambelli, 2001; Knight: 2001; Sherbondy, J., 1988).

En este marco, se suele pensar a los árboles como “dadores de energía”, pudiendo localizarse ésta en diversas partes - semilla, raíces, y en el jugo o bebida que elaboran de la fruta. En este último caso, estos casos, la vitalidad no está dada naturalmente, sino que es un producto de la intervención humana¹⁶.

¹⁵ “...trees symbols revolve around two essential qualities, vitality and self –regenerative power”. (Rival L., 2001:3).

¹⁶ Bonnemare, Pascal 2001. Trees and People: some vital links. Tree products and other agents in the life cycle of the Ankawe- Anga of Paua New Guinea. En *The social life of trees. Antropological perspectives on tree symbolism*, pp: 113- 132. Rival, Laura (Ed.) Editorial Berg, Oxford, New York.

2. Identidad colectiva e identidad étnica

2.1 Alcances y dimensiones de los conceptos de identidad, identidad colectiva, e identidad étnica

El concepto de identidad colectiva ha sido abordado desde distintos enfoques y con distintos énfasis y alcances en cuanto a si su carácter es más bien construido, y su objeto organizar socialmente la diferencia, o bien si responde más a patrones culturales sustantivos. No obstante, en general, existe cierto acuerdo en que la identidad es el resultado de un proceso de identificación en el seno de una situación relacional, es decir no existe identidad en sí ni para sí, sino sólo en relación con un “alter”. (Giménez, G. 2002: 38- 39).

Para Giménez, la identidad “es el conjunto de repertorios culturales interiorizados (representaciones, valores, símbolos), a través de los cuales los actores sociales (individuos o colectivos) demarcan sus fronteras y se distinguen de los demás actores en una situación determinada, todo ello dentro de un espacio históricamente específico y socialmente estructurado” (Giménez, G. 2002: 38). Se relaciona con la cultura, al ser una eflorescencia de las formas interiorizadas de ésta, ya que resulta de la comprensión selectiva y distintiva de ciertos elementos y rasgos propios por parte de los actores. Con todo, estos rasgos pueden ser usados como un recurso, como una “estrategia identitaria”, es decir, la identidad aparece bajo esta perspectiva como un medio para alcanzar un fin (Giménez, G. 2002: 47).

Fredrik Barth, acuña el término de identidad étnica, señalando que lo que identifica a un grupo no son los elementos culturales objetivos del mismo, sino aquellos que los sujetos consideran significativos. Es decir, la identidad colectiva es, ante todo, una construcción subjetiva, resultado de las interacciones cotidianas, a través de las cuales los sujetos delimitan lo propio frente a lo ajeno. En este sentido, la etnicidad, o la identidad étnica, es un producto del proceso de identificación que puede definirse como la organización social de la diferencia cultural, y lo que importa para explicarla no es tanto el contenido cultural de la identidad, sino los mecanismos de interacción que, utilizando cierto repertorio cultural de manera

estratégica y selectiva, mantienen o cuestionan las fronteras colectivas (Barth, F. 1976).

En este sentido, aunque lo que se suele relevar, según este autor, son los antagonismos potenciales que esto puede conllevar, los grupos étnicos también se pueden conectar a través de vínculos positivos, para lo que debe haber una complementariedad de los grupos respecto de alguno de sus rasgos culturales característicos. Desde una perspectiva ecológica, esto sucede cuando los grupos se dan bienes y servicios de importancia los unos a los otros, ocupando nichos recíprocos, y por tanto diferentes. Si además desarrollan una “monopolización diferencial” de los medios de producción, se puede llegar a establecer una íntima articulación económica y política, con posibilidades abiertas a otra forma de interdependencia (Barth, F. 1976: 23), situación que podría reflejar el sistema de complementariedad ecológica identificado por arqueólogos y etnohistoriadores para el área en estudio, en lo que han llamado el área circumpuneña¹⁷.

Victoria Castro propone una definición operacional para nuestra área de estudio que, teniendo en cuenta que se trata de un área de un complejo entramado étnico, releva la participación del grupo de un código cultural compartido, y el rol de la memoria colectiva en su conformación:

“La identidad puede significar la noción de pertenencia a un grupo, asumiendo la participación de un código cultural compartido, lo que supone una conciencia de las diferencias, respecto a otro grupo, y se sustenta fuertemente en una memoria colectiva y en una flexibilidad, que le otorgan la posibilidad de continuidades y cambios. En ese sentido, creemos que la población indígena de la 2ª Región de Chile ha hecho

¹⁷ La subárea circumpuneña –término acuñado por la arqueología y etnohistoria- abarca tanto los espacios desérticos de la vertiente occidental como la puna salada que se extiende desde el gran salar de Uyuni hacia el sur incluyendo la puna de Jujuy e incluso el borde sur de la región de Tarapacá. Es un espacio que hacia el siglo XVI estaba compuesto por “poblaciones entretejidas y de territorialidad interdigitada” que involucra varias presencias étnicas: Lípez, atacamas, humahuacas y chichas que sugieren identidades diferentes, pero no necesariamente etnicidades distintas. (Martínez, J.L., 1988:104).

arreglos necesarios para seguir teniendo una identidad, muchas veces re-creada a través del tiempo, lo que obviamente no hace sino complejizar aún más el problema para arqueólogos, etnohistoriadores y etnólogos (Castro, V. 1997:61, 1998:319).

Jorge Larraín también releva participación del grupo de un código cultural compartido, asumiendo que dicha participación se da a partir de la realización de prácticas cotidianas comunes, desde donde se generan los discursos de la alteridad, y los imaginarios que se presentan en una situación relacional. Para él, *la identidad colectiva, es “un proceso social de construcción”* que tiene que ver con categorías sociales compartidas, con un sentido intersubjetivo reafirmado con compromisos y lealtades grupales que conforman mundos de vida. (Larraín, J. 2001).

Por último, Skewes, et. al, citando a Connors (1994), señala que la diferencia en relación a los otros se constituye sobre bases percibidas como fundantes de la comunidad, tales como el parentesco, el territorio y, especialmente en la historicidad conflictiva a que las poblaciones se hayan enfrentado. Skewes plantea que dicha historicidad se inscribe en el paisaje, el que se vuelve estratégico al definirse la identidad del grupo, agregando de esta forma una “dimensión material” en la constitución de las identidades y de los paisajes (Skewes, J. et. Al. 2012).

2.2. Los contextos de estudio de la identidad

Se pondrá atención en la forma en que se manifiesta rasgos identitarios en tres contextos diferentes, que son el espacio, la cocina y las fiestas, o rituales de interacción.

- **El espacio**

Para abordar la noción de espacio, y el rol que jugarían los árboles en su conformación, generando identidad, se revisan trabajos de Augé, Rappaport, De Certeau y Urrejola.

Para Augé, los lugares antropológicos poseen tres elementos que los definen: son identificatorios, relacionales e históricos, siendo este último elemento el que permite entregar una resignificación que da sentido a las prácticas del presente. Nada está puesto al azar, sino que hay una relación de coexistencia entre los distintos elementos, lo que equivale a decir que aunque en un mismo lugar coexistan distintos elementos, estos están relacionados entre sí por un significado asociado a la identidad del lugar común (Augé, M. 1993).

Según De Certeau, habría que hacer una clara distinción entre el concepto de lugar y el concepto de espacio. Un "lugar" según él, sería el orden según el cual los elementos se distribuyen en relación de coexistencia y donde cada elemento está situado en un sitio propio que lo define. El espacio sería un lugar animado por el conjunto de movimientos y acciones que en él se despliegan, es existencia (De Certeau, 1996).

Por su parte, Rapoport (1978), más que hablar de "espacios" o "lugares", se refiere a '*ambientes contruidos*', centrándose en dimensión cualitativa del espacio, vale decir, a los aspectos psicológicos y socioculturales que definen un espacio y a los grupos que los habitan y que trascienden los elementos puramente ecológicos u objetivos del espacio habitado. Según Rapoport, el medio ambiente urbano o medio ambiente construido es la organización del espacio según distintos criterios asociados a un contexto social y cultural, donde los valores simbólicos y latentes serían más importantes que el uso "objetivo" que se podría asociar al medio, puesto que ante todo, hay una interrelación entre las prácticas en el espacio y el significado asociada a éstas (en Urrejola, L., 2005:9).

- **La cocina**

La cocina de un país o lugar refiere o alude a aquellos alimentos y modos de prepararlos que son considerados normales, propios o específicos de un determinado lugar, y que en la misma medida constituyen un aspecto de su identidad o grupo (Contreras, J., 1993:72). Elementos centrales en su definición son un medio determinado (disponibilidad de productos alimenticios), una cultura (tecnologías de producción y preparación de alimentos dentro de un sistema social y económico determinado) y una ideología (conjunto de creencias ligadas a la alimentación y a su lugar dentro de la sociedad) finalmente, requiere de un

conjunto de sujetos que la reproduzcan y le den importancia al gusto de consumir determinado alimentos. (Montecino, S., 2010:265).

De acuerdo a Fernández, uno de los criterios de definición de “lo indio” es en base a las categorías culinaria, anatómica y terapéutica que fundamentan el valor de los dones alimenticios, el cuerpo humano y los conceptos pertinentes sobre enfermedad y salud. (Fernández, G. 1997:101). Este autor señala que:

“El papel otorgado a la comida propia frente a la ajena, la configuración del cuerpo anatómico como baluarte de ciertas propiedades en función de la materia distintiva que los configura y las formulaciones culturales sobre la etiología de las enfermedades y su terapia correspondiente constituyen los eslabones fundamentales sobre los que presento esta reflexión en torno al cuerpo, la comida y la enfermedad como referentes étnicos o principios clasificadores que sustentan los caracteres peculiares de lo propio y lo ajeno, lo conocido y lo desconocido...”.
(Fernández, G., 1997:99).

- **La fiesta, el ritual**

Consideramos que las fiestas andinas son rituales de interacción, tal como los define E. Goffmann en su concepto de “**rituales de interacción**” (Goffmann, E. 1970), y también en el sentido usado por Saignes, para quien la celebración de la fiesta afirma la identidad de un grupo, facilita el encuentro con otras personas, lo estructura y permite su reproducción pues es un espacio para la reactivación de las memorias colectivas (Saignes, T. 1993a). Particularmente en el caso de los Andes además de la reafirmación de identidad una fiesta (ritual) al decir de Urbano se caracteriza por unificar al grupo en torno a un número de principios, valores y normas; y particularmente, por tener una intencionalidad expresada en la búsqueda de protección y reproducción. Por esto mismo es tan evidente que no tiene sentido fuera de la creencia común en su eficacia ya que la fe en el gesto que se realiza es toda su razón de ser. (Urbano, H., 1976: 122).

IV. ÁREA DE ESTUDIO. ANTECEDENTES BIBLIOGRÁFICOS RELEVANTES

1. Atacameños y sanpedrinos

1.1. Antecedentes generales

San Pedro de Atacama es una localidad andina de las tierras interiores de la Provincia el Loa, Región de Antofagasta, Chile. Se ubica cercano a la confluencia de los ríos San Pedro y Vilama, en la cuenca del Salar de Atacama¹⁸, a una altura de 2.346 msnm, en una de las áreas de máxima penetración de aridez hacia el continente sudamericano del gran Desierto de Atacama. Su emplazamiento cercano a la confluencia de los cursos de agua San Pedro y Vilama, ha permitido el desarrollo de una larga tradición agro ganadera y forestal (Villagrán, C. y Castro, V. 2004).

Sus habitantes son conocidos de manera genérica con el término de atacameños, usado para designar a un grupo indígena más amplio, que habita un territorio cuyos centros son las dos hoyas hidrográficas de la región; la cuenca del río Loa y la del Salar de Atacama (Castro, V. 2009:57), y que aunque comparten varios rasgos culturales propios de la cultura andina, también se les reconoce cierto grado de diferenciación, dada por la lengua, la arquitectura y el manejo de algunos recursos, entre otros (Castro, V. y J. Martínez 1996:69).

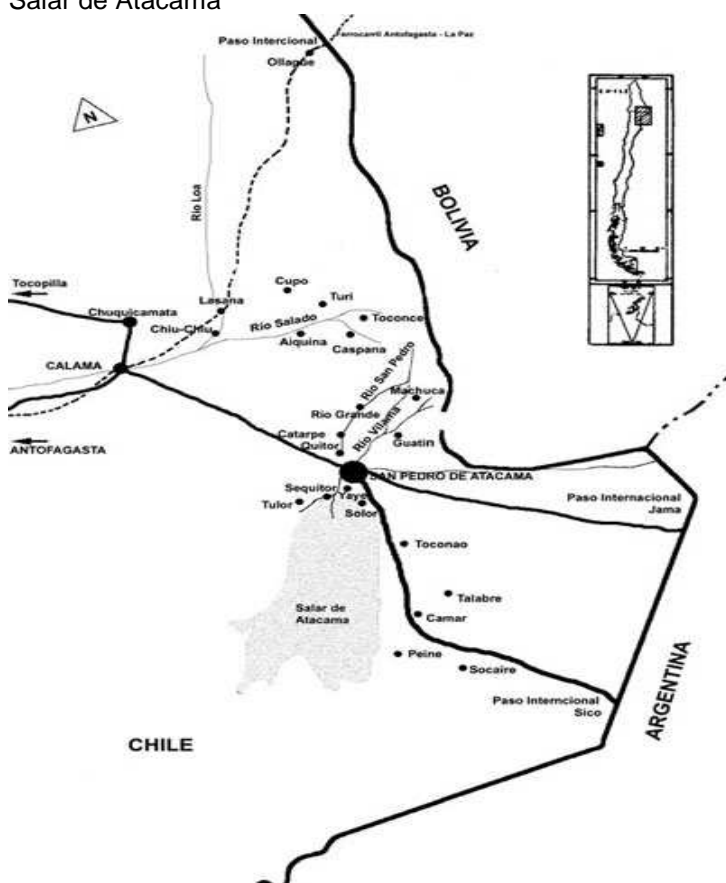
Como parte de sus estrategias productivas, estas poblaciones han optado por un uso múltiple de los recursos naturales, los que tienen una fuerte dependencia con el ambiente, y además ocupan varios pisos o nichos ecológicos, como una forma de diversificar los recursos disponibles, dado las condiciones extremas del medio ambiente, (Castro, V., Aldunate, C., Varela, V. 2004). La complementariedad, esto es, la posibilidad de tener acceso a recursos distintos, obtenidos en pisos ecológicos diferentes, o de garantizar, mediante la dispersión de los cultivos, una

¹⁸ Se ubica a los 22°55' de latitud sur y 68°12' de longitud oeste, dista 105 Km. de la ciudad de Calama.

cosecha más segura, sigue siendo hasta hoy un ideal expresado por los campesinos de la Tradición del Desierto y Puna oriental.

En términos generales, estos grupos practican una agricultura y ganadería de autoconsumo, con grado variable de venta de excedentes a los mercados, y también intercambian productos con localidades andinas que habitan otros pisos ecológicos. La comunidad es base de la organización socioeconómica¹⁹ y de organización social. De manera creciente, se han ido integrando a la economía regional vía asalariamiento, como una forma de complementar ingresos, y acceder a nuevos nichos productivos, encontrándose por tanto presentes en su seno “dos racionalidades económicas en pugna” (Castro, V. y J. Martínez 1996:103).

Mapa con las localidades atacameñas de las hoyas hidrográficas de la cuenca del río Loa y la del Salar de Atacama



¹⁹ La comunidad conformada y constituida tanto por la organización comunal, como por las unidades familiares asentadas en un territorio colectivo. Castro y Martínez, 1996:79.

En el mundo atacameño existe una fuerte imbricación entre lo económico, lo social y lo simbólico. En lo religioso se sincretizan elementos de lo católico y el mundo andino, resultando un culto a la tierra/pachamama²⁰, quien preside el panteón religioso, y también a los cerros, a los antepasados, a los santos -que ofician de patronos y protectores de la comunidad- se les realizan ofrendas –pagos-, con chicha, aloja (chica de algarrobo), vino, hojas de coca, harinas tostadas, lana, para asegurar la continuidad, la reproducción y la salud del sistema (Castro, V. y J. Martínez, 1996; Grebe e Hidalgo, 1988; Contreras, E. 1994). En este marco, el ciclo anual productivo está altamente ritualizado, evidenciando la continuidad de lo humano y no humano basado en relaciones de intercambio.

1.2. La tradición forestal de San Pedro de Atacama

Entre los elementos distintivos o “expresiones locales” que arqueólogos y etnohistoriadores han señalado podrían ser sustanciales entre las poblaciones que ocupan estos espacios, se encuentran las formas de uso de algunos recursos forestales, que hablan de tradiciones igualmente andinas, pero más locales, que rompen “esa aparente identidad que se aprecia al recorrer la zona” (Castro, V. y J. Martínez 1996:104-105. Martínez, J. 1998).

En San Pedro de Atacama uno de los recursos que se encuentran más a la mano son los árboles autóctonos algarrobo y chañar²¹; sus frutos han constituido un aporte sustancial en la dieta la población, como también han sido un importante complemento forrajero para el ganado, y recurso de intercambio con poblaciones de otros pisos ecológicos; con su madera se han satisfecho las necesidades de combustible y de construcción de estructuras habitacionales, corrales y piezas de

²⁰ *La Pachamama* o Santa Madre Tierra, quien preside prácticamente el panteón religioso del universo andino en general, contiene como concepto la trinidad de la Virgen, la Tierra y los cerros (Castro, V. 2009: 380)

²¹ De acuerdo a Núñez, L. (1992: 36), los oasis de San Pedro de Atacama ya estaban ocupados por pueblos pastores y agricultores antes de los 500 años A.C. y contaban con grandes bosques de algarrobos y chañares, además de la vegetación de matorrales y plantas acuáticas.

almacenaje, además de cercos, y diversas herramientas y utensilios para la realización de las labores agrícolas, ganaderas y actividades domésticas variadas.

