



EL JALLALLA DIARIO DE LOS POBLADORES DE LA PRECORDILLERA Y EL ALTIPLANO EN LA REGIÓN DE ARICA Y PARINACOTA

ESTEFANI PAULINA CARRASCO RIVERA

MEMORIA PARA OPTAR AL TÍTULO DE PERIODISTA

PROFESORA GUÍA:

XIMENA POÓ FIGUEROA

SANTIAGO DE CHILE

Agosto, 2015

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a la persona que me formó espiritualmente, entregándome valores como la humildad, el respeto, la perseverancia y la responsabilidad. Su amor incondicional me hizo crecer con seguridad y alegría. Todo lo que soy hoy se lo debo a ella, por eso cada paso de aprendizaje que dé, no puedo dejar de recordarla y agradecerle por lo que sembró en mí. Gladys Eliana Jorquera Mundaca, mi abuela, fue una súper abuela y espero que, sea donde sea que esté su alma, se sienta orgullosa de mí.

AGRADECIMIENTOS

A Gladys Eliana Jorquera Mundaca, mi abuela, quien con amor y dedicación cuidó de mí hasta los 22 años de forma presencial y ahora lo hace de forma espiritual en algún rincón del universo. Gracias por guiar mis pasos y ser el motor de motivación para salir adelante.

A mi madre por aguantar todas nuestras diferencias, a mis dos padres por su cariño incondicional, a mi hermano por ser él, a mis hermanas por sus sonrisas, a mi abuelo por su apoyo y mi Juanín por su amor leal que me entrega e ilumina día a día.

Esto no hubiera sido posible si no fuera por la voluntad de cada una de las personas a las que entrevisté, gracias por compartir su conocimiento, sabiduría y cosmovisión.

Muchas gracias también a las amigas y amigos por su apoyo, compañía y cariño, sin duda son la familia que uno elige.

Un reconocimiento especial y respetivo agradecimiento quiero hacer a los colegas del diario La Estrella de Arica, mi segunda escuela de periodismo que me ha entregado valiosas experiencias en esta hermosa profesión.

Y como dijo Violeta, “gracias a la vida que me ha dado tanto”, me permitió nacer y crecer en una bella región llena de magia y belleza. Mirar el degradé café de los cerros que rodean los fértiles valles, observar los coloridos atardeceres donde el mar brilla con los últimos rayos de sol, no tiene precio. Esta memoria me permitió conocer un poquito más la riqueza de esta república independiente que quiere ser Arica y Parinacota.

ÍNDICE

	Página
PORTADA.....	1
DEDICATORIA.....	2
AGRADECIMIENTOS.....	3
ÍNDICE.....	4
PROLOGO.....	6
MAPA DE LA REGIÓN.....	12
CAPÍTULO I LA EDUCACIÓN MÁS CERCANA AL SOL: HISTORIAS DE APRENDIZAJE EN PRECORDILLERA Y ALTIPLANO.....	13
El sueño de Andrés Mamani desde Murmuntani.....	15
El salto desde la escuela en la solitaria precordillera al reconocimiento aymara en la Universidad.....	25
Estudiantes organizados para mantener y reivindicar la cultura aymara.....	33
Yatichiri Gladys, una mujer aymara que lucha por preservar el idioma y su cultura.....	40
Soledad y esfuerzos en escuelas unidocentes: los casos de Luis e Ilevin.....	48
La acogedora reapertura del Payachatas el segundo jardín infantil de Chile.....	61
CAPITULO II LAS MANOS DE LOS QUE ARAN Y PASTOREAN JUNTO A LA PACHAMAMA.....	71
Historias alrededor del hombre que fuma de día y de noche.....	73
Encuentro comercial y cultural sin fronteras en el hito tripartito.....	81
Las alegres y sacrificadas agricultoras de la fértil Socoroma.....	90
Ganadería: el único sustento de General Lagos.....	102
CAPÍTULO III: ALEGRÍA Y DEVOCIÓN ESPARCIDAS POR LA PUNA.....	107
El alegre floreo de llamas que se niega a morir en la recóndita Umirpa.....	109
Elegidos por el rayo.....	117

Challa: el juego que se impone en carnavales y desata travesuras de grandes y chicos.....	126
PRÓLOGO.....	137
BIBLIOGRAFÍA.....	139
GLOSARIO DE PALABRAS EN AYMARA.....	144
CALIFICACIONES.....	149

PRÓLOGO

*Cuando nos conocimos
Me envolviste con tu grito
Y tuve la sensación de hundirme
En tu perennidad,
Parinacota, residencia de mi espíritu.*

*Dejé marcada en tus adobes
Mí locura,
Y se partió la blanca pared de las casas
Cuando te conté aquello,
Parinacota de mi recuerdo.*

Pedro Pablo Humire Loredo¹

Hace casi ya cinco años conocí la precordillera y altiplano de mi región. Fue bastante paradójico, porque llevaba 20 años viviendo en Arica y nunca había subido ni siquiera a Putre, y por unos amigos de Santiago quienes pasaron unos días de sus vacaciones en mi hogar, fue que decidí conocer estos hermosos paisajes de mi zona. Ese viaje despertó en mí la curiosidad y ansias por conocer el mundo y sus diferentes culturas, pero para ello primero debía conocer la propia, ¿Quizás cuantos ariqueños y ariqueñas como yo, han estado toda su vida en la ciudad y nunca han tenido la posibilidad de admirarse con la inmensa belleza que envuelve a la puna y la amabilidad que pueden llegar a dar sus sacrificados habitantes?

Sin duda, éstas dos variables fueron determinantes para que me enamorara de este rincón de Chile; en un mismo día de febrero, por la mañana se podía ver como la nieve cubría cual manto blanco las montañas que rodean los poblados y dan refugio a elegantes vicuñas que corren libres, mientras que por la tarde el sol acentúa el verdor de

¹ Socoromeño escritor, poeta, músico y promotor de la cultura aymara. Extracto del poema Parinacota (Mamani, 2014 p.44)

la comida de las llamas y alpacas que pastan en esos mismos cerros donde ya se ha derretido la nieve. Y como no dejar de mencionar a cada rostro gentil que saluda con un buenos días, buenas tardes o buenas noches a cada individuo que se cruza por su ruta en los pasajes del pueblo, sin necesidad de conocerlo si no que por la cortesía característica con la que se han formado. A pesar de su timidez o poca confianza, una vez que se les conoce bien, transmiten su cadencia, una forma de vida simple, pero que conlleva la carga de una cultura milenaria que se transmite solo por la narración.

La alegría de la festividad también agregó ansias por conocer más sobre esta cultura milenaria, pues cada año en la ciudad bajan representantes de todos los pueblos a mostrar sus tradiciones con bailes y grupos de música en lo que actualmente es conocido como el “Carnaval con la Fuerza del Sol Inti Ch’ amampi”, el cual es un espectáculo colorido, que muestra con gozo la simpatía de las tradiciones de la zona. Pero no fue hasta febrero de 2012, cuando subí por segunda vez en la vida, que definitivamente me enamoré de la zona y decidí escribir sobre la cotidianeidad de los habitantes que mantienen vivas las cada vez más despobladas localidades de precordillera y altiplano de la región. De forma inmediata acepté una improvisada invitación para ir de paseo al carnaval de Socoroma por dos días y una noche, el cual me regaló experiencias hermosas que me motivaron a conocer más de acerca cómo pueden vivir todo el año los abuelos allá, quienes son los únicos que se quedan y deben soportar un estilo de vida bastante sacrificado.

En el carnaval vi el respeto por las tradiciones, que siguen al pie de la letra, aunque eso signifique que el alférez o anfitrión del año, tenga que gastar millones en dar una buena recepción a la gente del pueblo y a quienes llegan a visitarlo. También conocí el verdadero juego de la challa, ya que cuando era niña lo jugaba sólo con agua o globos llenos de ella; pero en los pueblos es con agua, serpentina y mucha harina; todos juegan, nadie se salva de quedar empolvado hasta las narices. Allá en Socoroma también conocí lo que era la puna y el verdadero frío, caminar rápido genera un cansancio mayor por la falta de oxígeno y a pesar de las mantas y estar dentro de un auto, el frío cala los huesos. Al segundo día de viaje, antes de que toda la fiesta terminara conocí un anciano que

vivía allí, solitario, estaba sentado a un costado del agujero donde por la noche se iba a enterrar a Juan Domingo Carnavalón, un muñeco que representa a los ancestros aymaras; el señor nos comentó que le daba gusto ver a la juventud en su poblado, pero que una vez terminado el carnaval, quedaba todo solitario de nuevo y sólo vivían unos 10 adultos mayores como él.

Antes de volver para Arica, vivimos el final de la fiesta, cuando se entierra al Carnavalón en el cerro y mientras se quema el que se desenterró del año anterior, todos los asistentes se sacuden la harina en el agujero que guardará hasta el próximo carnaval los anhelos, deseos y metas que piden con devoción los asistentes de esta tradición.

Las palabras del hombre en el cerro, me llenaron de preguntas y de ganas de saber más acerca de esta vida lejos de la ciudad, tan aislada, tan sacrificada y con tantas tradiciones, ¿Cómo se fueron transmitiendo tradiciones centenarias hasta el día de hoy? ¿Existieran momentos en que estos pueblos quedan incomunicados? ¿Al corto tiempo quedarán personas dispuestas a vivir en estos poblados o con los abuelos morirá la vitalidad que queda? ¿Cuántas otras tradiciones guarda esta cultura ancestral? ¿Los jóvenes se sienten representados por sus tradiciones? ¿Qué pasa el resto del año, cuando no hay nada que festejar? ¿Estos hermosos paisajes tendrán algún tipo de amenaza? ¿Existen políticas públicas que fomenten el desarrollo de estas comunidades? ¿Cuál es la relación trasfronteriza de los aymaras?

De esta manera, este libro de crónicas narrará las diferentes realidades que se viven en el altiplano chileno y precordillera, ubicados en la región de Arica y Parinacota. Una zona aislada, donde sus habitantes –en su mayoría aimaras y quechuas- conviven con la Pachamama, el tata Inti y, en algunos casos, la modernidad del siglo XXI.

Para la cultura aymara el tiempo es cíclico y no lineal, ellos creen en el Pachacuti que es volver al origen. Es por eso que el pasado, para ellos, está frente a nuestros ojos, ya que se puede ver lo que ya ocurrió, en cambio el futuro está a nuestras espaldas, porque no podemos saber que pasará.

Pacha es la palabra que utilizan para denominar su tiempo y espacio, ya que tiene doble significado y por ello la Pachamama es la madre del tiempo y espacio, comúnmente entendida como madre tierra, pero en realidad siendo quien “cría la vida”. Se denomina Akapacha al lugar donde convive la pachamama y los espíritus tutelares del sistema de creencias de la cultura y es una dimensión concreta donde no existen jerarquías, por eso el gran respeto de los aymaras con el ecosistema, tienen una valorización diferente hacia la tierra, los animales y cada ser viviente que habita el universo.

Este respeto es traducido en un equilibrio o desarrollo sustentable, el cual es conocido como Suma Qamaña o buen vivir. Este tipo de consideración también es hacia los otros hombres, y cuando se trata de convivir con la familia o los vecinos –que por lo general son parte del mismo tronco familiar- se trabaja mancomunadamente, par a par, y eso es conocido como el ayni.

Actualmente quedan pocos poblados con mayor concentración de habitantes, los que hay son Putre, Socoroma y Visviri, estas son denominadas markas. En su mayoría hay localidades que son sostenidas por troncos familiares, los cuales son denominados ayllu.

Complementando todas mis incertidumbres con la cultura de este pueblo que no conoce las fronteras de la macro zona andina, la memoria se dividirá en tres capítulos que tendrán como enfoque la dimensión de la educación y formación en estos sectores; la vida entorno al trabajo; y los festejos y tradiciones, reflejados en los siguientes títulos respectivamente: La educación más cercana al sol: historias de aprendizaje en precordillera y altiplano; Las manos que aran y pastorean junto a la Pachamama; y Alegría y devoción esparcidas por la puna.

En el primer capítulo vemos la primera crónica que relata la vida de Andrés Mamani, un hombre criado en Murmuntani quien siempre luchó por salir de lo rural para estudiar, pero la falta de dinero lo hicieron volver a la tierra, sin embargo, hizo todo por dar educación a sus hijos para que no pasaran por la sacrificada vida de poder comer a través del cultivo de las chacras y cuidado de los animales.

En la segunda se relata la historia de dos jóvenes que de vivir su infancia en precordillera, pasaron a formarse en la ciudad y lograr los primeros títulos universitarios para sus familias.

La tercera muestra la organización política, social y cultural de jóvenes aymaras que anhelan preservar su cultura.

La cuarta es un perfil de vida de una mujer que motivada por dar a conocer al mundo su cultura pisoteada por diferentes instituciones, se hace profesora de la lengua aymara.

La quinta crónica relata la dificultad de dos profesores de ciudad, de acostumbrarse a vivir en la puna, todas estas diferencias y condiciones generaron un ambiente propicio para entregar una mejor educación, mucho más personalizada.

La sexta y última, relata la adaptación de una joven que recién está trabajando como educadora de párvulos en uno de los tres jardines que tiene la provincia, donde el sistema educativo chileno comienza a internalizarse desde temprano en los pocos niños que quedan en el altiplano.

El segundo capítulo comienza con el relato de personas que trabajan en las cercanías del volcán Guallatire, “el hombre que fuma de día y de noche”, porque tiene una fumarola que emana gases las 24 horas del día.

La segunda narra el encuentro comercial que se da en el hito tripartito, la huella más pura de la necesidad mutua y buena convivencia entre los aymaras de los tres países que dibujan fronteras imaginarias en esta nación: Chile, Perú y Bolivia.

La tercera retrata la esencia de las mujeres que levantan la próspera agricultura en el pueblo de Socoroma, almas llenas de humildad, alegría y trabajo.

Finalmente, la cuarta narra la difícil manera de sobrevivir en la comuna de General Lagos, la más desplazada de la región que cuenta con un único recurso para sustentar la vida, el cual es la ganadería.

El último capítulo comienza con la narración de la tradición de floreo de llamas, conocido como killpa, en una zona amenazada por la llegada de la minería.

La segunda narra las historias de dos médicos tradicionales aymaras: el yatiri Teófilo Cañari y la qulliri Luisa Gutiérrez, ambos escogidos por el rayo para cumplir con estas funciones.

Finalmente, la cuarta y última crónica culmina de la forma que empezó a gestarse este libro, desentrañando las ritualidades de lo que es el Anata o carnaval andino.

Así, este texto relata las vivencias de, los cada vez menos, habitantes de la precordillera y altiplano de la región de Arica y Parinacota, en una zona sin mayores riquezas, nueva y que siempre se ha sentido desplazada por el gobierno central del país. Sin embargo, tiene otro tipo de fortuna que vale más que todos los recursos que podría entregar el estado, porque es milenaria. Se trata de la multiculturalidad que fluye entre sus calles, mezclando lo afro, lo aymara, las colonias de migrantes que hace siglos atrás llegaron desde el viejo continente y el asiático, y las que actualmente llegan desde Sudamérica.

Parte de esta diversidad se encuentra en otros pisos ecológicos, lejos de la ciudad, en donde la vida es más difícil por la falta de conectividad, salud, trabajo, educación e incluso servicios básicos. Estas situaciones han obligado a muchas familias de precordillera y del altiplano a dejar sus tierras y establecerse en la ciudad para tener mejores oportunidades.

Esta narración busca entregar un visión de cómo es el día a día de personas que aún viven en pueblos que se resisten a desaparecer; cómo es el ir y venir o “Sarañ Puriña” de la ciudad a precordillera o altiplano, porque no quieren que se extingan tradiciones, pero ya tienen raíces en la ciudad; y cómo estos hermosos paisajes y tranquilidad terminan enamorando a “extranjeros” de estos lugares, quienes terminan quedándose.

LOS PASOS DEL VIAJE: MAPA DE LA REGIÓN



CAPÍTULO I:
LA EDUCACIÓN MÁS CERCANA AL SOL: HISTORIAS DE APRENDIZAJE
EN PRECORDILLERA Y ALTIPLANO

“Para poder reconocernos, para poder saber quiénes somos, necesitamos aprender lo que nos han dado los abuelos. Y la intraculturalidad no resulta ser otra cosa que el aprendizaje al interior del grupo cultural donde yo me desarrollo”
Sacavino y Pedreira²

La educación sienta las bases del desarrollo de los individuos y las sociedades; la crianza, proporciona el sistema de valores y creencias que conducirán a ese desarrollo. En este primer capítulo del libro de crónicas daremos un paseo por historias de crecimiento, educación rural, soledad, aprendizajes familiares y por supuesto, con la cosmovisión andina propia de precordillera y altiplano.

² Extracto de entrevistas que los investigadores realizaron a especialistas bolivianos (Sacavino y Pedreira 2009). Los entrevistados atribuyeron el origen reciente del término a Félix Pacci, primer indígena en convertirse en Ministro de Educación en Bolivia, tras haber alertado sobre el riesgo de que la interculturalidad asumiera un carácter homogeneizador, frente al poder de la cultura dominante occidental.



EL SUEÑO DE ANDRÉS MAMANI DESDE MURMUNTANI

Sonia Mamani y Andrés Huanca empiezan su día con los primeros rayos de sol realizando tareas de agricultura y ganado. Éstas dan como frutos unos riquísimos quesos frescos, los cuales los ayudan a solventar sus gastos en Murmuntani, una localidad de la comuna de Putre, provincia de Parinacota.

Sus tres hijos Andrés, Juan y Carolina, están en la universidad a casi 200 kilómetros de su hogar, en la ciudad de Arica. Todos crecieron en este pueblito, o como algunos le dicen “caserío”, donde la tensión entre lo aymara y lo occidental, sin querer siempre estuvo presente, pero prevaleció la tradición.

Andrés y Juanita crecieron en Parinacota con costumbres arraigadas a la tierra y la cultura aymara, pero siempre pensando en alcanzar más conocimientos para tener una mejor situación, al menos eso siempre se lo traspasaron a sus hijos: estudiar y seguir estudiando. Los tres lo han conseguido gracias a los esfuerzos y convicción de sus padres, quienes mantienen su vida en la precordillera.

Al preguntarle sobre su vida en Murmuntani, Andrés no duda en recordar a sus antepasados, ya que ellos tienen la historia y raíz de su procedencia. Mientras las cabras

balan en su corral, él recuerda que, según el testamento de 1870 donde están inscritas sus tierras, su abuela se llamaba Nicolasa Mamani y su marido era Pedro Huanca, “los Huanca no se han terminado acá”. Sus abuelos eran trabajadores que se movían por toda la región, estaban en el valle de Lluta, en la comuna de Arica, y también en Murmuntani. De este matrimonio nació, en 1902, José Miguel Huanca. “El nació acá, también mi madre y yo. Cuando tenía 7 años no había mercadería, no había plata, pero sí acá se cultivaba el orégano cada seis meses, y ese orégano lo llevábamos cargado en animales para Arica. Nos demorábamos una semana en ir ida y vuelta”.

En esos viajes aprovechaban de comprar el azúcar, el arroz, todos los víveres necesarios para la familia y el hogar, “el pan duraba un mes porque con el aire de acá se mantenía. Cuando estaba duro le echábamos un poco de agua y de ahí, adentro del horno, parecía fresco, así era la vida acá”, cuenta como anécdota Andrés.

Cuando era pequeño, la familia de Andrés le pagaba a una profesora peruana para que le enseñara las materias que enseñaban al resto de los niños en las escuelas del estado, las cuales no llegaban en aquel entonces a este recóndito lugar, “ella se recibió en Lima y le hacía clases a todos los niños de acá de Murmuntani así que había que pagarle”.

En ese entonces a las clases iban cerca de 10 niños, quienes eran una multitud para los que hay actualmente en la escuela, quienes son sólo dos, “había más gente antes, ahora muchas familias se han ido”.

Andrés, después se fue a estudiar a Socoroma, siempre con la mentalidad de que no quería quedarse para siempre en Murmuntani. “Quería irme a la Marina y por eso me fui para Arica y allá hice 5º, 6º y 7º en la nocturna, mientras en el día trabajaba. Postulé, pero no quedé porque tenía las muelas picadas. De ahí entre al Ejército, volví acá, mis padres murieron”.

Tierras siempre en disputa

A pesar de sus raíces, Andrés no deseaba quedarse en Murmuntani debido al estilo de vida que es bastante sacrificado, porque no quería estar acá “y trabajar con las manos

todas reventadas. Yo fui camionero, conozco alrededor de Chile, estaba bien, pero regresé porque la gente quería adueñarse de las tierras que son de mis padres, por el agua y los terrenos. Otros vecinos estaban pidiendo al fisco apropiarse de los terrenos y las aguas, entonces me obligué quedarme acá”.

La idea era estar un par de años acá, pero se acostumbró a la vida en el campo y se le fueron pasando los años para seguir con la vida que tenía antes de volver a Murmuntani, que era de camionero.

“En 1970, en un viaje a Santiago ganaba 200 mil pesos, en dos días y de vuelta hacía otros 200 mil, ahora ya no puedo sacar licencia para conducir camiones por la edad. Tengo como 200 cabros, saco leche, hago queso y los vendo en Arica. Estoy amarrado acá por los animalitos, yo pensaba quedarme un par de años no más para que no se acostumbren a ver solo y tratar de quitar las tierras, pero me quedé, ya estoy viejo. Como camionero ganaba más plata, pero aquí estoy bien: tengo a mi señora y a mis animalitos”.

Recuerda que en 1962 se abrió la carretera para Arica, ya que en ese año la empresa Endesa estaba abriendo los túneles del Lauca con el fin de proporcionar energía eléctrica a la ciudad y para facilitar el riego en el valle de Azapa, “ahora con la carretera se demoran una hora para Arica y una hora devuelta de la ciudad en vehículo”.

A sus 75 años, con sus tres hijos con un futuro formado lejos de esta tierra, piensa que cuando muera se deben vender estas tierras. “Andrés (hijo mayor) es ingeniero, ¡cuando va a venir a trabajar acá!, de repente cuando se jubile puede venir acá a descansar, los otros dos están estudiando en la universidad y se van a recibir este año, así que nadie va a quedar a cargo. Tengo una hermana con la que tenemos repartidos los terrenos, pero ella es mayor que yo”.

La escuela cambio el paradigma del trabajo

Andrés reconoce que su padre era un huaso “bruto porque no sabía ni leer ni escribir”, de hecho explicó que su padre quería que fuera igual a él. Es decir no asistir a clases y dedicarse sólo a trabajar.

“Yo no quería eso y me arranqué. Los primeros años de estudio me los pagó mi padre y después me arranqué a Socoroma, como me gustó estudiar me fui para Arica. Entré a trabajar solo para comer, no me pagaban y en la tarde me iba a la escuela nocturna. En la noche nos daban leche y algunos compañeros tenían galletas, yo les pedí y me dijeron que me darían si los acompañaba a trabajar. Las bolivianas venían a Arica y traían cualquier cantidad de paquetes para acarrear a los hoteles. Ahí me ganaba \$10 por cada bulto o maleta. Ahí me hice plata”.

En esa época, cuando Andrés tenía 16 años, la educación llegaba hasta sexto y su profesor que lo instruyó en la escuela nocturna le preguntaba siempre que profesión quería ser, a lo que él respondía “profesor igual que usted”. El maestro se preocupaba porque Andrés se superara, incluso siempre citaba a su padre a reuniones para poder hablar personalmente con él, pero no había caso.

Ese profesor le tenía cariño a Andrés cuando era estudiante y un día, cuando estaba en clases de carpintería se dio cuenta que hacía buenos trabajos así que lo contrató para que hiciera los mismo en su casa, “me decía que si el director me veía faltar le dijera que había ido a comprar materiales. Así también gané plata, gracias al profesor”.

Como aquel profesor sacó sus estudios en Antofagasta, Andrés se “mentalizó” en irse para esa ciudad, sin embargo los gastos de una pieza allá y una pensión, su padre no lo iba a pagar, “él no tenía esa voluntad, ese amor por su hijo para que estudiara y fuera otro en el futuro. No quería gastar el miserable, la plata que tenía. Así que quedé ahí no más”. También estaba la opción de viajar a Antofagasta para sacar el técnico en carpintería, pero tampoco había dinero para esos gastos.

Luego de sus frustradas ganas de estudiar y luego de pasar un año de nuevo en Murmuntani, a los 18 años Andrés ingresó al Ejército, pero recuerda que en el regimiento no le enseñaron nada para poder desarrollarse fuera del cuartel, “todo lo contrario, allá preguntaban en qué trabajaba cada uno y los iban asignando a secciones, por ejemplo, los electricistas se iban a la sección de mantención eléctrica o para hacer instalaciones en las casas de ellos mismos. Cómo aprendí a hacer muebles en el grupo escolar a mí me pusieron en carpintería”, dice mientras se pone un sombrero para protegerse del sol.

Prohibido hablar aymara

Durante los años en que Andrés creció en Murmuntani, recuerda que estaba prohibido hablar aymara, ya que los Carabineros y todas las autoridades les decían que no tenían por qué hacerlo, “me decían si no te vamos a expulsar y no vas a ir más al colegio”.

Su madre sólo se comunicaba en aymara, es por ello que él sabe cómo se pronuncian prácticamente todas las palabras, pero no salen de su boca, “cualquier persona que esté hablando, insultando o pelando en aymara, yo lo comprendo, pero desarrollarlo no puedo, me cuesta se me enreda la lengua, pero algunas palabras me salen, por ejemplo, *kunas sutimax*, *kawkita*, que quiere decir ¿De dónde eres? ¿Cómo te llamas?”, explicó mientras llegaba Sonia, su señora, de pastorear parte de sus cabras junto a su perro Juan.

Cuando fue a esas clases pagadas de niño, Andrés recuerda que le costó aprenderse de memoria las letras, estuvo un año completo intentándolo, pasando por retos de la profesora porque le costaba dominar el lenguaje, “mis hijos de la noche a la mañana aprendieron a leer, no sé cómo lo hicieron tan rápido mientras que a mí me costó tanto”. De los 7 a los 9 años estuvo asistiendo a estas clases particulares, pero duraban dos meses, sin embargo, cuando se escapó a Socoroma estuvo asistiendo el año completo, al igual que en Arica.

Cuando era niño sus padres le enseñaron el trabajo de la tierra, pero reconoce que en Murmuntani es más difícil que en los valles, “acá se trabaja con pura picota, no entra nada más”. Andrés explica que el proceso es picar la tierra, emparejar las curvas y

desproporcionalidades del terreno, regar y sembrar, “es un trabajo total muy duro. Cualquiera día esto lo vendo y me voy para Arica y me compro un pedazo de terreno en Lluta, arriendo un tractor para que me de vuelta la tierra y siembro maíz o cualquier cosa, como porotos porque son más rápidos, a los tres meses ya se está vendiendo. En cambio aquí se espera un año por el choclo y ocho meses por la papa, es más duro”.

Uno de los cuentos que le contó su familia cuando él era pequeño, los cuales fueron narrados por los abuelos y que nunca pudo corroborar, pero siguió contándolo a sus hijos es el de ‘Los Gentiles’.

“Antiguamente, incluso antes de cristo, había gente pequeña que trabajaba con la luna, no con el sol. Yo no los he visto a ellos, pero si casuchas de piedra pequeñas arriba de los cerros, dicen que ahí vivían. Cuando nació Jesús, ellos sabían que el sol iba a alumbrar, saliendo desde abajo, no desde arriba, por eso hicieron sus casas con puertas arriba. Cuando salió el sol, todos esos gentiles murieron”.