Aunque estos árboles también se encuentran en otras localidades atacameñas, en la bibliografía consultada fue posible encontrar algunas diferencias y/o particularidades en su uso en San Pedro de Atacama.

En lo que respecta a los asentamientos, Bowman reconoce cómo el carácter de “bosques abiertos” de los algarrobos ha sido determinante en la configuración del patrón de asentamiento habitacional en los ayllus de San Pedro de Atacama, que se caracteriza por ser disperso (Bowman, I. 1946: 286).

En efecto, si lo comparamos con los otros pueblos, en San Pedro los terrenos de los ayllus integran en un sola unidad viviendas, corrales y campos de cultivo, lo que no sucede en otros pueblos atacameños, ni siquiera en aquellos que también cuentan con algarrobos y chañares - Toconao, Camar, Talabre, Peine, donde el patrón de asentamiento, de acuerdo al trabajo de Castro y Martínez (1996), es más aglutinado, es decir, viviendas y corrales se encuentran nucleados y los terrenos de cultivo se encuentran en un área separada.

Ambos árboles también son parte central en la forma de organización territorial característica de San Pedro de Atacama, el ayllu, tal como se aprecia en la siguiente cita de San Román:

“...una vasta planicie poblada de algarrobos colosales i salpicada de una verdadera constelación de lugarejos rodeados de verdor i fresca en todo su contorno. Los naturales llaman aillos estos centros esparcidos i así distribuidos en estensa superficie buscando el terreno mas apto para el cultivo i conducción del agua hasta ellos...” (San Román, 1902: 398)

En relación a la ocupación del espacio²², mientras para los otros pueblos atacameños el pastoreo del ganado y la recolección de vegetales con diversos fines (dendroenergéticos, medicinales, alimenticios), se realiza en un espacio con vegetación tipo arbusto y en vegas²³ (Castro, V. y J. Martínez 1996), en San Pedro de Atacama hasta los años 60 aproximadamente estas prácticas se llevaban a cabo además, en grandes extensiones de arboledas de algarrobos y chañares situados hacia el sur de los ayllus más meridionales, hacia el salar de Atacama. Lo anterior, complementado con el pastoreo en campos de lluvia circundantes, y en las vegas del Salar de Atacama²⁴. (Contreras, E. y F. Greene, 1999). Actualmente estos espacios se encuentran con muy poco uso, pues el pastoreo del ganado se realiza principalmente dentro del mismo ayllu, en los potreros con cultivo de plantas forrajeras (alfalfa) (Ibídem).

1.3. El ayllu y el consumo de aloja en San Pedro de Atacama

San Pedro se compone de un núcleo urbano y varios ayllus²⁵, los que, junto con ser la forma de organización territorial característica de San Pedro donde se llevan a cabo las prácticas agroganaderas, son a la vez la unidad básica de organización social, también propia de San Pedro de Atacama.

Aunque San Pedro de Atacama es una unidad mayor que sus ayllus - su santo patrono, San Pedro, y su cerro tutelar, el volcán Licancabur, protegen e inciden en la vida y en las relaciones de todos los sanpedrinos y de todo los ayllus-, es en el ayllu donde se establecen relaciones de trabajo comunitario, e intercambio y donde se celebran además festividades propias, como el carnaval, la limpia de canales, determinados bailes religiosos, entre otros.

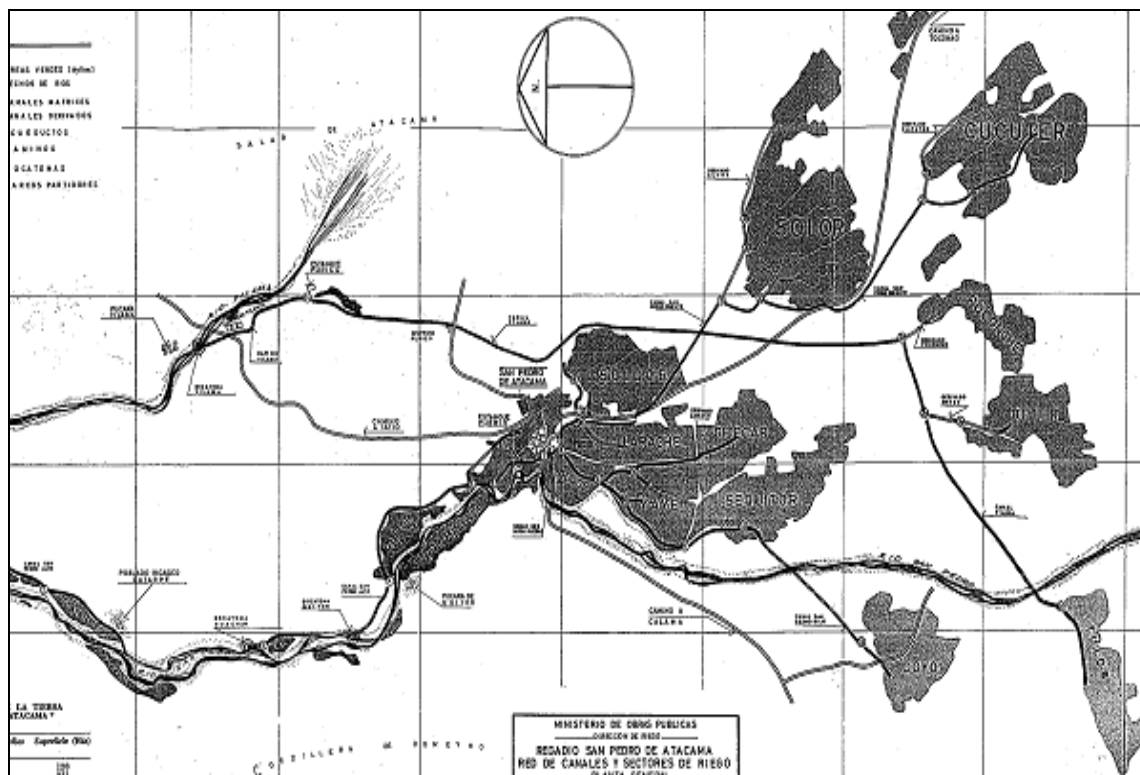
²² Según la clasificación propuesta por Castro y Martínez, según la forma de utilización económico social del entorno 1996:70-71.

²³ Vegetación azonal que crece a expensas de napas freáticas.

²⁴ Estos espacios actualmente se encuentran con muy poco uso, pues el pastoreo se realiza principalmente dentro del mismo ayllu, en los potreros con cultivo de plantas forrajeras (alfalfa).

²⁵ En total componen una superficie de 1731 hectáreas.

Imagen de los ayllos de San Pedro de Atacama: Catarpe, Cuchabrache, Vilama, Sequitor, Quito, Yaye, Larache, Yaye, Checar, Coyo, Cucuter, Poconche, Beter, Tolor, Solor, Solcor, Condeduque.



Fuente: Dirección de Riego. 1966

Se presume que las relaciones sociales al interior de cada ayllu se basan en lazos de parentesco, sin embargo, existe muy poca información al respecto y se desconoce su funcionamiento a dicho nivel (Castro, V. y J. Martínez, 1996). Mas sí se ha señalado que en el ayllu se da una fuerte vinculación entre el grupo y la tierra trabajada, a tal punto que ambos términos – tierra y grupo-, son intercambiables (Bowman, I. 1942:287), y para los trabajos se realizan mingas, que consiste en “un intercambio de mano de obra a título gratuito, o prestación de mano de obra gratuita en los trabajos agrícolas, haciéndose los trabajos a vuelta de mano o “torna”” (Aranda, X. 1964:98).

Rodríguez afirma que *“resulta que el grupo parental no se reduce al linaje humano, sino que el parentesco, y con ello el ayllu, abarca a cada uno de los miembros del Pacha (microcosmos) local. La familia humana no se diferencia de la gran familia que es el ayllu sino que está inmersa en él. El ayllu es la unión de la comunidad humana, de la comunidad natural y la comunidad social es la expresión de la*

cosmovisión, los principios andinos en funcionamiento. La unidad parental así constituida resulta absolutamente íntima e íntegra". (Rodríguez, G. 2010: 86-87). Es decir, describe para los ayllus lo que en las otras localidades atacameñas se podría estar dando a nivel de toda la localidad.

Es en el ayllu, y en particular en la minga, donde aparece para San Pedro de Atacama el consumo de la aloja de una manera particular, que no se encuentra documentada para las otras localidades atacameñas.

Ximena Aranda hace referencia al consumo generalizado de la aloja en San Pedro de Atacama, en relación al trabajo en las mingas (Aranda, X. 1964), lo que contrasta con su uso solamente ceremonial - en particular como elemento de pago - en el resto de área atacameña, que reportan otros estudios para el área (Villagrán, C. y V. Castro 2004; Barthel, T. 1986; Lagos, R. et. Al 1988; Mostny, G. 1954).

"Hay un enorme consumo de aloja, a lo largo del año y se la prepara en casi todas las casas. Tiene un olor muy penetrante, entre ácido y dulzón y que impregna el ambiente. Los campesinos de la localidad le asignan grandes atributos, especialmente medicinales. En la época de la siembra y la cosecha adquiere gran importancia como elemento de recompensa de la minga". (Aranda, X., 1964:14, en nota a pie de página)

Relacionado al consumo de la aloja en San Pedro, Jorge Urrutia releva su uso en contextos festivos de carácter más íntimo, destacando que se trata de un trago que toman los sanpedrinos, mas no es de gusto de los visitantes.

"Después de los actos las gentes se retiran con parsimonia y silencio a sus hogares donde suelen seguir las reuniones de íntimo esparcimiento. Es aquí, pero sobre todo en las lejanías más rurales, donde se consume la famosa chicha de algarrobo. Y esta sí, es una especialidad de la

región, aunque un tanto extraña y resistida por los forasteros ²⁶(Urrutia, J. 1968:51)

"Todo ocurre en el patio de una vieja casona donde se nos recibe con ruda pero afectuosa cordialidad, en medio de trajines y continuas libaciones de chicha de algarrobo, que probamos... Pero no adoptamos".
(Urrutia, J. 1868:53)

Esta descripción que corresponde a la celebración de un baile religioso en un ayllu para la fiesta de San Pedro, nos introduce en la pregunta sobre el la posición que ocupa la aloja – y la práctica de tomarla -, como rasgo identitario de los sanpedrinos.

2. Continuidad y cambio en San Pedro de Atacama

2.2. La relación sanpedrinos-árboles

Desde fines del siglo XIX, se llevan a cabo profundas transformaciones sociales y culturales, que se han explicado por la inclusión de San Pedro de Atacama junto a otros espacios andinos, en el área de influencia directa del ciclo exportador minero, a lo que se suma la acción de los Estados nacionales y, en particular, el proceso de anexión de territorios, la instauración de soberanía y el control de poblaciones (Gundermann, H. 2000). El prolongado proceso de integración a la sociedad regional en búsqueda de condiciones económicas y sociales de igualdad, se habría realizado a costa del abandono y/o clandestinidad de la cultura indígena. Con el paso de las décadas, este acomodo da origen a la formación de técnicos, profesionales y a individuos familiarizados en desenvolverse al interior de un medio social no indígena, y actualmente se advierte un nuevo giro, producto de las tendencias de etnogénesis (Gundermann, H. 2003).

²⁶ Urrutia Jorge. 1968 Danzas rituales en las festividades de San Pedro de Atacama. En: Revista Musical Chilena pp 40-88, Universidad de Chile pp:51.

En este marco, dentro del espacio local se ha llegado a hablar de “la descolocación gradual de los atacameños de su rol de conductores genuinos para convivir con el medio ambiente y sus recursos”... “una etnia relegada a la periferia, con escasa capacidad para evaluar el destino de sus propios recursos” (Pourrut, P. y L. Nuñez 1994:107).

En lo que respecta a la relación con los algarrobos y chañares, su uso intensivo para la minería a partir del siglo XVII no es detenido hasta pasado la segunda década del siglo XX, cuando la Corporación Nacional Forestal se hace presente en la región (CONAF, 2001:6)²⁷, y comienza a aplicar medidas protectoras.

Con anterioridad, su uso se habría dado tanto como material combustible en los procesos tecnológicos propios de la explotación minera, como por parte de la población que se asentó en torno a estos enclaves mineros, recibiendo el nombre de “carbón de leña”, (Núñez, L. 1989: 36).

Las fuentes bibliográficas tienden a ubicar la mayor explotación de combustible vegetal en el área hasta la época del cierre de las salitreras, esto es hasta fines de la década de los 30 del siglo XX, sin embargo, en precisamente en este período cuando el gobierno dicta un decreto que instruye sobre la necesidad de consumir combustible nacional²⁸, y unos años después se encuentran indicios de la constitución de aserraderos en la ciudad de Calama (González, J. A. 1999: 23), lo que podría estar dando cuenta, probablemente, de una intensificación en la

²⁷ Su uso se habría dado tanto como material combustible en los procesos tecnológicos propios de la explotación minera, como por parte de la población que se asentó en torno a estos enclaves mineros, recibiendo el nombre de “carbón de leña”

²⁸ El decreto N° 1264 del Ministerio del Interior, de 22 de abril de 1932, proviene del Archivo de la Intendencia de Antofagasta, Volumen 110. Instruye que “todas las reparticiones fiscales que consumen petróleo crudo para calefacción o fuerza motriz, deberán transformar sus instalaciones para quemar combustible nacional, como carbón entero, carbón pulverizado, leña, etc.” El año 2011 la que suscribe solicitó copia del mismo al Gobierno Regional de Antofagasta, quien en respuesta informó que el documento habría sido quemado, junto a muchos otros, para el período del golpe militar. La referencia del mismo fue sacada del trabajo de J.A. González. 1999 Las estrategias económicas regionales en la década de 1930 en Antofagasta.

explotación de los chañares y algarrobos alrededor de la segunda mitad del siglo XX.

Actualmente ambos árboles se encuentran bastante disminuidos, y existe prohibición de talarlos, por eso, su madera ha sido reemplazada por otras que son traídas de afuera en la construcción de nuevas estructuras. En relación a los frutos, si hace algunos siglos se ponía en duda si fue más importante el algarrobo o el maíz en la alimentación (Núñez, L. 1989: 33), hacia fines del siglo XX ya eran escasamente consumidos, habiendo cedido el paso a los productos de la industria alimenticia nacional, y se incorporaban indirectamente a la dieta, sirviendo como forraje para los animales, perdurando sólo el uso de la chicha del algarrobo (aloja), como bebida ceremonial en las festividades tradicionales (Núñez, L. 1989; CONSECOL: 1992; Contreras, E. 1994; Gundermann, H. y H. González 1995).

Ya hacia los años 60 del siglo XX la población atacameña sanpedrina que dedicada a las actividades agrícolas y ganaderas tradicionales se caracterizaba por ser una población predominantemente envejecida y con escaso número de activos laborales (Aranda, X. 1964), lo que se ha seguido profundizando, (Gundermann, H. y S. González, 1995) en consideración a que los sanpedrinos han ocupado el nicho urbano como una nueva estrategia de sobrevivencia, para acceder a nuevos recursos complementarios (Albert, E. 1999). Pese a esto, buena parte de la población que ha migrado mantiene las tierras en una suerte de hibernación, es decir, disponible para responder a estímulos gatillantes externos y lograr el máximo de ventajas de acuerdo a un eventual cambio de escenario” (Pourrut, P. y L. Nuñez, 1995:109). Asimismo, aún *existen estructuras y lógicas tradicionalmente andinas que tienen una presencia continuada* (Rodríguez, G. 2010: 536).

2.2. El entramado étnico en San Pedro de Atacama y el uso de los árboles

Dado que nos encontramos en una zona de “gran permeabilidad del tramado étnico”. (Castro, V. 1997:61- 62) no es posible percibir a los atacameños, y a los sanpedrinos, sin aludir a las identidades que están en juego en el área. Al respecto, Rodríguez señala que actualmente *San Pedro de Pedro de Atacama* está constituido por una población pluriétnica y multicultural (Rodríguez, G. 2010:536).

Siguiendo la distinción planeada por Greene (2003 ms), en San Pedro y en sus ayllus, coexisten sanpedrinos lugareños, o autóctonos, nacidos en el lugar, de antiguo arraigo y de ascendencia indígena atacameña mayoritariamente; atacameños provenientes de otros pueblos (conocidos también como collas), y afuerinos, nacionales o extranjeros, que no tiene ascendencia indígena. Entre los atacameños autóctonos están aquellos que han vivido su vida en el ayllu, realizando prácticas agrícolas y ganaderas tradicionales, y aquellos que han regresado de la ciudad con un bagaje cultural distinto, a pasar su vejez a su tierra natal.

Al encontrarnos frente a un modelo de mundo social y cultural en el que por definición hay discontinuidad (Escobar, A. 1999) – toda vez que existen diferentes actores con diferentes tipos de conocimiento y comportamiento -, la dinámica que se da entre estos diversos grupos en relación al uso, manejo y conocimientos asociados a los algarrobos y chañares, es diferente; por ejemplo, se observa una situación diferenciada en la posición y presencia de los algarrobos y chañares nuevos en terrenos de los sanpedrinos autóctonos, de los otros grupos (Greene, 2003 ms), e incluso en la disposición a tenerlos, tal como se advierte en la siguiente cita de un relato de una mujer oriunda del poblado de Ayquina, del Alto Loa:

“Donde está el invernadero estaba lleno de árboles, pero para qué quiero yo árboles, el terreno es para cultivarlo, no le saco provecho yo a los árboles, me gusta aquí por los árboles, pero no se saca provecho de nada, si yo más por el terreno para cultivarle, para la alfalfa, pero que saco yo de los chañares, no saco nada, no pueden comer las ovejas, les hace mal, vender no se vende, compran pero pagan una miseria, no lo recojo, en esta esquina parece afrecho ya. Allá abajo por eso hice cortar como 10 árboles...” (C.C. Séquitor) (Tomado de Greene, F. 2003 ms.)