Los ancestros míticos de los aymaras, que tenían gran fuerza y poderes desconocidos, vivieron cuando existía la época de oscuridad, tenían mucho conocimiento sobre agricultura y como hacer grandes obras de regadío, métodos de preparación de la tierra. Los abuelos nos dicen que aquellas casa pequeñas, o las chullpas son los vestigios de un pueblo que estuvo antes que el presente y que mucho de lo que sabían se lo deben a ellos (Quispe s/f).

De Caquena a Murmuntani con el mismo sueño

Sonia Huanca, la pareja de Andrés lo acompaña en sus labores, más joven que él por un par de décadas, con su sonrisa interrumpida y las mejillas rojizas por el sol, vuelve de pastorear a las cabras junto al perro y cuenta como se conocieron.

Ella es oriunda de Caquena, un pueblo de la misma comuna, pero que queda más cerca de la cordillera, en el altiplano a 4.700 metros sobre el nivel del mar, “mi mamá me dejó, así que me crío otra señora, la pareja de mi papá, mientras él viaja hartito con los

animales cambiando carne por fruta. De Caquena iba a Codpa (de altiplano a un valle de la cordillera de la costa) y traía fruta para vender”.

Amante de las noticias y de saber lo que pasa en el mundo confiesa que no podría vivir sin televisión y radio, “ahora por los truenos se cayó la transmisión de radio Parinacota, así que no sé qué ha pasado en Arica estos meses. El problema es que no hay más radio, solo en la noche, pero son peruanas y bolivianas”.

Mientras muestra la radio que no sintoniza ninguna señal, Sonia recuerda que la señora que la crío como una madre, tenía su propio ganado y dentro de sus tradiciones estaba la de cortar la lana de las llamas y alpacas, “yo era muy chica entonces, no aprendí a hacer eso, me iba a jugar. Después me llevaron para Arica y perdí todo lo que eran tradiciones y lo que se supone que se hacía en la zona”.

En esa época Sonia se veía rodeada más de adultos que de niños, porque los que habían vivían muy lejos, “sólo cuando había fiesta o cuando había que cortar la lana todos llegaban al pueblo, pero todos vivían apartados”.

Estuvo un par de años en la escuela, en primer año básico en Caquena, ahí veía a más niños, pero después todos se dispersaban. Ella vivía en un sector que le decían la rinconada de Caquena. Al tiempo, sus tíos se la llevaron para Arica, donde estudió hasta donde pudo, porque para la enseñanza superior no había recursos.

El cambio del campo a la ciudad para Sonia fue “terrible, después hice amigos y se me pasó, pero todo era diferente, incluso las comidas porque se comía pura carne con papas y en Arica habían ensaladas, espinacas. Allá ellos tenían sus cositas para llevar o comprarse y yo iba con lo puesto no más”.

En las vacaciones Sonia volvía al hogar en el altiplano, pero con los años su padre se compró una casa en Murmuntani, donde conoció a Andrés, “por un cruce de la vida, mi mamá iba a pedirle permiso a mi papá para que pudiera seguir estudiando con una amiga enfermera, pero justo murió su señora, quien era quien más me veía, porque mi papá después encontró otra pareja y tuvo otros hijos. Así que murió la señora que me

cuidaba, mi mamá se fue, mis tíos ya no me podían tener en Arica y quedé sola, conocí a Andrés y no tenía muchas oportunidades de donde irme así que me fui con él”.

Antes tenían sólo una chacra y Sonia no sabía nada de cultivos, porque en Caquena sólo vivía de la crianza de llamos, y en Arica la vida era diferente. Acá aprendió con la picota al sol, a emparejar la tierra y así de apoco fueron surgiendo. Luego tuvieron cinco chivos que se fueron reproduciendo y ahora que tienen cerca de 200 cabezas de ganado. También en Murmuntani, Sonia aprendió de Andrés a preparar quesos, “él me explicó y yo fui perfeccionando la técnica, igual me ayudaron las charlas que hace la gente de la municipalidad, pero fue así no más, no fue como un curso”.

A sus hijos siempre les dijo que estudiaran, para que no pasaran por lo mismo que pasaron y porque con el trabajo que hacen ellos no ganan mucho, “acá nunca falta cualquier cosita, pero no es como tener su propia profesión. Sea como sea se van a ganar su plata no van a estar como nosotros acá encerrados”.

Sonia recuerda que cuando sus hijos estaban en Putre (internados) ella los extrañaba y pensaba en que estaban comiendo o si estaban pasando frío, “yo estudié hasta cuarto así que les explicaba las divisiones y multiplicaciones, que era lo que más les costaba a ellos”.

De pequeños salían temprano en la mañana con comida para llevar al campo y volvían por la tarde, “de chiquitos aprendieron a ayudar en todo, porque además de jugar tenían que hacerlo. Éramos una familia unida, ahora estamos más separados porque nosotros no podemos irnos y dejar a los animales solos, así que igual se han ido criando un poco solos, al menos desde la media y con la universidad. Ahora sólo cuando ellos vienen los veo o para fechas como el 18 de Septiembre”.

Además de seguir estudiando, Sonia siempre les dijo a sus hijos que fueran buenas personas, que no consumieran drogas y cree que lo ha hecho bien porque ve que son así, “uno se siente tranquilo de que, cuando salen no van a ir a tomar o juntarse con malas personas, como se ve en la tele cuando se deja muy solos a los niños”.

Cuando ellos estaban en el internado, iban “montados” (a caballo) desde su pueblo hasta Zapahuira y de ahí tomaban la micro a Putre.

Sonia no baja mucho a la ciudad, pero le gustaría hacerlo para pasear y para ver a su nieto, (hijo de Carolina) quien tiene tres meses de nacido, pero no se quedaría a vivir porque pasaría encerrada, o al menos con esa sensación, al comparar la ciudad con el campo.

Al preguntarle si hubiera podido estudiar, qué carrera hubiera escogido, Sonia responde que quería ser matrona. La mujer de 60 años ama a sus hijos y su lucidez con la de su esposo los han formado con convicciones y espíritu de superación.

Su anhelo fue una semilla para sus hijos

A pesar de sus sueños y deseos, Andrés reconoce que le entró la idea de estar en Murmuntani y morir ahí tranquilamente. Sin embargo sus hijos le dicen que se lo van a llevar a vivir para Arica, “pero yo me pregunto qué voy a hacer allá, aquí por lo menos tengo mi 4x4, bajo, subo, voy al campo. Allá ¿Dónde voy a ir?, voy a pasar sentado, acá salgo a caminar, ando a caballo. Pero quien sabe, el tiempo, depende cómo estaré. Yo le digo a mis hijos que parece que me van a tener que comprar una silla de ruedas y tendrán que subírmela”.

A los 20 años Andrés tuvo su primer matrimonio de tres, en total tiene una docena de hijos, cuatro de su primera pareja, cuatro de la segunda y tres de la actual, además de uno no reconocido.

Con los que siempre ha estado presente son los tres actuales, a ellos les ha inculcado la idea de seguir estudiando y recibirse con una profesión, “para que tengan qué comer cuando yo me vaya, no van a estar tirando palas acá. Uno ya es ingeniero, los otros dos están a punto de recibirse. Ellos dicen que no tendré que trabajar más y yo bromeo con ellos y les digo, que cada uno me tendrá que dar 100 mil pesos, pero eso será para sus hijos y sus mujeres, total acá yo tengo mi trabajo”.

Sus tres hijos estudiaron en la escuelita de Murmuntani y después en el internado de Putre, en esa época los niños volvían al hogar sólo los domingos y los ayudaban a pastorear, “estaban con nosotros no más, hacíamos comidas ricas y nos dormíamos contentos. Después en las vacaciones pasteábamos, sembrábamos, no faltaba qué hacer”.

Debido a esa costumbre de verse pocas veces a la semana y por las ganas de que se superaran, para Andrés no fue difícil que sus hijos bajaran a vivir a la ciudad de Arica cuando entraron en la Universidad, “estoy contento, más tranquilo porque ya tienen al menos estudios superiores, todos son becados, pero siempre necesitan plata para ir y volver, yo les doy”.

Desde la década del ‘50, cuando Andrés quería seguir estudiando, hasta ahora se ha avanzado en oportunidades, ya que él siente que antes no había ninguna posibilidad para acceder a la universidad, mientras que hoy al menos existen las becas, “además de sus becas (para el arancel) a mis hijos les dan 50 mil pesos (beca indígena) y con eso ellos pueden ir a comer en sus pensiones y para vivir, y cuando no hay yo les doy”.

A Andrés ya le duelen las rodillas y el dolor se lo aplaca con masajes de ungüentos mentolados, dice que los deseos lo mantienen con fuerza, ensillando su macho, saliendo con las cabras y saliendo con la ayuda de su perro, porque ahora camina poco.

Él dice que mientras tenga buenas las manos sacará leche y su señora hará queso, “bajo a venderlos en el Agro y de allá me traigo un display (10 paquetes) de arroz y de azúcar, la fruta, la verdura y el pan para la semana. Ese es mi trabajo y sueldo, el que complemento con mi pensión”.

Tal como relata, su vivencia actual es como lo hacía su familia cuando era joven, sólo que con mejores carreteras y con sueños que no se pudieron concluir, pero sus hijos están realizando.



EL SALTO DESDE LA ESCUELA EN LA SOLITARIA PRECORDILLERA HACIA EL RECONOCIMIENTO AYMARA EN LA UNIVERSIDAD

Cuando la carretera ya no está asfaltada y se logra observar algunas casas agrupadas en una pronunciada curva que deja ver la verde quebrada, se puede acceder al poblado. El brillante sol se muestra imponente en un cielo abierto, donde unas pocas nubes que parecen algodones están dispersas en un firmamento celeste. Los cerros rodean al poblado que se acentúa en explanadas donde se cultivan papas y habas, y donde las cabras son pastoreadas por caballos montados por habitantes del sector que hacen soberanía en este confín de la región de Arica y Parinacota.

En una pequeña, pero bastante equipada sala de clases, las únicas dos alumnas, Katherine y Javiera, hacen sus tareas mientras el profesor, Luis Ramos, explica el método de enseñanza intercultural que se ha realizado en la escuela G- 42 de Murmuntani, el poblado que es hogar de Andrés y Sonia, ubicado en la comuna de Putre en precordillera a más de 115 kilómetros de la ciudad de Arica y que está a 3200 metros sobre el nivel del mar.

Las niñas pertenecientes a la etnia aymara fueron galardonadas a nivel regional porque lograron un destacado puntaje Simce en 2012, cuando cursaban el cuarto año de enseñanza básica.

Javiera Mamani Mamani y Katherine Vilches Huanca, de la escuela Los Álamos obtuvieron 283 puntos en Lenguaje cuando el promedio nacional fue 267; 301 en matemáticas, cuando el promedio nacional fue de 261; y 315 en Sociedad cuando fue de 258 el promedio nacional.

Luis Ramos, el único profesor del establecimiento educacional que debe impartir las diferentes materias a las alumnas, manifestó su orgullo y alegría por los resultados de Javiera y Katherine, “este logro cimienta el futuro de ellas, quienes aspiran a desarrollarse profesionalmente y para eso seguirán esforzándose, hasta llegar a la universidad”.

No muy lejos de la escuela está el hogar de quien podría ser un ejemplo para ambas niñas, ya que también estudio en aquella escuela y hoy es ingeniero agrónomo de la Universidad de Tarapacá y se encuentra trabajando en la Corporación Nacional Forestal, Conaf. Se trata de Andrés Huanca Mamani, de 27 años, quien es el hijo mayor de Andrés y Sonia, y que además de utilizar sus conocimientos universitarios en la preservación forestal andina, es secretario en la agrupación Pachacuti, la cual realiza proyectos relacionados con la recuperación del patrimonio ancestral y ambiental de la cultura aymara.

Andrés nació en Murmuntani y comenzó a vivir en la ciudad de Arica a los 19 años, cuando entró a estudiar a la Universidad de Tarapacá.

La falta de centros de educación superior y en algunos casos de enseñanza secundaria ha llevado a que jóvenes del altiplano y precordillera, deban emigrar del entorno donde han crecido y establecer su vida en la ciudad.

Jóvenes como Andrés han buscado en los estudios superiores una forma de volver a sus raíces con conocimientos que aporten al desarrollo de sus comunidades y evitar que se conviertan en pueblos olvidados.

Desde la oficina de la Aespo (Asociación de Estudiantes de pueblos Originarios) ubicada en la Universidad de Tarapacá, Andrés comentó cómo fue su formación en la precordillera.

“Crecí en un pequeño pueblo donde la escuela era mono docente, luego me fui a estudiar al internado de Putre que me quedaba a dos horas. Una hora de trayecto a pie desde Murmuntani hasta Zapahuira, donde está la carretera (ruta 11 Ch), luego desde allí otra hora más entre espera y recorrido que nos hacía el bus escolar. Tuve la libertad de explorar y descubrir el mundo que me rodeaba, lleno de insectos, plantas medicinales y paisajes multicolores que me llevaron a decidir convertirme en agrónomo”, explicó Andrés.

“Los árboles eran mi gimnasio”

Su padre, que se llama igual a él, estudió en Socoroma, una localidad de precordillera ubicada en la misma comuna de Putre, pero un poco más alejada por la ruta 11 CH. En tanto, Sonia, su madre proviene de la localidad de Caquena, un poblado de unos 20 habitantes que está en el altiplano a más de cuatro mil metros sobre el nivel del mar. Ambos por diversos azares de la vida se quedaron en la comuna formando su familia en la localidad de Murmuntani. Andrés junto a su hermana Carolina y su hermano José, crecieron conociendo sobre la siembra y el pastoreo.

“Desde pequeños tuvimos una cercanía con la naturaleza y con el trabajo en la tierra como teníamos animales y cultivos íbamos a ayudarle a mi papá, desde chicos. Teníamos caballos y cabritas. Cuando éramos chicos nos dedicábamos sólo a la agricultura, cuando estaba en la media comenzamos a criar animales. Teníamos que llevarlos a pastear, primero íbamos a pastorear juntos con mi padre y después nosotros solos. Y cuando íbamos a trabajar en la tierra, ellos nos decían cómo y cuánta distancia, por ejemplo, se necesitaba para plantar habas”, manifestó Andrés con alegría y rapidez

sobre la cotidianidad de sus labores, las cuales para un niño de ciudad son bien distantes.

“En la mañana se saca la leche entre las 11 a las 13 horas, luego de almorzar nos íbamos al campo con los animales, hasta el anochecer, cercano a las 19 horas más o menos. Por el hecho de pastorear uno conoce todo el sector, los límites, todos los lugares, todas las plantas, todos los animales. Cuando conocí los alrededores de donde vivía me gustaba colgarme de los árboles, que eran como mi gimnasio personal, porque hacía barras y ejercicios similares”, manifestó el joven, quien tiene el privilegio de conocer un paisaje donde el verde del pasto y los eucaliptos contrastan con el nítido celeste del cielo y el opaco dorado de los cerros de la precordillera.

Cuando era niño, a Andrés le gustaba meterse en los cultivos, “las habas llegaban a medir dos metros, yo me escondía entre medio y me comía sus frutos. También me gustaba ver los bichos que había cerca, siempre me ha gustado explorar, ver cosas nuevas, a veces encontrábamos ruinas antiguas, cerámicas botadas, y tratábamos de encontrarlas todas y armarlas, eran reliquias antiguas que estaban botadas y las arreglábamos. También encontrábamos minerales, como cuarzo cerca del cerro, nosotros los coleccionábamos con mis hermanos, teníamos varios de esos. Para nosotros eran tesoros, uno en la tele veía la esmeralda o los rubís y después en el campo uno veía estos minerales parecidos y los cuidábamos con recelo”.

Cuando Andrés cumplió los 7 años llegó la luz eléctrica a su pueblo, “me gustaba ver documentales en la tele, eso me llamaba mucho la atención, como a mí me gusta caminar explorar buscar cosas, me gustó siempre la ciencia”.

Entre cerros y carretera para llegar al liceo

Estudió en la escuela básica de Murmuntani hasta 6° básico, luego se fue a Putre, “conocía a todos los niños del sector, eran compañeros de diferentes niveles de 2°, de 3° un alumno por nivel más o menos. Eran niños de diferentes edades en la sala. El profesor enseñaba por separado, explicaba algo y nos dejaba haciendo tareas, mientras se acercaba, hacia otro niño a explicar otras cosas y así iba rotando. He tenido varios

profesores, uno resulto ser mi tío con el tiempo, porque mi tía trabajaba allí como manipuladora de alimentos, se conocieron y se enamoraron. Teníamos media jornada, nos daban desayuno y almuerzo y nos íbamos a la casa. En Putre era jornada completa”, comenta Andrés desde el interior de la oficina de la Aespo, organización que dentro de la UTA trabaja por preservar y difundir las tradiciones de los alumnos de los diferentes pueblos originarios que asisten al establecimiento educacional.

“La educación era la misma, nos enseñaban los mismos ramos, pero de una forma más personalizada y con compañeros de diferentes niveles. Nos llevábamos todos bien, éramos como hermanitos, jugábamos juntos... Actualmente no me junto con el resto de mi curso, excepto con mis hermanos de sangre, ha pasado mucho tiempo y no sé si los niños están casados o están trabajando”, reflexionó Andrés.

Cuando pasó a séptimo, Andrés debió comenzar a estudiar en Putre, capital provincial, en donde el liceo Granaderos funcionaba como internado, “tenía que caminar una hora desde Murmuntani hasta Zapahuira y allí tenía que esperar locomoción. De ahí eran 45 minutos, pero cuando me fui a estudiar a Putre tuve que internarme”, explicó.

En la provincia de Parinacota la carretera y ruta principal es la 11 CH, la cual es transitada principalmente por camiones de carga boliviana, ya que este camino une los países de Chile y Bolivia por la vía de Tambo Quemado. En el kilómetro 107 aproximadamente, donde está el cruce de Zapahuira a Chapiquiña en la ruta A-31, luego de este trayecto se abren dos caminos que llevan a diferentes localidades de precordillera, por un lado está Pachama, Belén, Lupica, Saxamar y Tignamar. Por otro lado, está la ruta A-201 que lleva a Chucuyo, que está en la ruta 11 CH cercano al Lago Chungará. Muchos mapas omiten la existencia de la localidad de Murmuntani, que está en la ruta A-31.

“Cuando llegue a Putre fue conocer un mundo nuevo, me hice hartos amigos, conocí más niños de mi edad, fue un cambio de ambiente donde se pasaba muy bien. Teníamos un horario programado para todo, nos levantábamos a las siete de la mañana y de ahí tomábamos desayuno, después íbamos a clases, luego al almuerzo, de ahí otra vez a clases, de ahí a las cinco de la tarde teníamos la once, luego teníamos una hora de

estudio hasta las siete, cuando teníamos la cena. Después de las siete teníamos libre hasta las nueve que era la hora de acostarse. Nos juntábamos en una sala común, los que tenían prueba estudiaban y los que no, se ponían a conversar. Éramos cómo 80 alumnos internados en total, 40 hombres y 40 mujeres”, manifestó Andrés.

Las mujeres estaban en módulos diferentes a los hombres, pero había ocasiones en que podían verse e intercambiar las primeras miradas de romance juvenil, “uno podía ir al otro internado a ir a hablar con alguien o mandar cartas. En esa época tuve mi primera polola. Supongo que en la básica no tenías mucho que mirar”, explicó el joven quien decidió estudiar agronomía porque es una carrera que tiene varias cosas que le agradaban como lo es la biología, química, física, zoología y botánica, “cosas de suelo, cosas de agua. Igual me gustaban otras cosas, pero que no estaban en Arica, así que pensé en lo que más me gustaba y convenía y todo estaba enfocado en la agronomía. Desde chico viendo televisión conocí la ciencia y en el ambiente donde yo viví en contacto con la naturaleza, uno se enamora sólo de ella”.

Para Andrés la educación rural es diferente a la que vio en la ciudad, “el contacto era diferente con compañeros de diferentes edades, la vida es más tranquila alejada de toda la contaminación de la ciudad, acá quizás hay muchas malas juntas y vicios que igual van decayendo a la persona. Y como estudié allá estaba libre de eso. Hace tiempo odiaba el alcohol, pero después lo acepte para compartir. El cigarro no llegaba al colegio, además estaba prohibido, así que nunca me gustó”.

En las fiestas religiosas patronales que se celebran en cada localidad de la región, se refleja el sincretismo cultural de la zona andina, pero en ellas también es protagonista el alcohol, “ahí comencé a ver a gente borracha y me dije a mí mismo no quiero estar borracho nunca. De hecho no me gustaba mucho el carnaval porque siempre habían personas en estado de ebriedad, hay personas que van para allá sólo a tomar. A los niños, por lo menos a nosotros, no nos gustaba esa situación y siempre estábamos aparte, además éramos pocos niños, había mucha más gente adulta así que hacíamos otras actividades”, criticó.

Pachacuti

Andrés está ejerciendo su profesión en la misma comuna que lo vio crecer, esto lo decidió porque está cerca de lo que más le gusta, “mi tierra, las plantas, los animales; y porque puedo ayudar a la gente de mi comuna. Me gustaría capacitarme más para poder entrar a la municipalidad, hay cursos que hacen en el Indap –Instituto de Desarrollo Agropecuario- sobre manejo sustentable de suelos, para ello se hace una prueba sólo una vez al año. Voy a esperar el próximo año para postular y con eso puedo postular a un cargo público en la municipalidad. Estando allí se pueden hacer visitas a terreno para ver las necesidades de la comunidad y se van haciendo proyectos y se les da instrucción para que hagan sus propias iniciativas para que mejoren su calidad de vida”.

Andrés reconoció que con el cambio climático, las heladas matan los cultivos, por lo que faltan invernaderos que resistan el frío. Varias personas en Murmuntani plantan papa, pero llega una helada y las mata, “la papa está creciendo y no alcanza a desarrollarse completamente y se mueren. El frío no es tanto tampoco, llega a tres bajo cero. Los vegetales resisten uno o dos grado, pero bajo cero se mueren”.

Desde Murmuntani se le abrió enormemente el mundo a Andrés y él reconoce que mientras más conoce, es mejor, “es un sueño de niño hacer hartas cosas como estudiar, aprender y viajar, es interesante conocer otras culturas. Cuando era chico sentía que la cultura andina estaba más prohibida u olvidada. Hace poco inició un boom del reconocimiento identitario el cual ha ido creciendo, cuando llegue a Arica conocí mucha gente que luchaba por el reconocimiento de los pueblos originarios y aprendí más cosas”. Con su participación en Aespo, Andrés ha realizado diferentes intercambios culturales con jóvenes de otros países como Perú, Bolivia e incluso Brasil.

Dentro de la cosmovisión andina aymara el tiempo es concebido de forma cíclica. Grebe (1990) lo describe así:

“La metáfora dominante en la concepción aymara del tiempo es el círculo o la rueda que gira en movimiento perpetuo. Son representaciones de un tiempo cíclico estrechamente asociado tanto a la concepción espacial como kinésica, tanto a las actividades

productivas agropastoriles y domesticas cómo a la concepción de la naturaleza y del mundo sobrenatural, tanto a la cosmología como a la astronomía nativas”. (p.80)

Entre los contenidos interculturales relacionados a la etnia aymara que establece el Ministerio de educación, está el del Pachacuti, conocimiento que debe ser enseñado a los niños desde primero a quinto básico por su importancia en el principio de su cosmovisión, la cual es entendida como holística, cíclica, relacional y biológica.

“El Pachacuti tiene que ver con la mirada cíclica de la vida, comprende el retorno y vuelta permanente con la madre tierra; todo lo existente es cíclico y consecuente uno del otro, es decir, lo que ocurre hoy es consecuencia del pasado; por lo tanto la búsqueda del suma qamaña (vivir en armonía), permite mirar permanentemente al pasado para pensar el futuro, lo que se muestra totalmente distinto a la comprensión del tiempo lineal”³, especifica el programa de estudio de segundo año básico del Programa de Educación Intercultural Bilingüe (PEIB).

Es una realidad que cada vez hay menos niños y jóvenes en la zona andina y precordillerana, las familias prefieren que se eduquen en la ciudad y es por ello que bajan a buscar trabajo en Arica o los envían con algún familiar que le asegure una mejor opción de desarrollo, lejos de la sacrificada vida rural.

Sin embargo, jóvenes con los sueños, aspiraciones y aprecio por su identidad cultural como Andrés, han cosechado la inquietud por mejorar la calidad de vida de quienes siguen preservándola en las localidades aisladas de la región, a través de los conocimientos que adquirieron emigrando a la ciudad para ser profesionales.

Andrés vive su propio Pachacuti.

³ Mineduc (2011: 88p)



ESTUDIANTES ORGANIZADOS PARA MANTENER Y REIVINDICAR LA CULTURA AYMARA

Discutiendo de qué manera se puede difundir hacia las comunidades del altiplano y precordillera la propuesta del gobierno (de Sebastián Piñera) para la ejecución del reglamento de consulta hacia los pueblos originarios, que Chile debe cumplir al suscribirse al convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo, OIT, se encuentran los jóvenes universitarios pertenecientes a la Aespo (Asociación de Estudiantes de Pueblos Originarios de la Universidad de Tarapacá).

Esta organización nació hace 14 años con un grupo de jóvenes que cuando entraron a la Universidad de Tarapacá en Arica, se sintieron un poco discriminados, porque en ese tiempo era poca la población indígena que entraba a la educación superior o bien no demostraba apego por sus raíces. La Aespo se creó para tratar de reivindicar la cosmovisión y cultura aymara dentro de la universidad y dentro de la ciudad.

“En ese tiempo era más fuerte la discriminación y de ahí comenzaron a reunirse para cumplir objetivos que más que nada eran de rescate cultural de reivindicación de los pueblos originarios y luchar por las tradiciones ancestrales. Ellos lucharon por tener una oficina, por hacer un hogar indígena, por más becas. Esta oficina se logró hace cinco

años, y este año, el 2013, se logró hacer el hogar indígena, después de tres años de lucha”, explicó Andrés Huanca, quien pertenece a la organización junto a su hermano José y a su polola, Lulú, quien proviene de Surire.

A través de su organización también han logrado realizar viajes de capacitaciones, de cursos y encuentros. Al mismo tiempo, se preocupan de hacer cursos para los mismos estudiantes, con temas tales como plantas medicinales, el convenio 169 de la OIT y derechos indígenas. Además los jóvenes realizan muestras de fotografía y tratan de rescatar ceremonias indígenas ancestrales como el *mara taka*, la *wilancha*, y algunas fiestas a las que van al extranjero que hacen en honor a los elementos (aire, agua, fuego y tierra). Dos de ellas se hacen en Arica en el Cerro Sagrado, que queda en cerro Sombrero (entrada sur de Arica), mientras que las otras las han hecho en Perú y en Ecuador.

“Tenemos una red de contactos con estudiantes y agrupaciones grandes, en Perú, Bolivia y Ecuador, en Colombia también, pero poco. Y dentro de Chile igual, tenemos contacto con la gente que estudia en la Unap (Universidad Arturo Prat) y en la Universidad Católica del Norte. Acá en Arica está la Aespo, con el hogar Tupac Amaru, en Iquique está el *Aru Wayna* y en Antofagasta está el *Ayllu*. Que son organizaciones enfocadas en rescatar la cosmovisión aymara”, explicó Andrés.

Luego de pasar un largo tiempo invisibilizados por la cultura occidental blanca, la cultura aymara se ha levantado para ser escuchada y reconocida, los mismos jóvenes de Aespo son un síntoma de ello, “desde la publicación de ley indígena hasta ahora, se han hecho varias cosas que hacen que la gente se reconozca, pero falta hacer algo para que la gente trabaje por un bien común, todos trabajan de forma individual no colectivo, eso se perdió. Eso es la base de ser aymara. Acá en ciudad es difícil que se junten porque no tienen tiempo”, comentó Andrés.

Vilgay Moscoso, es otro integrante de la Aespo proveniente de la comunidad indígena aymara de Cancosa, la cual se ubica en la comuna de Pica en la región de Tarapacá. Al igual que Andrés vivió en su localidad hasta que por estudios tuvo que emigrar a la ciudad.

“Viví hasta los 6 años, hice primero básico en la localidad, después me trasladé a Pozo Almonte donde hice 2° básico, en Matilla hice 3° básico y 4° en adelante hasta finalizar la media en Alto Hospicio. Hay mucha emigración hacia las ciudades, lo cual es negativo, una de las razones es el sistema educativo, que sólo brinda en su mayoría enseñanza básica. Para hacer la educación media uno tiene que, casi por obligación, bajar a las ciudades. Eso es negativo para las comunidades porque se despuebla mucho más. Si hubiera liceos de enseñanza media me hubiera quedado más tiempo allá, como tengo hermanos mayores tuvo que bajar toda la familia a la ciudad. Eso sí, no hay año en que no haya vuelto a mi pueblo”, explicó Vilgay.

Al diferenciar su pueblo con la ciudad, el joven estudiante de derecho explicó que el contexto comunitario, era mejor, “cuando yo estaba en la comunidad la educación era una cosa del diario vivir. La escuela era algo de un par de horas, uno continuaba estudiando junto con la comunidad. Algo que me gusta mucho de los abuelos es que saben hacer de todo: construir casas, ganadería, agricultura, artesanía, textilería. En la ciudad los jóvenes se especializan en algo no más, los niños llegan a puro jugar a la casa. No hay mayor desarrollo del conocimiento y aptitudes. Eso es lo que no me gusta de este sistema educacional, es muy teórico, hay poca práctica”.

Allá Vilgay practicaba el *ayni*⁴, que significa el apoyo mutuo, entre familias o entre vecinos, “el trabajo comunitario en sí y voluntario. No como hoy en día que por cualquier cosa hay que cobrar. La cultura en la ciudad es más individualista, pero hay zonas donde se piensa un poco más en lo social, al menos yo lo veo más en Arica que en Iquique”.

Silencio en dictadura

Hubo una época donde la represión cultural se acentuó y dejó un trauma para las comunidades indígenas, el cual fue la Dictadura. Vilgay explicó que sus abuelos sufrieron represiones físicas y psicológicas en precordillera, por parte del Ejército y Carabineros en esos años, “se les impuso olvidar su lengua, las tradiciones, las

⁴ Complementariedad o ayuda mutua y permanente dentro la comunidad. Reciprocidad en el mismo tiempo o en otros tiempos -en el contexto de la conciencia comunitaria todo es interdependiente-. (Huanacuni Mamani,2010 p.38)

ceremonias. Se perdió el cultivo de la quinua que antes se producía en grandes cantidades, porque las autoridades militares decían que esa comida nadie la comía. Muchos abuelitos cuentan que les robaban los animales, les cambiaban un paquete de fideos por tres animales. Los abuelos sabían que los animales valían más, pero no podían hacer nada”.

Según la tesis de Echeverría y Guzmán (2009) el “ojo del gobierno militar puso especial énfasis en las zonas fronterizas de la que pasaría a llamarse “Región de Tarapacá”, determinando que el resguardo nacional estaría condicionado si esas fronteras permanecían permeables y ambiguas, en la medida que la población que ahí habitaba seguía estando ajena al concepto de nación. De ese modo, la meta propuesta fue la de integrar a las comunidades rurales de origen indígena a la noción de país, ya que al mantener sus tradiciones no tenían ningún apego al concepto de chilenidad. Además, estas comunidades mantenían un manejo de movilidad transfronteriza, lo que se traducía en la proliferación de diversas relaciones sociales a un lado y otro de la frontera del país”. (p.51)

El estudiante de derecho de la Universidad de Tarapacá explicó que el daño psicológico con este silenciamiento de la cultura, es “una herida que ha costado cerrar”, ya que por años se amedrentó a la comunidad de la precordillera y el altiplano.

“Eso paso con mi abuelo y mi padre en Cancosa, pero a mi madre que era de Colchane, que es un pueblo en la frontera con Bolivia, los militares llegaron a acampar y establecerse en la comunidad, haciendo una división entre hermanos. Para los aymaras no existían estas fronteras, pero al llegar los militares se dividieron familias, tampoco se permitía hacer intercambios de productos”, explicó.

En zonas fronterizas es común que las comunidades produzcan ya sea productos ganaderos o agropecuarios extra, para intercambiarlos a través del sistema de trueque con gente de otros pueblos cruzando la frontera. Sin embargo, con la presencia militar esta costumbre se perdió. “Durante la dictadura muchas familias se empobrecieron porque les quitaban sus productos para cambiar y porque no les dejaban realizar trueques. En el ‘90 con la vuelta de la democracia el gobierno no ayudo a las

comunidades, recién en 1998 comenzaron a salir proyectos que eran migajas para lo que había pasado”, comentó Vilgay.

A pesar de sus críticas a este periodo de la historia chilena, Vilgay realizó el servicio militar para “conocer como era por dentro”, y teniendo posibilidades de quedarse, se salió e ingresó a estudiar derecho en la Universidad de Tarapacá en Arica, donde conoció a la Aespo.

Ayni Markasa

Cuando Vilgay estaba en el colegio escucho sobre las actividades culturales de la Aespo en Arica, en esos años junto al resto de sus compañeros crearon el primer centro cultural del liceo en Alto Hospicio, ya que la mitad era de origen aymara. Fue ahí donde conoció sobre la Aespo y uno de sus profesores de historia le comentó que al menos en el norte la Universidad de Tarapacá era la mejor.

La Aespo es una instancia de organización social y política donde los estudiantes realizan trabajos voluntarios, ceremonias tradicionales y exponen su posición como jóvenes de pueblos originarios en temas de contingencia, como por ejemplo proyectos donde se tenga que aplicar el convenio 169 de la OIT o que perjudiquen el medio ambiente, como también en incentivar la educación con pertinencia intercultural.

Algunos de los trabajos que realizan son los Ayni Markasa, “trabajo en las comunidades”. Estos son diversos y tienen que ver con apoyar la identidad y turismo en las comunidades, “por ejemplo, el año pasado fuimos a Pachama a poner su nombre en el cerro. Como es característico que los pueblos tienen escrito su nombre en el cerro con piedras, Pachama no lo tenía, así que hablamos con los habitantes y fuimos a realizar ese trabajo”.

El joven resalta que con estas actividades conversan con adultos mayores y se retroalimentan con sus experiencias, mientras que ellos como jóvenes también le traspasan vivencias a los mayores.

“A veces ni los nietos de esos abuelos los van a ver, lo cual en nuestra cultura antes no ocurría. Acá en la ciudad es común que existan los hogares de ancianos, en cambio para nosotros la familia completa está con los abuelos”, comentó.

Desde 1999 cuando se creó la organización han realizado estas actividades y para ello han salido a buscar recursos a todas las instituciones posibles.

Raíces fuertes que anhelan germinar

Recientemente los jóvenes consiguieron abrir un hogar universitario para que todos los estudiantes de pueblos originarios que deban trasladarse de sus pueblos a la ciudad para sacar sus carreras profesionales, tengan un lugar donde quedarse, se sientan acogidos y donde se preservan las tradiciones ancestrales.

El hogar se llama Tupac Amaru y en él hay jóvenes aymaras, quechuas, Licanantay, entre otros. Sus objetivos como organización son: “promover el desarrollo de los pueblos originarios al cual pertenecen los estudiantes de esta universidad, fomentando y proyectando nuestras múltiples expresiones culturales; Fortalecer la identidad personal y colectiva de los estudiantes descendientes de los pueblos originarios; Promover la existencia de nuestra asociación, tanto a nivel universitario como local y regional, a través de actividades tales como trabajos comunitarios, foros culturales, capacitaciones, congresos, etc; y Reivindicar nuestros legítimos derechos como indígenas y de nuestros pueblos originarios, teniendo una participación activa en todas las instancias donde se trate las problemáticas referentes a nuestros pueblos originarios”⁵.

Al consultar a Vilgay sobre la situación de los estudiantes de pueblos originarios, él explicó que en general son de clases medias o bajas, lo cual no escapa de la cruda realidad nacional que viven las nueve etnias chilenas, las cuales según Figueroa, (2012) “componen más del 4,6% de la población mayor de 14 años, quienes al igual que el resto de Latinoamérica, la mayoría de ellos están asociados a condiciones de pobreza y

⁵ Declaración publicada en su blog. Aespo (2007) Estos son nuestros objetivos. [en línea] <<http://aespo-arica.blogspot.cl/>> [consultado: 23 junio 2015].

marginalidad de carácter alarmante, lo que ha derivado en una pérdida progresiva de su bagaje cultural”. (p.140)

Esto se puede corroborar con la Encuesta Casen 2011, la cual revela que un 19,2% de la población indígena se encuentra en pobreza, versus un 14% de personas no indígenas en la misma situación. Al mismo tiempo, cuando se trata de extrema pobreza, los indígenas duplican el número, ya que son un 4,3% versus un 2,7% de la población no indígena.

Para contribuir a un verdadero desarrollo transversal donde se incluya a los pueblos originarios, se debe tomar en cuenta su cosmovisión, ya que “la modernización ha logrado generar mejores niveles de igualdad social y de libertad política en aquellas sociedades donde se gestó a partir de tradiciones propias. El problema surge cuando se moderniza arrasando las tradiciones locales y no arraigándose en ellas” (Tubino, 2004 p.57).

Esto lo tienen más que claro los jóvenes estudiantes de Aespo, quienes además de preservar sus tradiciones, compartir y difundir las vivencias de sus pueblos, son una organización con presencia en la región que lucha por reivindicar su cultura indígena, posicionando temas en la comunidad y así evitar que muera con la modernización que por años los ha pasado a llevar.

Algo que puede simplificar este pensamiento que despliega la organización estudiantil con sus actos, es el lema del hogar universitario Tupac Amaru, el cual dice lo siguiente: “Quemaron nuestras hojas, talaron nuestro tronco, pero nunca podrán matar nuestras raíces”.



“No hay práctica social más política que la práctica educativa”

Paulo Freire⁶

YATICHIRI GLADYS, UNA MUJER AYMARA QUE LUCHA POR PRESERVAR EL IDIOMA Y SU CULTURA

Desde el living de su casa en Arica, que tiene la misma sencillez de su hogar en el hito tripartito, Gladys sonríe cuando le preguntan cuándo aprendió a hablar aymara, “uhh yo nací hablando aymara”, responde.

La yatichiri⁷ Gladys Poma, nació y se crio hasta los 10 años en la comuna de General Lagos, justo al límite de la frontera con Perú, la cual para ella no existía, “toda mi vida ha sido el pastoreo, mi abuelita y toda mi familia de parte materna es aymara, sólo mi familia paterna se oponía a que habláramos el idioma. Mi papá llegaba a la casa como jefe de familia, daba la orden y todos hacíamos el intento, pero para mí era igual no diferenciaba los dos idiomas”, recordó.

⁶ Freire, Paulo. El grito manso. 2003 México: Siglo XXI

⁷ Palabra aymara que significa profesora.

En aquel entonces la realidad de Gladys giraba en torno a la libertad de correr por los bofedales, respirar el limpio aire de altura y pastorear el ganado, una vida hogareña donde la educaban según las tradiciones ancestrales, las entregaba su madre y abuela.

Pero no siempre fue tan libre en el altiplano, Gladys relata que cuando aparecían vehículos de Carabineros, quienes patrullaban la frontera, ellos se escondían, “somos cómo vizcachas, apenas llegaba alguien todos nos escondíamos en las tolas. Uno se preguntaba ¿Qué vienen a hacer estas personas?, porque eran militares de ambos países y a veces hacían sus maniobras de disparos”.

Los peligros de vivir en la frontera

Gladys tiene su hogar en un punto tripartito, lo que quiere decir que está justo en la frontera con Perú, Chile y Bolivia, lo cual por las pasiones nacionalistas le traía intranquilidad por las visitas militares, sobre todo durante la Dictadura.

“Fue terrible por ahí por el ‘73 cuando fue el golpe de estado porque salieron los militares de uno y otro lado, mientras nosotros dormíamos en las pampas. Estaba todo listo para que empezara la guerra, estaba lleno de militares, en los cerros parecían *wara-wara* (estrellas). Por esos días los militares ultrajaron parte de nuestro ganado”, relató.

El padre de Gladys después de los años fue perseguido por los militares porque su familia estaba asentada justo sobre la línea divisoria entre Chile y Perú, “tenemos terreno de este lado y del otro. Es tan complicado vivir allí que uno vive con miedo toda la vida, por eso a mí me costó mucho abrirme y sociabilizar con más personas”.

Sus pequeños ojos se iluminan cuando habla de su cultura porque se siente orgullosa de ella, su piel morena y largos cabellos negros son parte de los rasgos característicos de la zona, pero para gritar con voz fuerte soy aymara, la profesora pasó por un largo proceso de reconocimiento y autovaloración de su nación, el cual comenzó cuando entró al colegio.

“Yo me di cuenta de la diferencia entre el castellano y el aymara recién cuando entré al colegio a los 10 años en Arica. Mi papá no me dejaba hablar en aymara porque no quería que viviéramos la discriminación. Él era de Putre, en donde su familia hablaba aymara, pero siempre fue discriminada, entonces él optó por protegernos. Él nos entendía, pero no hablaba, sin embargo mi mamá me contaba que cuando ellos estaban solos, lo hacía, pero cuando llegan otras personas, nada habla”, relataba haciendo diferentes sonidos para ilustrar su historia, su castellano es claro, pero se nota que la lengua que prevalece para Gladys es el aymara, se puede notar en las terminaciones verbales y en la conjugación de verbos.

“Yo llegaba acá –Arica- y me quedaba encerrada, me costó adecuarme a la ciudad. Siempre volvía a mi casa para vacaciones o fin de semana largos, hasta ahora”, comentó con una dulce carcajada. Durante vacaciones de su trabajo ella viaja a su hogar en General Lagos y siempre es invitada a diferentes celebraciones o rituales que hacen sus compañeros aymaras en las localidades de los valles, precordillera y el altiplano.

Antes de llegar a la ciudad de Arica, Gladys se educaba en una escuelita que quedaba a un tramo de dos horas y media de su casa, “a veces me quedaba jugando por los barrancos, con los perros, por eso mi papá me iba a dejar, porque si no me quedaba jugando”.

Usurpación de aguas

Desde el año ‘96 que la profesora, habla y practica libremente el idioma aymara porque sintió que hubo un atropello muy fuerte hacia su pueblo por los trasvases de agua.

En ese año nació el Parlamento del Pueblo Qullana Aymara (PPQA), y fue cuando se unieron los hijos del sol para tener una herramienta de diálogo entre los miembros de la etnia en Chile, Perú, Bolivia y Argentina, pero también de resistencia para pelear por lo que les dejaron sus ancestros: el agua y la tierra.

“Sabemos que ningún estado va a sacar la cara por nosotros, así que nosotros iniciamos esta organización. Antes de eso en el año ‘88 tuvimos conflicto con la gente del otro

lado y se sumó la gente de Bolivia y Chile. Fue allí donde tuvimos un problema con los policías y nos dijeron que nosotros estábamos usurando territorios y no teníamos derecho, que las aguas eran del estado, que el país de donde nace el agua ellos eran dueños de ese recurso, pero nosotros decíamos que éramos los que cuidaban las aguas, porque nosotros le hacíamos mantenimiento a los bofedales para que tuvieran más ojos de aguas, hasta el día de hoy ellos no lo entienden, lo único que saben es sacar el agua”.

En el año 1994 la comunidad Ancomarca (Perú), a la cual pertenece Gladys, comenzó a realizar una serie de trámites legales, para conseguir los derechos de agua, en ese proceso los comuneros aymaras se tomaron los canales y pozos, “cuando llegó la policía yo pensé que era mi última hora, pensé que me iría para siempre, además cargaba mi guagua, era mi segundo hijo que estaba chiquitito, de un año, en ese entonces el mayor estaba en Arica con su tío”.

Gladys recuerda ese momento cómo una anécdota, pero fue el momento más tenso y peligroso de su vida, “se llevaron detenidos a rastras a los hombres, eran cerca de 30, las mujeres que quedamos allí agarramos como pudimos piedras. Después en el diario salió que nos acusaron de destructores, alcanzamos a cortar un pedacito del canal, y ellos dijeron que fueron tres metros, lo cual fue falso porque no teníamos implementos ni nada”.

Pasaron los años y en la feria del Hito Tripartito, la cual se realiza todos los domingos en la frontera de Chile con Perú y Bolivia, la cual está cercana de la localidad de Visviri (Chile), Charaña (Bolivia) y Tripartito (Perú), se comenzó a hablar sobre los problemas de la usurpación de aguas, por lo cual muchos comuneros habían acudido a abogados indígenas y fue cuando decidieron agruparse como lo estaban antiguamente, antes de que hubieran fronteras, “ahí entendí la situación y me di cuenta que también había sido discriminada, siempre había un insulto en Perú te decían boliviano, en Chile peruano y así. Me di cuenta que no me interesaba ninguna república porque sabía quién era yo, una aymara”.

Desde ese momento Gladys entendió que era parte de una nación que va más allá de una bandera, “antes practicaba las tradiciones con normalidad, pero de ese momento lo hice con más fuerza, sobre todo utilizando el idioma porque muchos la estaban dejando”.

Discriminación e integración de la lengua aymara

Gladys traspasó los conocimientos de su cultura a su hijo, pero por la ignorancia y falta de integración que se profesaba en los colegios en aquel entonces, los compañeros de curso lo discriminaron con golpes y actos de lo que hoy se conoce como *bullying*. Para esos años no existía la ley antidiscriminación y Gladys no tenía la confianza para hacer los reclamos correspondientes.

“Cuando inició la escuela fue cuando sufrí, no sabía que hacer porque no era de sociabilizar o quejarme, lo contrario era para dentro. Lo único que hice fue inscribirlo en un curso de karate que había en la escuela, para que pudiera defenderse. Él llegaba todo ensangrentado porque le pegaban. Mi hijo me decía que no fuera porque también lo insultaban y para no lastimarlo no iba, pero le sirvió el curso porque se defendía. Todo iba bien hasta que vino una mamá a reclamar por las peleas. Después de eso mi hijo se cerró y no quiso hablar nunca más aymara, hasta el día de hoy”.

A pesar de que conocen el idioma, sus dos hijos mayores no lo practican, mientras que su hija, quien es la menor, escucha y sabe lo básico. Además de ser profesora de aymara en la escuela España del valle de Azapa, Gladys imparte clases del idioma a quienes estén interesados por conocer, pero lo hace cuando el PPQA gana proyectos en la Corporación Nacional de Desarrollo Indígena (Conadi). Últimamente su hijo menor se ha interesado por asistir a estas clases, en donde ella lo trata como un estudiante más, con atención, respeto, alegría y sin mostrarle un trato afectuoso más allá.

Gladys manifestó que una de las etapas más terribles de su vida ha sido cuando no practicó el aymara porque no tenía con quien dialogar. El cariño por mantener el idioma siempre ha estado presente en la yatichiri, pero el definirse como una defensora pública de él sólo comenzó a raíz de los conflictos de los derechos de agua.

En el '96 cuando ocurrió el conflicto con el agua, logró llegar hasta las oficinas de la ONU para realizar la denuncia, “muchos medios de comunicación estaban atentos, fue una presión fuerte porque no lo practicaba tanto. Tuve que retroceder el tiempo a cuando era niña y hablé todo en aymara, porque estábamos exponiendo ante la ONU, los problemas que teníamos”. Desde ese momento la yatichiri se dio cuenta que no era un pecado.

En esa visita a la ONU conoció muchos pueblos del mundo que hablaban sus idiomas y por ello, cada discurso o presentación las hizo en aymara, “de ahí comencé a difundir nuestros derechos en mi comunidad, pero todavía hace falta hacerlo en localidades más alejadas, pero sé que a futuro se puede hacer, al menos ahora estamos rescatando la lengua y siguiendo hablándola que es lo más importante”.

Yatichiri

Gladys terminó de estudiar y cuando iba a hacer un preuniversitario no tuvo recursos ni tampoco apoyo para terminar una carrera profesional, “fui más de casa, me iba para el interior, peinaba mis llamitos y con esos gastos estaba, mi marido me apoyaba y los niños igual. Mi papá me decía ‘usted no tiene que trabajar, acá nosotros tenemos territorio y ganado esa es nuestra vida’. Luego mi padre falleció y yo me quedé años en el altiplano hasta que mi madre me dijo que fuera a cuidar a mis hijos”.

La profesora explicó que la lengua es sólo un tipo de comunicación de los aymaras, ya que también la naturaleza les comunica como se va a comportar según marcas en la luna, las nieves, los cerros, y por cómo se comportan los animales. Eso también es explicado en las clases interculturales.

Gladys explicó que los niños de 1° a 3° básico reciben las clases con harta alegría, algunos piensan que el idioma es de otro país, pero cuando están más grandes y pasan a 4° básico llegan con algunas negatividades de la casa, “varios me han dicho que sus padres le dicen que no tienen que hablar aymara. Yo les digo que no se trata de que hablen aymara, si no que conozcan al pueblo”.

Con el transcurso del tiempo han ido cambiando sus ideas, pero lo que más le ha sorprendido a la yatichiri es que se ha encontrado con niños hablantes, quienes de apoco se van soltando en sus clases.

Gladys hace clases en la escuela España, la cual está ubicada en el kilómetro 28 del valle de Azapa, tiene un importante porcentaje de niños de la etnia y es una de las escuelas de la región que enseña aymara a través del PEIB-Mineduc.

Incluso en su proyecto educativo institucional⁸ dice que la misión de la escuela está centrada en la formación integral del alumno, respetando la diversidad de su etnia aymara originaria, ya que atienden en un gran porcentaje alumnos de descendencia de la etnia aymara, provenientes de países vecinos como Perú y Bolivia, cuyos padres se dedican principalmente a las labores de mediana agricultura en el mismo valle de Azapa.

La enseñanza de las lenguas indígenas en las escuelas chilenas la viene impartiendo formalmente el Programa de Educación Intercultural Bilingüe del ministerio de educación (PEIB- Mineduc), a partir del 2009, por mandato del Decreto Supremo 280.

Si bien existe este esfuerzo, la encuesta Casen 2011 revela que la mayoría de quienes se reconoce como parte de un pueblo originario, no habla ni entiende su lengua (78,6%), versus un 10,4% que solo la entiende y un 11% que la habla y entiende.

Elisa Loncon Atrileo (2013) dice que al estado “le corresponde el gran desafío político de implementar la educación intercultural bilingüe de calidad; además de generar otras medidas que permitan el uso público de las lenguas, porque la escuela por sí sola no va a revitalizar las lenguas, si las mismas no tienen uso público como la presencia en los medios de comunicación, en las instituciones públicas que frecuentan los indígenas, en las escuelas y eventos culturales, etc”. (p.50)

Asimismo la autora manifiesta que “todas estas acciones demandan recursos económicos y voluntad política, además de un profundo sentido de reparación frente a los

⁸ Elaborado por la Departamento de Administración de Educación Municipal (Daem) de la municipalidad de Arica.

derechos vulnerados a los pueblos indígenas de parte del Estado (Trapnell, 2005), cuyas políticas educativas condujeron tanto a la pérdida de las lenguas como a la asimetría cultural, educativa y social que hoy afecta a los pueblos, que favorecieron al castellano en desmedro de todas las lenguas indígenas, invisibilizándolas” (Loncon, 2013 loc.cit). Lo cual es similar a lo que comentaron los familiares de los jóvenes Andrés Huanca y Vilgay Moscoso.

Con todo esto sabido y vivido por Gladys, ella se mantiene firme en su convicción de enseñar. Se ha ganado proyectos para instruir el lenguaje aymara a personas adultas, “mi decisión es volcar lo que yo sé, porque me lo voy a llevar cuando me vaya, todos estamos de paso. No me interesa el pago, me interesa transferir lo que sé”.

Su sueño es enseñar aymara en universidades para ocupar 5 días a la semana este lenguaje, ya que con la escuela y los cursos, lo hace sólo 4, durante cuatro meses. El resto del año sólo está en la escuela dos veces a la semana enseñando a pequeños de 1° a 4°básico.



SOLEDAD Y ESFUERZOS EN ESCUELAS UNIDOCENTES: LAS VIVENCIAS DE LUIS E ILEVIN

Entre varias “evidencias” como dice él, sobre implementaciones educativas interculturales en precordillera y altiplano, Luis Ramos muestra los libros que ha elaborado sobre la base de sus 33 años como profesor en escuelas unidocentes.

Las escuelas unidocentes son aquellas que cuentan sólo con un profesor o profesora que atiende a la totalidad de los alumnos de dicha escuela en una sala de clases.

Generalmente en las escuelas unidocentes funcionan varios cursos o niveles de la educación básica. En la provincia de Parinacota hay 13 que instruyen desde 1° a 6° básico, 5 en la comuna de Putre, ubicadas en Caquena, Murmuntani, Socoroma, Belén y Parinacota, y 8 en la comuna de Visviri, las cuales están en Ancolacane, Alcérreca, Humapalca, Chislluma, Cosapilla, Guacoyo, Chujlluta y Colpitas.

Luis ha trabajado en varias de esas escuelas, pero ahora se encuentra en Murmuntani, las tierras de los Huanca – Mamani, volcando sus conocimientos a sus únicas dos alumnas, Javiera Mamani Mamani y Katherine Vilches Huanca, quienes un año después de esta entrevista fueron reconocidas por la secretaria regional ministerial (seremi) de

educación y por el Departamento de Administración de Educación Municipal (Daem) de Putre, por sus logros en el Simce.

“Empecé en Tignamar (que forma hasta 8° básico), luego en Colpitas, en Chapiquiña cuando existía la escuela, Parinacota y Caquena. Llegué a las escuelas rurales por las oportunidades que da la vida, porque para trabajar como profesor en Arica no habían posibilidades. Cuando entré justo un grupo de profesores de la zona bajaron a Arica y se presentaron vacantes. De Ahí me quedé acá”, explicó el titulado en 1980, la última generación de la Universidad de Chile en Arica, cuando dicha casa de estudios tenía sedes profesionales en regiones.

Luis explicó que para poder hacer clases en Arica les pedían cursos a los profesores y la única capacitación que tienen ellos, como maestros de establecimientos unidocentes, son cursos por internet en la actualidad, “pero antes todo era presencial y uno podía hacerlo los meses que habían vehículos para poder bajar, lo cual es sacrificado porque se deja a la familia de lado”.

Caminos peligrosos una vez al mes

En 1980 cuando comenzó a trabajar en Tignamar Ilevin Carreño, el único que tenía vehículo del pueblo era el director, “subíamos con él con la mercadería para el mes y nos quedábamos 30 días corridos. Teníamos que subir en la parte de atrás de la camioneta, pasar el frío y polvo, porque eran tres horas y media para llegar”.

Antes todos los caminos eran de tierra, mientras que ahora se han pavimentado la mayoría, mientras que los que no, se encuentran como proyectos del Plan Especial de Zonas Extremas para Arica y Parinacota (2015-2018). En esos años tampoco había locomoción para llegar a Tignamar, actualmente Buses La Paloma realiza dos viajes en la semana.