Aquellos terrenos ubicados en los ayllus de San Pedro que no tienen árboles pertenecen por lo general a personas llegadas de afuera (no autóctonas, y también algunos sanpedrinos autóctonos que regresan de la ciudad a vivir al ayllu), y que cortan los árboles, o no se preocupan de situarlos en los lugares convenidos para cada árbol (asunto que se verá en el siguiente capítulo). Todo esto nos hace introducir la pregunta de si estas manifestaciones estarían dando cuenta de identidades o etnicidades diferentes.

V. ÁRBOLES EN LA CONFORMACIÓN DEL ESPACIO

1. Algarrobos y chañares y su lugar en el ayllu

Los algarrobos y chañares cumplen un lugar central en la conformación del espacio social y productivo al interior del ayllu, proveyendo un marco propicio para la realización de las prácticas agropecuarias en los predios, complementándolas.

Los procesos productivos en San Pedro de Atacama se basan en la combinación de la agricultura a base alfalfa - ocupa el 70 % de la superficie agrícola), y maíz, trigo, frutales, algunas hortalizas, una ganadería a base de ovinos (el prioritario), y uso el manejo de algarrobos y chañares con diferentes fines (alimenticios, bebestibles, forrajeros, combustibles, entre otros), existiendo una fuerte interdependencia de los distintos tipos de producción, y un marcado empleo de productos agrícolas y silvícolas en la alimentación pecuaria (Aranda, X. 1964; CONSECOL op. cit.; Gundermann, H. y H. González 1995). Desde un punto de vista ambiental, ambos árboles protegen también a los cultivos de los vientos y las heladas que caracterizan la zona, actuando como cortinas cortavientos - deteniendo el avance de las dunas-, y contribuyen a controlar la insolación y mantener la humedad del terreno cultivado por más tiempo (Aranda, X. 1964; CONSECOL 1999).

Los predios del ayllu son de propiedad individual, predominando el minifundio, y se componen por lo general por un sector de viviendas, corrales y lugares para el almacenamiento de los granos y frutos de la cosecha, y de los terrenos agrícolas propiamente tales, organizados en melgas de cultivo, y por canales de riego. Las melgas son eras que tienen en todo el contorno un reborde grueso de tierra, levantado, de manera que la superficie interior de la era -el espacio cultivable-, queda siempre más hundida que los bordes, o camellones, permitiendo inundarlos con el agua de riego, que es retenida a modo de estanque, dado lo distanciado de los turnos de riego (cada 20- 28 días).

En su calidad de únicos árboles autóctonos de San Pedro de Atacama, han sido la principal fuente de obtención de madera para usos diversos. Las ramas más grandes de algarrobo – que pueden alcanzar hasta 10 metros- , y las ramas

grandes y troncos del chañar se destinan para estructuras de casas y corrales, mientras que las de menor tamaño se usan para elaborar terminaciones interiores y para separar espacios exteriores. De este modo, las vigas de techo, los pilares, dinteles, puertas y ventanas de habitaciones, bodegas, y cocinas son de palos de algarrobo y chañar mientras que en el espacio exterior aparecen en postes y cierres de los corrales, portones y rejas, y postes y ramas menores, utilizados para cerrar y cercar los predios del ayllu. También para fabricar una serie de muebles como mesas y asientos, utensilios y herramientas de uso agrícola e implementos para tejer, entre otros, lo que hace que en el ayllu se habite un entorno de maderas.

No obstante, se ha descontinuado la elaboración de gran parte de los artefactos y estructuras ya mencionadas. Esto se debe, en parte, a que la mayoría de los árboles son jóvenes y/o pequeños, siendo escasos los “palos grandes”, y a que se encuentra prohibida y sancionada su tala, debido a que se ha vuelto un recurso vulnerable en la zona²⁹. Por otra parte, quedan pocos cultores que practiquen el oficio de trabajar y tallar estas maderas. Todo lo anterior ha llevado a que para las nuevas estructuras que se levantan ocupen maderas traídas de otras partes. Los portones y puertas de chañar que pueblan los predios del ayllu hoy son considerados como obras de artesanía tradicional, y valoradas como tal.

De todas formas, siguen realizándose prácticas de carácter ritual donde la madera de estos árboles recupera su centralidad. En este sentido, y como parte de las renovadas prácticas de fortalecimiento y revitalización de la cultura local, en los últimos años algunos miembros reconocidos de la comunidad atacameña de San Pedro de Atacama y poblados del salar han realizado rituales de lluvia para pedir por este vital elemento, debido a la persistente sequía. En estos rituales se ha usado madera de algarrobo y chañar para sus peticiones³⁰, porque esos árboles “forman parte de nuestra cultura, y son los hijos naturales de esta tierra” (S.R. Solcor).

²⁹ Por otra parte, la madera de estos árboles ha alcanzado un alto valor comercial producto su alta demanda por parte del sector construcción y turismo. Hacia el año 2003, el precio de una viga de chañar podía triplicar el de un palo pino o eucalipto, lo hace que se prefiera vender en el mercado, y obtener de esta forma utilidades monetarias.

³⁰ Comunicación personal con Cristina Garrido. Cita gentileza de Cristina Garrido.

Tanto los algarrobos y chañares como su madera aparecen asociados tanto a los espacios agrícolas como al sector destinado a las viviendas, corrales y almacenamiento, existiendo un lugar u orden particular para cada uno, el que responde a una relación de coexistencia entre los distintos elementos, que es reflejo tanto de una historia, como de la realización de prácticas compartidas, que otorgan un sentido y una identidad (Augé, M. 1997).

Mientras los algarrobos se asocian a las viviendas, corrales para el ganado, y los espacios dedicados a la conservación de granos y frutos de la cosecha, los chañares se asocian a los terrenos de cultivo y a los cercos o límites de los terrenos. Aunque también se encuentran algarrobos en los cercos, corresponden a aquellos que tienen espinas, los que no aparecen asociados al área de la vivienda. Los primeros (viviendas, corrales y bodegas) se encuentran aglutinados en un espacio protegido del agua de riego, mientras que los terrenos de cultivo, se organizan en melgas o canchones, y están sometidos a un sistema de riego por inundación en turnos distanciados por 20 días o más.

Es decir, los elementos del ayllu no se encuentran dispuestos al azar, sino que responden a un orden determinado, en donde ambos árboles aparecen como una suerte de principios ordenadores del espacio, el que, según veremos a continuación, se relaciona estrechamente al sentido asignado al árbol, lo que se encuentra directamente relacionado a las prácticas que llevan a cabo en torno a ellos.

Este ambiente construido es interpretado, entendido, significado y practicado socialmente, es decir, está ligado a ciertas actividades que dan cuenta de un estilo de vida y que configuran una identidad social, y es posible identificar actividades, prácticas y significados diferenciados para cada árbol, algarrobo y chañar.

2. *El lugar del algarrobo y el algarrobo lugar*

Si bien el algarrobo se encuentra en general en diversos lugares, existe una clara asociación de este árbol con las viviendas, corrales y espacios domésticos. Su amplia y frondosa copa cubre cocinas, patios, corrales, y otros espacios

circundantes donde se llevan a cabo una serie de tareas tales como tejer, hilar, o preparar alimentos (molienda de algarrobo, pelar el maíz, despostar la carne, entre otras). Asimismo, su madera se usa como vigas de techo y pilares, marcos de puertas y ventanas, y para confeccionar una serie de utensilios y herramientas relacionados con la realización de las tareas domésticas recién señaladas (morteros, implementos para tejer, aparatos para despostar la carne, etc.).



Vivienda y algarrobo



Vivienda con corral y algarrobo afirmado

Como cambian sus hojas al terminar la temporada de invierno, adquieren un carácter estratégico como protectores de estos lugares ante las bajísimas temperaturas que caracterizan estos meses;

“tienen su cambio de pelaje, de hojas, cambian no por el clima sino que en su tiempo que es en septiembre (...) tiene el mismo sistema que la primavera, las otras plantas con el frío cooperan al tiro; ahora en mayo por ejemplo están verdes, ayudan a proteger del frío”. (L.Q. Séquitor)

Al algarrobo se le atribuye la cualidad de dar energía, y además se considera que su sombra es muy beneficiosa, ya que aporta salud. Esta cualidad que se le atribuye al árbol, y que se reconoce también en su fruto y en la chicha que se elabora de él, transforma en la práctica a cada algarrobo en un lugar en sí mismo (Giddens, 1978), con un sello particular o sentido único, asociado al espacio que ocupa, y la actividad que se realiza/ uso que se le da.

“Un algarrobo en una casa tenía un sentido..., servía como el refrigerador muchas veces, en donde se conocían quizás las corrientes del aire, y se podían dejar la carne, hacer su charqui, en otro se dejaba el cansancio de la montura, todo tenía un significado, nada era así al azar, ahora que soy en este momento tan desordena, o demasiado ordenada en mi casa, que ya no tengo ese sentido (S.R. Solcor)



Parva de alfalfa bajo un algarrobo



Algarrobo y cañaveral

Esta cualidad de dar energía que se le reconoce y atribuye al algarrobo es usada además para determinadas prácticas que permiten la manifestación de un “nosotros” colectivo, y que están relacionadas a ciertos lugares “clave” que permiten la realización de ritos constituyentes que reafirman a intervalos regulares los sentimientos de pertenencia a un determinado grupo o comunidad, al reunir a sus miembros en experiencias de participación comunitaria (Gofmann, E. 1970). De esta forma, bajo un algarrobo se “viste el carnaval” - momento en que los hombres que interpretan a los dos personajes que animan esta festividad, se colocan su vestuario-, dando inicio a la festividad relacionada con la cosecha y la fertilidad. También bajo un algarrobo se hacen las ruedas (bailes) del carnaval, donde el grupo canta coplas – versos musicales producto del uso de palabras representativas del conocimiento común -, y baila la tradicional cueca atacameña. Del mismo modo, bajo un algarrobo se hacen los descansos de los santos o de la virgen, cuando son llevados en procesión desde un ayllu al pueblo.

El algarrobo Churqui camino a Coyo, cuando era joven era un lugar donde tenía que descansar un poco, cuando la virgen iba de Túlor o Coyo al pueblo. Había que tirar aloja pa'l camino, a veces que llovía, uuuu! Todo mojado, pa' Candelaria, descansar el bombo, pero ahora no pasa nada" (G.T. Séquitor).

El carnaval se viste debajo del algarrobo, porque se supone que el algarrobo tiene energía, energía de la tierra, por las raíces profundas, y por eso nos conectamos, su energía en el alimento, como recibe el sereno de la noche, del universo, él también lo recibe, y si dejo mis alimentos, lo estoy bendiciendo de esa forma.(S.R. Solcor)

Todos estos contextos en donde se usa el algarrobo, dan cuenta de prácticas tradicionales que son constitutivas de la identidad, cuyo sentido, se relaciona con el ser en sí, con la vida (dar energía), con las actividades agrícolas y ganaderas tradicionales, y también, con la realización de fiestas que buscan garantizar la reproducción y buena salud de las familias, la comunidad, el ganado y los cultivos. Si bien el carnaval ha experimentado varias transformaciones, en particular el hecho de que en la actualidad recibe a mucha gente de afuera, o turista, los retornos a San Pedro estivales – y a las fiestas en general- son una forma de identificar a los sanpedrinos como un grupo distintivo. Aunque el carnaval convoca a turistas y extranjeros, también opera en otros niveles más exclusivos (por ejemplo el almuerzo en su inicio, donde se viste el carnaval y en el que participan sólo aquellos que recibirán la fiesta en sus casa), tendiendo estos encuentros una función social, al congregando a la comunidad dispersa, y también una función espiritual - religiosa, e incluso educativa.

3. El lugar de los chañares

A diferencia del algarrobo que se encuentra solo, los chañares se encuentran por lo general en grupo, formando una hilera, uno al lado de otro. Su follaje más chato y duro lo convierten en un excelente cerco vivo, el que es completado con ramas

secas del mismo árbol, que se ubican ordenadas entre el espacio que queda entre un chañar y otro. De este modo se ubican bordeando los terrenos, delimitando un terreno de otro, el ayllu del campo, y también delimitando los espacios destinados a los cultivos, al situarse en el borde superior de los camellones que separan una melga de cultivo de otra. De la misma forma, sus palos se usan preferentemente en el espacio agrícola y en los cierres, siendo su madera la elegida para fabricar rejas, portones, postes para cercos, cierres, mangos de herramientas (palas, rastrillos horquillas, azadones, etc.), arados, rastras, y otros elementos de uso agrícola. Aunque también se usan para construir estructuras, como dinteles de puertas y ventanas, corrales, y se encuentran en los tijerales de las casas, junto a las vigas de algarrobo.



Camino con chañares, ayllu de Séquitur



Melga de cultivo bordeada de chañares



Portón de chañar



Arado de chañar

Al formar los cercos vivos de los predios y de las melgas de cultivo, los chañares se constituyen en el contenedor por excelencia del espacio, tanto del ayllu como del espacio donde se llevan a cabo los trabajos agrícolas de manera colaborativa entre familiares y vecinos, lo que se conoce bajo el término de minga- , instancia que también permite la manifestación de un “nosotros” colectivo.

Goffmann resalta ante todo la importancia de aquellas situaciones que promueven el “encuentro social”, o agrupamiento de personas comprometidas con el mantenimiento de un *estado* de interacción, destacando que el compromiso es más que con la participación en estos encuentros, con mantener un sí mismo, una identidad. En su discurso, los sanpedrinos autóctonos recuerdan como un rasgo propio su condición de ser familias con lazos de parentesco que trabajan en ayuda mutua (mingas), aunque reconocen que en la actualidad esta condición ha variado, producto de la migración a los centros urbanos, y la llegada de personas de afuera al ayllu.

Antes se sembraba mucho más, hasta con cinco yuntas, y el trabajo era colectivo, se trabajaba entre familiares, no había gente de afuera como ahora, se sabía quiénes eran. Acá los verdaderos sequitoreños (del ayllu de Séquitor) son todos familiares, ahora está todo desordenado. Hay sequitoreños que se llegaron después, no son familiares. Actualmente están bastante desordenados (O.F. Séquitor)”

“Los carnavales eran diferentes, compartíamos todo, si había un enfermo las mujeres se turnaban para visitarlo un día una, un día otra, porque el vecino necesitaba, si había falta de alimento, había un plato de comida para él, en cualquier casa me recibían con un vaso de aloja, o ulpada, era natural, y se fue perdiendo con el materialismo”. (S.R. Solcor)

“Esto era antes, mucho trabajo, los abuelos compartían mucho y procuraban tener una buena relación, porque era la única forma de

sobrevivir en este lugar porque era mucho trabajo, y no existía tecnología como ahora, la agricultura era todo era con el animal o a pulso. La gente de San Pedro tiene como un grupo familiar de origen, son como de una misma cepa, y a los ayllus a veces bajaba gente a intercambio y algunos se quedaban. La gente real de acá es diferente, aunque se hayan ido a la minería y hayan regresado, es muy diferente. Por lo general entre nosotros somos solidarios entre nosotros, respetuosos, todavía existe una casta de respeto, porque conocí a tu abuelo que era así, y tu bisabuelo era asá.”. (S.R. Solcor)

Esta característica que destacan, de ser familias con un origen común que trabajan de manera colaborativa denota un compromiso por mantener un sí mismo, o una identidad, y es relevado como un rasgo de identidad, es decir, como un marcador de la diferencia, y son los ambientes que se crean con los chañares, los que conforman un escenario apropiado, o una plataforma física como base de despliegue de la acción para llevar a cabo las mingas y las relaciones de cooperación en términos más amplios en el ayllu.

4. Árboles y continuidad transgeneracional

A diferencia de los cultivos y animales, los árboles traspasan generaciones, ya que viven muchos más años que un ser humano, y por esto, su especificidad recae en que son la materialización del quehacer humano en el pasado y también símbolo material y concreto de la continuidad (Rival, L. 2004).

Los terrenos de los sanpedrinos que habitan los ayllus de San Pedro de Atacama, son herencia del trabajo de los antepasados, y reflejo de continuidad, y los terrenos con estos árboles, y los árboles por sí mismos suelen constituir la esencia de los lazos familiares transgeneracionales a largo plazo. Dado lo anterior, un sanpedrino con un predio heredado de su familia con árboles antiguos, tiende a identificar a estos árboles con el antepasado que los cuidó más (Knight, 2001).

En ambos casos algarrobo y chañar-, los árboles adultos, así como también su madera transformada en estructuras, herramientas y utensilios, son un símbolo concreto del trabajo de las generaciones pasadas.