Desde las oficinas de Chile Atiende, con su cordialidad y frondosa cabellera rojiza y crespa, Ilevin Carreño explica que hace 27 años comenzó siendo profesora en escuelas rurales de precordillera, al igual que Luis Ramos.

“Yo siempre iba a un lugar a buscar trabajo como profesora, pero habían 540 personas antes que yo. En el Daem habían tantos currículos que entrar a trabajar en Arica era casi imposible. Pero en el diario salió un aviso de que necesitaban un profesor en Tignamar, yo necesitaba trabajar por que tenía a mis dos hijos pequeños, pero en Arica no había trabajo”, explicó la docente que en la actualidad es funcionaria de Chile Atiende en Putre.

En ese entonces, 1986, Ilevin tenía un hijo de 10 años y una hija de 9, quienes se resistían a irse de la casa de sus abuelos para vivir en Tignamar, “yo les dije que era un lugar bonito, donde habían caballos, pero sabía desde un principio que era un lugar inhóspito, donde no había carretera”.

Al igual que Luis, Ilevin debía viajar en la parte de atrás de las camionetas, pero sus hijos llegaban enfermos al destino debido al polvo y las horas de viaje, “llegaban vomitando”.

En uno de sus viajes con un caballero de apellido Flores, se dieron vuelta, debido a que se quedó dormido, “hubo hartos heridos, porque nos poníamos de acuerdo los profesores y le pagábamos para subir. Llegó una ambulancia, pero no pudimos bajar todos, sólo los que estaban en peores condiciones. Nosotros quedamos machucados todo el resto del mes”.

Desde ahí comenzaron los dramas para Ilevin y sus colegas porque no tenían con quien subir, “teníamos que rogarle a la gente, nos cobraban muy caro. No bajábamos todos los meses. Hasta que se fueron arreglando los caminos”.

Como el profesor Luis Ramos también tenía que estar todo el mes en cada localidad en la que trabajó, luego de las clases no había mucho que hacer, “algunos de mis colegas tenían televisores, pero el pueblo no tenía luz eléctrica, sólo habían dos horas de luz al día gracias a generadores, pero a veces se acababa el combustible y había que esperar hasta fin de mes para recargarlos y volver a tener energía”.

Ilevin Carreño recuerda que en esas dos horas de electricidad al día tenía que planchar los uniformes escolares, veían televisión y hacía todo rápido, “hasta que me compré una tele que usaba baterías, la cual aprovecharon los colegas varones que se la llevaban a los cerros para captar la señal de los partidos de fútbol”.

En escuelas más grandes como la de Tignamar, Luis compartía con sus colegas, pero en las unidocentes, no hay más interacción que con los alumnos y apoderados, “acá yo paso más solo”.

Su convivencia con la soledad se traduce en mejorar su labor docente, “yo me dedico a buscar y crear material para los alumnos. Ahora las escuelas cuentan con televisores conectadas satelitalmente y contamos con todos los canales nacionales y educativos. También escucho radio”.

Ilevin estuvo cuatro años trabajando en Tignamar, hasta que pidió que la trasladaran a Putre, donde había un colegio que tenía hasta 4° medio, “yo quería que mis hijos estuvieran conmigo y no solos en Arica”.

La docente reconoce que le costó ser profesora rural por tener que acostumbrarse a una realidad distinta y estar junto a sus hijos, lejos del resto de su familia, “los niños de acá no querían jugar con mi hijo, quizás porque era blanco. Por otro lado, mi hija tenía un carácter muy fuerte y llegó a ser líder de todas las niñas que se portaban mal”.

Por ese lado la profesora no estaba muy contenta porque cuando bajaba a Arica, su hijo le rogaba quedarse allí. A la fuerza ambos terminaron 4° medio en Putre y ahí la profesora pidió traslado y por su antigüedad quedó a cargo de la escuela unidocente de Parinacota, donde ganaba más y había más desafíos, “son 44 horas, pero ahí uno es la profesora encargada, la auxiliar de servicio porque hay que hacer los baños, hay que ser director, hay que ser las planificaciones, las cuales antes se hacían a mano, después a máquina de escribir y con una vela, porque no había luz”.

El albergue de Parinacota

Ilevin recuerda que en 1995 en la escuela de Parinacota, todos los días iba una manipuladora de alimentos a preparar el desayuno y el almuerzo, y que caminaba ida y vuelta hasta Chucuyo, lo cual es más de 40 kilómetros diarios, “en la mañana caminaba de Chucuyo a Parinacota con las niñitas y en la tarde volvía con ellas. Eso era muy sacrificado, por eso elaboré un documento para que con la infraestructura que había, se pudiera hacer un albergue para los niños que vivían muy lejos del pueblo”.

Al principio le decían que no se podía, porque había que tener un recinto seguro, con baños, “todo de primera calidad y si no, no se hace”.

En ese tiempo los pumas se estaban acercando cada vez más a las casas, “porque había escases de alimento y en cualquier momento se podían topar con la manipuladora y sus hijas. A mí también se me podían aparecer porque tenía que caminar hasta el retén de Carabineros para hacer dedo. Así que con eso redacte una carta y le puse tanto color, que iba a hacer denuncias si pasaba algo. Con tal que me dijeron que sí”.

En menos de dos meses ya contaban con una salamandra para la calefacción, dormitorios para niñas y niños, la cocina y la casa del profesor estaba ahí mismo, “llegaron donaciones de una escuela de monjas de Santiago con unos cubrecamas tejidos muy lindos. Siempre que iba gente le gustaba la escuela y así nos fueron llegando muchas donaciones: colchones, frazadas, una televisión”.

Ilevin recuerda que el albergue era un lugar muy humilde y acogedor, donde las comodidades que brinda para los niños en esa época, “era de lujo, con los niños veíamos tele juntos, andábamos para todos lados juntos, eran como hijos. Con ellos y con mi perro andábamos para arriba y para abajo”.

Con cariño la profesora recuerda que una noche donde el termostato indicaba varios grados bajo cero, su cama se rompió, “éramos tantos arriba de la cama, hacía tanto frío, porque allá es como el triple de frío que en Putre. Estábamos viendo una novela a las 7

de la tarde, pero cuando los actores se iban a dar un beso se tapaban los ojos y en una de esas se rompió”.

El pueblo de Parinacota se encuentra a 4.300 metros sobre el nivel del mar, junto al bofedal de Parinacota y cercano al Lago Chungará y las lagunas CotaCotani, las cuales abastecen de agua a la ciudad de Arica. Por su importancia histórica, el poblado fue declarado Monumento Nacional, debido que hasta fines del 1700 era un lugar de encuentro de los caminos que unían la costa con las minas de Alto Perú.

La iglesia de Parinacota, que es Monumento Histórico, fue construida en 1670, con piedra y barro, teniendo dentro de ellas murales de 1700, representando la Pasión de Cristo con escenas sacramentales. En conjunto con pinturas sobre tela, son una atrayente muestra de arte popular religioso, los cuales son visitados todos los años por cientos de turistas, ya que todos los tour operadores, en el paquete de viaje al Lago Chungará, incluyen el poblado.

En el pueblo de Parinacota Ilevin estuvo tres años, luego, volvió a Tignamar, donde estuvo un año, luego estuvo en Belén donde estuvo tres años más. Luego de un par de meses en Putre, volvió a Parinacota.

“Éramos una autoridad en el pueblo”

Luis Ramos comentó que siempre ha tratado de participar en todas las actividades que realizan en los pueblos donde le ha tocado enseñar y que antes la figura del profesor en las localidades resaltaba más, incluso como “un presidente”.

“Éramos tratados como un autoridad, antes la gente venía a preguntarle al profesor técnicas de primeros auxilios. Nosotros teníamos a cargo la radio de la defensa civil, para solicitar ante cualquier emergencia ambulancias o Carabineros, así que antes era mayor el contacto con las comunidades”, comentó.

Ilevin Carreño recuerda que en una ocasión cuando vivió en Belén, murió una vecina en extrañas circunstancias y como no se encontraba el paramédico del pueblo, ella tuvo que

quedarse junto al cadáver para cuidar la escena hasta que llegara la policía o Carabineros, “después se supo que fue un asesinato, pero había que investigar. Entonces el profesor era la autoridad en el pueblo, había que saber muchas cosas y tener un comportamiento intachable”.

En esos años el profesor tenía la responsabilidad con sus alumnos primero y luego con la comunidad. Sin embargo, esa percepción ha ido cambiando, “yo veo que ahora no inspira tanto respeto como antes. Se le ha quitado autoridad, los apoderados pueden reclamar y el profesor no, no hay que gritarles a los niños, se les han dado muchos derechos, lo cual está bien para su cuidado, pero no tienen deberes. Los niños que se portan muy mal no dejan seguir las clases y el profesor no puede hacer nada”.

Avances en la educación rural

Luis reconoce que en sus tres décadas de docencia, ha visto mejoras en la educación rural, al menos en lo que infraestructura se refiere.

“Antes sólo enseñábamos con un pizarrón, tiza y los textos de los niños. Ahora con los avances de la tecnología cada alumno tiene su notebook que está conectado a internet, donde se refuerzan algunas materias. Además con la subvención especial que hay (fondos de la Subvención Escolar Preferencial, SEP), se pasan comprando textos, acá tengo anilladora, fotocopidora, sacó material y hago libros de ejercicios para los estudiantes. Pronto tendremos pizarras digitales interactivas, así que ha mejorado mucho la educación para los niños”.

El inglés lo imparte un profesor itinerante, quien va por cada pueblo enseñando a los niños de 5° y 6° la materia que es obligatoria. En la Escuela G-4 “Los Álamos” de Murmuntani, va los jueves, “tenemos un material exclusivo para educación rural en inglés. Se llama Abre Puertas, que es en base de CD que son bien interactivos”.

En Murmuntani, al igual que el resto de las escuelas de la provincia se aplica el PEIB-Mineduc, el cual hasta 4° básico es obligatorio en el plan de estudio, enseñando la lengua aymara para establecimientos donde la mitad de los alumnos pertenece a la etnia.

“Se enseña todo lo relacionado con la cosmovisión aymara y para eso tenemos el apoyo de una Educadora Tradicional (ED), quien es alguien del pueblo que tiene conocimiento tanto de las costumbres, de las fiestas y la lengua”, explicó el profesor Ramos.

Las alumnas que asisten a la clase de Luis son respetuosas y hacen sus tareas en silencio, solo dejando escapar un par de tímidas risas mientras conversan. Ellas cursan quinto básico, lo que quiere decir que sólo les queda un año más en “Los Álamos”.

“Aunque no les corresponde ya la clase de aymara, los padres dicen: ‘para que van aprender aymara si nos les va a servir en la vida’. Sin embargo, como estamos dentro del contexto de la etnia, yo les hago talleres un par de horas donde les enseño algunas palabras esenciales y las costumbres antiguas”, explicó Luis, quien además reconoció que antes esto no era parte del plan escolar.

La educación es igual e incluso mejor que la que se trasmite en la ciudad, ya que por la cantidad de alumnos la entrega de conocimientos es más personalizada, “cuando hay que celebrar efemérides, por lo mismo, los niños tienen más personalidad. Ellos presentan los números artísticos y hay más contacto con ellos. En cambio en la ciudad, sólo algunos resaltan, en cambio acá si tengo dos o cinco, todos resaltan y participan de igual forma”.

Discriminación hacia profesores rurales

Ilevin Carreño comentó que una vez siendo profesora rural es muy difícil volver a hacer clases a la ciudad, porque cuando se abrían cupos, preferían a quienes estaban en Arica, “había discriminación porque decían que el profesor rural no tenía el conocimiento para trabajar en la ciudad. Cuando teníamos reuniones eso nos comenzó a preocupar porque nos decían no que no teníamos perfeccionamiento”.

Sin embargo, la calidad de los contenidos en las escuelas rurales era más personalizada. Ilevin recuerda que hacía clases a niños que venían de la ciudad, quienes eran hijos de militares, carabineros y funcionarios públicos, pero llegaban atrasados en las materias y debía nivelarlos, “en Arica la sala tiene 45 alumnos, mientras yo a lo más tenía 20.

Además los niños rurales son más tranquilos, hacen caso, son respetuosos y se puede avanzar con el curso. Si había un alumno con problemas, se le atendía de forma especializada y el apoderado cooperaba bastante. En realidad estábamos más adelantados que en Arica, pero había un estigma de que estábamos atrasados”.

Uno de los problemas de los profesores rurales en los ‘80 y ‘90, era que no existían en su contrato los traslados, “para ir a la ciudad tenía que hacer tratos con personas externas. Por lo mismo, para poder trabajar en la ciudad la única opción era hacer un trueque con otro profesor para que subiera y ganara lo que recibía yo, mientras yo bajaba y recibía lo que él ganaba en Arica. Sin embargo, nunca nadie quiso hacerlo, ni por todo el oro del mundo, porque encontraban que era un sacrificio la vida del profesor rural”.

Los primeros 10 años fueron difíciles e Ilevin solo pensaba en volver a la ciudad, pero después se acostumbró, “el medio me absorbió, yo no sabía si iba a encajar abajo, ni cómo eran los niños”.

Como Ilevin sigue trabajando en Putre a veces ve a sus ex alumnos más grandes y la reciben con eufórico cariño, recordando los lugares donde los sacaba a pasear. En Tignamar los llevaba a los Panganes, que son tres cerros con una morfología que pareciera que fueron cortados a propósito; en Parinacota los llevaba a Laguna Verde, “allá es hermoso y todo es verde, pero hay plantas que no se pueden tocar porque causan alergia a la piel”.

Satisfacción de logros de los ex alumnos

Mientras camina por la ciudad, durante sus días libres, a veces hay jóvenes que le tocan la espalda a Luis Ramos y lo saludan con gusto y alegría, “yo siempre traté a los niños como si fueran mis hijos y les estoy dando sugerencias, ayudándolos y por eso me estiman bastante. Hay quienes hoy son choferes, profesores, contadores y por lo general son muy buenos para los negocios después”.

Luis espera que cada uno de sus alumnas y alumnos sean personas con estudios y cambiarles el sentido de la vida que les instruyen sus familias, “acá hay niños muy sanos, porque no existen problemas de drogadicción, tabaquismo o alcoholismo, por eso creo que son niños que llegan a formar buenas familias”.

La esposa de Luis también es profesora rural, pero trabaja en Putre y su hijo desde pequeño ha sido parte de la educación rural en diferentes escuelas, “cuando tenía un año yo estaba en Socoroma, como mi señora estaba en una escuela grande (Putre) para no tener problemas con los niños y apoderados lo cuidó una joven y después me lo traje yo hasta los cinco años a Socoroma”.

En esa época la esposa de Luis llegaba a Socoroma los fines de semanas, pero cada lunes tenía que volver al trabajo, “de Socoroma a Putre eran tres horas caminando entre medio de los cerros. Después de eso nos fuimos a Tignamar, donde nos juntamos”.

Ahí ella fue la profesora de su hijo en primer año, luego Luis lo llevó a Socoroma, donde realizó 2° y 3° básico. Luego trasladaron a Luis a Murmuntani, donde empezó 4° año, pero después se fue para Arica porque sus abuelos estaban solos. “Allá terminó 4° e hizo 5°. El 6° lo terminó conmigo en Murmuntani. Luego se fue para Arica y este año (2013) comenzó a estudiar medicina en Santiago”.

Para la profesora Ilevin, el fin último de educar a sus alumnos era formar personas felices, “eso me enseñaron en la Universidad. Uno piensa que estamos formando personas para el futuro, que ocupen cargos y tengan profesiones, pero al final todo eso es para que el ser humano que estamos educando sea feliz. Yo no sabía si todos iban a ser capaces de terminar una carrera o tendrían los medios para hacerlo, pero os instruí para qué donde estuvieran fueran felices”.

Otra cosa que Ilevin siempre quiso fue que sus alumnos no fueran madres adolescentes, o que se casaran con hombres alcohólicos, “siempre les decía lo mismo, se los dije tantas veces que tengo varias alumnas que no se han casado, ni tienen hijos, una de ellas es mi hija, a quien también le hice clases y tiene más de 30 años y se dedica a trabajar y viajar al extranjero”.

Ilevin se preocupada de eso y les hacía tomar consciencia a sus alumnas de que es difícil ser madre, sobre todo si no se sabe leer ni es escribir, cómo era el caso de la mayoría de sus apoderadas. A los niños también les inculcaba que no tenían que beber alcohol, porque muchos lo hacían cuando se hacían las fiestas patronales y los carnavales, “una vez estaba haciendo un número artístico donde un alumno tenía que hacerse el borracho y un niño de 5 años me dijo que él podía hacer ese papel porque ya había estado borracho una vez. Al escuchar eso hice hablar a todo el curso y todos se habían emborrachado más de una vez. Con eso hice reunión de apoderados donde los rete y los amenacé con lo que pude porque era inconcebible”.

Tensión del Simce

Ser profesor unidocente en una escuela significa hacer de todo, pero todo dentro de ella, vale decir, ser el profesor, el director y el auxiliar para pocos alumnos, “en las escuelas unidocentes he llegado hasta 9 o 10 estudiantes. A principio de este año empecé con una en quinto año, ahora tengo dos que están en el mismo curso”, explicó Luis desde la sala de clases de la escuela Los Álamos de Murmuntani.

El profesor explicó que la mayoría de las familias están emigrando hacia las ciudades, y los niños que van quedando, en su mayoría provienen de Bolivia, “en Socoroma pasa así ahora. Esto ocurre porque vienen a buscar trabajo y porque los niños en las escuelas tienen muchos beneficios. Viene una familia y trae a sus hijos, después trae a los hermanos y sobrinos, y así nos vamos llenando de niños extranjeros”.

Luis explicó que a ellos se les entrega exactamente la misma educación, pero llegan con un vacío de contenidos, “hay cosas que no tienen idea, y como a nosotros nos evalúan igual que en todo Chile, baja el promedio Simce”.

El año 2012, en el Simce de 4° básico, Murmuntani salió segunda a nivel regional, sobrepasando muchas particulares de Arica y las estudiantes recibieron premios por ello, “los estudiantes provenientes de Bolivia muchas veces hacen que baje este puntaje

Simce. Dos niños son el 100% del curso, pero es un desafío y uno los saca adelante igual”.

Para Luis, la evaluación Simce es válida porque deja contentos a los apoderados, ya que es algo externo a lo que realiza en el aula, “como es a nivel nacional, se les está comparando con otros niños y como existe el prejuicio de que los alumnos rurales no aprenden mucho porque llegaban a la ciudad con vacíos, nosotros demostramos que la cosa es diferente”.

Para ejemplificar esta situación, Luis explicó que el año pasado, egresó un alumno de 6° y se fue a la ciudad, “ahora destaca por que le enseña al resto de sus compañeros y lo tienen de punto fijo para todos los actos. Como la educación es más personalizada, la cosa es diferente”. Además la convivencia escolar también es muy diferente a lo que se vive en la ciudad, “aquí no hay desorden ni tampoco *bullyng*”.

Respecto a lo que es la tradición de la etnia aymara, Luis explicó que cuando llegó a hacer clases se encontró con la represión del gobierno militar donde se impuso la “chilenización” con iconos patrios. Sin embargo, se mantienen actividades como la Cruz de Mayo, las *Pawa* o rogativas, el *Pachallampe* que es la siembra de la papa y el *Machaq Mara*.

Como profesor, a Luis también le pesa la Evaluación Docente, en donde son valorados según los mismos parámetros que los maestros de escuelas urbanas, “acá debería ser diferente porque son diferentes los niños. Algunos no son tan participativos. Acá cuesta más que los niños hablen cuando vienen personas desconocidas a filmarlos. Se ponen más tímidos”.

A diferencia de los años ‘80 cuando bajaba a Arica una vez al mes, ahora Luis lo hace en su vehículo particular todos los viernes y vuelve los domingos en la noche. Con su señora se encuentra en la carretera, ya que otro colega la acerca, “ahora tenemos señal telefónica y con el internet nos comunicamos por video llamada”.

Mientras termina su jornada laboral en las oficinas de Chile Atiende en Putre, la profesora Ilevin Carreño siente que hizo bien las cosas como profesora, pero le pesa que la soledad que experimentó con el aislamiento de la ciudad, se traspasó a su vida personal, “yo soy viuda y nunca rehíce mi vida, no estuve con mis padres para su muerte, le hice falta a mis hijos en varias ocasiones. Entonces uno se pregunta si valió la pena, y lo valió para todas las generaciones de alumnos y toda la gente que le fue bien, pero a mí no me fue bien, porque después de hartos años como profesora me despidieron. Fue el pago de Chile como se dice, porque ni si quiera acumulé imposiciones”.

A pesar de esta situación la profesora Ilevin es una persona alegre y feliz de haber trabajado con niños y niñas de la precordillera y altiplano.

“Nosotros aprendimos a ser payasos de circo, a pesar de tener dramas no podemos demostrárselos a los niños porque ellos no tienen la culpa. Uno aprende mucho de los niños, sobre todo cuando los mira a los ojos. Mirar a un niño a los ojos no es lo mismo que mirar a un adulto, porque los niños son transparentes, limpios de mente. El privilegio de trabajar como profesor, es compartir con ellos, porque contagian y uno se siente limpio siempre”.



LA ACOGEDORA REAPERTURA DEL PAYACHATAS, EL SEGUNDO JARDÍN INFANTIL DE CHILE

Estefanie y Josué, ambos de cinco años, vestidos con una túnica blanca y un birrete azul sobre sus cabezas, con timidez reciben su diploma de egreso del jardín infantil Payachatas. Sus negros ojos miran con extrañeza caras nuevas para ellos, y es que a la ceremonia llegó el alcalde de la comuna, la directora regional de Integra y la nueva directora del jardín, además de sus padres.

Corre la primera semana de marzo y las clases ya empezaron, Estefanie y Josué asisten a primero básico en la escuela unidocente de Chujlluta, sin embargo, como en diciembre se encontraba cerrado el jardín por falta de directora, no se pudo realizar la ceremonia de graduación, y la Fundación Integra les preparó una especial.

A pesar de su timidez, los pequeños están contentos por el gesto y en la pequeña sala de este jardín infantil ubicado a 4.250 metros sobre el nivel del mar, también hay alguien que resalta por su alegría y entusiasmo.

Nataly Malhue Rivera, es la nueva directora del establecimiento y es su primera vez en el altiplano. Con esta ceremonia fue presentada oficialmente a la pequeña comunidad de Chujlluta y a las autoridades locales.

El Payachatas es el segundo jardín infantil de Chile, geográficamente hablando. La capital comunal de General Lagos es Visviri, y la frase que acompaña su nombre a todos lados, tal como “la ciudad de la eterna primavera” a Arica, es “donde comienza Chile”.

Precisamente donde comienza Chile, está el primer jardín infantil del país y se llama Tacora, formando a 16 niños y niñas de las diferentes estancias cercanas al pueblo. A unos 45 minutos en vehículo 4x4, pasando por un camino de tierra donde el río, la cordillera, las tolas, y el cielo forman un cuadro con la belleza altiplánica, ahí está Chujlluta. El segundo jardín infantil de Chile tiene una matrícula de dos infantes, quienes son primos, siendo sus madres hermanas casadas con dos hermanos de la zona.

El tercer jardín infantil de Chile y de la provincia de Parinacota es el Pachamama, ubicado en Putre y que cuenta con 20 pequeños en su sala.

Una nueva vida en el altiplano

Desde el jardín infantil en la localidad de Combarbalá, región de Coquimbo, corría el año 2014 y Nataly Malhue, deseando un cambio en su vida, postuló de forma interna su traslado para la región de Arica y Parinacota.

“Por correo me comuniqué con la oficina regional de Integra para pedir mi traslado. Me dijeron que mandara un currículum. Lo hice a las 12.30 del mediodía y a las 5 de la tarde me llamaron diciendo que había un cupo en el jardín de Chujlluta que quedaba al interior”, explica la actual directora y educadora de párvulos de Payachatas mientras almuerza en Visviri.

Es lunes al mediodía, está recién llegada de Arica, luego de un viaje en el bus municipal de General Lagos, donde el trayecto que dura cinco horas, lo pasa durmiendo y

escuchando música, “me levanto a las 5.30 porque tengo que estar a las 7 de la mañana en la oficina de los municipios rurales para tomar el bus que me lleva de Arica a Visviri, así que en el camino aprovecho de dormir”.

Esta es la rutina de todos los lunes, la cual da inicio a su semana en el altiplano.

Luego de saber del cupo en Chujlluta, la joven de 30 años tuvo que realizarse una serie de exámenes médicos para comprobar que su salud fuera compatible con la altura, “me sacaron sangre, me revisaron los pulmones, pero de los cuatro meses que llevo nunca me he apunado”.

En diciembre Nataly fue contratada para ser directora y educadora de párvulos en Payachatas, pero como era período de vacaciones de verano y el jardín se encontraba cerrado por la ausencia de una educadora, no fue hasta marzo cuando subió por primera vez al altiplano y conoció a sus alumnos.

“Hicieron una carta a la municipalidad de General Lagos dirigida a don Gregorio Mendoza quien es el alcalde, para gestionar que me incluyeran en el bus municipal, el cual sube todos los lunes y baja los viernes. El viaje es de cinco horas, me pasan a buscar a las 7 de la mañana, llegó como a las 12.30, saludos a los niños, almuerzo con ellos y empieza toda mi rutina”, explicó la educadora mientras Yerko y Edison, sus alumnos, aprenden los colores en español y en aymara.

De lunes a jueves, desde Chujlluta la pasa a buscar un vehículo para trasladarla a Visviri, que es en donde se aloja mientras está en el altiplano.

Yerko y Edison conocen a otros niños de su edad

En el jardín Payachatas sólo asisten a clases Yerko Flores Huallas y Edison Flores Huallas, quienes son primos, “no hay más niños, la mayoría va a Visviri porque le queda más cerca de sus estancias”.

Conocer a sus párvulos y entrar en confianza con ellos fue un desafío mayor que con los niños de ciudad, “son diferentes a los niños de esa edad (4 años) ellos son más esquivos por el contexto de aislamiento. Sus papás también son así, no son muy cariñosos, son más distantes, saludan de la mano, cuando ya hay más confianza agregan un beso en la mejilla. Por lo mismo los niños son distantes, pero han ido cediendo, sin embargo, igual les cuesta a pesar de que llevamos cuatro meses en el jardín”.

El hecho de que la comunidad a la que llegó en general era distante, incluso con el saludo, constituyó un choque cultural para la joven, quien se considera ser una persona “de piel”.

“De primera me costó porque yo soy de saludar con un abrazo, preguntar cómo está la persona, y allá es con la mano el saludo. De hecho empecé a preguntarles a las otras tías primero para no pasar a llevar a las personas. Lo otro que me fijé es que la gente de la comunidad se toma muy a pecho lo que uno dice, no se puede ser doble estándar o cambiar una situación, porque se descolocan y dejan de confiar en uno”.

La desconfianza en otros se vuelve algo normal ya que en la cotidianidad, conviven sólo 20 familias en Chujlluta, quienes todos tienen lazos sanguíneos que los unen.

El personal del jardín se compone de cuatro personas: la manipuladora de alimentos “la tía Santa” quien es mamá de uno de los párvulos; la auxiliar de servicio, “la tía Olga” quien es la mamá del otro niño, siendo ambas hermanas; la agente educativa y la directora, “son hartas personas para dos niños, así que es súper personalizado el trabajo”, comentó Nataly.

Al lado del jardín está la escuela unidocente de Chujlluta, donde la manipuladora de alimentos de ahí, también es hermana de Olga y Santa Huallas.

Como Nataly debe bajar en ciertas ocasiones a la ciudad de Arica a realizar capacitaciones, es la agente educativa quien se queda a cargo de los niños para que puedan realizar las experiencias educativas planificadas, “ella está interiorizada de todos

los contenidos que hay que reforzar los cuales son preparados de acuerdo a un diagnóstico que les hacemos a los niños al comenzar el año”.

Ese diagnóstico es el IEA, el cual es el Instrumento de Evaluación del Aprendizaje, “a partir de ese diagnóstico nosotros vamos viendo qué han ido desarrollando los niños y qué les falta por adquirir en su aprendizaje. Ahí vemos si están en inicial, intermedio o final, y en donde tengan un nivel bajo se potencia más, sin dejar de lado los otros aprendizajes internalizados, los cuales se trabajan igual”.

Este sistema de evaluación es estandarizado y se realiza en todos los jardines de la Fundación Integra, pero al haber tan pocos niños es más personalizado en Chujlluta.

Sus alumnos captan de inmediato todas las tareas y experiencias educativas, pero les cuesta sociabilizar con otros niños, ya que ellos son primos y se conocen de toda la vida, “pero con otros niños se les hace difícil compartir”.

Nataly expresó que cuando han realizado actividades en Putre, en el jardín Pachamama, donde hay más niños, uno de sus alumnos no quería entrar a la sala, “después se hizo otra actividad en Visviri, y ahí días antes lo fui incentivando a que compartiera porque saldríamos de paseo. De apoco se han ido soltando con el resto de los niños de su edad, porque cuando vamos ya no siente ese rechazo a entrar, ya se siente más en confianza y autónomo, ya no está tan pendiente de la mamá y eso ha sido enriquecedor”.

A juicio de Nataly sería favorable para los niños tener más compañeros en el aula porque así podrían desarrollar su lado social.

Aprendiendo una nueva cultura en el aislamiento

Donde trabaja no llega ni señal de teléfono celular ni de internet, sólo llegando a Visviri cuenta con esa conexión. Tampoco hay luz eléctrica en Chujlluta, “se está recién viendo un proyecto para electrificar la zona”.

En cuanto al clima, en un mismo día durante su trayecto de ir y venir desde Visviri a Chujlluta, se puede experimentar un caluroso sol, una lluvia tempestuosa y granizo, “hay relámpagos, hay viento, pero no me costó acostumbrarme. Los niños están acostumbrados, sólo les llama la atención la forma como les expreso mi interés por esos cambios en el clima”.

Nataly no siente la soledad del aislamiento porque al alojarse en Visviri comparte con la educadora del jardín Tacora, con quien ha formado un fuerte lazo de amistad al igual que con la directora del jardín Pachamama, “trabajamos juntas cuando tenemos que enviar cosas a la oficina, conversamos, nos vemos en Arica, tenemos un grupo en *whatsapp* las tres que se llama Las Vicuñitas (en alusión al animal silvestre de la zona)”.

En Chujlluta Nataly asistió por primera vez a una Pawa encabezada por un *yatiri*, la cual realizaron en el jardín como actividad de celebración del Machaq Mara⁹. A la educadora le llamó la atención la concentración con la que los niños admiraban la tradicional rogativa.

En esa actividad se realizó un coctel andino, donde se prepararon platos de la gastronomía aymara, los cuales eran comunes para los pequeños Yerko y Edison, pero para Nataly eran nuevos. Estos eran “charqui, maíz tostado, papa chuño, lo que no estoy acostumbrada a comer, pero los niños sí”.

Durante la *Pawa* todos los asistentes a la ceremonia deben acercarse al manto donde el *yatiri* tiene hoja, licor blanco y vino, y pedir un deseo, “como los niños no tienen plena consciencia de esto, no le podrían dar la importancia que tiene esta ceremonia, por eso no pueden participar”, comentó la educadora replicando lo que el *yatiri* le explicó.

Encuentro con un puma

Cuando Nataly sube por la carretera 11 Ch hasta Parinacota, se suelen ver muchos camiones dados vueltas, donde la mayoría son de origen boliviano, ya que hay un alto tránsito de ellos por esta carretera que llega hasta Tambo Quemado. La carretera

⁹ Celebración de un año nuevo o cambio de ciclo que se realiza el 21 de junio de cada año. El jardín lo realizó el miércoles 17 del 2015.

fronteriza con el vecino país es utilizada como ruta para el transporte de combustible desde Arica a Bolivia, además de soya y minerales, los cuales van ida y vuelta por el tratado de 1904 que establece que Chile reconoce a favor de Bolivia y a perpetuidad, “el más amplio y libre derecho de tránsito comercial por su territorio y el acceso a los puertos en el Pacífico”, especificando los puertos de Arica y Antofagasta.

Este camino ha sido protagonista de varios accidentes, donde uno de los más mediáticos fue el ocurrido en 2008 cuando murieron 9 alumnas del Colegio Cumbres, “el camino tiene hartas curvas cerradas y tiene partes de concreto y no asfalto”, sentenció Nataly, quien acostumbra ver autos abandonados en la carretera producto de diversos accidentes en el trayecto a su trabajo.

Luego de pasar por la 11 CH, a la altura de la localidad de Parinacota, en el kilómetro 163 el bus dobla hacia el norte pasando a la ruta A-93, donde luego de 100 kilómetros que recién hace dos años comenzaron a asfaltarse, llega a Visviri.

Pero los accidentes de camiones no ha sido lo más sorprendente en el camino de la educadora, ya que tuvo un encuentro cercano con una familia de pumas.

“Veníamos de dejar a una tía en Visviri, porque allá hubo una actividad y cuando nos dirigíamos a Chujlluta, se nos atravesó un puma. El puma pasó al frente de nosotros y se fue hacia el lado de Charaña –Bolivia-, no pasó ni siquiera rápido, lo hizo lento y mirando hacia el furgón. Primera vez que veo uno y había cuatro, el que pasó al frente del vehículo y tres que lo esperaban del otro lado del camino. Los pumas bajan de sus escondites en la puma para cazar el ganado de las comunidades, ellos pueden comer un solo llamo, pero por su instinto animal matan a todos los que pueden, eso nos explicó el tío del bus”.

Antes de vivir en General Lagos, Nataly no conocía los camélidos sudamericanos, es más, aún le cuesta diferenciar las llamas de las alpacas, “sólo sé que unas son más motudas que otras”. El camélido que sí diferencia es con la que bautizaron el grupo de *whatsapp* de sus amigas educadoras, “las vicuñas son más delgaditas y finitas”, comentó.

“Allá la mayoría de los pobladores tiene ganado, y le pagan a otras personas para que los pastoreen. La verdad es un trabajo muy sacrificado para lo que ellos pagan por los animales, tengo entendido que el sueldo de un pastor es de 150 mil pesos. Ellos tienen que sacar el ganado en la mañana, estar cuidándolo todo el día, con el frío y las condiciones climáticas y de aislamiento, lo cual es muy sacrificado”.

El frío en Visviri puede alcanzar los menos 8 grados bajo cero, de hecho en las mañanas cuando se traslada la educadora todos los ríos están con el agua escarchada y congelada.

El ganado es un elemento esencial en el paisaje que aprecia Nataly todos los días, “cuando llego en la mañana veo los animalitos acostados en sus corrales apegados a los cerros, después cuando vuelvo a Visviri veo que están todos dispersos alimentándose”.

Entre Chujlluta y Visviri, hay varias estancias, pero la única que tiene más vida es la de Guacollo, en la cual hay una escuela unidocente, “cuando termina la jornada laboral no se ve nadie en la plaza de Visviri, quien va a salir con el frío”.

Casa acogedora

Nataly fue asignada a vivir en el jardín de Visviri por resguardo, ya que en Chujlluta también hay una pieza para la educadora en el jardín, pero ahí estaría sola y desconectada, en cambio en la capital comunal está acompañada de la directora del Tacora y cuenta con conexión a internet y señal telefónica.

“La Fundación prefiera que esté acompañada, además que allá –en Chujlluta- ni siquiera hay luz. En donde alojamos con mi colega hay tres piezas, una tiene baño propio y después está el baño del personal, tenemos un comedor y la cocina. Tenemos hasta máquinas para hacer ejercicios, es bien acogedora. No como la de Chujlluta, donde hay una cama, pero parece bodega”.

La educadora en General Lagos, recibe desayuno, almuerzo y cena, sin embargo igual sube cosas para la semana para comer distinto.

Las aspiraciones de esta joven de 30 años es conocer más sobre el altiplano y aprender de esta milenaria cultura aymara, sin embargo cree que este nuevo estilo de vida sería difícil de compatibilizar con familia.

“Cuando quiera tener hijos voy a solicitar traslado para Arica porque sería muy difícil tener un hijo y vivir acá, son muchas horas de distancia para llegar a la ciudad”.

El viaje en el bus municipal es de cinco horas y es bastante cómodo, sin embargo, si las educadoras deben hacer una actividad durante la semana y deben bajar antes a Arica deben tomar los buses Gatica o Flores, los cuales hacen un recorrido por todos los pueblos y estancias de General Lagos.

“Hacen el recorrido línea –porque sigue las vía del tren Arica- La Paz- y nos matamos de frío sin calefacción, los asientos no se mueven y quedamos llenas de tierra, mi bolso queda café a pesar de que vaya dentro de la maleta o el bus, llego con puras ganas de bañarme, pero no queda de otra porque es el único transporte público para desplazarse desde allá. El pasaje cuesta 3.250 y el viaje dura siete horas”.

Nataly nunca se ha resfriado ni se ha apunado en el altiplano, pero la tranquilidad y soledad que envuelve la puna le han servido para meditar, lejos del ruido de la ciudad.

“La primera semana que bajé me sorprendió y me gustó llegar y ver harta gente reunida y sentir bulla, porque allá hay un silencio total. Sin embargo, ese silencio relaja y hace meditar muchas cosas que en la ciudad no se puede por el tiempo y *training*. Aunque hay días, pocos días en que baja la sensibilidad y se extraña una palabra de compañía”.

Por el frío de la puna, Nataly no pasa de las 9 de la noche despierta, a menos que tenga que dejar informes listos para la Fundación, pero ahí el trabajo no supera las 1 de la mañana. En Visviri no existe el traspase y la entretención de la gente joven es jugar ping pong.

“A veces la gente del departamento de salud nos invita a la plaza, donde hay un recinto cerrado, donde se juntan a jugar ping pong para pasar la tarde y la noche. Hay una

doctora, el paramédico, gente de la municipalidad, y hacen competencias. Así se mata el tiempo y nos tratamos de conocer”.

Se nubla el cielo, son las 17.15 y pasa el furgón a buscar a Nataly a Chujlluta para volver a Visviri. A las 18 horas en punto llega a la plaza donde la desolación es evidente, las luces de la plaza ya comenzaron a alumbrar con luz solar cargada durante el día, sólo se ve abierto el restaurant de la señora Paula, él único del poblado, junto con el almacén que a veces abre la señora María, donde se puede encontrar de todo. Además de comidas, hay pan amasado y caramelos. Nataly pasa a comprar un par de golosinas para mantener energías y pasar la fría tarde en la puna andina para realizar la planificación del próximo semestre, ya que en dos semanas más comienzan las vacaciones de invierno y se tiene que dejar todo preparado, antes de bajar a la ciudad de la Eterna Primavera.

Pronto finalizará su primer semestre en el altiplano, es el primero de cuatro en total por los dos años en los que se formaran los primos Yerko y Edison Flores Huallas, quienes después al igual que sus primos Estefanie y Josué, pasaran a 1° básico en la escuela unidocente de Chujlluta.

Cuando ocurra eso, el futuro del jardín será incierto porque no quedaran más párvulos que educar en las cercanías. Sin embargo, muchas familias bolivianas cruzan la frontera buscando trabajo de pastores en el altiplano chileno. A esos niños no se les niega la educación ni la formación inicial, lo cual para sus padres es una ventaja determinante a la hora que trasladarse del altiplano y precordillera boliviana, al altiplano y precordillera chilena, ya que sus hijos reciben educación y alimentación gratuita.

Pero no todo es tan favorable ya que la desventaja es que las remuneraciones que reciben son muy bajas, pero como ya se dio a conocer más arriba del libro, según estadísticas, la población aymara presenta altos índices de pobreza y extrema pobreza, lo cual es una realidad que traspasa las fronteras.

CAPÍTULO II:
LAS MANOS DE LOS QUE ARAN Y PASTOREAN JUNTO A LA
PACHAMAMA

El mundo es un todo vivo, un mundo-animal, que le exige respeto y cariño. Su trabajo es cultivar la vida del mundo en la chacra, el ganado, la casa. La tierra, llamada Pachamama, es divina y es la madre universal de la vida. Ella es su madre.

Juan van Kessel y Dionisio Condori Cruz¹⁰

Como un oasis en medio del desierto, los cultivos en terrazas de la precordillera entregan a los pequeños agricultores orégano, papas, habas, choclos y otros productos para subsistir. En tanto, el pastor que se pierde entre kilómetros de puna para alimentar a su ganado, debe soportar temperaturas bajo cero y lluvias estivales. Cada una de estas labores, matizadas entre imponentes volcanes nevados, son actividades que los habitantes de la zona andina vienen haciendo hace siglos.

El siguiente capítulo tendrá como eje temático el trabajo, la actividad que determina el estilo de vida de los habitantes de la zona.

¹⁰ Van Kessel y Condori (1992 p. 4)



HISTORIAS ALREDEDOR DEL HOMBRE QUE FUMA DE DÍA Y DE NOCHE

Arica y Parinacota tiene recónditos lugares donde por años, familias han construido sus vidas a punta de sacrificios haciendo frente a los gélidos días y noches altiplánicas; soportando caminos de tierra y acantilados para cruzar largas distancias que les permitan acceder a servicios como la salud, la educación y el abastecimiento; sin embargo, estas dificultades se ven compensadas por una belleza paisajística inigualable, y una tranquilidad que no se puede encontrar en ningún otro lugar.

Japu, Misitune, Guallatire, Ancota, Chivatambo y Ungalliri, son los asentamientos humanos que actualmente, en pleno siglo XXI se mantienen con habitantes alrededor del volcán Guallatiri, el cual en junio de 2015 presentó una actividad sísmica- volcánica inusual, que alertó a los vecinos y sus familiares que permanecen en Arica.

Fuera de la alerta amarilla que levantó tanto la Oficina Nacional de Emergencia del Ministerio del Interior (Onemi) como la del Servicio Nacional de Geología y Minería (Sernageomin), desde 1967, no ocurría actividad en el volcán y el resto del año la soledad bordea las estancias que tienen un futuro desolador, ya que los pocos habitantes que tienen son adultos mayores que se dedican a la ganadería y no cuentan con

herramientas que quisieran para el desarrollo de esta actividad, como por ejemplo un matadero móvil para faenar la carne de alpaco, la cual cada vez tiene más plusvalía.

Estos habitantes, viven yendo y viviendo desde Arica, para ver a sus animales y ocasionalmente volver a la tranquilidad de la meseta andina a revivir recuerdos de infancia.

No existe el miedo ni la preocupación por vivir o trabajar tan cerca de un volcán, que además día y noche está botando humo, si no que más bien existe respeto hacia él por lo que significa dentro de su cosmovisión como descendientes aymaras.

Kunas kunas...

Con sus manos sosteniendo una madeja de lana blanca, que luego guardó dentro de su aguayo multicolor en donde también se refugiaba hoja de coca, Ángela acompaña al retén de Guallatire a un vecino quién acaba de comprarle 10 cabezas de ganado. Todos los que suben y bajan de los alrededores del volcán deben registrarse en el retén.

La artesana en lana, Ángela Mamani subió a la estancia donde nació, a los pocos días de ver las noticias en los diarios sobre la alerta amarilla del volcán Guallatiri y lo que encontró fue la misma tranquilidad que la vio crecer.

"Tengo 70 años y he vivido toda la vida aquí, bajé para Arica para darle educación a mis hijos, pero siempre subo. Creo que exageraron los medios, porque el volcán está igual que siempre", comentó mientras aprovechaba de ocupar el teléfono del retén de Carabineros, el cual es el único medio de comunicación en al menos 100 kilómetros a la redonda.

Ella nació y se crió en la estancia de Ungalliri, localidad que está a 20 minutos en vehículo (4x4) del retén y del volcán.

El viaje desde Arica a su hogar de infancia en vehículo puede tomar más de seis horas, dependiendo de cómo este el camino. Hasta Putre se encuentra pavimentado, pero luego son rutas de tierra que vinieron a reemplazar los antiguos caminos troperos¹¹.

A cerca de 4.500 metros sobre el nivel del mar, aproximadamente, se establecieron diferentes estancias como la de Ángela, donde las tradiciones aún se preservan por ella y sus hermanos, como la misma artesanía que sigue realizando a sus 70 años y recuerdos de juegos infantiles.

"¿Cuál es el hombre que fuma de día y de noche?: El volcán Guallatiri... Es una adivinanza que se cuenta por aquí, porque siempre está echando humo", especificó.

En aymara, cuando se cuentan adivinanzas, éstas se terminan diciendo "kunas, kunas".

Los abuelos de la familia fueron los encargados de traspasar esta cultura milenaria, y los de Ángela le enseñaron que en la vivencia cotidiana debía agradecer al *Mallku Caporata*, que es el volcán Guallatiri, "es un ser superior, a quien le pedimos al igual que la Pachamama y los *jara collo* (cerros que sobresalen)".

Carabineros en el Altiplano

Alrededor del Guallatiri, todas las personas se conocen, incluso muchos son familias entre ellos. Quienes tienen la misión de saber quién llega, quién se va y saber cuántos hay en las cercanías, son los carabineros del retén de Guallatire.

Siete funcionarios que van cambiando su turno cada 15 días, llevan un registro de las personas que suben o andan de paso por el sector. Al ser por lo general sólo 15 personas que están habitando las estancias alrededor, y al hablar con ellos cada vez que bajan o suben de la meseta andina, se conocen muy bien y tienen una relación fraternal.

¹¹ "Arrieros y troperos rompieron el aislamiento de las ciudades y pueblos mediterráneos de América Latina, para conectarlos entre sí y con los puertos de ultramar, desde el siglo XVI hasta fines del XIX. A lo largo de 350 años, sus recuas de mulas y tropas de carretas facilitaron el comercio, promovieron la especialización productiva y facilitaron la expansión económica" (Lacoste, 2008 p.142)

"Sus familiares nos llaman al retén para decir que mandarán medicamentos, o que vendrán a visitarlos y nosotros les avisamos", explicó el jefe del retén, el suboficial Mario Figueroa Pérez.

Los carabineros ya conocen la rutina de quienes pasan sus días en las estancias alrededor del Guallatiri, "a las 20 o 21 horas ya están todos acostados y a las 4.30 ó 5 de la madrugada ya están en pie para ver a sus animales y salen al pastoreo. Hay gente que no vuelve hasta las siete de la tarde, se lleva su colación, cuidan sus animales, luego toman once y se acuestan", explicó.

Esta es una costumbre de la mayoría de los habitantes de las comunidades rurales andinas del norte de Chile. Así es explicado en el caso de la localidad de Guatín en San Pedro de Atacama, analizado por Serracino y Stehberg (1975, p.79): "El horario sin peón es el mismo excepto que se sale a pastar con el rebaño a las 9.30 y se regresa a la puesta del sol. En este sentido no se realizan los trabajos en la casa, en vez de preparar el desayuno, se prepara la comida para todo el día".

El suboficial Figueroa comentó que también realizan charlas preventivas a las familias y rondas de rutina por las estancias, lo cual es habitual al ser una zona fronteriza, pero que a diferencia con los años de la dictadura, la relación entre policías y comunidades se ha vuelto más cercana y de respeto mutuo.

El suboficial Figueroa lleva siete años en el altiplano: en Visviri, Caquena y Guallatire, siempre cerca de un volcán, el Tacora, los Payachatas y el Sajama de Bolivia, y el Guallatiri, respectivamente.

"Uno viene consciente de los planes de emergencia, porque todas las unidades están cerca de un volcán. Si llegara a ocurrir una erupción tenemos un plan de evacuación. Lo primero es reunir a la gente y los dos puntos de reunión son Misitune y Chilcaya. La prioridad es la vida humana", manifestó.

Los siete que estaban de turno explicaron que la fumarola del volcán siempre está presente y los sismos junto con sus ruidos no son perceptibles, "nosotros solo lo sabemos porque estamos en constante contacto con Onemi y Sernageomin".

Para ellos, la vida también es diferente a la común en la ciudad. Mientras desayunan un rico pan amasado elaborado por el carabinero que esta semana le tocó las labores de la cocina, y mientras ven por el televisor con cable una de las repeticiones de las jugadas de Arturo Vidal en las ligas europeas, el suboficial Figueroa explicó que se deben adaptar al clima y ser multifacéticos en los quehaceres del retén: "acá no tenemos verano, porque en esos meses es el invierno altiplánico. Acá hace frío, cae nieve y después bajamos a Arica y hay sol. Se extraña hartito a la familia, pero ahora está toda la tecnología para estar comunicados, siempre hablamos por internet y teléfono. Como vivimos 15 días los siete acá, todos tienen una función y nos vamos rotando, a uno le toca el aseo, a otro cocinar y así".

Recuerdos de niño

Emilio Mamani, hermano de Ángela, al igual que muchos pobladores del altiplano bajó a la ciudad para seguir estudiando, pero ahora que está jubilado, vuelve constantemente para respirar tranquilidad y rememorar sus años jugando a la pelota y al tejo en Ungalliri.

"Estudí hasta séptimo básico en Guallatire, en ese tiempo nos íbamos caminando y eran como dos horas, pero como era niño me iba corriendo y jugando. Uno vuelve más que nada por preservar el ganado y los terrenos que nuestros padres nos legaron", explicó Emilio a sus 63 años, apreciando su casa emplazada en la meseta andina, mientras su esposa, oriunda de Colchane (región de Tarapacá), pastoreaba el ganado de camélidos.

Emilio arregla una malla que sirve para evitar que los alpacos y llaños pasen a las rejas de alambre que están a doscientos metros de su casa, la cual puso uno de sus vecinos para delimitar sus terrenos.

Su hermana mientras tanto, está cortando las presas de un alpaco recientemente sacrificado con un cuchillo viejo y afilado. Sobre una superficie de piedra que está fuera de su casa y que hace de cocina, porque se ubica al lado del horno de barro, están los restos del animal que fue parte de su ganado. En un recipiente están los interiores, en el suelo hay un chorro de sangre y al sol se está secando el cuero con su respectiva lana.

“Esto es ilegal, pero no nos queda de otra, de alguna forma tenemos que generar recursos”, explicó Emilio, mientras su hermana da certeros cortes para vender a precios muy económicos carne de alpaco a un par de visitantes.

La falta de un matadero en la provincia de Parinacota ha imposibilitado el desarrollo de comunidades como Ungalliri, ya que como viven del ganado, no pueden generar plusvalía a sus productos y deben incurrir en estos actos donde arriesgan la salud de las personas.

Así es la vida en el altiplano, por ello cada vez hay menos habitantes. Emilio considera que las autoridades regionales y de gobierno central deberían actuar para generar políticas públicas que reviertan esta situación de abandono, “deberían hacer algo para que lleguen jóvenes a vivir, acá se necesita generar trabajo”.

En la soledad de la puna, lo que más resalta del paisaje es el Guallatiri. Emilio recuerda que sus abuelos decían que la fumarola del volcán les avisaba como iba a ser el clima durante el día, "si estaba hacia abajo iba a ver viento y si estaba hacia arriba iba a llover".

Pastoreo con lluvias de verano

Ante la alerta amarilla del Guallatiri, se organizó un Comité Operativo de Emergencia (COE) en Putre, donde además de reunirse diferentes autoridades, también participó la comunidad, entre ellos estaba Clara Blanco Mamani, quien es oriunda de Chivatambo, estancia a unos minutos de Guallatire. Gracias a sus conocimientos el COE logro establecer rápidamente un plan de evacuación.

Clara creció en la estancia de Chivatambo, rodeada de la naturaleza altiplánica, pero desde los 7 a los 24 años, bajó a la ciudad para educarse. Sin embargo, en la década de los '80 volvió a su hogar para cuidar a su padre quien con avanzada edad estaba enfermo. Al tiempo su padre murió y Clara se quedó en el altiplano para acompañar a su madre y ayudarle con las responsabilidades.

“Nos dedicamos a la ganadería, el día empieza a las 6 de la mañana con un buen desayuno y nos vamos a pastorear con una colación y volvemos a las 6 de la tarde. En verano nos mojamos hartos con la lluvia porque el pastoreo es hasta que oscurece, ya que en esa época es el apareamiento de los animales y hay que cuidarlos de los zorros, del puma y los cóndores”.

Es más común de lo que parece, el compromiso de los hijos de aymaras con sus padres según su cultura.

La forma tradicional de la reciprocidad en el trabajo es el ayni: “Si yo te ayudo hoy en la cosecha, tú me ayudarás otro día. (...) La reciprocidad rige también en la familia entre padres e hijos, donde es una condición social necesaria. Como compensación para la crianza y educación de los niños, éstos deben de apoyar, alimentar y cuidar a sus padres en la vejez (van Kessel /Enríquez, 2002p.163).

Clara ahora tiene 60 años y explica que nunca han visto al volcán como un peligro, pero sabe que puede producir terremotos, “para la gente de la zona es un cerro tutelar, es decir un lugar sagrado, donde se hacían ceremonias, pero actualmente no”.

Desde los '70 con la llegada de la religión evangélica, Clara cuenta que muchas personas la tomaron como parte de ellos debido al menoscabo que realizaba la católica con los pueblos originarios, “la mayor parte de la gente del territorio es evangélica y se perdieron todas las fiestas costumbristas y originarias de la zona. Lo único que queda es la fiesta patronal de la Inmaculada Concepción que se realiza el 8 de diciembre”.

Las fiestas patronales hacen que estas pequeñas localidades tengan algunos días del año una mayor población, sin embargo el resto están prácticamente solitarias. Este

despoblamiento es el argumento que mantiene sin desarrollo a la provincia de Parinacota.

Clara cree que falta conectividad e inversión en la zona y que se debería dar el valor que corresponde al patrimonio, “cuidamos el territorio y no hay fuentes laborales, las familias necesitan educar a sus hijos y bajan a la ciudad para que no ocurra como antes, cuando existía discriminación cuando no se reconocían a los pueblos originarios”.

Hasta aquí esa crítica de las fuentes laborales, se ha señalado en reiteradas ocasiones, y se seguirá haciendo hasta el fin del libro.



ENCUENTRO COMERCIAL Y CULTURAL SIN FRONTERAS EN EL HITO TRIPARTITO

Todos los domingos en medio del altiplano andino, chilenos, peruanos y bolivianos se olvidan por completo que existen fronteras que los separan y realizan la tradicional feria tripartita, en el hito ubicado a 14 kilómetros de la localidad de Visviri, la primer localidad de Chile ubicada a una distancia de entre cinco a siete horas de Arica.

Los chilenos llevan cueros y lanas para vender; mientras que en Bolivia y Perú, se puede encontrar frutas, verduras, abarrotes, cocinas, combustible, artículos de ferretería y ropa de abrigo. Es como el mall del altiplano, tiene de todo, desde fósforos hasta paneles solares y radios de auto.

Comida para la semana

Julio es uno de los meses más helados en el altiplano. El frío a cualquiera congela las manos y a una altura de 3945 metros sobre el nivel del mar, se debe caminar lento y sin exaltarse porque la falta de oxígeno provoca malestar y agitación.

Pero para los habitantes de la zona, que han estado toda su vida aquí, eso no es nada. Los hombres con un *chuyo* (gorro de lana) y una buena chaqueta, combaten el frío, mientras que las mujeres con su sombrero y *aguayo* (pieza rectangular de lana de colores) se abrigan o cargan a sus bebés.