“Antiguamente era más ordenado, en mi terreno todos los arbolitos están parejos, de igual grosor, es alguien que se preocupó de dejarlo ahí y sacó los otros. Son cuidados de 100 años o más, el árbol viene en filita y son gruesos sus troncos. La gente antigua sí se preocupaba, los ponían como cortina de viento, para que no haga helada... Ahora las herencias nadie las arregla, yo arreglé mi cerco, tenía cerco viejo” (J.R. Séquitor)

“Esta casa la hizo mi abuela; María Tejerina, quién era hermana de Pedro Tejerina, el de la casa vecina..., los palos de las vigas (de algarrobo) fueron cortados por ella, pero en el terremoto del '35, mi papá tuvo que apuntalar esas vigas de nuevo porque el peso las hizo ceder...” (G.T. Séquitor)³¹

Bajo este prisma, estos árboles – y su madera- cumplen un importante rol social, pudiendo en el caso del algarrobo, llegar a identificar la antigüedad de un linaje, y a constituir un recurso mnemotécnico de la historia de las familias. Lo anterior, debido a que el algarrobo es bastante más longevo y duro que el chañar, y puede llegar a vivir más de cinco siglos.

³¹ Cita gentileza de Cristina Garrido.

VI. LA VIDA SOCIAL Y SIMBÓLICA DE LOS ÁRBOLES

1. Lo autóctono en los algarrobos, chañares y los sanpedrinos

“Esta es tierra de algarrobos y chañares, los otros fueron incorporados después”
(L.Q. Séquitor)

En los conocimientos y forma de concebir a los algarrobos y chañares por parte de los sanpedrinos, prevalece la noción de que, al igual que los verdaderos sanpedrinos – oriundos de San Pedro -, ambos árboles son autóctonos, originarios, y que además existe una ligazón especial entre el árbol y el territorio, a tal punto de que si se los llevan a otros lugares no prosperan.

El chañar es bien de este lugar, pero así específicamente de un sector, no del alto loa, es de esta parte baja digamos. Ellos me han hablado que han llevado semillas, el algarrobo lo han llevado para arriba, pero no ha salido. Ellos me dicen que era por el agua, que necesitan agua salada, no lo sé si es tan así” (S.R. Solcor).

Así mismo, también se encuentra cierta resistencia a incorporar o plantar árboles de su tipo traídos de otros lugares, o al menos esa era la idea hasta hace un tiempo. En la década de los 90, y con el objeto de reforestar los oasis de San Pedro³², la Corporación Nacional Forestal (CONAF) regaló a los sanpedrinos de los ayllus almacigos de algarrobo. Sin embargo, los sanpedrinos no los trasplantaron, sino que dejaron las plantas en su bolsa, habiendo sido esta experiencia con CONAF la que llevó a los sanpedrinos a enfrentar por primera vez a un algarrobo “traído” de afuera.

³² Debido a la disminución de su masa, producto de la fuerte explotación a la que se vieron expuestos las décadas anteriores.

Debido a su carácter o naturaleza autóctona, al menos hasta los años 90 – momento en que CONAF intentó introducir almácigos de algarrobo-, prevaleció la idea de que estos árboles no podían “plantarse”, como tampoco un forastero o afuerino puede llegar a ser un sanpedrino autóctono. Del mismo modo, es posible encontrar analogías entre dinámicas de población y procesos ecológicos: disminuyen los sanpedrinos autóctonos y hay también un menor número de árboles; los árboles nuevos se encuentran desordenados, de la misma forma en que se encuentra en la actualidad el ayllu, con personas provenientes de otros lados, y que no realizan las mismas prácticas; tanto árboles los sanpedrinos se encuentran mezclados (hay muchas variedades de árboles, ya no se distinguen unos pocos tipos, del mismo modo como los sanpedrinos están mezclados).

Aunque ambos árboles salen solos, es decir, no se plantan, predomina la noción de que son innatos, *“hijos naturales de esta tierra”*, y por tanto, no emergen de la acción humana, sino que *“son crianza de la pachamama, y son parte de su riqueza”*. Sin embargo, dentro del ayllu, ambos árboles surgen y se mantienen gracias a las relaciones duraderas establecidas, la realización de prácticas agrícolas colectivas, y la celebración de fiestas, y en la medida que su crecimiento y el de los sanpedrinos forman un proceso continuo e interconectado, la historia de éstos y la historia de los algarrobos y chañares coinciden, toda vez que ambos árboles son organismos vivos que crecen despacio y perduran, a diferencia, por ejemplo, del maíz, o las hortalizas, que crecen rápidamente, pero desaparecen.

De todas formas, el surgimiento y manejo de cada árbol – algarrobo y chañar-, es resultado de prácticas diferenciadas y particulares para cada árbol, así como también se identifican equivalencias particulares entre sanpedrinos y cada tipo de árbol. Con el algarrobo se advierten equivalencias o analogías tanto con los jóvenes varones, como con el pueblo, mientras que los chañares se conciben en grupos, y en este sentido se asemejan a las familias con lazos de parentesco.

2. El algarrobo, el sanpedrino, y el pueblo

2.1. La siembra indirecta del algarrobo

De acuerdo a los sanpedrinos, el algarrobo germina o de una semilla que se encontraba en el guano con que se abona la tierra, o bien de la semilla fermentada en la aloja (chicha de algarrobo), que se convida a la tierra, durante un pago, o en un acto de asperjar la aloja, al momento de tomarse.

“nace solo, el algarrobo nace de la semilla de aloja que se esparce en las mingas por el arado, también del guano de chancho que se echa de abono” (G.T. Séquitor).

Es decir, dentro del predio nace solo, pero de una semilla que ha recibido un tratamiento cultural previo, relacionado a la realización de prácticas agrícolas y ganaderas tradicionales, con tomar aloja y convidarle también a la tierra. Todas estas prácticas, además, se asocian a la mantención de lazos permanentes entre vecinos y familiares, a la realización de trabajos colectivos o mingas, donde los vecinos colaboran sin remuneración alguna en un ambiente festivo y solidario.

Por lo mismo, el surgimiento del algarrobo dentro de un predio se asocia de con la realización de prácticas tradicionales, y con ser atacameño sanpedrino, ya que se sostiene que en aquellos terrenos que no son de los sanpedrinos - o no se esparce la aloja en la tierra- no nacen estos árboles.

2.2. Prácticas y cuidados del algarrobo e identidad colectiva

Pese a que se afirma que es un organismo autovalente, al algarrobo se le prodigan varios cuidados, que se parecen, o se asemejan a aquellos que se le brindan al una persona durante su ciclo de vida. Cuando es pequeño se lo rodea con ramas para protegerlo de los animales y las bajas temperaturas, y se lo riega con frecuencia hasta que desarrolla raíces más profundas, y pueda encontrar el agua por sí mismo.

Si sale en un lugar inapropiado (en la mitad de una melga, por ejemplo), a veces se lo traslada, y se les coloca un puntal, para guiarlo derecho. Al año o dos, se le cortan las ramas laterales – a modo de “corte de pelo”-, dejándole sólo una rama central, mas esta práctica no es reconocida como “poda”, sino como una “guía” que se le da al árbol. También hay quienes les tuercen las ramas, reuniéndolas en un solo tronco, haciendo que el árbol sea más grueso.

“Pedro Beltrán, ese caballero lo cruzó así y asá (son tres y deja uno solo), y ahora está grueso, tiene como 20 años y ahora es cargador”
(E.A. Solor).

De no necesitarse su madera, es muy difícil que los sanpedrinos de edad avanzada del ayllu boten o saquen un algarrobo, y aquellos que están ladeados o caídos se afirman con bastones también de madera de algarrobo – pareciendo ancianos-, incluso si están poniendo en riesgo alguna estructura o construcción.

Los algarrobos son de género masculino, y se refieren a ellos como seres que crecen y maduran, llegando a ser hombres.

“Hay muchos tipos, no sé cómo nacen, no sé, este nació, molestaba mucho a mi papá, le botaba su sombrero todos los días (risas), él se enojaba “voy a botar este algarrobo de raíz” decía (risas), y ya está hombre el algarrobo, tremendo árbol”. (E.A. Solor).

De acuerdo a los diccionarios *kunza* para el área (Vaisse, E. 1896) se designa con el mismo término –*Yali*- al algarrobo y a los jóvenes atacameños fornidos, operando en esta forma de identificación una relación en base a la fuerza y vitalidad de los algarrobos. No obstante, durante las entrevistas no se encontraron indicios de aquello, sin más bien, la noción de que *yali* es un pájaro.

“Yali es un pajarito, aquí casi no llega, a veces, está más para las orillas, cantor, entra a veces cuando hace mucho frío. Esos diccionarios kunza no les crea, no saben, porque el dialecto era dos, uno se llama kunza, el otro era lengua. Laclive; toivita; los dos son paloma, la palomita. Uno es lengua, uno es kunza. No sabemos. El son, hay que saberlo hablar con son. Aquí yo escuchaba a mis antepasados viejitos, de 80 años que decía esa palabra es lengua, esa otra es kunza, ellos sabían. Por ejemplo la mano se llama zuri, la cabeza, lacsí, puñete, cachetada, entonces eso se llama moquete, o puñete (risas). Si hay muchas así, bonitas.”. (E.A.Solor)

Todo lo anterior da cuenta de se trataría entonces, en el caso del algarrobo, de encontrar manifestaciones de procesos que pueden ser reconocidos como similares a aquellos reconocidos al ciclo de vida humano (niño, joven, hombre, anciano).

El algarrobo no sólo sirve para pensarse como hombre, sino también se encuentran algunos elementos que podrían dar cuenta de semejanzas a nivel de “pueblo”, es decir, también se advierte una asociación del algarrobo con el linaje atacameño sanpedrino.

Se cree que su origen es anterior a la cordillera de los Andes, y que vive muchos años, e incluso que no muere, proveyendo de este modo la noción de continuidad que requiere un colectivo que se mantiene pese a las transformaciones y rupturas que ha experimentado a lo largo de su historia.

“Mucho más antes que el diluvio, no saben de donde vienen. Había ya los algarrobos, antes de la cordillera. Usted ve en la quebrada sailao, ahí hay mucho algarrobo, pero se aparecen la punta de los gajos no más, de ahí para abajo están todos enterrados en la tierra. Y esa quebrada es honda, honda, y ahí están enterrados los algarrobos, y

tienen frutos. Tiene que haber agua debajo. Tienen que haber habido ya esos árboles, por que siguieron adelante, esos salen solos, nosotros no los plantamos, salen solos con la lluvia” (E.A. Solor).

Como ya se adelantó, los sanpedrinos tienen la noción de que el algarrobo no muere, sólo se seca gran parte del árbol y deja de dar frutos, pero sigue vivo. Asociado a esto, se le reconoce un gran poder de autoregeneración – donde muere uno salen muchos, si se lo saca, brota por otras partes-, y son admirados, por lo mismo, por su vitalidad y su poder de autoregeneración, que se manifiestan en su inmortalidad, en la capacidad que tienen de encontrar agua por sí mismos por sus raíces que pueden alcanzar hasta cincuenta metros – así como los sanpedrinos dependen del agua, de las obras de riego y de una buena organización para su eficiente distribución-, y por no necesitar de los cuidados del ser humano para valerse.

“Algarrobo se muere de viejo... tampoco, a veces el rayo le pega y le bota un gajo. No muere! Yo he conocido para abajo unos algarrobos grandes viejos, les queda le puro tronco, sin ramas, pero ahí están parados”. (E.A. Solor).

“El algarrobo del patio lo trataron de sacar de raíz pero no se pudo, brotó igual por todas partes. Tenía miedo a que con la lluvia, y los rayos que buscan los algarrobos viejos, por eso lo quería sacar pero no se pudo, ni agua se le hecha, pero tiene las raíces muy profundas, ellos buscan solos el agua (M.P. Séquitor)

“Viven más de 600 años, no se mueren, o donde muere uno nacen muchos”. (G.T. Séquitor)

Pese a que se lo considera un organismo autovalente, en los años 70- 80, cuando organismos estatales intentaron cortar todos los algarrobos creyendo que eran portadores de larvas de la mosca azul (mosca que daña la fruta), los hombres de San Pedro de Atacama se organizaron y cavaron una zanja a la entrada del pueblo, que impidió el paso de las camionetas estatales cargadas con funcionarios con motosierras que venían a cortar los algarrobos, y abrieron nuevamente la entrada cuando se comprobó que estos árboles no eran causantes de dicha mosca.

Esta “defensa de los algarrobos”, es recordada hasta el día de hoy por los sanpedrinos-, por ser la única vez que estos árboles requirieron del apoyo de los hombres, ya que ellos no reciben más cuidados de adultos; su vitalidad fuerza, dureza y poder de conseguir el agua por sí mismos - todas cualidades que también se reconocen en los hombres -, los hace ser autovalentes.

3. Los chañares y las familias

3.1. El control de los chañares

Los chañares tampoco se plantan, y son percibidos como maleza cuando crecen fuera de los espacios que les son destinados, ya que impiden la realización de las prácticas agrícolas, por restar espacio a los terrenos de cultivo, o por dañar las herramientas de labranza, cuando sus raíces se expanden hacia estos espacios. Por tanto, entre las principales prácticas asociadas a este árbol, está la recolección de su fruto, para evitar que brote la semilla dentro de los terrenos de cultivo; en seguida, el deshierbe de los brotes que logran salir y por último, ya adultos, el manejo de las raíces y de las ramas que se extienden demasiado hacia los terrenos cultivados³³.

Se procura hacer con ellos una hilera o línea, ubicándolos en los bordes del terreno de cultivo – o camellones-, y en los deslindes de los terrenos, para lo que se

³³ Se busca que los frutos del chañar cagan sobre los bordes, y no sobre los espacios destinados a los cultivos, es por esto que las ramas que se proyectan demasiado hacia las melgas son cortadas.

manejan los brotes de las raíces, y antiguamente se iban cortando aquellas que se extendían fuera de lugar.

“Eran exclusivos ellos, tenían una paciencia única para hacer ese trabajo, ahora vivimos en un mundo apresurado. Se hacía como una poda de raíces, para mantenerlos, formarlos en la línea para hacer el cerco”. (L.Q. Séquitor)

“Fueron talados, antiguamente esto era normal ver mucho algarrobo y chañar, pero generalmente el chañar los abuelos lo limitaban, no lo dejaban extenderse mucho por un tema de raíces, cuando se iba a sembrar, generan problemas. Y antes se sembraba a pulso, con arado. Siempre vi el chañar más como cerco. Sí, las raíces las cortaban. Aparte de fruto, se usa para cerco”. (S.R. Solcor)

Es decir, la relación con los chañares está mediada por su permanente control y manejo, ya que de no recolectar los frutos, sacar los brotes, y manejar las raíces y las ramas, los terrenos destinados a los cultivos se pueblan y son invadidos por estos árboles³⁴. A diferencia del algarrobo, al chañar no se le prodigan cuidados, sino que sólo de les cortan las ramas bajas, cuando molestan, y cuando se pretende además destinarlos para viga. Además, a diferencia del algarrobo que se le cortan sólo las ramas (las que pueden llegar a alcanzar hasta doce metros), el chañar se corta entero en caso de requerir una viga de su madera.

³⁴ Lo anterior se entiende ya que pese a que el chañar se reproduce por semilla, además presenta una muy buena regeneración vegetativa a partir de rebrotes radicales, pudiendo constituirse en especie invasora en terrenos incultos por una o más temporadas. CONAF Antofagasta 2002: Informe Proyecto FIA-CONAF. Caracterización de la Vegetación de la subregión del desierto Andino, región de Antofagasta

3.2. La reproducción y los grupos de chañares

A diferencia del algarrobo, que se concibe como un organismo individualizado, que vive siglos, y que no muere, el chañar se concibe en grupos, o familias, vive mucho menos que el algarrobo, y si se lo deja de regar por un tiempo, se muere.

Sin embargo, el poder de autoregeneración que tienen (son como maleza) también es usado para asociar a estos árboles, pero por su capacidad reproductiva.

Si en el algarrobo se encuentran similitudes con los hombres y los jóvenes fornidos, y también de la familia ancestral, el pueblo, en el chañar ocurre otro tanto, pero con los grupos, o familias, y los rasgos que destacan en esta línea aluden a su continuidad, en tanto reproducción sexual y generación de descendencia, como porque también tienen una vida más acotada; a los 50 años “empezaría a decaer”, aunque puede vivir varias décadas más.

Aunque el chañar también tiene la capacidad de surgir de una semilla, se estima que es difícil de que nazca cuando ésta es plantada. Sin embargo, la tarea de recolectar los frutos del chañar antes del riego para que no se malogren con el agua, evita que queden semillas en el suelo, es por eso que, dentro del predio bien trabajado, el chañar brota fundamentalmente por las raíces, lo que en el entendido de los sanpedrinos comprende la capacidad de reproducirse.

El algarrobo no se reproduce, en cambio el chañar si se reproduce al brotar de las raíces”. (L.Q. Séquitor)

Por esto, prima la noción de que “se reproducen” ellos mismos, y aunque algunos afirman que son todos iguales (en relación al sexo), también existe la idea de que existe una diferenciación sexual, y se reproducen, y se los reconoce por el tipo de fruto que da el árbol.

“Son todos iguales, no hay hembra y macho. Algunos dicen que los que los que cargan chiquitito ese es el macho, los que cargan grande esos

son la hembra (chañar). Dicen que cuando hay viento fuerte, ahí se guasquean, ahí se cruzan....Se reproducen por raíz. También por semilla". (E. A. Solor)

"El chañar nace por naturaleza, por raíz. Estos chañares son de casi una sola familia, largos, altos y no son de esos con espinas bravas. Uno puede saber el tipo de fruto viendo los árboles que hay alrededor."
(J.R.Séquitor)

Llama la atención que para el caso de los chañares existe una denominación especial para designar a aquellos que son más pequeños - se los llama *chignitor*, o también *chintor*, o *chintur*- y aunque no podemos afirmar que se refieren a ellos como niños, y a los chañares como familias propiamente tales, tanto esta designación, como su capacidad de reproducirse y formar familias nos llevan a plantear la existencia de un parentesco analógico con la estructura tradicional del ayllu: "... los verdaderos sequitoreños son todos familiares" (O.M. Séquitor).

4. Prácticas y conocimientos relativos a la madera

4.1. Se cortan cuando duermen

En el manejo del árbol, en particular en su uso para madera, se encuentran algunos elementos que dan cuenta de que se considera que el árbol está animado, tiene vida, y por tanto se le debe un tratamiento y respeto particular.

Los palos se deben cortar durante el tiempo en que la actividad vegetativa del árbol está más baja y durante la luna menguante, en el entendido de que en este tiempo la fuerza que ésta ejerce sobre la tierra y los árboles está en descenso. A lo anterior se lo llama cortar el palo "*en su tiempo*", o cuando el árbol "*duerme*", que para el caso del chañar es entre mayo y julio, y del algarrobo en septiembre y

octubre³⁵, es decir, cuando los árboles han perdido sus hojas. El no cumplimiento de estas reglas tiene como consecuencia la pérdida de la utilidad del palo, el que “se apolilla” - se vuelva poroso, pierde su dureza y firmeza y termina por romperse o quebrarse), y queda útil sólo para leña.

“Una vez corté un chañar fuera de tiempo y botó un líquido como agua, daba a entender como que estaba llorando, hay que cortarlos en su tiempo, cómo será la naturaleza”. (L. Q. Séquitor)

También se ha asociado a la resina³⁶ de los algarrobos con una manifestación de llanto “A veces corre natural un fluido como miel, resina; dicen que cuando el algarrobo necesita algo llora, pago será, otros dicen que llora porque quiere” (J.R. Séquitor). También existe un mito que refiere al algarrobo como el que traiciona a Jesús, entregándolo a los fariseos. Jesús se habría escondido bajo un algarrobo, el que al llegar los fariseos, habría abierto sus ramas, descubriéndolo. En castigo, Dios castiga al algarrobo con el llanto, y además le achica sus hojas, las que antiguamente eran mucho más grandes.

En relación al uso de la madera una vez cortada, se debe esperar a que el palo esté totalmente seco para ocuparlo, para lo que se espera un año completo, no obstante en el caso de la madera del chañar se elaboran algunas herramientas con los palos en verde, los que son calentados al fuego para posteriormente ser tensados y amoldados con la forma deseada, entre dos palos fijos. Así se obtienen herramientas como rastrillos u otros utensilios que son curvos.

³⁵ También hay quienes sostienen que ambos árboles se deben cortar antes del primero de agosto, día en que la tierra despierta, y comienza un nuevo año.

³⁶ La resina de algarrobo se ocupa para teñir lana, al igual que el aserrín que se obtiene de la madera de algarrobo, sin embargo, en la actualidad no se usa la lana de las ovejas para hacer hilo, por lo que las prácticas asociadas al tejido está en descenso.

Esta propiedad de poder doblarse que se le reconoce al chañar también es usada para referirse a las personas, tal como se advierte en la siguiente copla de carnaval³⁷:

*“Contrapunto quieres, Ay, Ay, Ay, yo te voy a dar
No ten andís doblando, ayayay varilla e chañar”*³⁸

Mientras al chañar se lo corta entero, de raíz, e incluso se dice que “se lo cría” para obtener de él una viga, al algarrobo se le cortan sólo sus ramas, las que pueden alcanzar hasta 12 metros.

4.2. Fabricación de carbón de leña

Frente a la forma recién descrita de manejo y aprovechamiento del árbol en donde existen reglas y comportamientos éticos sobre cuando cortarlo, y cómo usar la madera, existe otra en donde el árbol se usa para hacer carbón, en el que se realiza la tala completa del árbol, y se ocupa su madera cuando ésta se encuentra verde.

Con el cierre de las salitreras, y el fin de la demanda de los productos locales con que se abastecía a su población³⁹, y producto de una política nacional de uso de energía local, los sanpedrinos comenzaron a usar de manera más intensiva los árboles para fabricar carbón para abastecer a los centros urbanos.

³⁷ . La copla de Carnaval corresponde a un canto que se canta en esta fiesta, son versos musicales que son producto del uso de palabras representativas del conocimiento común, en la formación de frases o versos con sentido poético que se cantan durante el carnaval (Lagos, R. 2001)

³⁸ Copla recopilada por Lagos, R. 2001:10

³⁹ Por efectos de la economía de enclave, la actividad agropecuaria se transforma y reorienta hacia la producción de forrajes y bienes de consumo humanos demandados por las salitreras, y del mismo modo, una parte de la fuerza de trabajo local también se incorpora como mano de obra minera (Gundermann, 2003:45). Con el cierre de las salitreras, se termina también la venta de bienes de consumo locales (carne, frutas, trigo, el maíz, el arrendamiento de los potreros para pastar al ganado proveniente de Argentina hacia las salitreras, entre otros).

“Antes había mucho más, se ha hecho mucho carbón de algarrobo y chañar, se vendía al comercio de Calama. Se usaba el sistema de la mediería, la mitad de la venta era para productor de carbón y la otra mitad para el que lo transportaba y se ocupaba de venderlo en la ciudad”
(E.F. Solor).

“Los árboles que hay son nuevos, 20 – 16 años, los anteriores los cortaron todos para hacer carbón. (G.M. Solcor)

“Ya casi no hay, ya no se saca, hay que esperar que crezcan otra vez”.
(G.T. Séquitor)

Este nuevo modelo se expresó en la tala completa del árbol, en cualquier época del año, y cuando éste se encuentra verde. Es decir, de manera opuesta al modelo local descrito precedentemente.

La presión externa producto del contexto histórico de la época, conduce a la explotación completa de los árboles, lo que hace plantear la pregunta sobre si ellos habría producido además algún acomodo o quiebre en la cultura local, y en particular en la relación ser humano- árbol en San Pedro de Atacama. Los sanpedrinos no se refieren mucho a este fenómeno, sin embargo, es a partir de la época en que ellos sucedió en que comienzan a identificar una serie de otras transformaciones sociales y culturales (migración, cese de mingas, cambio en el sistema de riego), que relacionan además con una intensificación de la sequía, la disminución de las lluvias, y el comienzo de un cambio profundo en el sistema de vida.

VII. LOS FRUTOS Y LA CHICHA EN LA ALIMENTACIÓN Y DEL COLECTIVO

1. Algarrobos y chañares en la cocina atacameña

1.1. Disponibilidad de alimentos, y relaciones de reciprocidad y don en las tecnologías de producción

*Dicen que se acerca, Ay, Ay, Ay, la guerra mundial
No se me da nada, Ay, Ay, Ay, tengo harto chañar⁴⁰*

Aunque hoy en día los sanpedrinos combinan en su cocina productos locales con los adquiridos en el almacén, la cocina “tradicional” atacameña se sostuvo fundamentalmente en la producción local de algunos cultivos (fundamentalmente maíz, trigo y hortalizas), crianza de animales (vacunos, cerdos, ovinos, caprinos, camélidos, crianza menor), frutales (peras, higos, granadas, uvas), y algunos recursos vegetales silvestres, o no cultivados, tales como el cachiyuyo y los algarrobos y chañares (Gómez y Siarez, 2004).

A los algarrobos y chañares se les suele decir frutos, sin embargo pertenecen a la familia de las leguminosas, y en este sentido son más parecidos al piñón, y la avellana (Pardo, O. 2008), pero en general se les suele llamar también por su nombre, algarrobo y chañar, y también se refieren a ellos, y en particular al chañar, como “los dulces”.

El fruto del chañar es una drupa ovoide de hasta 3,5 cms, con una o dos semillas, lisa, rojiza, mantecosa, (Pardo, O. 2005: 80). El algarrobo en cambio es una vaina alargada y en ocasiones enroscada, que puede medir entre 10 y 25 cms, y que cuenta con una amplia variedad de colores (blanco, amarillento, café, morado, negro), cualidad que, junto con el amplio uso y valoración que se le da, hace que lo asemejen a la papa.

⁴⁰ Copla de Carnaval recopilada por Lagos, R. 2001. .

"Todo algarrobo tiene diferente sabor, siempre hay variación, son igual que la papa, que es rosada, amarilla..., el algarrobo es morado, de varios morados, blanco, amarillo, amarillo con blanco, medio colorado, medio amarillo." (C.M. Séquitor)



Algarrobos



Chañares

Algarrobos y chañares comparten con los frutos el hecho de que provienen de árboles, y se ubican en la categoría de lo dulce, no obstante no todos los frutos poseen esta cualidad. Los hay en diferente grado de dulzor, y también algunos se los califica como amargos, siendo los más dulces destinados a consumo humano, y los más “desabridos”, o “amargos”, para alimento del ganado.

Una característica particular de los algarrobos y chañares en relación a los demás productos alimenticios, dice relación con su disponibilidad, y las tecnologías utilizadas para su producción. Tal como se vio en el capítulo anterior, la idea de que ambos árboles son autóctonos, salen solos y que no requieren de cuidados, hace que prevalezca la idea de que son “dadores”, en el sentido de un ideal de abundancia natural, donde el medio prodiga sus bienes, sin requerir de un mayor esfuerzo o trabajo (Bird David, 1990)

“Solos salen, si usted lo siembra no salen, pregunte a cualquiera aquí y le va a contar, solo sí sale, cuando llueve o riega, salen, pero sembrando no salen”. (N.C. Séquitor)

“No nos hemos preocupado de cuidarlos..., antiguamente tampoco. No se le echa abono para crecer, así no más, no se poda, se corta lo que le molesta a usted, o cuando se necesita para leña, viga o cuando hace mucha sombra y molesta”. (G.T. Séquitor.)

“Son árboles de Dios que dan frutos” (J.R. Séquitor)

Los otros productos alimenticios que se obtienen de los cultivos, el ganado y los árboles frutales que requieren de un esfuerzo sostenido, y del desarrollo de complejas tecnologías de producción (por ejemplo a los árboles frutales hay que plantarlos, a veces injertarlos, se deben regar, abonar, podar, fumigar, entre otros), mientras que los algarrobos y chañares sólo se deben recolectar del suelo cuando caen maduros, tarea que realizan las mujeres y los niños. Para el primero de agosto, en San Pedro de Atacama se da inicio al año agrícola a través de una ceremonia para dar alimento a la tierra que despierta ese día después de un largo período de descanso asociado al invierno. Durante esta celebración, sólo los frutales son sahumados con la intención de prever su buena salud, mas esta acción no está dirigida a los algarrobos y chañares.

“Antes la gente antigua hacían pagos para el 1 de agosto, hacían fiestas, pagaban los potreros, los árboles, lo que si hace uno ahora es sahumar los árboles, se hace una humareda grande y así se le quema todo lo malo que tiene el árbol, después queda natural el árbol, si uno no hace esas cosas el árbol cría bicho, eso se hace con la pura basura de uno, del árbol, y hace una fogata de humo. También les llega el humo a los chañares y algarrobos, pero no se les hace a ellos” (J.R. Séquitor)

Es decir, mientras para obtener buenas cosechas y animales se establece una relación de intercambio (se le paga a la pacha para que provea adecuadamente), en el caso de los árboles son éstos los que dan frutos (entre otros productos), sin requerir de una contraparte, o dicho de otro modo, sin que se establezca una relación de reciprocidad (Descola, P. 2012), que es la que se ha señalado prevalece en el área atacameña como principio que ordena el funcionamiento de la naturaleza y el cosmos, y cuya representación cultural y simbólica se concreta en las esferas del intercambio y del ritual, para las relaciones entre los hombres, y para las relaciones con lo sobrenatural (González, G. 2010:77-78).

El único cuidado que se les brinda, cuando ya son adultos, es dejar el árbol tranquilo durante el proceso de formación y maduración del fruto.

“Cuando se subían arriba de ese se quedaba flaco (el fruto de algarrobo kilar⁴¹) por eso la abuela no dejaba que se suban cuando estaba madurando”. (W.R. Larache)

Dado lo anterior, para el caso de ambos frutos, las tecnologías que dicen relación a su obtención y posterior uso están asociadas una vez que el fruto cae maduro al suelo, es decir, en el proceso de recolección, y almacenamiento.

La recolección es la práctica principal para la obtención de ambos frutos, y antiguamente era realizada por varias personas, por lo general la pastora, acompañada de los niños. Este es un momento que es recordado con alegría y regocijo, y como un momento de encuentro familiar en donde los niños disfrutaban consumiendo los frutos frescos más dulces y carnosos. Se recuerda particularmente al “algarrobo plátano”, que recibe este nombre por su parecido a esta fruta en el tamaño, dulzor, color, y carnosidad.

⁴¹ Designación recogida para un algarrobo blanco, dulce y carnosos que se encuentra en el ayllu de Yaye.

La colecta debe ser llevada a cabo antes de que el turno de riego correspondiente, dado que una vez mojados, los frutos ya no sirven para ser almacenados. En este caso, se destinan a los animales, para que los coman directamente del suelo.

Una vez recolectados de terreno en sacos, los frutos se almacenan en una pieza destinada especialmente para ese fin, aunque actualmente también se realiza en tambores, para evitar la depredación por parte de insectos y roedores.

“Es beneficioso, uno ahora lo utiliza mal, pero antiguamente era el alimento de la gente. Yo lo viví con mis abuelas, cuando antes de las juntaban las ruelas que se hacían así redondas con adobes y eran montañas de algarrobo y chañar porque eso se juntaba para el año, y una era de algarrobo, otra de chañar, otra de maíz. Estaban al lado de la casa, yo lo viví con mi abuela, su casa original no era esta, esta era como la bodega, ella vendió, yo no creo que quede nada” (S.R. Solcor)

1.2. Preparación y lugar en la dieta

Algarrobos y chañares se consumen preferentemente procesados; el chañar entero, previamente tostado, cocido, o asado, y también se obtiene de él harinas para elaborar postres, arrope, entre otros. Antiguamente, también se elaboraba un ponche de chañar.

Por su parte, de la vaina de algarrobo, se obtiene una harina, llamada añapa, la que se consume tanto cruda como cocida, y además se obtiene materia prima que es fermentada para elaborar una chicha⁴² que recibe el nombre de aloja. También

⁴² La palabra define a una bebida fermentada de baja graduación alcohólica, generalmente alrededor de 3 a 7 grados, que se obtiene por la fermentación de azúcares o almidones que se transforman en alcohol gracias a la acción de levaduras del género *Saccharomyces*. El grado alcohólico de la bebida varía según la mezcla de base, las levaduras presentes y el tiempo de fermentación. En las chichas el rendimiento en alcohol era bajo por la fermentación espontánea. Fuente: Prado, O. y Pizarro, J.L. 2005.

una bebida sin grado alcohólico, llamada *cachintor*. En ambos casos la preparación de estos productos la realizan las mujeres⁴³.

En términos generales, el régimen diario alimenticio consistía en un desayuno fuerte, antes de salir a trabajar al predio, o fuera de la casa, siendo habitual no almorzar, sino que consumir mucha merienda durante el día, y al terminar la jornada de trabajo cenar otro plato fuerte preparado. Dentro de esta dinámica, los frutos del algarrobo y el chañar se incorporaban en los desayunos, y eran el alimento principal consumido durante el día, a modo de merienda.

El siguiente relato describe el tipo de alimentación que se ingería en un día de trabajo habitual, permitiendo postular que hasta antes de su reemplazo por productos de almacén, los algarrobos y chañares podrían haber aportado en conjunto a lo menos una tercera parte de los alimentos consumidos a diario, considerando su uso en el desayuno, en las meriendas durante todo el día, y en la ingesta de la aloja en diversos momentos del día.

“El desayuno es una ulpada de harina tostada con añapa dulce, en vez de azúcar, que se hace de algarrobo chancado y harnereado, si le pone leche de cabra queda bueno también. El chañar tostao se come cuando

⁴³La *añapa* y la materia prima para elaborar bebidas se obtienen a partir del mismo proceso; las vainas de algarrobo se muelen en un mortero obtenido del ahuecamiento del tronco seco de un algarrobo, y la parte carnosa y más blanda se destina para harina, la que es separada con un arnero, mientras que las semillas y las fibras de la vaina se usan en la elaboración de la aloja y el *cachintor*. La aloja se obtiene del reposo y la fermentación de las semillas y trozos de vaina machacadas en una tina con agua, a lo que se le suma un poco de “borra”, que es el “madurativo” que produce la fermentación, también preparado a base de vainas machacadas, en un proceso que dura tres días. Dependiendo de los días de reposo y fermentación, a la aloja se le reconocen tres grados; dulce (hasta tres días de elaboración), fuerte (de cuatro a seis días) y pasada (más de una semana). El *cachintor* se prepara de la misma forma, solo que no se le agrega borra, y se usa dentro del mismo día que se preparó.

quiere uno y se va llevando, o se sirve con tostao de (maíz) morocho. La aloja acompaña en el trabajo todo el día dando fuerza y quitando la sed. A eso de las cuatro de la tarde se toma otro jarro de ulpado y a la comida un plato de trigo pelado en ceniza de cachiyuyo con orégano, o patasca. Y después de comida, ¡a tomar aloja!” (G.T. Séquitor)

Junto con la energía de la mañana, y la merienda o colación durante la jornada de trabajo, el otro contexto donde han jugado un lugar privilegiado es en las ocasiones festivas, encuentros familiares y celebraciones, por su condición de dulces, y por tanto, en su uso para elaborar una serie de postres y confites, como por su uso en la elaboración de bebidas y chichas.

2. El chañar en el sistema alimenticio atacameño⁴⁴

El chañar es el dulce de los sanpedrinos, por excelencia, y es ésta la principal cualidad que se le reconoce – lo dulce-, y el uso principal que se le da al fruto⁴⁵.