La feria se instala a eso de las ocho de la mañana todos los domingos sin excepción, en terrenos de cada país, los cuales están a metros de distancia.

Pedro Tancara Chuquimia en 1991 fue presidente de la Asociación Gremial de Comerciantes Minoristas Feria Tripartito; es oriundo de la localidad de Chislluma, pero vive hace años en Visviri y hace más de 30 que participa en la feria.

A sus 74 años vende cueros y lanas en el lado tripartito chileno y con el dinero que consigue, compra fruta y verduras para tener en su hogar; "no se puede ir para Arica porque el pasaje es muy caro de ida y vuelta, entonces como es cerquita la feria, nosotros venimos para acá no más".

Pedro viene todos los domingos al tripartito y a veces cada 15 días. Hoy compró papa y zanahoria, "las frutas como la naranja y mandarina nos la prohíbe el SAG, pero hay que comerlas acá no más en la comuna, no se pueden llevar para Arica".

Para ir al triffinio, hay que pasar por el control fronterizo de Visviri, en donde hay personal de Carabineros, Policía de Investigaciones (PDI), el Servicio Agrónomo y Ganadero (SAG) y el Servicio Nacional de Aduanas.

Al pasar de vuelta, todos deben bajar de sus vehículos y mostrar los productos que traen consigo. Una de las funcionarias del SAG explica que todo elemento de origen vegetal y animal se debe declarar y sólo se puede consumir dentro de la comuna de General Lagos, "no se puede llevar para Arica la papa, aceitunas o las limas. Sólo productos envasados como el café y la quínoa".

Justina Flores tiene 58 años, se dedica a la artesanía en lana y vino en micro desde Humapalca. Anda apurada comprando porque llegó a las 10 y a las 12 el bus parte el

recorrido por todas las estancias de la comuna de General Lagos, dejando a cada pasajero cerca de su hogar.

Justina siempre tiene una sonrisa. Cuando estaba en el lado de Bolivia, al ver que una turista preguntaba cómo se llamaba un tipo de papa (que parece zanahoria por su forma y se encuentra en color blanco y morado), ella con simpatía dijo "en aymara le decimos *apiha*".

Se trata de la papa oca, la cual se cultiva a 3 mil metros de altura y las caseras de Bolivia la traen en grandes sacos para comercializarlas en el tripartito, junto a la papa chuño; "esta se hace al horno y queda rica", dijo la vendedora a la turista.

"Tengo que llevar papa que me encargan. Ahora le llevo a una abuelita que vive en Pamputa. Ella encarga porque es mayor y yo además voy a visitarla. Cuando fui a verla el día miércoles me contó que se metieron a su casa y le abrieron un atún mientras ella estaba en el campo pastoreando", explicó Justina mientras recordaba todo los productos de la lista del domingo.

Martín Poma tiene 61 años, proviene de Nasahuento, viene al Tripartito a abastecerse para los próximos 15 días y explicó que antiguamente la feria se basaba en el trueque, pero actualmente todo se mueve con pesos, soles y bolivianos, donde el valor se transa uno a uno.

La economía mundial, la subida o bajada del dólar, o la inflación, tienen casi nula influencia en las transacciones del altiplano. Sin embargo, tanto vendedores como compradores de esta feria son expertos en matemáticas y no tienen que envidiar nada a los accionistas que manejan negocios en Wall Street.

Venta de cueros y lanas

Desde Chujlluta, Domingo Flores de 57 años, toma el bus que cuesta \$3.500 y lo traslada ida y vuelta desde su hogar al hito tripartito.

Desde comunicaciones de PDI se explicó que por el paso Visviri diariamente hay un flujo de 10 a 15 personas. A veces suben camiones de carga bolivianos con dirección a Charaña. El día domingo esta cantidad de cruces aumenta de entre 30 a 35 personas.

En el lado chileno donde está el hito tripartito, es una base de cemento blanco con las banderas pintadas de los tres países en su correspondiente espacio. Con las manos en los bolsillos, mientras su esposa es más esquiva, Domingo explica que trae cueros y lanas para venderlos y con ello tener dinero para comprar mercadería; "están baratos, traemos un cuerito, dos o tres, también lana y compramos verduras para cocinar".

Desde los 15 años Domingo viene a la feria a realizar transacciones de manera individual, porque a pesar de tener padres se crió solo; "desde esa edad sé cómo andar y vender lanas, antes también se vendía carne, pero ahora pura lana y cuero. Después no sé qué harán con ellos, nosotros llegamos hasta acá no más".

Domingo tiene hijos de diferentes edades, pero no tiene la misma visión de Andrés Huanca de Murmuntani sobre su educación. Para el hombre oriundo de Chujlluta sus hijos ya son ganaderos al igual que él y eso será siempre.

Los compradores bolivianos que llegan al tripartito compran lana y cuero de llama, mientras que los peruanos adquieren lo mismo, pero de alpaca. Así lo explicó Leandro, un negociante boliviano proveniente de Charaña, quien lleva dos años realizando transacciones en la feria.

"Nosotros llevamos cuero mojado, es decir recién faenado, mientras que los peruanos llevan vellones porque tienen una industria para hacer prendas artesanales con lana de alpaca, pero nosotros preferimos la llama porque sale más barato", comentó mientras esperaba que llegaran más vendedores para subir cueros a su camión, el cual tenía un tercio de la carga.

Hermanos sin fronteras

Es cotidiano que a pesar de la distancia entre una estancia y otra, todas las personas en el altiplano se conocen, incluso sin tomar en cuenta las fronteras porque muchos tienen familiares en los tres países.

Leandro quien viene de Bolivia explicó que tiene familiares en el lado chileno en localidades de Visviri, Guacollo, Ancolacane e incluso Arica, y también en Perú. Martín Poma nació en Bolivia, pero como su mamá es chilena, ahora vive en la localidad de Nasahuato, “entre los tres países siempre hay intercambios matrimoniales”, comentó desde el hito tripartito en donde a eso de las 10 de la mañana se izan las tres banderas que flamean como una sola.

Para Pedro Tancara, de Visviri, la nación aymara es una sola sin importar las fronteras, “acá nos llevaos bien con la gente de Perú y Bolivia, somos como hermanos. Sólo los guardas –policías- son pesados, pero la gente no, nos llevamos bien y nos necesitamos mutuamente”.

Justina también siente que es buena la relación con la gente de Perú y Bolivia, pero tiene sus recelos para darles trabajo como pastores, “entre familiares realizamos esa tarea, ahora está mi prima pasteando. Muchos no tienen documentos y los Carabineros no quieren saber de peruanos”. Esta relación Justina la hace porque hace dos meses cazadores furtivos mataron a dos Carabineros en la localidad de Chujlluta y los principales sospechosos en la investigación son ciudadanos peruanos.

Si bien ha ocurrido este aislado hecho de violencia que tensó la situación en la triple frontera, el altiplano andino comparte las mismas penas y alegrías, que finalmente fueron divididas por procesos de los países que sometieron a la cultura aymara.

“Si en Perú, Bolivia o Chile se buscara el lugar más abandonado, pobre y silencioso, posiblemente ese sería el tripartito. Los poblados más próximos al tripartito son Ancomarka, peruano, Charaña, boliviano, y Visviri, chileno, cuyos habitantes son aymaras. Los rostros de unos y otros no sólo se parecen, son casi idénticos, pero

solamente la cinta del sombrero puede indicar la nacionalidad del habitante que cruza esa triple-frontera, pues los procesos de peruanización, bolivianización y chilenización han sido exitosos. A la identidad andina se yuxtapuso la identidad nacional, a través de procesos políticos derivados de litigios diplomáticos muy lejanos para ellos en su origen, pero tan próximos en sus consecuencias. (González, 2008 p.35)

A pulso

Como todo es particular en esta feria, la forma de comprar y las medidas no escapan de ello. Más que kilos, se usa la libra y en vez de balanzas o modernas máquinas electrónicas, acá se usa un dinamómetro y se pesa a pulso.

Rosita no deja de vender papas; agachada va revisando las mejores y del saco de rafia las echa a bolsas plásticas ya que un chileno proveniente de Visviri le compró 11 kilos y ella los distribuye en dos bolsas para pesarlas. Esos 11 kilos costaron \$3500.

Las manos de Rosita están blancas por todo el polvo que se le ha ido impregnando, pero a ella no le importa. Desde niña trabaja en esta feria, antes vendiendo abarrotes y ahora verduras. Su casa está en Ancomarca, Perú, y todos los domingos madruga a las 4 de la mañana para venir al tripartito por el lado peruano a vender sus productos.

La papa que trae proviene de Arequipa, es un largo viaje para llegar a los hogares de las familias del altiplano de la trifrontera.

"La feria significa un ingreso para mí, pero no es tanto. El resto de la semana hago artesanía tales como chompas y mantillas con lana", explicó la muchacha de 28 años quien al igual que la mayoría de esta zona tiene familia en los tres países; "la familia de mi madre es chilena y la de mi padre de Bolivia", agregó.

Si bien este es el único día de la semana donde se puede cruzar libremente por la trifrontera, siempre hay resguardo policial de las tres nacionalidades. Mientras las tres banderas flamean con el gélido viento del altiplano, los habitantes de la comuna de

General Lagos, la primera de Chile, buscan los productos que necesitan para vivir durante la próxima semana o 15 días.

Mientras los vendedores comen charqui de alpaco con papa chuño o sopa de chairo, ofrecen sus productos agrícolas, ganaderos, de ferretería y abarrotes, tales como hojuelas de quinua. Hasta ojotas, (zapatos elaborados con neumáticos), se pueden encontrar aquí. Incluso cocinillas a gas, ya que muchos chilenos optan por ellas en vez de la leña, debido a que el gas que vende Bolivia es mucho más económico.

A eso de la una de la tarde, hora peruana, Rosita comienza a recoger su puesto y regresa a su casa en el bus de servicio hacia Ancomarca. Al volver llega a ver el ganado de su familia, "todo esto es zona ganadera, no hay otro ingreso".

12 horas de viaje

La turista que fue sorprendida por la sonrisa y simpatía de Justina Flores en el lado boliviano mientras compraba papa oca, vuelve hacia Arica, pero no se traslada en bus si no que arrendó un vehículo que maneja un joven oriundo de Guacollo.

Él es Willy Paco, quien trabaja hace ocho años como chofer para el alcalde de la comuna de General Lagos, Gregorio Mendoza y conoce mejor que nadie las carreteras que unen las localidades del altiplano.

El botín con el que vuelven es una cerveza sin alcohol en base de quinua, la cual los bolivianos la dan incluso a los niños por sus propiedades nutritivas; y una Bicervecina El Inca, la cual es una cerveza reconocida en el estado plurinacional por su sabor a malta y bajo contenido alcohólico. A esto se suman 200 gramos de café aromático y 400 gramos de quínoa envasada. El total de la compra fue de \$4.000.

Para amenizar el largo viaje de vuelta a la ciudad de Arica, Willy cambia el recorrido y en vez de seguir la ruta desde Visviri hasta Parinacota por la ruta A-93, se va por el camino –de tierra- que une la A-93 con la localidad de Pacollo, cercana a Putre.

En este trayecto la primera localidad que se puede ver es Cosapilla, “este es el único pueblo que tiene dos iglesias. Una de ellas tiene una torre y cuentan los abuelos que no podían construirla porque siempre se desarmaba. Acudieron a un yatiri y recomendó qué para que no volviera a suceder esto y quedara firme, debían enterrar a alguien vivo sobre la base”.

Willy continúa el relato explicando que pasó el tiempo y nadie se ofrecía como voluntario, “hasta que llegó de visita un afuerino. La gente del pueblo lo recibió con fiestas y cuando el afuerino se quedó dormido de tanto beber alcohol. Fue ahí cuando lo enterraron vivo y construyeron la torre. Desde entonces nunca le ha pasado nada, no se cayó más”.

La curiosidad que genera esta historia no se coincide con la belleza de la desolada plaza de Cosapilla con su iglesia precolombina. A diferencia de las otras de la región tiene un cerco de adobe con dos portales que en la parte de arriba se posan dos estatuas de aves.

“La gente hasta el día de hoy dice que penan ahí. Dicen que se escuchan gritos de ayuda y no anda nadie”, comentó Willy mientras hicieron una pequeña visita al poblado que recientemente había inaugurado una sala multipropósito para la realización de rondas médicas, entre otras cosas.

El viaje a la feria tripartita comenzó saliendo de Arica a las 5.30 am, para poder llegar a las 10.30 a ella. Mientras el itinerario de regreso continuaba, un manto blanco cubría cada vez más los cerros y planicies. Un paisaje particularmente hermoso es Suriplaza, donde el albo contrastaba con el ocre particular de sus cerros, donde se dispersan tolas y rocas volcánicas. Durante la estación de lluvias, se forma una pequeña laguna en el límite norte de la planicie, la cual se congela y forma un sólido espejo que refleja el cielo nublado del día. La postal es similar al famoso Salar de Uyuni.

Son las 15 horas y ya en la ruta 11 CH, los visitantes de la feria pasan por Zapahuira a almorzar, luego de una sopa de chairo y picante de vacuno con papa chuño, los viajeros culminan su viaje después de atravesar la Quebrada Cardones, que se caracteriza por los cactus candelarios que custodian el camino observando sigilosos a todos los transeúntes

de la carretera; la Cuesta del Águila, una zona de cuestas y curvas cerradas; para finalmente cruzar el valle de Lluta que es atravesado por la 11 CH, el cual junto al valle de Azapa abastecen de verduras a Chile en épocas de heladas, debido a sus diversas producciones en el año.

Más de 12 horas de viaje valieron la pena para conocer el intercambio cultural y comercial que cada domingo se toma el altiplano sin importar las fronteras.



LAS ALEGRES Y SACRIFICADAS AGRICULTORAS DE LA FÉRTIL SOCOROMA

En la colorida plaza de Socoroma, donde en sus jardines la flor más bonita es la de tumbo, se respira tranquilidad. Es pleno invierno, pero desde temprano los rayos de sol iluminan al pueblo que es abrazado por cerros en medio de la quebrada de Huaylillas, el clima es seco, pero agradable, el frío sólo aparece al caer la noche.

A diferencia de otras localidades, en el espacio cívico que está al medio del poblado, se ve transitar a varias personas, obviamente no con la frecuencia de una ciudad, pero sí al menos cada 20 minutos se ve pasar a algún habitante.

En medio de la tranquilidad de la plaza, en donde la restaurada iglesia de San Francisco de Asís de 1883 es la atracción principal, se escuchan unos quejidos de cansancio acompañados de un “ya voy a llegar, te voy a ganar”.

Las tres ruedas de la carretilla de Adelaida suenan cada vez más fuerte sobre los adoquines del pueblo. Corriendo mientras carga piedras aparece junto a su compañero de trabajo y llegan a un costado de la plaza con sus correspondientes overoles de trabajo y sombreros para el sol.

Adelaida Marca Gutiérrez es una socoromeña apasionada por su cultura aymara, a sus 55 años es agricultora, custodia semillas ancestrales, trabaja como obrera en la creación de un centro cultural en el pueblo, tiene un emprendimiento de agroturismo y es agricultora de orégano, tumbo, rocoto, zapallo y de lo que ponga en su chacra o huerto, porque según comentó, “lo que uno ponga a cultivar acá se da”.

De lo técnico a lo ancestral

Aún agitada por traer piedras desde el cerro, mientras apaga su radio a pilas Adelaida explicó que ha participado en ferias en Santiago como la Ñam¹² 2013 y Ñam 2014.

“He ido para mostrar lo que se cultiva en Socoroma, pero también he preparado coctel andino que es en pequeñas cantidades lo que nosotros consumimos, como maíz tostado, jugo de tumbo y de tuna, el tumbo sour y el tuna sour, maíz cocido, queque de maíz, sopapillas con maíz, queso –de cabra-. Toda preparación que lleva harina se puede hacer con maíz agregándole el 50% porque el sabor es fuerte, no se puede agregar solo porque tiende a separarse del resto de los ingredientes, debe echarse con harina”, explicó.

A los 12 años Adelaida se tuvo que ir de Socoroma para seguir con sus estudios y volvía solo en vacaciones, cuando ya era tiempo de cosecha. Su familia no le enseñó sobre agricultura, pero sí al ser la mayor de seis hermanos, era la encargada de ver todo lo administrativo y enseñarles, “veía las matrículas y la compra de útiles”.

Con el tiempo se quedó en la ciudad y se casó, pero tuvo problemas matrimoniales con violencia intrafamiliar, “casi me matan, mi marido se fue preso, fui una de las primeras chilenas en divorciarme cuando salió la ley, mi carpeta ingresó altiro y los abogados de la Fiscalía sabían bien mi caso”.

A los 10 años de su separación conoció a otro hombre, quien al igual que ella es socoromeño y paso poco tiempo cuando con él comenzó a vivir de nuevo en el pueblo. En 2008 cuando volvió Adelaida, estaba incorporándose el Instituto de Desarrollo

¹² Evento gastronómico latinoamericano, donde expositores de diferentes partes del mundo realizan charlas, degustaciones, muestras audiovisuales y presentaciones con alimentos tradicionales de Chile.

Agropecuario (Indap) y el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Inia) y uno de los profesionales de este último servicio público la incentivó a comenzar con la agricultura enseñándole la parte técnica.

“Primero empezamos por el orégano y cómo aprovechar bien el agua, ya que es escasa. Era difícil hacer un riego tendido¹³ y por goteo es demasiado tecnificado para la zona, pero el orégano necesita harta agua así que puse surcos. Luego en 2011 el mismo joven sacó un proyecto de ecotipos de semillas únicas y ancestrales de la zona”, explicó Adelaida ya recuperando por completo el aliento después de la carrera con carretillas.

Cuando se dio esta posibilidad Adelaida debía escoger entre cultivar maíz y papa, inclinándose por el maíz, ya que es uno de los productos que más le gusta y porque considera que con la papa se debe realizar trabajo muy pesado para una mujer sola, “además no me gusta la papa”.

De las variedades de maíces de la zona en Socoroma se concentran los dulces, y de ellos lograron recolectar 7 variedades: “el Puko, el blanco, el api, taruja, milico, matizado y *Ch'irpi*. Todos tienen colores diferentes, tengo guardados en sacos, estamos recién en tiempo de cosecha. El maíz debe madurar en la mata para sacar la semilla”, explicó Adelaida y volvió a sus labores, la hora de almuerzo es a las 13 horas y deben trabajar duro los próximos cinco días porque la inauguración de la obra se demoró y Fundación Altiplano espera que este mes se realice.

Fundación Altiplano es una organización que entrega empleo a los comuneros de precordillera y altiplano a través de proyectos enfocados en la puesta en valor del patrimonio de la zona, ya que su objetivo es apoyar las necesidades de pequeñas comunidades “desatendidas, que dedican esfuerzos ejemplares para conservar el patrimonio y la dignidad ancestral legada por sus antepasados¹⁴”.

¹³ Consiste en dejar escurrir el agua de un canal o acequia, desde la parte alta del potrero a los lugares más bajos. Es el método más antiguo utilizado en la agricultura, pero también el más ineficiente (Varas y Sandoval, 1991)

¹⁴ Fundación Altiplano (201-). Quienes somos. [en línea] <<http://www.fundacionaltiplano.cl/quienes-somos/>> [Recuperado el 17 de julio, 2015].

Alternativa productiva

Cuando era niña Adelaida, antes de dormir preparaba pan de maíz dulce tostado al que llamaban *pallacha*, las cuales ponían sobre los techos de sus casas en Socoroma y se terminaban de cocer con el frío precordillerano de la madrugada. Al otro día, el desayuno estaba listo.

Pero Adelaida explicó que esta tradición se ha ido perdiendo ya que se ha dejado de producir semillas de maíz en la zona y por ello el Inia *Ururi* de Arica, en 2011 inició un proyecto de rescate patrimonial, ancestral y nutricional de siete ecotipos de maíz y siete de papas.

Francisco Tapia es agrónomo, magíster en producción vegetal y director del proyecto “Recuperación y agregación de valor de ecotipos de maíz y papas en la precordillera de Putre, región Arica y Parinacota”.

Desde el punto de vista de la conservación de los recursos genéticos, Francisco manifestó que los ecotipos tienen gran valor, ya que en el altiplano y la precordillera hay material “único en el país, son variedades adaptadas en condiciones que no se dan en otros lados, son parte de la etnia aymara y tiene un gran potencial de desarrollo”.

Para Adelaida las semillas son tan ancestrales como lo son sus costumbres, “y no desaparecerán por muy atractivo y moderno que parezca el mundo urbano de hoy, ya que están en nuestras raíces, como lo aymara que somos”.

Actualmente se ha desarrollado el negocio de restaurantes y hoteles étnicos, donde los consumidores dan valor a los productos locales, “frente a esto recolectamos lo que había en la zona y lo almacenamos en el Banco Germoplasma del Inia para preservar el material. Éstos tienen potencial desde el punto de vista económico para los productores”, detalló Tapia.

El director del proyecto espera que con estos alimentos ocurra algo similar que con la papa chilota, la cual se comercializa al doble del precio que el de la papa tradicional. De

esta forma el proyecto busca entregar herramientas de desarrollo a la comunidad para así también evitar su despoblamiento, “el sentido que le da el gobierno regional a este tipo de iniciativas es generar y potenciar una actividad productiva”, comentó Francisco.

Estas variedades de papas y maíz tienen bajo rendimiento y son producidas por pocas familias, su mayor valor pasa por el patrimonio cultural, étnico y nutricional. La papa Chiquisa, que en aymara significa papa colorada y se utiliza en las *Guatia*¹⁵, tiene gran cantidad de carotenoides, los cuales se transforman en vitamina A en el organismo y además aporta fibra dietética.

“Esto está asociado a características farmacológicas y prevención de ciertas enfermedades como las cardiovasculares, circulatorias, oncológicas y neuronales”, explicó Francisco Tapia.

El maíz Puko es de color plomo y está en peligro de extinción, es utilizado para hacer maíz tostado o “canchita” como es conocido en Arica y para la *pallacha* o pan de gallo. Este maíz tiene gran cantidad de antocianina y fibra, “la cual reduce las enfermedades coronarias y tiene efectos antitumorales, antiinflamatorias, antidiabetes y mejora la agudeza visual y la capacidad cognitiva”, comentó el director del proyecto.

Luego de recolectar las semillas, se plantaron aisladamente al menos 400 metros de distancia entre los diferentes tipos, y al lograr sacar productos puros, se conservaron las semillas, “participaron personas de diferentes pueblos y quedamos como custodias de semillas una señora de Chapiquiña y yo. Este año hice un manejo de entregarle semillas a otras personas en distintas localidades”, manifestó Adelaida.

A pesar de la “mala suerte” que tuvieron los socoromeños porque este año el clima les jugó en contra porque hubo mucho viento, heladas fuera de lo común y lluvias,

¹⁵ Preparación típica de la macro zona andina que es una especie de curanto. Lleva papas, camote, habas, humitas y carne de alpaco. Se cocina con piedras calientes que rodean las ollas que están enterradas en la tierra. Estas se cubren con mantas, alfalfa y tierra. Las *guatias* se realizan en torno al trabajo comunitario y como se necesita de varias horas para que esté listo, mientras se elabora el llamado “coctel andino”, el cual consiste en sopaipillas, charqui, queso de cabra, maíz tostado y malta con huevo.

Adelaida pudo producir, pero no de la mejor forma “había cosechado más bonito otras veces”

Los maíces se deben plantar a destiempo, al menos cada dos meses, para que se aleje de los cultivos del resto y no se contaminen, “la mayoría empieza a sembrar entre septiembre y octubre. Mi idea es empezar ahora en julio cada dos meses sembrando algo diferente, dejando lo más común al último, aunque es riesgoso porque puede llegar una helada y mata la cosecha, por eso no se ha podido conservar el maíz puro, pero igual ha tenido fuerza porque son variedades ancestrales de la cultura aymara y quechua”.

Adelaida dijo que no podía privar a sus hijos y descendencia de productos tan naturales y nutritivos, “me gustaría compartir estos alimentos con el mundo entero ya que al degustarlos es como comer un pedacito de esta naturaleza que me rodea y que tanto amo”.

Orégano de Putre

Dicen que cuando es tiempo de cosecha de orégano, desde la entrada del pueblo (a unos 500 metros del portal que da la bienvenida a Socoroma) se siente su aroma, el cual es intenso y a más de algún estómago abre el apetito, porque es realmente exquisita su fragancia.

Lo que ahora busca Adelaida a través de la municipalidad de Putre y la ayuda de Indap es lograr la Denominación de Origen ya que es considerado único, al menos en la zona y tuvo una época de esplendor donde era llamado “el oro verde”.

“Nuestro orégano es diferente a todos los lugares de Chile, desde Putre hasta Tignamar tiene el mismo aroma, aunque todos dicen que es mejor el de Socoroma, otros dicen que es el de Belén, pero en general el precordillerano. Yo creo que el agua y las tierras hacen que crezca mejor”, explicó.

Muchas personas llegan directamente a Socoroma a buscar productores de orégano. Pero no sólo el orégano. Mientras Adelaida agarraba la pala para tamizar la tierra, una camioneta se estacionó en la plaza buscando gente que vendiera maíz para hacerlo tostado y también papa chiquisa.

“En Arica se puede conseguir un mejor precio, pero nos juega en contra el flete. Tenía dos terrenos, pero perdí uno y ahora trabajo cerca de 400 kilos no más. De ello, 300 kilos vendo a granel, que es a bajo precio y los otros 100 los distribuyo más purificado y los vendo en la Feria Dominical –en Arica-. Pero es otra calidad, sin palitos ni nada, en cambio a granel se vende en bruto. Después hay un orégano que es harneado, ahí ya es un precio término medio”, explicó y destacó que en la Expo Socoroma, feria que se realiza una vez al año con productos de la zona para atraer el turismo, ha ganado primer y segundo lugar por la calidad de su orégano.

Adelaida explicó que muchos habitantes de Socoroma han criado y dado estudios universitarios a sus hijos gracias al orégano, “muchos vendían y formaban su capital de negocio para irse a la ciudad y la mayoría ahora son comerciantes. El aymara se caracteriza por ser bueno con las matemáticas”.

A una cuadra hacía arriba de la plaza, está la casa de Juana Gómez quien a sus 79 años es una socoromeña que ama su tierra y piensa morir en ella. Gracias al orégano, le dio educación a sus hijos e incluso tuvo una flota de buses.

Ahora tiene su cadera recién operada y se desplaza con cuidado, pero su alegría de socoromeña irradia fuerza, la cual se nota cuando habla porque no deja de mover sus brazos y sus ojos, a pesar de las cataratas que se le están formando, igual brillan.

“Desde joven que siembro, tengo hartos terrenos, cultivaba papa, zapallo, arvejas, todo tipo de verduras hasta naranjas incluso tengo locoto, ahora que está caro. El pueblo de Socoroma es un valle, no como Putre que es muy helado, acá no hace tanto frío, donde estamos encajonados, hasta el morrón se da”, explicó mientras tomaba con sus manos una mata de morrón que está en el patio de su casa. En el mismo espacio había colgado trozos de carne, los cuales se estaban secando para hacer charqui.

Juana ha cosechado orégano por años y no por kilos, si no que por toneladas. Tiene un terreno exclusivamente para acumular su mercadería, la cual es una casa bodega de concreto, “acá se puede guardar por meses, pero si lo llevó para Arica se pone amarillo, debe ser por el clima. Años atrás no cambiaba de precio, entonces lo iba acumulando y ahí se mantiene tal cual se sacó del potrero. Eso es lo bueno de Socoroma, tiene un clima muy bueno, el aire y agua pura”, comentó.