Su preparación es un asunto que realizan las mujeres, las que saben preparar diversos postres, golosinas y confites con él. Asado, al horno, tostado, o cocido, para cada tipo de preparación suelen hacer analogías con productos dulces provenientes de otros lugares, asociados también a la idea de placer y satisfacción, y que además gozan de prestigio por considerarse en cierta forma un lujo.

“Asados al horno quedaban blanditos, igual que comerse un bombón de chocolate (O.M, Séquitor)

⁴⁴ Entendemos por sistema alimenticio “el conjunto de representaciones creencias y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinados dentro de una cultura” (Contreras, J., 2002).

⁴⁵ También se ocupa mucho como medicina para las vías respiratorias, sin embargo se utiliza no sólo el fruto, sino también su corteza y flores.

“El chañar tostado se hacía cocer y quedaba como huesillo, o para servirse como aceituna” (J.R. Séquitor).

Es decir, han construido una identidad en torno al chañar, que se manifiesta fundamentalmente de manera colectiva en situaciones familiares, y en celebraciones y momentos festivos: para la venida de un hijo de la ciudad, para un cumpleaños, etc. En este marco, además se elaboraban una serie de postres, pan dulce, galletas, flanes, y otras preparaciones dulces a partir de su harina, o de su arropo (especie de miel)⁴⁶, los que se preparan para ocasiones especiales, visitas de familiares, como una forma de celebrar y disfrutar a los parientes o amigos.

También se recuerda su preparación, tostado en las cenizas del rescoldo, o en una olla con arena caliente, el que era usado como equivalente, y en complemento al tostao (maíz tostado, variedad morocho) que se usa ampliamente en el área atacameña, y que junto con el de chañar, también era usado como parte de la merienda.

“Antes era el pan de uno que llevaba para cuidar las ovejas, el tostáo; chañar tostado con tostáo de maíz morocho, así todo el día”. (E.M. Séquitor)

Con esto, más que demarcar una identidad mediante la expresión o exhibición de determinados contrastes entre uno mismo y los demás, en formas distintivas de preparar determinada comida (Contreras, J., 1992:100) los sanpedrinos reafirman su pertenencia a un determinado grupo, a partir de la disponibilidad de un alimento al que le confieren el don de poder transformarse en una variedad de alimentos que gozan de un innegable prestigio (aceitunas, bombones, “tostao”, etc.).

46 El libro de Gómez Parra y Siarez (2004) sobre alimentación atacameña cuenta el detalle de la preparación de varios de estos postres.

Del mismo modo, la práctica de su recolección también es relacionada por los mismos sanpedrinos – así como por atacameños de otros pueblos radicados en los ayllus de San Pedro de Atacama-, como una práctica local, configurando un rasgo propio. Esta práctica involucra de manera especial a los chañares, tal como se muestra en las siguientes coplas de carnaval:

*“Cuando era chico, ayayai era chañarero,
Ahora que soy grande, ayayai soy remujeriego”⁴⁷*

*“Soy atacameño, Ay, Ay, Ay, lindo chañarero
Con la bolsa al hombro, Ay, Ay, Ay, a cuidar corderos”⁴⁸*

3. El algarrobo: alimento, salud, energía y bienestar del colectivo.

La selección de alimentos en una sociedad entre los diferentes recursos a los que tiene acceso puede explicarse por razones económicas y tecnológicas, y también puede ser una cuestión de gusto, pero a menudo es una cuestión de creencias relativas a la bondad atribuida a determinado alimento. También puede referir al estatus de los alimentos dentro de los sistemas de organización y de funcionamiento de la naturaleza que las sociedades humanas han ido elaborando a lo largo de su historia (Contreras, J. 2007). En el caso del algarrobo, su longevidad, vitalidad y poder de autoregeneración, reconocidos en el árbol, también se concretan a nivel del fruto, lo que es usado en el caso de la harina o añapa para otorgar buena salud y vivir más años.

En el caso de la aloja o chicha de algarrobo es usado:

- a. para tener fuerza y energía en el trabajo y mantener una buena salud;
- b. para celebrar las capacidades reproductivas que vinculan a las personas dentro de las redes sociales;

⁴⁷ Copla recitada por J. Siarez, Pueblo de San Pedro de Atacama, 2010.

⁴⁸ Copla de Carnaval recopilada por Lagos, R. 2001

- c. para dar, por medio del pago⁴⁹, *convidos* o libaciones⁵⁰ y otros, fuerza y energía a todos los elementos que componen el sistema (pacha, antepasados, cerros, cultivos, etc.);
- d. para ser atacameño, y mantener una determinada identidad local por uso de un elemento propio.

3.1. La añapa o harina de algarrobo

La añapa o harina de algarrobo, hasta hace unas décadas, reemplazaba totalmente al azúcar, y con ella también se preparaban postres, aunque la principal manera de consumirla era en “*ulpadas*”, que son jarros con harinas cocidas o tostadas, con agua o leche. También se preparaba cocida en leche, recibiendo este preparado el nombre de *chilkán*.

“Eso le preparan con leche de cabra o oveja o vacuno, se hace como una sopita, se pone en fuego y se le echa un poquito de harina de trigo, poquito, y en vez de azúcar se le echa añapa, y hierve, ese es alimento más graaande, muy fuerrrrte es el alimento ese. Nuestros antepasados le llamaba chilkán “te tomaste el chilkán” dicen, como travesura. Se tomaba en la mañana, con un pancito de trigo”. (E.A. Solor)

⁴⁹ Siguiendo la definición de Rodríguez, G. (2010:93) el pago “designa al más importante acto ritual del mundo andino, toda vez que materializa el principio de reciprocidad que tiende a mantener la armonía entre todo lo que existe, a través del acto de retribuir a la Tierra, a los abuelos, a los cerros, etc., por sus dones, su protección, la promoción del éxito o la conservación/recuperación de la salud; constituye un intercambio de dones. Pero los pagos no son sólo retribuciones; algunos constituyen auténticas fórmulas propiciatorias para la obtención de bienes que son requeridos o necesarios, o paliativas de posibles males o daños que algunas entidades que, enojadas o en el ejercicio de su lado no tan benigno, pudieran causar”.

⁵⁰ Implican verter parcialmente (o rociar con la punta de los dedos) un líquido sobre (o hacia) un altar sagrado (u otra deidad).

La principal cualidad atribuida a la añapa o harina de algarrobo es que contiene mucha vitamina, que hace que las personas no se enfermen, gocen de buena salud, y sobre todo, vivían muchos años, a semejanza del árbol.

“El algarrobo, ese es un alimento muy grande, tiene mucha vitamina tónica. Antes, nuestros abuelos nuestros antepasados, todavía yo tomé, y uno en su niñez cuando toma eso, come eso, igual pasa hasta los 80, 90 años. Si es un alimento fuerte, vengan las enfermedades y no nos pasa nada, porque aquí la gente en San Pedro de Atacama, viejito, cuantos viejitos, la Señora Genovaria Ramos, 98 años, y se alimentaba con eso”. (E. A. Solor)

La harina de algarrobo o añapa es considerada como un alimento principal, no tanto por la cantidad o volumen de ingesta, sino que por las cualidades ya referidas. No se consume en gran cantidad, debido a que de acuerdo a los sanpedrinos produce estreñimiento. Como el algarrobo produce un efecto contrario, se busca un consumo equilibrado de añapa y aloja (mientras la primera “tranca”, la segunda “limpia el cuerpo”).

3.2. La aloja y su ingesta a nivel individual

Para los sanpedrinos, la ingesta de aloja da fuerzas y energía para el trabajo, y quita la sed, y es por esto que antaño se la ocupaba para acompañar el trabajo diario, y era consumida sola, o acompañada con harina tostada de trigo.

“Antiguamente se ocupaba para todo. La mayor parte de la gente trabajaba con aloja y ulpo para el calor y el cansancio. Antes cualquier trabajo era con aloja” (J.P. Yaye).

En este sentido, consumida con frecuencia y en volumen importante, la aloja puede haber sido un aporte nutritivo significativo en el marco de una dieta más bien austera, ya que proporcionaba el suplemento calórico necesario durante el trabajo, o después de un gran esfuerzo, como podía ser el trabajo de las mingas (Pardo, et. Al. 2005).

Por otro lado, las dificultades para contar con agua fresca, impuestas por el régimen de riego con turnos distanciados cada cincuenta o más días que había en ese entonces⁵¹, hace plantear la pregunta de si en San Pedro de Atacama antiguamente era más frecuente beber chicha de algarrobo o agua.

De manera complementaria, los sanpedrinos destacan las cualidades medicinales de esta bebida, la que ponemos en relieve, atendiendo a la estrecha relación que existe entre alimento y medicamento (Contreras, J. 1992:95). Esta relación está muy presente en la cosmovisión que tiene los sanpedrinos, y es de especial relevancia en el caso de la aloja, tomando en consideración que la salud – en relación al bienestar físico-, es para los atacameños “un estado en el cual el individuo puede dedicarse a su trabajo sin sufrir cansancio excesivo y sin obstáculos físicos, y que le permita mantener relaciones sociales más o menos armónicas” (Chamorro, 2005: 121).

Por tanto, la aloja no sólo se consume para tener fuerzas y energía para el trabajo, sino por considerar que tiene propiedades tónicas.

“La aloja es medicinal, usted verá que la gente nunca se opera acá porque toma aloja, por eso al gente es sana acá, claro que la juventud ya no toma, es purgante, limpia y hace botar todo lo que uno tiene adentro” (J.R. Séquitor)

⁵¹ El sistema de riego que operaba hasta fines de los años sesenta, antes de la canalización, era con turnos distanciados en los que se recibía el agua cada cincuenta o más días, obligando a almacenar el agua en tambores entre un turno y otro.



Añapa



Mortero de madera de algarrobo



Tina de aloja



¡Sírvasse un vaso de aloja!

3.3. La aloja en un contexto colectivo

El concepto de salud de los atacameños se refiere tanto al bienestar físico como a la armonía comunitaria, medioambiental y sobrenatural; en este sentido, conservar la salud requiere de una reciprocidad constante tanto entre los individuos de la comunidad como con las personificaciones del entorno, lo que se traduce en un frágil equilibrio con el grupo y el medio ambiente, observándose el empeño constante por mantener la armonía mediante prácticas culturales que están profundamente arraigadas en las comunidades. Estas prácticas deben asegurar buenas relaciones con el entorno natural, con la producción y con la comunidad. (Chamorro, 2005: 120).

Al referirse a la aloja y su importancia, los sanpedrinos usan expresiones tales como *“la aloja, siempre la aloja”*, o *“la aloja está en todo”*, nos lleva a traer al presente una cita que alude a la importancia de la chicha en el siglo XV:

“La principal ofrenda, y la mejor, y la mayor parte de sus sacrificios es la chicha; por ella, y con ella comienzan todas las fiestas, de las huacas, en ella median y en ella acaban todas sus fiestas, y ella es el todo”
(Arriaga (1621) citado por Castro, V. 2007: 264)

Y es que, parece ser que la relación entre el uso y el consumo de alcohol y las actividades del ámbito de lo sagrado revela una de las continuidades culturales a través del tiempo y el espacio en la región andina (Harvey, P. 1993), y “algunas costumbres respecto a la bebida y experiencias de borrachera particulares se asocian así con la continuidad de una cultura y comunidad indígena diferenciadas, y también con aquellas relaciones de producción tanto entre seres humanos como con los sobrenaturales que aseguran la regeneración de los cultivos y el ganado”(Harvey, P. 1993:119).

Hasta el día de hoy, la aloja persiste como ofrenda o elemento sacrificial en todos los rituales y festividades que componen el calendario religioso y agrícola en San Pedro de Atacama. Como tal, constituye una sustancia cargada de poder – cuya importancia cültica reside en el hecho de que es apta para ser ofrendada las deidades, y para dar ejecución, por medio de ella, al rito (Mariscotti, A.M. 1978: 85). Sin embargo, también se advierte que son cada vez menos los sanpedrinos que realizan estos pagos, situación consignada como preocupante por quienes creen en su efectividad.

“Se usa en las costumbres, pal cariñito, alcance a la tierra, para pedirle permiso y perdón, el rato que quiere la tierra nos come vivos. Usted rabea, llora, la tierra está sedienta porque uno no hace los alcances como debiera, tanta gente se ha cambiado de religión, no cree (G. S. Solcor)

En este marco, se ha destacado cómo el consumo colectivo de cualquier producto estimulante - entre los que se encuentra el acto de tomar bebidas fermentadas o chichas-, permite reafirmar la cohesión grupal tanto en relación con los dioses como entre los participantes (Saignes, T. 1993), tomando en consideración que todos forman parte de un mismo colectivo, pero con sus propias especificidades.

A nivel de relaciones sociales entre personas, su consumo se asocia con acontecimientos rituales colectivos donde compartir bebidas alcohólicas es un importante medio de reciprocidad, un signo de hospitalidad, y en suma, un significativo medio de comunicación social organizado, que refuerza la reciprocidad (Abercrombie, T. 1993).

Aunque también aparece muy asociada a un contexto más cotidiano, de relaciones interpersonales, en el que tener esta bebida se asocia a establecer y reproducir relaciones sociales.

“Antes en cualquier casa me recibían con un vaso de aloja, o ulpada, era natural, y eso se fue perdiendo. La aloja servida era un distintivo del sanpedrino. Era como un sello de acá natural, el vaso de aloja. Y la brea con harina tostada, un cantarito con harina tostada, y uno compartía y después se iba, la aloja estaba presente en todo momento...”. (S.R. Solcor).

En las mingas, se tomaba de manera generosa, sola, y también acompañada de otros productos estimulantes, en un contexto que revela, tal como lo muestra la siguiente cita, una clara etiqueta o ritualización⁵²:

⁵² Siguiendo a Archetti, la ritualización trata en este contexto de conductas sociales sometidas a ciertas reglas explícitas que representan algo que no necesariamente se reduce a un contenido puramente instrumental y en donde las acciones tienen una significación especial que es posible observar. (Archetti, 1992: 17).

“Airea la hoja de coca, aquí cuando hacían trabajar con capataz que era capitán y capitana, la capitana manejaba a las mujeres decía lo que tenían que hacer todo el día: mingas, limpiezas de potreros, etcétera. Y los hombres. Ahí salía la aloja, con harina tostá. Un jarro grande, ¡cuántos son los ulpeadores!, si llegara a faltar se hace de nuevo porque han hecho la aloja pa’ eso mismo y hacen ulpear a todos los hombres y mujeres con aloja, y tienen que tirar después el jarro pa’riba y caer sentadito, o de guata, o volteado así... se tomaba de uno por uno, así sentaditos. Después se pasaba el jarro al otro y ese quedaba con un vaso de vino, y el último trago era un vaso de aloja fuerte. Esa ulpada y la coca y el cigarro y son diez o más, y todos ulpean, y todos un vaso de vino, y coquean, y el vino y el cigarro, todo junto, sentadito. Después la comida, y las cuecas. El dueño de minga no puede fallar con la aloja porque se baila hasta las 10 - 11 de la noche. Algunos caballeros llegaban, como los dos son entusiastas el hombre y la mujer, hay un balde, de esos cuadrados, como de 20 litros de líquido, abrir al hombre cuando quiere orinar, que salga, que no se vayan, atendidos allí adentro y vamos bailando y los cantores. Y cada noche porque el agua un día aquí, al siguiente acá... habían días con tres mingas diarias”. (G.T. Séquitor)

El uso de la aloja en un contexto ritualizado como el descrito para la minga (trabajo y celebración del trabajo cumplido), tiene implicancias tanto en el ámbito de la participación de humanos como no humanos en las relaciones de producción, como en el acto de compartir y colaborar mediante el cual se crea y sostiene la comunidad, se realizan las tareas para su continuidad, y se garantiza la continuada protección de los poderes sobrenaturales. También, se asocia a la continuidad de un grupo diferenciado.

En este sentido, es posible plantearse la pregunta de si la manera de tomar la aloja en situaciones colectivas estaría revelando el compromiso que se tiene respecto a la identidad de la comunidad local, ya sea en contraste con la ajena, como plantea

Harvey, o en la reafirmación se un sí mismo, tomando en cuenta la identificación que realizan los sanpedrinos con los algarrobos, tanto a nivel de persona, como de colectivo (Harvey, P. 1993:120).

Finalmente, quisiéramos señalar que el valor de uso de la aloja para quitar la sed, y obtener energía también es usado por los hombres y mujeres de San Pedro para “dar” energía a los demás segmentos que componen su microcosmos. Por tanto, cuando realizan una ofrenda de aloja a la pacha, a los cerros, o a los ancestros, no sólo se les está retribuyendo su trabajo, y pidiendo sus dones, sino también se les está convidando este “don de la energía y la vitalidad del algarrobo”, que cada uno pueda llevar a cabo su misión en el sistema de manera apropiada. Lo anterior también se aprecia en la práctica de hacer “ulpear la semilla en aloja” (remojar la semilla de maíz en un cántaro de greda lleno de aloja) antes de ser sembrada en la tierra.

Lo interesante de este “intercambio de dones” (Rodríguez, G. 2010), es que e a diferencia de lo que ocurre con el árbol algarrobo, en donde la vitalidad es “natural”, en el caso de la aloja, la vitalidad es producto de la intervención humana, es decir, es resultado de la elaboración de la propia comunidad.

VIII. CONCLUSIONES

Los resultados de esta investigación permiten dar cuenta de la gran relevancia que han tenido y aún tienen los árboles algarrobo y chañar para los sanpedrinos de los ayllus de San Pedro de Atacama, la que se manifiesta no sólo en la diversidad de usos que les da y las múltiples funciones que cumplen, sino también en su participación en la conformación de una identidad local.

Ello ha sido posible, en gran medida, gracias a la aproximación metodológica basada en el relato y la memoria histórica de los sanpedrinos y sanpedrinas de edad más avanzada, ya que muchos de los usos y prácticas con estos árboles ya no se realizan, y otros se encuentran replegados a espacios menos visibles, debido a las profundas transformaciones que ha experimentado en las últimas décadas tanto el medio ambiente como los grupos sociales insertos en él.

El enfoque escogido que destaca la participación y el rol de ambos árboles en los ámbitos de la “arquitectura del espacio” en el ayllu y en el sistema alimenticio, permite mostrar que su relevancia supera a la de un mero apoyo y/o complemento de la agricultura y la ganadería, idea que se podría llegar a sostener desde un enfoque centrado en la observación de sus usos materiales actuales. Por el contrario, atendiendo a la dimensión cualitativa del espacio, es posible apreciar más allá de su uso “objetivo”, una interrelación entre las prácticas que se realizan en él, y el significado y sentido asociadas a éstas. En el caso de la cocina, se apela a la relevancia que tiene el conjunto de creencias ligadas a la alimentación, y a la bondad de determinados productos, y el lugar que ocupan dentro del sistema social.

En ambos planos fue posible identificar además usos, prácticas y conocimientos específicos para cada árbol y sus frutos, y a partir de ello, su participación en el juego de la afirmación y constitución de un “sí mismos” local, así como en la marcación de diferencias con los “otros”, es decir, en la conformación de una identidad sanpedrina, lo que se pasa a desarrollar a continuación.

Dentro del ayllu, estos árboles son usados para generan espacios cargados de sentido e historia compartida, y en los que se realizan prácticas colectivas que son

constitutivas de un sí mismo, lo que otorga una identidad al grupo que se desenvuelve en ellos; el patrón de asentamiento disperso característico del ayllu, y que se da en virtud de la asociación de viviendas/corrales con algarrobos, difiere al de otros poblados atacameños, incluso a la de aquellos que tienen estos árboles; los terrenos de aquellas personas provenientes de otros lugares, o que no son sanpedrinos, no tienen árboles, o se encuentran desordenados, o incluso los sacan.

Los frutos juegan un rol importante en el papel que se le otorga en tanto comida propia frente a la ajena. El chañar suele ser comparado con productos dulces provenientes de otros lugares, que gozan de prestigio por considerarse en cierta forma un lujo, y que están asociados también a la idea de placer y satisfacción (bombones, chocolates, huesillos), y la práctica asociada a su recolección (“chañarero”) es concebida como propia y constitutiva del sanpedrino. Su consumo en situaciones familiares, y en celebraciones y momentos festivos reafirma también el rasgo identitario que más destacan los sanpedrinos, y que refiere a que son familias con lazos de parentesco, que realizan las tareas cotidianas ayudándose mutuamente. El consumo del algarrobo ya sea como añapa o aloja, es asociado con la configuración del cuerpo anatómico, considerándose que aporta energía, fuerza, vitalidad, bienestar y salud en general, permitiendo vivir más años, y sin necesidad de atenderse con médicos.

Se postula también que tomar aloja- en el trabajo, en situaciones sociales, o colectivas- , podría estar revelando el compromiso que se tiene respecto a la identidad de la comunidad local, ya sea en contraste con la ajena, como en la reafirmación se un sí mismo. Es decir, que el tomar aloja se asocia con la afirmación y mantención de una determinada identidad local.

Desde el enfoque que busca superar el dualismo naturaleza cultura, y en particular el planteamiento de Rival sobre el uso simbólico de los árboles para hacer concreta la noción de vida, los sanpedrinos más que transferir intencionalidad sobre o hacia los árboles, ven en ellos la manifestación material de procesos orgánicos que pueden ser reconocidos como similares a aquellos que caracterizan el ciclo de vida

humano o grupal, o la continuidad de la existencia de grupos sociales (Rival, L., 2001). En el algarrobo se reconocen manifestaciones de procesos de vida a nivel del individuo, llegando también a simbolizar a la comunidad o el pueblo como un todo. Su robustez y vitalidad, se asocia a la de los jóvenes varones atacameños, y considerado como anterior a la Cordillera de los Andes, el algarrobo es usado para proveer la continuidad que requiere un colectivo que se mantiene pese a las transformaciones y rupturas que ha experimentado a lo largo de su historia. Por ello la relevancia de su defensa a ultranza en la ocasión en que personeros de gobierno quisieron cortarlos, suponiendo que eran estos árboles los portadores de la mosca azul.

En el caso del chañar se le reconocen manifestaciones de vida semejantes a las de las familias y grupos de parentesco, que los sanpedrinos destacan como uno de los rasgos principales que los caracterizan como grupo. Además se considera a ambos árboles como dadores de salud y energía, y la aloja (chicha de algarrobo) tiene un rol fundamental en el mantenimiento de un estado de salud y equilibrio, no sólo a nivel físico, sino también extendido a la comunidad, al medioambiente, y las fuerzas no humanas (deidades, antepasados) que participan en el mantenimiento del funcionamiento del microcosmos sanpedrino.

Siguiendo a Descola, la organización del microcosmos sanpedrino corresponde, tal como sucedería para toda el área andina, a un modo de identificación u ontología analógica, caracterizada porque el cosmos y la sociedad son equivalentes, e incluso “indiscernibles” (Descola, P. 2012). Es decir, el conjunto de sus existentes (árboles, humanos, ganado, pachamama, cerros, santos, etc.) se presentan como unidades constitutivas de un colectivo mucho más vasto, por ser coextenso con el mundo.

No obstante, de acuerdo a Descola esta ontología no presenta continuidades entre los elementos, ya que éstos estarían fragmentados entre sí, pero cumpliendo su rol para el mantenimiento del todo; “cada casta es diferente del resto por su especialización, su modo de vida, sus prerrogativas y su endogamia reproductiva, pero todas forman en conjunto una totalidad integrada, debido a que producen bienes y servicios unas para otras y dependen solidariamente del gran modelo sociocósmico del que cada una expresa una faceta (Descola, P. 2012: 438).

Sin embargo, y de acuerdo a lo expuesto en parte de este trabajo, es posible identificar varias continuidades entre árboles y sanpedrinos en el marco de la definición del sí mismo. Es decir, ambos árboles son usados por los sanpedrinos para pensarse a sí mismos. A las semejanzas ya señaladas en el plano físico y orgánico, hay que agregar también que tanto árboles como humanos duermen, lloran, y también comparten de alguna forma destino en relación a algunos procesos demográficos que los sanpedrinos identifican; ambos son autóctonos, oriundos de San Pedro, ambos están actualmente “desordenados” dentro del ayllu, ambos están disminuidos, “quedan pocos”, etc.).

Del mismo modo, se ha destacado dentro del área andina, incluyendo a San Pedro de Atacama el intercambio como modo de relación prevaleciente con el medio ambiente, y también entre los grupos humanos. Sin embargo, en el caso de ambos árboles se da una relación más cercana al don. Tanto los algarrobos como los chañares – y sus frutos-, son considerados un “regalo de Dios”, ya que a diferencia de los cultivos y el ganado, no emergen de la acción humana, son crianza de la pachamama y son parte de su riqueza, y no requieren de trabajo y esfuerzo para obtenerlos. Al ser árboles dadores, los algarrobos y chañares participan dentro de la esfera del intercambio, pero como elementos de pago. Tal es el caso de la aloja, cuando se usa como medio para pagar, retribuir, o pedir a la pachamama, a los cerros.

Al encontrarse ambos frutos a disposición – esto es, se dan solos, no son “producidos” - entre los sanpedrinos prima además la lógica de su uso en contextos de compartir, lo que no impide que los usen como recurso de intercambio con productos que traen grupos andinos que habitan en otros pisos ecológicos.

De acuerdo a Descola, un modo de relación llega a ser dominante porque proporciona el modelo cognitivo más adecuado para sintetizar en forma simple y fácil de memorizar no sólo gran parte de los comportamientos, sino también, y sobre todo, los que son reconocidos como más distintivos de un colectivo, tanto por los interesados como por los observadores (Descola, P. 2012: 455), y a lo largo del presente trabajo se ha podido constatar que uno de los rasgos propios más destacados por los sanpedrinos, y que los singulariza, es que son un grupo que

comparte territorio, que se conocen y comparten entre sí, que realizan prácticas comunes ayudándose los unos a los otros (“somos familias que nos ayudamos entre nosotros”). Por tanto, cabe preguntarse si acaso esta relación de ayuda y trabajo colaborativo que se da en el ayllu, no se basará también en el don, más que el intercambio (entendiendo el primero como una transferencia sin obligación de una contrapartida, y el segundo como una transferencia con una obligación de entregar una contrapartida). ¿Era también obligatorio retribuir la ayuda en las mingas? ¿Y si lo era, porqué en la fiesta de celebración se ponía tanto cuidado de que los participantes no se pasaran a otra fiesta? ¿Acaso el carnaval no lo recibe sólo el que quiere hacerlo? ¿Será que predomina relación de intercambio en la esfera del sistema amplio, del microcosmos sanpedrino, y una de don (compartir), en contextos de interacción entre los familiares del ayllu?

Se podrá decir, y con razón, que muchos de los usos y prácticas descritos con los algarrobos y chañares ya no se realizan en la actualidad. La mayoría de los relatos que han permitido dar cuenta de su relevancia, se sitúan temporalmente entre la década de los 30 y la de los 70 - 80 del siglo XX, y existe consenso en que durante este tiempo tanto el paisaje como el estilo de vida han cambiado radicalmente.

Los sanpedrinos ya no realizan las mingas de antaño, y tampoco se empeñan mucho para formar su hilera de chañares como cortaviento, ya que siembran mucho menos que antaño, y lo hacen generalmente con tractor, y por tanto, no requieren de tanta mano de obra en esta labor. Sólo muy pocos ocupan el algarrobo para descansar la montura, o para mantener frescos los alimentos, ya que actualmente la mayoría se moviliza en vehículos motorizados, o tienen refrigerador, y para construir estructuras o rejas ocupan otras maderas.

La nueva canalización, la progresiva sequía y la disminución del caudal de riego, junto con la migración a la ciudad y la llegada del capital de personas de otros lugares a los ayllus, son factores que los sanpedrinos atribuyen como gravitantes en el cambio del sistema de vida basado en la ayuda mutua entre familiares en la realización de las prácticas agro ganaderas tradicionales.

La explotación de árboles para elaborar carbón - que antecede y probablemente también acompaña a todo lo anterior-, no se menciona, aunque pensamos que también puede ser un factor importante.

Frente a este dilema del “ya no se hace, o ya no es como antes”, se plantea la dificultad del usos de conceptos de cultura, e incluso identidad, en sociedades que se encuentran en contextos de dominación, y que han experimentado rupturas importantes en su devenir (Clifford, J. 2001). El concepto de cultura no da cabida a las contradicciones, mutaciones o emergencias, ligado como está a presupuestos de crecimiento y vida natural, y tampoco tolera rupturas radicales en la continuidad histórica, ya que los grupos que negocian sus identidades en contextos de dominación e intercambio, se ensamblan de maneras diferentes a la de los organismos vivos: una comunidad, a diferencia de un cuerpo, puede perder un “órgano” central y no morir, por tanto, todos los elementos esenciales de la identidad son, bajo determinadas condiciones, reemplazables (Clifford, J. 2001: 395)

En este marco, los sanpedrinos se han hecho y rehecho a sí mismos probablemente en varias ocasiones, y a través de acomodados, alianzas, etc., por tanto, es tan problemático decir que sus modos de vida han sobrevivido como lo es decir que murieron o renacieron.

La migración de un contingente importante de sanpedrinos hacia los centros urbanos, lleva aparejada también la llegada de nuevos actores que introducen nuevos usos, prácticas y formas de relacionarse y de concebir el medio ambiente y los árboles. De este modo, es posible encontrar en San Pedro varios “medioambientes en tensión” (Escobar, A. 1999), en consonancia con la diversidad de actores que actualmente lo pueblan.

El uso de los algarrobos y chañares en prácticas de afirmación del sí mismo sanpedrino - en tanto colectivo arraigado a un territorio, que comparten una visión de mundo, y que se conocen entre ellos y se ayudan -, aún persiste, pero en un espacio más reducido, y en consonancia con la entrada de otros actores al espacio local. Se trata de situaciones y espacios de carácter más bien íntimo, en los que participan por lo general sólo sanpedrinos, tales como la vestidura del carnaval bajo el algarrobo, el convido de la aloja al visitar a un vecino. Es decir, ambientes en donde es posible manifestar una visión de mundo compartida.

Lo anterior, sin perjuicio de nuevos usos y prácticas que se puedan estar dando producto de los procesos de reetnificación, y que exceden a los objetivos propuestos para este trabajo.

BIBLIOGRAFÍA

Abercrombie, T. 1993. Caminos de la memoria en un cosmos colonizado. Poética de la bebida y la conciencia histórica en kúta. En *Borrachera y memoria. La experiencia de lo sagrado en los Andes*, editado por Saignes, Thierry (Comp.), pp: 139-170 Hisbol-IFEA, La Paz.

Albert, E. 1999. *¿Migración o movilidad en Huayopampa? Nuevos temas y tendencias en la discusión sobre la comunidad campesina en los Andes*. IEP, Instituto de Estudios Peruanos, Lima.

Alberti, G. y Mayer, E. 1974. *Reciprocidad e intercambio en los Andes peruanos*. Instituto de Estudios Peruanos, Lima.

Aranda, X. y Barahona, R. 1964. *Elementos Diagnósticos para un plan de desarrollo local en San Pedro de Atacama*. CORFO, Santiago.

Archetti, E. 1992. *El mundo social y simbólico del cuy*. SÉPALES, Ecuador.

Arhem, K. 2001. La red cósmica de la alimentación: la interconexión de humanos y naturaleza en el noroeste de la Amazonía. En *Naturaleza y sociedad. Perspectivas antropológicas*. Descola, P. y Pálsson, G. (Coordinadores), pp: 214-236. Siglo Veintiuno Editores, Ciudad de México.

Augé, M. 1997. *El sentido de los otros*. Piados, Buenos Aires.

Barth, F. 1976. Los grupos étnicos y sus fronteras. La organización social de las diferencias culturales. Barth (Comp.). Fondo de Cultura Económica, México.

Barthel, T. S. 1986 [1957]. El agua y el festival de primavera entre los atacameños. *Allpanchis* 28: 147-184, Cuzco.

Bertrand, A. 1885. *Memoria sobre las cordilleras del desierto de Atacama y rejiones limítrofes*. Imprenta Nacional, Santiago.

Bird-David, N. 1990. The Giving Environment: Another Perspective of the Economic System of Gatherer – Hunters. *Current Anthropology* 31, 2: 189-196.

Bittmann, B., Le Paige, G. y Nuñez, L. 1978. *Cultura Atacameña*. Ministerio de Educación Pública, Santiago.

Bittmann, B. 1988. Recursos y supervivencia en el Desierto de Atacama. En *Recursos naturales andinos*, Soso Masuda Editor, pp: 153-208. Universidad de Tokio, Japón.

Bloch, M. 2001. Why trees, too, are good to think with: towards an anthropology of the meaning of life. En *The social life of trees. Antropological perspectives on tree symbolism*, Laura Rival (Ed.), pp: 39-55. Editorial Berg, Oxford, New York.

Boman, E. (1991 [1908]). *Antigüedades de la región andina de la Republica de Argentina y del desierto de Atacama*. Versión español. Universidad Nacional de Jujuy, Argentina, Tomo II.

Bouysse-Cassagne, Th. et al. 1987. *Tres Reflexiones sobre el Pensamiento andino*. Editor Hisbol, La Paz.

Bonnemare, P. 2001. Trees and People: some vital links. Tree products and other agents in the life cycle of the Ankawe-Anga of Paua New Guinea. En *The social life of trees. Antropological perspectives on tree symbolism*, Rival, Laura (Ed.), pp: 113-132. Editorial Berg, Oxford, New York.

Bowman, I., 1942. *Los senderos del desierto de Atacama*. Sociedad Chilena de Historia y Geografía, Imprenta Universitaria, Santiago.

Camus, P. 2006. *Ambiente, bosques y gestión forestal en Chile. 1541-2005*. Centro de Investigaciones Barros Arana de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos - Lom Ediciones, Santiago.

Castro, V. 2009. *De Ídolos a Santos. Evangelización y religión andina en los Andes del sur*. Universidad de Chile, Facultad de Ciencias. Sociales, Centro de Investigaciones Diego Barros Arana. Santiago.

Castro V. y Martínez J. L. 1996. Poblaciones Indígenas de Atacama. En *Etnografía; Sociedades Indígenas Contemporáneas y su Ideología*, editores Jorge Hidalgo L. [et al.], pp: 69–109. Editorial Andrés Bello, Santiago.

Castro, V. y Varela V. 1995. *Ceremonias de tierra y agua. Ritos milenarios andinos*. Fondo de Desarrollo de la Cultura y las Artes, Ministerio de Educación. Santiago.

Castro, V. 2002. "Ayquina y Toconce. Paisajes Culturales del norte árido de Chile" En *Paisajes culturales en los Andes*, editado por E. Mujica. Representación de UNESCO en Perú, pp: 193-208. Impreso en Silos Ltda., Lima.

Castro, V., Aldunate, C., Varela, V. 2004. Ocupación humana del paisaje desértico de Atacama, Región de Antofagasta. *ARQ*, 57: 14-17.

Castro, V. 1997. *Huacca Muchay. Evangelización y religión andina. Chacras, Atacama La Baja*. Tesis para optar al grado de Magíster en Historia, Mención en Ethnohistoria. Facultad de Filosofía y Humanidades, Universidad de Chile, Santiago.