De padres socoromeños, nacida y criada en esta tierra, Juana explicó que cuando era niña había más ganadería en la zona y sus padres tenían hartos vacunos.

“Nosotros nos criamos al pie de la vaca, tomábamos leche fresca que sacábamos de unos jarrones endosados que tenía mi padre. Hacíamos mantequilla y queso, todo fresco y natural”, comentó mientras se escuchaba por la radio a Camilo Sexto.

Por su edad y dificultades corporales, como el problema a la cadera que tiene ahora, Juana ya no trabaja la tierra, pero si tiene empleados que lo hacen por ella, “tengo dos oreganales grandes y tengo gente casi permanente ahí. También tengo niñas que me vienen a cocinar porque me operé de la rodilla, pero ya me estoy mejorando. Si no me va bien me van a poner prótesis y son caras, en total me costarían 4 millones. Me da miedo, pero ya estoy bien, si no fuera así, yo me las coloco como sea”.

Dicen aló. Juana sale al patio y es una niña de unos 7 años, quien va a comprar rocoto. Su casa es uno de los almacenes que abastecen al pueblo con verduras y abarrotos.

Alimentos nutritivos

Adelaida Marca destaca que los aymaras consumen cosas sanas y perfectamente podrían tener en Socoroma una denominación orgánica, pero no tienen registro de ello por la poca costumbre.

“Nosotros no utilizamos ningún químico o pesticida, todo es natural, se abona con guano de cordero y de pájaro, no tenemos plagas por el clima, entonces nuestros

productos son apetecidos y tienen características especiales. Comer un producto de acá es como comer naturaleza”, explicó.

En décadas anteriores en el poblado de Socoroma también existía la ganadería, había cerdos, vacas, caballos y corderos. Ahora solo quedan corderos y la gente se dedica preferentemente a la agricultura, “Indap nos está dando invernaderos, el problema que tenemos son los pájaros, hay muchos y se comen todo, la fruta, las semillas, los pastos. Así que no queda otra que tener invernadero porque no queremos echar pesticidas y echar a perder nuestros productos”, dijo Adelaida.

Si bien la mayoría de las cosechas se dan una vez al año, y es difícil llevar fletes con productos para Arica, la feria Vive lo Ancestral, que hace el municipio de Putre una vez al mes en la plaza del poblado de Putre, que es la capital de la provincia de Parinacota, ha sido un salvavidas para los habitantes de Socoroma, ya que así tienen otra fuente de ingreso.

“Qué no daría porque todo el mundo comiera nuestros productos, pero no por tener una ganancia económica, sino que porque son sanos. A mí me apasiona lo que hago”, manifestó con entusiasmo.

Ese mismo entusiasmo utiliza Adelaida para exponer ante los directivos de Indap todas las inquietudes y necesidades de la localidad, ya que es parte del consejo consultivo, “lo que más hemos pedido es fiscalización porque ha pasado que la gente ha pedido recursos y los ocupa en otras cosas, lo cual es injusto porque se supone que esto es para fomentar la agricultura”.

La socoromeña ha cosechado además de orégano, tumbo, manzanas, zapallos grandes, rocotos, maíces y siente que además de tener un sabor peculiar, las hortalizas “se mantienen por más días que en la ciudad”.

Juana Gómez cuenta con gusto y orgullo todo lo que cosecha, se acerca a la cocina y de una caja de cartón saca dos papas, “las papas sureñas se dan re bonitas, yo traigo

semillas y se dan así, son ideales para hacer papas fritas, salen fresquitas. Acá todo se come fresco”, exclamó sacando esta vez una cebolla bien grande de la misma caja.

“Lo que usted pone en la tierra se da. Nosotros echamos guano blanco de pájaro, no usamos ni urea ni ningún tipo de químico. Tengo unos zapallos muy grandes por allá abajo -señalando la quebrada que comienza al final del pueblo-, mis padres siempre fueron de hartos terrenos. Nosotros somos seis hermanos, pero ninguno está acá, sólo yo. Cuando uno crece se desparrama la familia, uno de mis hermanos está en Los Andes, otro en Arica, otro en Iquique, otro en Antofagasta y yo soy la única que me casé con un socoromeño y me quedé acá”, comentó con la energía que la caracteriza y ríe a carcajadas.

Como los terrenos de sus padres son extensos y sus hermanos no están interesados, en vez de que estén botados, Juana Gómez los aprovecha y cultiva de todo un poco.

De vuelta en la plaza se puede ver a Adelaida en su trabajo en el centro cultural, por un costado de la iglesia, está la casa de María Carrasco, quien se apronta para ir al campo y no volver hasta la noche.

“Tenemos que rascar las tierras para poder cultivarlas, ahora viene el tiempo de poner las chacras en agosto. Ahora, entre el 8 y 10 de julio estamos regando para tener listo para el 15 de agosto y salga la cosecha en abril, se demora y es una sola vez en al año. Sacamos choclo y maíz, que tostamos bien bonito –como canchita- y también como harina tostada hacemos”, explicó mientras un corderito se escondía entre su falda y la mordía con suavidad, como buscando comida en ella.

Al igual que Juana y Adelaida, María cultiva de todo un poco y es para su consumo, pero vende lo que más puede, “si vendemos un poco de papas es para poder comprar el pan y la carne”.

Ha trabajado prácticamente toda la vida y a sus 79 años dice que no se echa a morir y sigue adelante aunque esté enferma. Con sus años ha visto las transformaciones en su pueblo y la ciudad, lo que la ha marcado en su ir y venir de la costa a la precordillera.

“A la edad de 13 años me fui a estudiar a Arica y allá había techo, no totora o paja como acá. En 1949 eran como 10 casitas la ciudad y ahora está todo adelantado. Mi papá me llevó y me dijo que era para que aprendiera, pero el profesor que tenía no nos dejaba hablar el aymara, nada, nada. Nosotros somos descendientes de mis tátara abuelos y no podíamos hablar nuestra lengua, así que con mi papá lo hacíamos a escondidas”, dijo mientras su esposo le preguntaba por un mantel y las cabras berreaban y trataban de sacar maíz seco del gran lienzo que tenían en su patio de tierra.

Cuando llegó a la ciudad encontró que había menos casas que en su pueblo, no le gustó porque además debía trabajar medio día como empleada doméstica y en la tarde estudiar en el Liceo Comercial, “era turca mi patrona y me preguntaba si conocía verduras, pero desde mi niñez mi papá me hacía producir ajos, cebollas, lechugas, de todo, pero en menor cantidad debido al consumo de agua. Nosotros tenemos que dar gracias al señor porque no teníamos agua porque no había estanque y ahora si lo hay. A la edad de 20 me vine de Arica, ya no me convenía”, exclamó.

Por 60 pesos al mes María trabajaba medio día como empleada doméstica, lo cual le alcanzaba para el pan, mientras que sus amigas en ese mismo año (1946) ganaban 3.000 pesos porque tenía estudios, “las casas eran grandes, de una esquina a otra y yo me dedicaba al fierro y tirar chanco, cocinaba a leña y carbón de piedra. He sido bien sufrida yo, éramos cinco hermanos y yo era la única mujer”, pero la realidad de María era predecible, sin dinero para criar a sus hijos debió volver a Socoroma.

La entusiasta agricultora, se despidió, explicando que ahora está mucho mejor la ciudad y que no demoran en trasladarse a ella desde el pueblo, “antes bajábamos a la ciudad en mula y nos demorábamos 5 días. Ahora es cuestión de unas horas y listo”.

María siente que la vida al interior de Arica es sacrificada, “a veces no vendimos y debemos dejar guardado el orégano. Toda la provincia de Parinacota es trabajadora y lo hace para poder sobrevivir. Yo tengo nieta y me dice, ‘abuelita como tiene esa mano pata del cóndor’”, manifestó mostrando sus ásperas y arrugadas palmas, que al darlas

vuelta su piel morena brilla con el sol de Socoroma a pesar del polvo que traen encima. María ríe a carcajadas.

Con timidez y humildad, la agricultora se excusa por no dejar pasar a la casa, ya que su marido es un poco estricto sobre las visitas. Por entre medio del patio se pasean cabritos, y su esposo quien se prepara para salir a ver la chacra, “salimos a las 12 y volvemos a las 7 u 8 de la noche, cuando hago mis tareas doy gracias al señor por salir conmigo”, agregó para llevarse una colación, que incluye papas chuño, charquí y maíz tostado, para ir al campo a seguir con sus labores.

Agroturismo

En uno de los pasajes de Socoroma, entre casas construidas con los avances de la modernidad y otras coloniales que están a punto de que sus paredes de adobe se caigan, hay una pequeña puerta azul y sobre ella hay un letrero que dice “Ensueño hostel, un lugar donde los sueños y la naturaleza se unen”.

Esa es la casa de Adelaida, quien se ganó un proyecto del Servicio de Corporación Técnica (Sercotec) y arregló su vivienda para el alojamiento, pero con los terremotos del 1 y 2 de abril del 2013 se agrietaron las paredes y eso lo ha ido mejorando el Servicios de Vivienda y Urbanismo (Serviu) por los fondos de reparación que se abrieron. Sin embargo se demoran y ahora está “a medias”.

A la agricultora le gustaría que viniera gente a ver el pueblo y se enamorara de sus encantos ancestrales y forma de vida, “acá todo es tan lindo, se mantiene el cultivo por terrazas, en algunas partes se mantiene el riego tendido. Hay fiestas patronales, la iglesia está bonita, hay lugares característicos para visitar, arriba de los cerros está *Phusiri Collo* y el *Qapac Ñam*, que es el camino del inca”.

Con tantas bondades y gente tan amable y acogedora, Socoroma es una pueblo 100% recomendado para visitar, además dicen que quien va, siempre vuelve.



GANADERÍA: EL ÚNICO SUSTENTO DE GENERAL LAGOS

Es lunes y los dos hijos de Hilario se arreglan para el colegio, toman sus bicicletas y parten a Cosapilla, que queda a dos kilómetros. Ambos padres prestan servicios en la escuela medio tiempo.

Además de esto tienen un pequeño ganado el cual resguardan en un corral techado y anti-pumas. Pero lo más particular de esta familia es que también tienen un huerto en donde generan su propio alimento, algo bastante particular en esta zona de heladas, nevazón y viento.

En medio de planicies rodeadas de tolas en las que pastan plácidamente las alpacas y donde pareciera que no se puede cultivar nada, la familia de Hilario Alave Maita de la estancia Cruz-Vilque, en la localidad de Cosapilla en General Lagos, se encuentra el primer invernadero del país, geográficamente hablando, ya que está en la comuna “Donde comienza Chile”.

A más de 4.000 metros de altura sobre el nivel del mar, mantienen y trabajan su huerta, rodeada de paredes de adobe, techo de policarbonato y tijerales de madera; produciendo anualmente habas, arvejas, acelgas, lechugas, espinacas, zanahorias, cilantro, betarraga y choclo para el autoconsumo familiar.

Pero esta huerta no sólo puede ser utilizada para el autoconsumo, sino que también para vender una pequeña parte en las localidades cercanas y con ese dinero comprar otros productos que son escasos en esta parte de la región de Arica y Parinacota.

Sin embargo esta realidad no es común para la mayoría de los habitantes de esta comuna, quienes centran su actividad económica solo en lo que es la ganadería de camélidos sudamericanos, específicamente, llamas y alpacas.

Importancia

La región a nivel nacional de ganado camélido, cuenta con cerca del 46% de la masa del país. El 74% del total de camélidos de la región se localiza en la comuna de General Lagos, en la provincia de Parinacota¹⁶. Además, según el Censo Agropecuario del año 2007, se contabilizaron 26.956 camélidos, además de 4.889 ovinos y 57 equinos en la comuna. Esto convierte el cuidado y venta de las llamas y alpacas, en la principal actividad económica del “comienzo de Chile”.

El informe de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO, del año 2005, ya daba cuenta de esta problemática en el altiplano nortino:

“El Fondo Internacional del Desarrollo Agrícola (1990), en Chile se presenta el mismo problema que en muchos otros lugares; la ganadería no abastece a las necesidades de la familia, y se dedica a otras actividades para complementar los ingresos. Así hay muchas familias que tienen sus tierras en zonas más bajas, en las llamadas zonas de precordillera, donde se cultivan algunos productos hortícolas y alfalfa para la crianza de ovinos. Otras personas van a la costa para trabajar en los cultivos que requieren empleo intensivo en ciertas épocas del año”. (p.13)

La duplicidad de trabajos según la época del año es algo que hacían los aymaras de la zona cuando estaban más jóvenes, ahora con su avanzada edad no les queda otra que

¹⁶ Datos entregados por la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa) de la región Arica y Parinacota 2014.

mantenerse solo con la ganadería, ya que por lo duro del clima no se da la agricultura en el altiplano.

Martín Poma, habitante de Nasahuento que fue conocido por su participación en la feria del hito tripartito, manifestó que esta escasa fuente de trabajo es a la única que pueden acceder los adultos mayores del altiplano, ya que cuando hay obras para hacer caminos, por ejemplo, sólo aceptan a jóvenes.

“Acá quedamos los viejitos, la gente joven se va para la ciudad, al menos hay caminos buenos para acercarnos, pero hay que seguir mejorando. Ayer nevó, eso tapa todo el pasto y los animalitos se mueren sin comida, además se congelan”, expresó con una sonrisa que dejó ver sus prótesis dentales de oro y plata, algo común en esta zona.

La ayuda que reciben y que entrega el municipio es alfalfa, pero debido a las grandes cantidades de ganado que tiene la mayoría de los habitantes de la comuna, no alcanza para todos sus “animalitos”, agregó.

Apoyo que se necesita

Martín Poma, explicó que deben esperar al menos tres años para vender su ganado, pero como son nacidos y criados en la comuna aguantan lo sacrificado de la vida, “yo voy a Arica para estar con mis hijos, ya estoy en la tercera edad, pero no puedo estar allá, no puedo acostumbrarme. Acá estamos más tranquilos”.

Jañachi se dice en aymara a los reproductores, que es precisamente lo que según Martín se necesita para mejorar el ganado, “ahora tenemos chiuchitos que no tienen tanto peso y la lana no es tan buena, con jañachi se puede mejorar la calidad. Esos tipos de proyectos necesitamos, de ahí se puede avanzar en matadero, pero ahorita no se puede. Tengo varias familias de ganado, pero tengo que carnearlas y puede aparecer el SAG y multarme por sanidad. Sin embargo, un ganado es muy poco para ir a Putre que queda lejos y por ello no se puede vender en cualquier parte y por ende tenemos problemas. Si pudiéramos vender libremente sería ideal, esta es nuestra única fuente de trabajo”.

Pero este proceso de domesticación de los animales supone una relación afectiva, llena de paciencia entre el hombre y el animal para alcanzar un “mejor estar recíproco” (...) Además, diversos autores ponen en un mismo nivel a tres entes: familia, animales y deidades, situándolos en una relación tripartita. El individuo está muy consciente que sus animales son ‘prestados’ y si se descuida y no mantiene un buen trato con ellos y con el “prestario”, o sea las deidades, ellas se podrían enojar y castigarle recuperando los animales. De allí viene su ansiedad en el cuidado de los rebaños, su temor a los robos, a los depredadores, a las calamidades naturales que por medio del rito trata de controlar al establecer una relación de reciprocidad con las divinidades (Irrázabal, 2013 p.24).

Pedro Tancara, de Visviri, comentó que hay que esperar dos o tres años para vender la carne del ganado, “nosotros tenemos hartos, entonces cada año vendemos de diferentes edades. Lo que necesitamos son carnicerías y mataderos. Al tener un matadero podemos personalmente vender nuestra carne. Cuando hay sequía necesitamos pasto, cuando no hay pasto el animal enflaquece, muere y perdemos”.

Por estas diversas circunstancias que significan sólo pérdidas para las familias de General Lagos, un estudio de la Universidad de Chile, apoyado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), busca implementar seguros para la ganadería doméstica.

Con el objetivo de diseñar instrumentos para recoger información en terreno, además de caracterizar y dimensionar la problemática e interacción entre ganaderos, ganado y factores de riesgo asociados a esta actividad, es que la Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias de la Universidad de Chile realiza el “Estudio para el desarrollo e implementación de seguros orientados a la ganadería doméstica en el altiplano de la Provincia de Parinacota”.

El doctor Luis Alberto Raggi, quien es coordinador del proyecto explicó que “tradicionalmente los sectores más vulnerables, dedicados a la ganadería, deben asumir costos importantes que impone la pérdida de ganado, lo que repercute significativamente en su economía. Con este estudio se espera lograr un mecanismo aplicable a la realidad local que permita al ganadero asegurar su ganado y cuando

corresponda hacer efectivos los seguros, disminuyendo con ello las pérdidas económicas”¹⁷

Los camélidos son parte de la vida del habitante de General Lagos, están juntos la mayor parte del día, conoce su ciclo de vida y reproductivo, son floreados en la killpa cuando corresponde que pasen a la etapa adulta y a pesar de ser muchos y prácticamente idénticos, los habitantes del altiplano reconocen a sus manadas.

Jorge Flores Ochoa, experto en esta materia, dice: “preguntando a un pastor si podía reconocer a cualquiera de sus alpacas o llamas, él respondió que sí, pero como insistí en indagar cómo sabía que eran suyas me contra preguntó: ‘y tú puedes reconocer a tus hijos donde los veas?’. Le dije ‘sí, pero yo no tengo 300 hijos’. ‘Eso qué importa’, me replicó, ‘las alpacas son como nuestros hijos, las reconocemos en cualquier parte, porque las conocemos y las queremos a cada una desde que nace’”. (Irrarázabal, 2013 p.27).

¹⁷ Visto en <http://www.veterinaria.uchile.cl/noticias/111037/estudio-buscara-implementar-seguros-para-ganaderia-domestica> [Recuperado el 23 de junio de 2014]

CAPÍTULO III:
ALEGRÍA Y DEVOCIÓN ESPARCIDAS POR EL VIENTO

*Ninapi, Parapi, Huayrapi, Nocka tusuni, Nocka taquini, Nocka ´rimani
En el fuego, En la lluvia, En el viento, Yo bailo, Yo canto, Yo hablo
Mercedes Mainero¹⁸*

En la zona se celebra la cosmovisión andina por medio de ceremonias, bailes, ofrendas y carnavales, con una alegría única que genera instancias de interacción sociocultural entre la comunidad local, nacional e internacional.

Hay tradiciones que se realizan año a año en la zona, las cuales dan cuenta de las costumbres de una nación aymara que ha sobrevivido con influencia de sincretismo cultural que se han heredado y se mantiene viva con la interacción de los vecinos andinos de Perú y Bolivia.

¹⁸ Poesía quechua extraída de Selección de Poesía en Lenguas Indígenas Profesora Marcela Lucas. Visto en <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:qe066TfgN2gJ:https://alfarcolectivo.files.wordpress.com/2013/06/lucas-seleccc3b3n-de-poesc3ada-indc3adgena.pdf+&cd=1&hl=es-419&ct=clnk&gl=cl> [Recuperado el 17 de junio, 2015]



EL ALEGRE FLOREO DE LLAMAS QUE SE NIEGA A MORIR EN LA RECÓNDITA UMIRPA

Bajo un nítido cielo celeste con nubes que casi están sobre los hombros, coronado por un sol que alimenta la vida, pero que se le tiene respeto por su fuerza avasalladora y ardiente, y con una brisa que recién se asoma después del mediodía y que en la tarde se transforma en tormenta, la familia Gómez Mamani se reencuentra en el altiplano.

Familiares provenientes de diferentes puntos de la región e incluso de Chile, acompañados por amigos, conocidos e invitados, además de una lakita¹⁹, se reúnen para dar vida a una tradición que les enseñaron sus padres, y a ellos les enseñaron sus abuelos y a ellos sus bisabuelos.

El punto de encuentro es la estancia que vio crecer a los siete hermanos, en Umirpa, en esa casa de adobe, piedra y paja, en donde aprendieron a pastorear al ganado, ser

¹⁹ El término lakita es empleado entre las comunidades de origen andino del territorio correspondiente al actual norte grande chileno para referirse “tanto a una variedad del siku (zampoña) como al intérprete de dicho instrumento (...) dicho concepto aimara provendría del verbo lakiña, donde laki significa repartición, distribución, división. Por su parte, el sufijo ta correspondería a la acción ya hecha, de tal forma lakita podría entenderse como repartido, distribuido o seleccionado. La ejecución de un repertorio que contempla tanto formas musicales emparentables a una conceptualización identitaria andina (huayño, takirari, cacharpaya), como la integración de otras formas musicales de carácter mestizo urbano (cumbias o cumbiones andinos, vals, marchas, dianas)”. (Ibarra, 2014 p. 1 y 2).

precavidos con la lluvia y cuidarse de los pumas y el zorro, y por supuesto, jugar en su enorme patio que era el altiplano.

Umirpa es conocido como el lugar donde nacen las aguas del valle de Camarones. Y es que por el camino a ese valle hay un desvío hacia el altiplano, por un suelo rocoso, el cual ha sido forjado sólo por los pocos habitantes del sector. Son más de cuatro horas de viaje, en donde la micro sobresalta pasando por quebradas, ríos y otras localidades que están prácticamente deshabitadas la mayor parte del año, excepto cuando es carnaval o fiestas patronales, tales como Timalchaca que se encuentra entre dos acantilados rocosos.

Luego de diferentes curvas, donde paisajes de cerros, llaretas y canales se mezclan como los colores de un lienzo en la paleta de un pintor, se llega a una explanada que alcanza casi los cuatro mil metros sobre el nivel del mar, en donde la casa de la familia se camufla entre el color de las piedras.

La micro se estaciona a unos 700 metros de distancia porque la geografía no le permite acercarse más, el canal que da vida a esta estancia se vuelve más pronunciado. Mientras más próxima está la casa, se pueden apreciar los cercos donde duermen las llamas, pero ahora ellas están en lo más alto de los cerros que rodean el hogar. Es hora de comer para que estén descansadas cuando sea la hora de la *Killpa*.

La llama es parte de la familia de camélidos sudamericanos junto a la alpaca que también es domesticada, mientras que el guanaco y la vicuña son silvestres. La llama es de mayor tamaño, pudiendo pesar entre 100 y 129 kilos.

De un momento a otro, uno de los cerros se vuelve blanco y acolchonado, son decenas de llamas que vienen bajando junto a Valeria Mamani, la matriarca de la familia que hace soberanía en esta desolada porción de terreno de Arica y Parinacota.

Con gran agilidad para los más de 70 años que tiene, Valeria se mueve entre los cerros y la puna o mal de altura para ella no significa nada porque ha pasado toda su vida acá. Para los visitantes más novatos el panorama no es lo mismo, la falta de oxígeno

comienza a hacer efecto y sienten mareos, dolor de estómago e incluso náuseas. El soroche deja a dos caídos que no pueden disfrutar todo el esplendor de la Killpa, el resto de los invitados procede a sentarse y a ser atendidos con cerveza Cristal, la que por costumbre popular se ha vuelto la invitada especial en cada tradición festiva. Pero siempre el primer sorbo lo toma la Pachamama.

“La Pachamama es conocida como la diosa principal de los Aymaras con la que se mantiene una relación de madre a hijos y que constantemente se le agradece y solicitan favores. Según el quechua y aymara se traduce la palabra como Madre tierra, siendo la tierra vida y el mundo, un mundo animal”²⁰.

Van Kessel (1992) explica que el hombre andino, “consciente de qué se trata ‘criar la vida’ y que esta vida es el dominio sagrado de la Pachamama, acompaña todas sus actividades económicas con rituales de producción, sea para estimular simbólicamente el desarrollo de la vida criada, sea para agradecer y vitalizar a su vez la fuente divina de la vida en el pago a la tierra”. (p.12)

Pedir licencia

Con todos los invitados instalados, los familiares distribuyéndose las labores, la jornada queda a cargo de la armonía de las lakitas Inti Marka, quienes iniciaron su repertorio de huaynos y cacharpayas, con fanfarreas que alegraron el ambiente.

Pero antes de empezar la actividad propiamente tal, se debe pedir “licencia”, como explica la familia, la cual consiste en una rogativa o pawa, en donde se recuerdan a los seres queridos que ya no están presentes y pidiéndole a la Pachamama que sea “en buena hora”, es decir, pedir los mejores deseos.

Un hombre y una mujer inician la ceremonia, esto porque la dualidad es parte de la cosmovisión aymara.

²⁰ Kessel, Juan Van y Condori, Dionisio. Criar la vida Trabajo y tecnología en el mundo andino. Instituto para el estudio de la cultura y tecnología andina (IECTA) 1992 p.115.

“Desde tiempos inmemoriales las comunidades originarias andinas hemos practicado la complementariedad basado en la pareja divina como principio fundamental. Esto se aplicaba no solo en la vida del género humano, sino en la de todos los seres y ámbitos que tienen que ver con la existencia del planeta y el cosmos. Para nosotros, la vida de todos los seres se basa fundamentalmente en leyes cósmicas, sujeta a las leyes de la naturaleza, vale decir, inclusive la vida y existencia de los seres humanos no estaba regida por leyes elaboradas o pensadas por el ser humano. Es decir, nuestra cosmovisión nunca tuvo ni tiene una orientación homocentrista (...) Esta dualidad es imprescindible e imprescriptible en el mundo andino, y adquiere un carácter sagrado porque constituye el nudo vital que garantiza la reproducción sin dolor, el crecimiento y desarrollo en equilibrio, la fuerza que guía el horizonte del suma thaki, del buen camino, a través del cual, nos impregnamos de la energía y vibración que armoniza y posibilita nuestro arribo al suma qamaña, es decir, el vivir bien. Esta dualidad, aplicado al género humano, en el mundo Aymara lo llamamos chacha-warmi (hombre-mujer). (Ignacio, 2006).

Una de los siete hermanos, junto a su esposa piden permiso para que todo salga bien, “y si tuviéramos un error que nos enmiende la madre tierra, para que sea en buena hora”, explicó Marcela Gómez, “una vez que termina la licencia, recién comienza la killpa”, agregó.

Van pasando en parejas los invitados, quienes sobre un aguayo que contiene alcohol, hoja de coca y challa, hacen sus agradecimientos y peticiones. Hombres y mujeres van “pautando” hojas de coca, lo cual significa que toman algunas hojas de las que están en el aguayo y las dejan caer nuevamente haciendo sus peticiones, también arrojan azúcar a una lata que tiene alcohol y una pequeña llama encendida que no debe apagarse.

La dualidad se lleva en todo momento, ya que la ofrenda tiene vino tinto y agua ardiente, cada uno representa parte de esta dualidad.

También van dejando caer gotas de vino en las cuatro puntas del aguayo. Esto se hace en contra de las manecillas del reloj y de forma circular, otro elemento vital de la cosmovisión aymara. El pachacuti o volver al principio es algo que los aymaras tienen

siempre presente, ya que todo lo ocurrido en el pasado está al frente de sus ojos y el futuro a sus espaldas, y el tiempo es circular.

Cuando termina la ceremonia todos se toman de las manos y comienzan un alegre baile similar a la cacharpaya, en donde forman un círculo, pero siempre manteniendo la dualidad, es decir hombres y mujeres intercalados.

“Eso se tiene que hacer cuando se llega al lugar, la energía tiene que fluir, por eso al final se termina en un círculo”, explicó Marcela, quien tiene la labor de representar a la gente del altiplano de Camarones ante el Consejo Aymara.