Chamorro, A. y Tocornal, M., 2005. Prácticas de salud en las comunidades del Salar de Atacama: Hacia una etnografía médica contemporánea. *Estudios Atacameños* [online]. n.30, pp. 117-134. ISSN 0718-1043.

Cervantes S., Garrido C. y Santander S. 2008. *Tras los pasos del Torito*. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, Fondo de Desarrollo de la Cultura y las Artes, Ministerio de Educación, Santiago.

Clifford, James 2001 Identidad en Mashpee En: Dilemas de la cultura Antropología. Literatura y arte en la perspectiva *posmoderna*. Pp. 327 - 426 Editorial Gedisa

CONAF – CONAMA – BIRF. 1997. *Catastro y evaluación de recursos vegetacionales nativos de Chile*. Santiago.

Comisión Nacional de Riego. Gobierno Regional II Región. Gobierno de Chile. 2000. *Diagnóstico y propuesta de fomento a la agricultura regada en la II Región*.

Contreras, E. 1994. Cultura y naturaleza en la cuenca del Salar de Atacama. *Estudios Atacameños* 11: 179-184.

_____ 2005. *Pueblos transfronterizos en la puna de Atacama: conectividad de redes en el país más allá de las nubes*. Memoria para optar al título de antropólogo social, Universidad de Chile.

Contreras E., y Greene F. 1999 Estrategias para el uso de los paisajes culturales indígenas de la II Región. Programa de Saneamiento y Regularización de la Terratenencia Indígena de la Provincia de El Loa. Datura Consultores para CONADI. San Pedro de Atacama.

CONSECOL. 1988. *Diagnóstico agrícola de la provincia de El Loa*. Informe final, Vol. 1 – 4. Secretaría Regional de Planificación y Coordinación II Región

Contreras, Jesús 1992 Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología. *Revista chilena de antropología* 11: 95-11.

Contreras, Jesús. 2007. Alimentación y Religión. *Humanitas, Humanidades Médicas*, 16: 1-16.

Chamorro, A. y Tocornal, C. 2005. Prácticas de salud en las comunidades del Salar de Atacama: Hacia una etnografía médica contemporánea. *Estudios atacameños* 30: 117-134

De Certeau, M. 1996. *La invención de lo cotidiano*. Universidad Iberoamericana, México.

Descola, P. 2001. Construyendo naturalezas. Ecología simbólica y práctica social. En *Naturaleza y sociedad. Perspectivas antropológicas*. Descola P. y G. Pálsson (Coordinadores), pp. 101-123. Siglo Veintiuno, México.

_____. 2012. *Más allá de naturaleza y cultura*. Amorrortu editores, Buenos Aires.

Dirección de Riego 1966. Folleto Regadío San Pedro de Atacama 1963-1965. Editado por la Universidad Católica, Ministerio de Obras Públicas.

Egaña, G. 2008. *Identidades Territoriales como estrategias de adaptación cultural a la ecología del estuario de Choroy-Traiguén, Provincia de Osorno*. Memoria para optar al Título de Antropóloga Social, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile.

Escobar, A. 1999. *El final del salvaje. Naturaleza, cultura y política en la antropología contemporánea*. Instituto Colombiano de Antropología, Santa Fe de Bogotá.

_____. 2000. El lugar de la naturaleza o la naturaleza del lugar: ¿globalización o postdesarrollo? En *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales perspectivas latinoamericanas*, editado por E. Lander, pp: 113-143. FLACSO, Buenos Aires.

Fernández, G. 1997: Comida, cuerpo y enfermedad: referentes étnicos en el altiplano aymara. *América Indígena* Vol. LVII (3-4): 99-132.

Garcés, M. 2005. *El Golpe en la Legua. Los caminos de la historia y la memoria*. Ediciones LOM, Santiago de Chile

Geertz, C. 1973. *La interpretación de las culturas*. Editorial Gedisa S.A., España.

Giambelli, R 2001. The coconut, the body and the human being. Metaphors of life and Groth in Nusa Penida and Bali. En *The social life of trees. Antropological perspectives on tree symbolism*, pp. 133-158. Rival, Laura (Ed.) Editorial Berg, Oxford, New York.

Giddens, A. 1996. "Modernidad y Autoidentidad". En *Las consecuencias perversas de la Modernidad*, A.Giddens, Z. Bauman, N. Luhmann, U. Beck. Josetxo Beriain (comp), pp: 33-72. Ed. Anthropos, España.

Giddens, A. 1998. *La Constitución de la Sociedad. Bases para una Teoría de la Estructuración*. Amorrortu editores. Argentina.

Giddens, A. 2001. *Consecuencias de la Modernidad*. Ed. Alianza, Madrid 1993

Giambelli, R. The coconut, the body and the human being. Metaphors of life and Groth in Nusa Penida and Bali. En *The social life of trees. Antropological perspectives on tree symbolism*, pp. 133-158. Rival, Laura (Ed.) Editorial Berg, Oxford, New York.

Giménez Montiel, G. 2002. Paradigmas de Identidad. En *Sociología de la Identidad*, Aquiles Chihu Amparan (Coord.), pp 35-61. Universidad Autónoma Metropolitana, Editorial Miguel Ángel Porrúa, México.

Göbel, B. 1998: Salir de Viaje: Producción Pastoril e Intercambio económico en el noroeste argentino; En *50 Años de Estudios Americanistas en la Universidad de Bonn* Documento N° 30; Estudios Americanistas de Bonn, B onn-Alemania.

Goffman, E. 1970. *Ritual de la interacción*. Editorial Tiempo Contemporáneo. Buenos Aires.

Gómez y Siarez, E. 2004. *Alimentación tradicional atacameña*. Lom Ediciones, Santiago.

González, J. A. 1999. Las estrategias económicas regionales en la década de 1930 en Antofagasta. *Revista de Ciencias Sociales (CI) N° 009* Universidad Arturo Prat, Iquique, Chile: 20-40.

Grebe, M. E. e Hidalgo, B. 1988. Simbolismo Atacameño: un aporte etnológico a la comprensión de significados culturales. *Revista chilena de antropología* 7: 75-95.

Greene, F. 2003. (ms) *Prácticas e identidad en torno a los Algarrobos y Chañares en San Pedro de Atacama*. Ponencia presentada en el 51º Congreso Internacional de Americanistas. Simposio Estado, Iglesia y población indígena en una región periférica: Relaciones de poder e identidades sociales en Atacama. Santiago.

Gundermann H., y González H. 1995. Tierra, agua y sociedad atacameña, un escenario cambiante. En *Agua, ocupación del espacio y economía campesina en la región atacameña*, Pourrut y Núñez (eds), pp 78-106. UCN – ORSTOM, Antofagasta.

Gundermann, H. 2002. Los atacameños del SXIX y S XX, una antropología histórica regional. Documento de divulgación del subgrupo de trabajo Pueblo Atacameño, Comisión de Verdad histórica y nuevo trato, San Pedro de Atacama.

----- 2000 Las organizaciones étnicas y el discurso de la identidad en el norte de Chile, 1980-2000. *Estudios Atacameños* 19: 75-91. Universidad Católica del Norte. San Pedro de Atacama.

----- 2003 Las poblaciones indígenas andinas de Chile y la experiencia de la ciudadanía. En: *Mapuches y Aymaras. El debate en torno al reconocimiento y los*

derechos ciudadanos, Gundermann, H. Foerster, R. y Vergara, J. PREDEN y RIL Editores, Santiago de Chile.

_____ 2004. Atacama: procesos, actores e imaginarios en una localidad andina. *Chungara*, 1: 221-239.

Hammersley, M. y Atkinson, P. 1994 *Etnografía. Métodos de investigación*. Paidós, Barcelona, España.

Harvey, P. 1993: Género, comunidad y confrontación. Relaciones de poder en la embriaguez en Ocongate, Perú. En *Borrachera y memoria. La experiencia de lo sagrado en los Andes*, Saignes, Thierry (Comp.). pp 113-138. Hisbol - IFEA; La Paz.

Hugues, J. 1974. La fiesta en los Andes. *Allpanchis Phuturinga*, vol. 7: 3-6.

Ingold, T. 1992. Culture and the perception of the environment. En *Bush Base: forest farm. Culture, environment and development*, pp. 40 -56. Edited by Elisabeth Croll and David Parkin, Routledge, London and New York.

_____ 2000. *The perception of the Environment. Essays on livelihood, dwelling and skill*. Routledge, London and New York.

Knight, J. 2001. Cuando los árboles se vuelven salvajes. En *Naturaleza y sociedad. Perspectivas antropológicas*. Descola P. y Pálsson G. (Coordinadores), pp. 255-276. Siglo Veintiuno Editores. Ciudad de México.

Lagos, R. 2001. *Coplas de Carnaval de San Pedro de Atacama*. Gobierno de Chile, Fondo de Identidad y Cultura, Región de Antofagasta.

Larraín, J. 2001. *Identidad chilena*. LOM editores, Santiago.

Latour, B. 2004. *Politics of nature: how to bring the sciences into democracy*. Cambridge, Mass. Harvard University Pres.

Mariscotti, A. M. 1978. *Pachamama Santa Tierra*. Indiana, suplemento 8; Ibero-Amerikanisches Institut, Berlin.

Martínez, G. 1989. *Espacio y Pensamiento. Andes Meridionales*. Hisbol, La Paz, Bolivia.

Martínez, J. L. 1992. Acerca de las etnicidades en la puna árida en el siglo XVI. *Etnicidad, economía y simbolismo en los Andes*. II Congreso internacional de etnohistoria, pp: 35-65. Coroico. Hisbol, La Paz, Bolivia.

_____ 1998. *Pueblos del chañar y el algarrobo. Los Atacamas en el Siglo XVII*. Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos, Santiago.

_____ 2002. La construcción de identidades y de lo identitario en los estudio andinos. Ideas para un debate. En *Identidades y sujetos. Para una discusión latinoamericana*, pp: 89-112. Ediciones Facultad de Filosofía y Humanidades. Universidad de Chile.

Matos Mar, J. 1989. Presentación En: *Espacio y Pensamiento. Andes Meridionales* Martínez, Gabriel. Hisbol, La Paz, Bolivia.

Mayer, E. 2004. *Casa, chacra y dinero. Economías domésticas y ecología en los Andes*. Instituto de Estudios Peruanos, Perú.

Mena, F. 1995. Reflexiones desde la antropología: El ser humano y su larga relación con los bosques. *Ambiente y Desarrollo* 1: 63-69.

Mercado C. 1996. *Tiempo del verde, tiempo de lluvia. Carnaval en Ayquina*. FONDART, Lom Ediciones y Chimuchina Records, Santiago de Chile.

Montecino, Sonia 2010. Hacia una genealogía del gusto y de la transmisión de saberes culinarios en una ciudad del norte de Chile. En: *Historia y cultura de la alimentación en Chile*. Castro, V. (Comp.) Catalonia, Santiago de Chile.

Morales, H. 1997 Pastores Transhumantes del Fin del Mundo. Un Enfoque Cultural de Tecnología: Una comunidad Andina de Pastores. Memoria de Título de Antropólogo de la Universidad de Chile.

Mostny, G., 1954. *Peine, un pueblo atacameño*. Instituto de Geografía, Universidad de Chile, Santiago.

Núñez, L. 1989. Visión antropológica del Norte Grande de Chile: análisis secuencial de las relaciones hombre-ambiente. *Colección Terra Nostra, Instituto de Investigaciones del Patrimonio Territorial de Chile, USACH 14*: 29-50.

_____ 1991. *Cultura y conflicto en los oasis de San Pedro de Atacama*. Editorial Universitaria, Santiago.

_____ 1995. Evolución de la ocupación y organización del espacio atacameño. En *Agua, ocupación del espacio y economía campesina en la región atacameña*, Pourrut y Núñez (eds) U. Católica del Norte, pp: 18-60. ORSTOM. Antofagasta.

Ong, W. 1993. *Oralidad y escritura. Tecnologías de la palabra*. Fondo de Cultura Económica, Buenos Aires, Argentina.

Pardo, O. y Pizarro, J.L. 2005. *La chicha en el precolombino*. Editorial Marenostrum, Santiago, Chile.

_____ 2009. *Alimentos: conservación y almacenamiento en el Chile precolombino*. Ediciones Parina, Arica, Chile.

Peña, A. et al. 2003. *Árboles, recursos naturales, y comunidades indígenas en Chile*. Corporación Nacional Forestal. Santiago.

Philipi, R. 1860. *Viaje al Desierto de Atacama*. Halle en Sajonia, Librería de Eduardo Antón.

Pourrut, P y Nuñez L.1995. El agro y la identidad atacameña: entre la crisis y la esperanza. En *Agua, ocupación del espacio y economía campesina en la región atacameña*, Pourrut y Núñez (eds.) U. Católica del Norte, pp: 78-106. ORSTOM, Antofagasta.

PRATEC 1999. *Crianza andina de la agrobiodiversidad. Experiencias de conservación in situ de plantas nativas cultivadas en el Perú y sus parientes silvestres*. Proyecto andino de tecnologías campesinas, Lima, Perú.

Rival, L. 2001. Trees, from Symbols of Life and Regeneration to Political Artefacts. En: *The social life of trees. Anthropological perspectives on tree symbolism*, editado por Laura Rival, pp: 1-36. Editorial Berg, Oxford, New York.

_____ 2004. El crecimiento de las familias y de los árboles: la percepción del bosque de los Huaorani. En *Tierra Adentro. Territorio indígena y percepción del entorno*, editado por Surrallés, A. y P. García, pp. 97-120. IWGIA Documento N1 39_ Copenhague.

Rivera, F. 1994. Identidad en el laberinto: la búsqueda del sentido étnico en San Pedro de Atacama. *Estudios Atacameños* 11: 185-194.

Rodríguez, G. 2010. *El cuento detrás del cuento. Una experiencia de la fe y la antropología en San Pedro de Atacama*. Memoria para optar al Grado de Magíster en Antropología de la Universidad Católica del Norte y Universidad de Tarapacá.

Saignes, T. 1993a. Estar en otra cabeza: Tomar en los Andes. En *Borrachera y memoria. La experiencia de lo sagrado en los Andes*, Saignes, Thierry (Comp.), pp: 11-22. Hisbol - IFEA; La Paz.

_____ 1993b. Borracheras andinas. ¿Por qué los indios ebrios hablan en español? En *Borrachera y memoria. La experiencia de lo sagrado en los Andes*, Saignes, Thierry (Comp.), pp: 43-72. Hisbol - IFEA; La Paz.

San Román, F. 1896. *Desierto i cordilleras de Atacama*. Vol. 3. Imprenta Nacional. Santiago de Chile.

Sherbondy, J. 1988. Mallki: Ancestros y cultivos de árboles en los Andes. En *Sociedad andina, pasado y presente*, Matos Mendieta, Ramiro (Comp), pp: 101-135. Fonociencias, Lima, Perú.

Skewes, J.C., et. al. 2012. Los paisajes del agua: naturaleza e identidad en la cuenca del río Valdivia Chungara 44 (2): 299-312.

Taylor, S.J. y R. Bogdan. 1992. *Introducción a los Métodos Cualitativos de Investigación*. Ediciones Piados, Barcelona.

Tecklin, D. y Catalán R. 2006. La gestión comunitaria de los bosques nativos en el sur de Chile: situación actual y temas en discusión. En *Bosque y comunidades del sur de Chile*, Catalán, R, y otros, editores, pp: 19-40. Editorial Universitaria, Chile.

Uhle, M. 1913. Los indios atacameños. *Revista Chilena de Historia y Geografía* Tomo V: 104-111.

Urbano, H. 1976. Hacia una Ritología Andina. *Allpanchis Phuturinga*, vol. 9: 3-10.

_____ 1976. Lenguaje y gesto ritual en el sur andino. *Allpanchis Phuturinga*, vol.9: 121-150.

Urrejola, L. 2005. *Hacia un concepto de Espacio en Antropología. Algunas consideraciones teórico-metodológicas para abordar su análisis*. Memoria para optar al título de Antropóloga Social, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile.

Urrutia J. 1967. Danzas rituales en las festividades de San Pedro de Atacama. *Revista Musical Chilena* Vol. 21, 100: 44-80.

Vaisse, E., et. al. 1896. *Glosario de la lengua atacameña*. Imprenta Cervantes, Universidad de Chile, Santiago.

Vilte J. y Pérez C. 2004. *Kunza: lengua del pueblo lickan antai o atacameño*. Ograma S.A. impresiones, CODELCO Chile.

Villagrán C. 1998. Etnobotánica indígena de los bosques de Chile: Sistema de Clasificación de un recurso de uso múltiple. *Revista Chilena de Historia Natural* 71: 245-268.

Villagrán, C., V. Castro, G. Sánchez, M. Romo, C. Latorre y L. Hinojosa. 1998. La Tradición surandina del desierto: Etnobotánica del área del Salar de Atacama. *Estudios Atacameños* 16: 7-105.

Villagrán, C. y Castro, V. 2004. *Ciencia indígena de Los Andes del Norte de Chile*. Editorial Universitaria, Santiago, Chile.

Villaseca, M. 1999. *Dos historias, un paisaje. Etnopercepción del espacio en comunidades andinas (II región de Chile)*. Memoria para optar al título profesional de Antropóloga Social. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile.

Vivar De, J. 1979 [1558]. *Crónica de los Reinos de Chile*, Edición de Leopoldo Saez – Godoy. Colloquium Verlag, Berlin, Alemania.

Wagner, C. 1986. Coca y estructura cultural en los Andes peruanos. En *La coca andina. Visión indígena de una planta satanizada*, pp 164-204. Joan Boldó i Climent.