Antes de reunir a todas las llamas y una que otra alpaca que también cría la familia, las mujeres comienzan a moler ají sobre piedras especiales para ello, a cortar carne (de camélidos por supuesto) y pelar ajos, mientras que los hombres encienden el fuego. La calapurca es el plato principal que los invitados comerán durante la tarde.

Cala en aymara significa piedra y por ello esta preparación debe su nombre, porque el original se cocinaba con piedras calientes. Consta de carne de alpaco, cebolla, cebollín, papas, zanahoria, mote pelado el cual se le va agregando una vez servido.

Tradición y baile

La killpa es una tradición llena de baile. Una vez almorzado, la familia se traslada desde la casa al corral bailando en una fila de dos personas. La distancia es de unos 500 metros, los cuales tienen un verdor que resalta con el cielo despejado. Cuando llegan al corral, el grupo de músicos los espera con un huayno que bailan en el lugar.

Sus sombreros son de paja sintética, algo más moderno, que cubren sus cabellos del fuerte sol que se siente en el altiplano, tal vez es más poderoso porque está más cerca. Pero ni el sol, ni la altura o el viento que ya comenzó a soplar, son razones para dejar de sonreír o bailar.

Antes de entrar al corral se hace otra rogativa, pero esta vez en el aguayo están las coloridas lanas que serán utilizadas para marcar a sus llanas, además de frutos de la zona como morrones y maíz morado. Ahora todos tienen alrededor de sus espaldas y torsos, morrales y algunos hombres llevan cordeles que usarán para lacear y capturar el ganado.

Una vez adentro del corral la matriarca prepara el terreno esparciendo agua en la tierra. De apoco el grupo de hombres y mujeres van en una fila (siempre en parejas) bailando y dando vueltas, acompañados de un guitarrista y adelante, siempre, Valeria Mamani, esparciendo el agua, también en círculos.

Ya está todo listo para iniciar la tradición ancestral de marcar o florear a su ganado.

Fertilidad

Yanet Gómez, la hermana menor de los siete, comentó que todos los años realizan esta ceremonia ritual una semana antes de los carnavales, los cuales a su vez son 40 días antes de que empiece la cuaresma, “esta es época de lluvia, las nubes comienzan a anunciarse por lo que las llamas están en período de multiplicarse. Las llamas que se festejan son las que tienen un año de vida, cada familia tiene su propio sello para adornarlas”.

Las hembras son marcadas en las orejas, en el cuello y su espalda o lomo, y sólo en el cuello si son machos.

“Esta actividad también es considerada un encuentro con la familia, porque por la educación de los niños y trabajo, tenemos que emigrar, pero siempre vamos y volvemos, pero en esta época nos juntamos todos los hermanos en el lugar que nos criamos”, explicó Yanet mientras seguía la killpa.

Con una cuerda en sus manos uno de los cuñados va atrapando de a cuatro llamitas para florearlas. Primero se juntan, se amarran, ellas ponen resistencia y comienzan a chillar,

su estridente sonido hace pensar que las estuvieran matando, pero no es dolor lo que les infringen, si no más miedo y un poco de fuerza al mantenerlas quietas.

Entre dos personas sujetan de las orejas a las llamas, mientras que una tercera con aguja y lana de color va entrelazando la marca en el pelaje de los blancos camélidos. Mientras la familia y amigos van floreando, otro integrante del tronco Gómez Mamani va challando los animales con hoja de coca y gotas de vino.

Yanet explicó que la quebrada donde está la casa de su madre se llama Huaicara y pertenece a la localidad de Umirpa, cada hermano tiene un bofedal allí y cada integrante de la familia un llamito.

“Queremos dar a conocer que acá hay vida y no está abandonado. Las mineras que se están instalando en la región creen que no hay gente viviendo en la precordillera y altiplano, mientras las familias siguen realizando sus tradiciones. Nosotros como indígenas tenemos derecho a elegir nuestra economía, si queremos ser ganaderos, artesanos o dar turismo. Esta es una zona rica en naturaleza, el agua que tomamos, la sacamos de la vertiente, que no puede ser más pura. Los animales son alimentados con bofedales limpios, sin acceso a ningún tipo de hormona”, expuso Yanet mientras la fiesta seguía con bailes y la entonación de canciones de celebración.

La mujer también explicó que hace años atrás por ser indígenas ella y sus hermanos eran discriminados e incluso se avergonzaban de pronunciar palabras en lengua aymara, pero ahora que son todos profesionales se sienten orgullosos de sus raíces las cuales intentan traspasar a sus hijos. La ingeniera en control de gestión llevó a su hijo adolescente a la festividad, quien de manera tímida se acostumbraba al lugar, pero no dejaba de pensar dónde estudiar cuando saliera de cuarto medio.

Unión de las aguas

Umira significa sector de las aguas en aymara, comentó Yanet, y es que justamente en este lugar se juntan las aguas y luego bajan por el río a Codpa, alimentando al valle.

“Nuestra visión es la misma, unirnos entre todas las quebradas para fomentar la unión como hermanos, agricultores y ganaderos, orgullosos de nuestra raza y muy agradecidos de la tierra”, dijo Yanet mientras los chillidos de las temerosas llamas hacían temblar los oídos de los participantes.

Luego de la killpa, la familia hizo un asado de alpaco con papas, camote, arroz, humitas y habas. Mientras todos comen, los hermanos regalan un recuerdo al igual que sucede en los bautizos y matrimonios, el encintado dice: Killpa 2014, familia Gómez Mamani.

Después de un agotador día hay que volver a la micro, pero trasladando sillas. La cordialidad de la familia parece desvanecerse, pero nadie reclama porque en aymara el ayni considera que en las comunidades todos deben aportar en el trabajo de forma colectiva.

Al ir bajando en la micro los metros de altura, entre curvas, canales y quebradas rocas donde el camino prácticamente es para caballos y mulas, el dolor de cabeza comienza a aparecer, pero el corazón se siente reconfortado por el abanico de sabores, colores y experiencias que brindó la killpa.



ELEGIDOS POR EL RAYO

Con fuerza el agua del canal que atraviesa el poblado de Putre se desliza precordillera abajo, siendo por años el sonido más escuchado por la comunidad. Sin embargo, actualmente este centro cívico que es la capital provincial de Parinacota, tiene en su día a día más sonidos: pasos de zapatos y zapatillas que caminan por el piso de piedra de sus calles, conversaciones en diferentes idiomas en la plaza y en Baquedano –calle principal donde está el consultorio, restaurantes y agencias de turismo-, y también se escuchan motores de diferentes autos que llegan al poblado más habitado de la provincia.

A un costado del canal, se encuentra una posta que cumple con entregar un servicio de medicina intercultural y donde *qulliri*, *yatiris* y parteras aymaras tienen espacio para mostrar sus dotes como curadores del cuerpo y alma.

El pacto con los nevados de Parinacota

Teófilo Cañari Contreras y Luisa Gutiérrez, son exponentes de la riqueza cultural y tradicional de la nación aymara que se trata de mantener frente a la modernidad y el envejecimiento de quienes la preservan.

Uma que significa agua en aymara es una de las razones de porqué Teófilo llegó a la provincia de Parinacota. Él nació en el campamento Portezuelo del canal Lauca en 1954 y a los 8 años quedó huérfano de su padre quien trabajaba en la construcción del canal.

“Mi papá fue de un sector que se llama Sajama en Bolivia, cercano al volcán con el mismo nombre. Mi tatarabuelo tenía terrenos acá, se vino y después se fue a Choquelimpie donde conoció a una señora y se quedó ahí. Yo ahora estoy recuperando los lugares donde vivían mis raíces”, expresó desde la sala donde revisa a los pacientes.

Desde los 8 y hasta los 21 años estuvo en Arica, período en el que estuvo solo y que trabajó siempre para ganarse la vida, “desde los ocho años trabajo y a los 21 mi mamá tenía unos terrenos allá. Yo ya me había olvidado del aymara”, expresó con la mirada hacia arriba y el rostro inclinado.

Cuando volvió a sus raíces, Teófilo volvió a ver a su madre y comenzó a recuperar lo que es: aymara.

“Me interesé en la identidad. Mi tatarabuelo tuvo un pacto con los nevados de Parinacota. Y por razones hereditarias soy lo que soy, un sabio andino. A mi abuelo se la abría una puerta en los nevados y se metía como animal y sacaba fruta. Ahora nadie puede hacer eso y yo no pude pillar la clave”.

Teófilo ha investigado sobre su árbol genealógico y descubrió que sus antepasados fueron sabios, “venimos de Ecuador, de la provincia Cañar, donde existe una tribu que habla quechua”.

El poder de sanación de las hierbas

Es jueves y la tranquilidad reina como es costumbre en el consultorio intercultural, sólo llega desde el jardín que queda al lado el hijo de la secretaria que con sus risas camina entremedio de la sala de estar para ir con su madre. El pequeño saluda a Teófilo Cañari y a Luisa Gutiérrez, la *qulliri*.

Luisa, tiene 66 años y lleva 40 siendo *usuyiri* (partera) y 30 como qulliri. Ella anda siempre con su sombrero de paja, el sol en la precordillera es muy fuerte y todos los habitantes tiene la conciencia de proteger sus cabezas, pero Luisa nunca se lo saca. Luego de tomar unos pocos rayos del tata inti a un costado del canal, el cual pasa al lado del consultorio, vuelve a entrar y sintoniza un canal donde transmiten las noticias.

Ella recuerda que aprendió a ser qulliri porque su papá, su madre y abuela sabían al respecto, “uno va fijándose en eso, pasó un error grave, me alejé un tiempo y después fui dejándome llevar en lo que es la sanación”, explicó resumiendo su historia.

Su familia es oriunda de Caquena, hasta que su madre se vino a Putre y se quedó acá. Cuando ella cumplió los 26 años comenzó a ejercer labores como qulliri, “poco a poco, fui aprendiendo y la gente me fue reconociendo”.

A la primera persona que sanó, recuerda que fue a una guagüita que estaba con una grave enfermedad y no se le bajaba la fiebre, “yo lo vi y les dije a los padres que era ‘ánimo’, entonces había que sahumarlo y llamar su ánimo –espíritu-, le hice tomar una hierba de 12 colores, que es lo que le gusta a las guaguas, después froté su pecho y la espalda. Siempre se hace lo mismo”.

Las hierbas medicinales que utiliza la qulliri están al alcance de su mano porque son autóctonas de la flora de la precordillera. Las sale a buscar al potrero o caminando por donde patea el ganado.

Luisa explicó que en total son 32 hierbas las que se utilizan para hacer sanaciones, “pero hay unas que son más necesarias que otras, las otras también lo son, pero para ciertas cosas. Las indispensables son la chachacoma, la pupusa, ruda, romero y sábila, esos son los más necesarios. También se pueden unir y hacer una pasta o jarabe”.

Cuando Luisa tenía 15 años y estaba estudiando en Putre, era la acompañante de una usuyiri o partera aymara, “la señora me decía: ‘hace esto’, ‘hace esto otro’, ‘prepara esto’”, recuerda Luisa con una voz aguda, imitando a quien le enseñó.

“Para calentar el cuerpo hay que hacer hierbas para que se tenga rápido al bebé. Antes las mujeres se mejoraban en la casa no más poh’ no en el hospital. A veces nacían normal, a veces habían riesgos, a veces se enredan con el cordón umbilical y cuando pasa eso hay que hacer manteo con el aguayo a la madre para que se salga”.

Si bien Putre es la capital provincial y por ende, tiene mayor cantidad de habitantes, Luisa recibe pacientes de Colpitas u otras localidades más de cordillera, quienes antes de bajar hacia Arica a tener sus bebés, pasan a verla o al consultorio o a su casa.

La satisfacción de Luisa como qulliri y usuyiri es salvar a la gente, incluso ha viajado a Santiago a curar bebés salvándolos de prolapso, “la gente se pasa la voz y cuando voy me dicen que por qué no les avisé”.

Luisa comenta que si hubiera alguien interesado en recibir estos conocimientos para preservarlos los traspasaría, pero nadie ha mostrado interés hasta ahora, “en todos estos años vienen a preguntar, a sacar informes, sacan sus estudios, sus tesis, pero no se interesan, terminan sus estudios y se ponen a trabajar. Una vez hubo una niña que se estaba interesando, pero no sé qué pasó, no le gustó y se fue”.

Predicción de los 33

Teófilo Cañari también realiza predicciones y una de las que más destaca es la de que estaban con vida los 33 mineros atrapados en la mina San José, cercana a la ciudad de Copiapó, en 2010.

El yatiri cuenta que el 19 de agosto, cuando faltaban tres días para que llegara una sonda pequeña al lugar donde estaban atrapados los mineros, lo llamaron justo cuando se dirigía a Santiago.

“Me llamaron del campamento Esperanza a las cinco de la tarde y les dije que les respondería a las ocho. A esa hora les dije que calmaran a todos los familiares de los mineros que estaban abajo, di mi nombre, y les dije que estaban vivos los 33 y todos

saldrían con vida. Eso sí pedí un millón de pesos cuando todos estuvieran arriba. Hasta ahora ni se acuerdan y ahora tienen hasta la película”, crítico.

Teófilo explicó que tiene pruebas de aquella predicción porque “en una publicación del diario La Cuarta sale mi nombre, más encima me pusieron chamán, que es como se les dice a los bolivianos. El diario dice ‘predijo mediante la hoja de coca faltando tres días para que llegue la sonda chica’, y cuando llegó el notición, yo ya había producido y aún no se me ha tomado en cuenta”.

Para el yatiri sería favorable que se relevara la ayuda que propicio aquel entonces, ya que mencionó que en el consultorio les hace falta más infraestructura, “nos podrían echar una manito, nos hacen falta estantes para las yerbas. Estando en Santiago me llaman los corresponsales del diario La Cuarta y me preguntan cómo lo hice para predecir y yo les respondí que ese legado es de mis ancestros, el saber ver la hoja sagrada de la coca”.

Con el tiempo Teófilo se hizo conocido porque comenzó a servir a la comunidad entrando a trabajar en una red con la validación del pueblo de Parinacota y después se vino a vivir a Putre, donde también tenía el aval de la gente, “me conocen en Arica, Santiago, allá he ido a dar seminarios en la Universidad de Chile, en antropología”.

Cuando se reencontró con su identidad aymara, Teófilo también se dedicó a estudiar, sacando el 4° medio y haciendo diplomados, “me gusta saber más de lo que sé. En mi vida fui guía de montaña, boxeador y varia cosa más. De mis siete hijos todos hacen deportes”.

Con una tía comenzó a practicar las predicciones con la hoja de coca. Al principio eran cosas simples, como saber si los camiones que venían desde Arica con carga, que eran de su tía, llegarían bien al pasar por la complicada ruta 11 CH, “mientras yo cocinaba le decía a mí tía que sí iban a llegar bien”.

La señal del rayo

Desde no saber nada sobre el aymara, actualmente Teófilo escribe, habla y hace cursos sobre su lengua y cultura.

“Comencé a practicar mirando la hoja de coca, las tradiciones que se cumplen a la Pachamama, a la santa tierra, al tata inti. Me di cuenta que tenía el don de forma hereditaria porque mi abuelo tenía pacto con el Parinacota, además el relámpago no me cayó, me botó dos veces”, explicó.

Eran pleno verano y Teófilo caminaba junto a su señora por un bofedal, mientras una tormenta estival se dejaba caer en la localidad de Sajama, pueblo del cual era oriundo su padre. Mientras sus pasos se aproximaban por la verde puna, un rayo se abalanzó sobre la tierra, “como cayó cerca, me tiró al agua, fue un reflejó y como que sentí un disparo de luz. Me recuperé porque no me lastimó, cayó cerca no más”.

En ese mismo año, 1996, pero en el mes de mayo, le pasó lo mismo.

Cuando se presentó Luisa dijo que había cometido un error y que después lo enmendó. Al consultarse sobre esto, dijo que cayó el rayo en su casa, “eso significa que una de las niñas de la casa era salvo, es decir, que sanaría a la gente, lo bueno y lo malo. Mi abuela me dijo: ‘eres tú’, cuando estaba casi toda la familia en la casa, éramos 15 personas. Actualmente mis otras hermanas se fueron para Arica, o se enfermaron, mientras yo estoy aquí”.

Luisa se crió con su abuela, tías y primos, sus padres no estaban. Cuando cayó el rayo en su casa, fue su abuela quien le dijo que era la elegida para sanar, pero al principio se rehusó a asumir ese estilo de vida.

“Yo quería tener hijos y pensaba que cuando me casara no le iba a gustar a mi marido. Después me puse a convivir y de apoco me fue tomando el cargo, porque sí o sí iba a terminar siendo así, una qulliri”, comentó la usuyuri quien actualmente es madre de 8 hijos y abuela de dos nietas.

Ella recibe pacientes que derivan los médicos occidentales y viceversa, asegurando que hay algunos que se salvan con sus curaciones ancestrales, “algo hacemos con nuestras cremas. A los que más ayudamos son los que están enfermos de los pulmones, a quienes les da cáncer, sufren del apéndice y de la vesícula”.

El equipo del consultorio de Putre, tanto el occidental como intercultural, realiza rondas médicas por precordillera y cordillera, mensualmente en todas las comunidades. Próximamente inaugurarán nuevos box de atención en el Centro de Salud Familiar (Cesfam) de Putre.

Ajayu

“Los aymaras no tienen alma, porque el alma es un concepto occidental y español, pero si queremos algún término aymara que tenga alguna de las características del alma cristiana, diremos que ajayu representa el principal espíritu que tienen los aymaras, tiene que ver con su razonamiento y su fuerza vital” (Quispe, S/f p.34).

Teófilo explicó que el *ajayu* es el espíritu y a veces se aleja cuando las personas pasan sustos, “algunos de los síntomas son sentir pesadillas en las noches, dolor de cabeza o sobresaltos. Eso significa que está alejado y hay que llamarlo”.

“Los andinos reflexionan y sostienen que su cosmos, la comprensión de sus actividades y sus conductas se basan en determinados principios de la vida: el cosmos como una totalidad, la comunidad de vida, la necesidad de vivir en pareja, ser recíprocos con quienes colaboran, ser respetuosos con el medio que nos rodea, saludar y pedir permiso para poder usar el medio, compartir lo que se tiene con los demás, trabajar colectivamente con la familia y la comunidad, considerar que todo está impregnado de espíritu, que la vida material y espiritual tienen un ciclo, la importancia del pasado para el futuro, la veneración a los ajayus y divinidades” (Choque, 2008 p.79).

Hay ceremonias, rituales que el yatiri puede officiar, “la celebración de todos los santos y el día de los difuntos, nosotros también podemos hacer responsos como lo hace el cura. Los aymaras no conocíamos a Dios, pero ahora también conocemos a Jehová, se

escucha de él. Antes sólo conocíamos al Tata inti, el sol y la santa tierra, Pachamama. Yo puedo leer el santo rosario si no hay un cura, también hacer la procesión y la misa”.

Respeto a la tierra

Hay ceremonias esenciales en la cultura aymara que siempre se realizan cuando se inaugura una actividad, un edificio, una fiesta o cuando llega un bien nuevo, la cual es la Pawa, “es pedirle permiso a la santa tierra y el tata inti para que todo marche bien, con pie derecho, y con éxito. Antes nuestros ancestros lo hacían para edificar una casa, salir de viaje, para todo se realiza el respeto”, explicó Teófilo.

A comienzo del año 2015 Teófilo realizó una Pawa cuando se inauguró el CFT Tarapacá en Putre, el cual se convirtió en el primer centro de formación técnica gratuito de Chile.

En la Pawa se utiliza el vino, el cual se vierte sobre la tierra en honor a tata inti, también hay una botella con alcohol puro, la cual de igual forma que el vino se vierte, pero en honor de la pachamama o santa tierra.

“Se usa hoja de coca para pedir éxito y pidiendo un buen augurio, se van botando las hojitas sobre el aguayo. También hay incienso para el tata inti y el copal (humo plomo) que es para la santa tierra. Siempre en la ceremonia tenemos dos recipientes, uno para el incienso, que va a la derecha, y otro para el copal, que va a la izquierda. Ahí trabaja la dualidad, así como el yin yang de la cultura China, con energía positiva y negativa. Es lo mismo que una batería que funciona con energía positiva y negativa, todo funciona así”, especificó.

El yatiri explicó que para el mundo andino todo es por la derecha o en contra de las manecillas del reloj, por ejemplo al desayuno cuando se revuelve el té, se mueve de derecha a izquierda, si no, se estará invocando a la mala vibra.

“Yo no me creo sabio, pero yo digo que uno no se tiene que llevar el conocimiento sin compartirlo. Yo hablo, mientras otros se preguntan para qué. Me gusta que otros

conozcan lo que yo sé, que se acuerden de uno y no llevárselo a la tumba, porque es lo mismo que no haya existido”.

Otra de las capacidades del yatiri es curar la “desgarradura de tierra”.

“Hay personas que se enferman de los huesos, o de otra cosa y el médico no lo encuentra o detecta, por más que busca. Entonces nosotros mediante la hoja de coca vemos si es desgarradura de tierra”, comentó explicando lo que significa esto.

Teófilo comentó que los abuelos, antiguamente eran muy paganos, tenían la costumbre de darles ofrendas a los potreros, por ejemplo, en Azapa lo hacían para tener más cosecha y en cordillera lo hacían en los bofedales para que les fuera bien con sus ganados, “esto se fue heredando, claro que antes se le daba agradecimiento a la tierra, no todos los días, pero sí en meses como agosto o tiempo de lluvia. Cuando a la persona que pidió se le ha olvidado agradecer, la gente se enferma y le da agarradura de tierra, por no darle su ofrenda a la Pachamama”.

Teófilo trabaja con la comunidad de Putre desde el 2005, pero desde hace muchos años que se dedica a ayudar a desahuciados del Hospital regional de Arica y Parinacota Juan Noé, tanto jóvenes como adultos.

Por otro lado, el rol del yatiri es oficializar las ceremonias y costumbres aymaras, “las ofrendas que se dan a la Pachamama, a la santa tierra, a las apachetas, en general a todas las deidades y lugares sagrados”, expresó Teófilo Cañari.



CHALLA: EL JUEGO QUE SE IMPONE EN CARNAVALES Y DESATA TRAVESURAS DE GRANDES Y CHICOS

El viento estival sopla las banderas multicolores que marcan el camino donde miles de ojos ven el espectáculo. Pero ese viento no causa frío porque como cada verano, el sol está radiante y ese soplo es solo una dulce brisa en comparación con la potencia de los pulmones que entonan las tarcas.

Girando de un lado a otro, sus largas polleras forman círculos de colores, los mismos colores brillantes que están alrededor de sus cuellos con serpentinas. Tomadas de las manos de sus respectivas parejas de baile, todos entonan el cántico que los identifica como agrupación cultural de la localidad de Belén. Pero no son sólo tarqueros y parejas de baile, los que conforman esta agrupación que ahora está pasando, hay pequeños y grandes arlequines que libran una batalla campal con el público por demostrar quién puede echarle más espuma al otro, ya sea de forma sorpresiva o frente a sus propias narices. Pero estos personajes no sólo se encargan de fastidiar sino que también de alegrar a quienes ven la cultura de los habitantes de precordillera y altiplano, quienes han bajado hasta la ciudad.

Un arlequín de traje calipso saca a una muchacha del público y tomándola de la mano la hace girar al igual que a las mujeres que tienen sus largas polleras. A pesar de que esta observadora que ahora es partícipe del show no cuenta con una falda como las mujeres de Belén, intenta moverse como ellas y recibe serpentinas de colores en su cuello. Con una gran sonrisa en la cara vuelve a su lugar en la vereda para seguir viendo el resto de las comparsas y agrupaciones, mientras los beleneños siguen su recorrido deleitando al resto de la gente que está dispuesta en la trayectoria.

Más de 10 mil bailarines y músicos dejan hasta su último aliento en las calles de concreto de Arica, pues con la pasión que expresan en sus coreografías, sonrisas y dedicación, son quienes dan vida al tercer carnaval más grande de Sudamérica, el Carnaval con la Fuerza del Sol *Inti Ch'amampi*, el cual lleva 13 años encantando con su puesta en escena.

Pero esta expresión de la región de Arica y Parinacota es un espacio de difusión de la macro región andina, y además de conseguir que se den a conocer los bailes tradicionales de la precordillera, altiplano y valles, también se muestran expresiones de esta zona sin frontera, donde residentes peruanos y bolivianos hacen gala de sus tradiciones, como también, recientemente, los ariqueños descendientes de esclavos africanos que llegaron al continente hace siglos.

“En el año 2007, la Asociación Indígena Confraternidad Agrupaciones Folclóricas Andinas de Arica, la Federación de la Cultura y las Artes Indígena *Kimsa Suyu*, y la Municipalidad de Arica, definieron y formalizaron las Bases de Participación del Carnaval Andino. En ellas describen el carnaval como "la expresión popular de las raíces andinas expresadas en la danza y música, abarcando la macro región andina comprendida en las actuales fronteras de los países de Bolivia, Perú y Chile. Establecen de esta manera que este conjunto de expresiones son patrimonio de la sociedad civil aymara que se prepara para la proyección de Arica como capital del folclore andino de Chile” (Chamorro, 2013 p.47).

Si bien el carnaval se ha organizado como una competencia, es un espacio donde se muestra la pluriculturalidad de una región donde, desde el ámbito socio cultural, parece

que las fronteras no existen pues comparten los mismos pasos, aplausos y nervios por el veredicto del público y jueces de la competencia: agrupaciones de bailes de localidades de precordillera y altiplano; comparsas de descendientes bolivianos como el waca waca, el toba y el tinkus; como también bailes que han trascendido las fronteras y ya se sienten propios de Chile como son los caporales y morenada.

“El desarrollo del Carnaval Andino -así como los carnavales tradicionales- permiten reunir en un mismo espacio y tiempo a la sociedad aymara migrante (chilena, boliviana, peruana), forjando un sentido de integración social y cultural que permitiría recrear un sentido de comunidad que trasciende y reelabora la lógica de fronteras” (Chamorro, 2013 p.52).

De las presentaciones que se pueden ver los tres días de fiesta, las organizaciones de precordillera son las más interactivas con el público porque les hacen jugar a la challa, una tradición propia de la zona que se realiza cada año durante Anata en cada localidad.

Ocultar los pecados

Tirarse harina en el rostro durante carnavales es una costumbre antigua de los pueblos de la región. Desde San Miguel de Azapa hasta Visviri, se puede ver como a fines de febrero, se pasea a Juan Domingo Carnavalón, quien representa a los descendientes de cada comunidad y quien se engalana con serpentinas, vino, cervezas y hoja de coca sobre su cuerpo.

Pero mientras se realiza el carnaval en Arica, dos o tres semanas antes del desentierro del Ño Carnavalón, pobladores que bajaron de la cordillera, bailarines, “los mirones” y los turistas liberan una batalla de harina, espuma y papel picado de colores (challa).

Algunos arrancan, otros se dejan, varias se pican y se lanzan para vengarse contra los bailarines, pero todos en un ambiente donde las sonrisas predominan. Y es que en Inti Ch'amampi, los 13 pueblos que realizan esta costumbre cada mes de febrero, traen un poquito de anata desde el altiplano y precordillera a la planicie costera.

El sentido de esta tradición, que en años pasados solo se hacía con harina, es ocultarse ante Dios, ya que se estaría participando de una fiesta pagana. Así lo explicó Orielle Montecinos, quien lleva 10 años participando en el carnaval de Arica y desde muchos más en el pueblo de sus abuelos, Codpa.

“Bailarle a un carnaval es algo pagano, y de por sí, todos los pueblos, son creyentes en Dios; entonces para que Dios no viera que participan en estas fiestas, se ocultaban el rostro con harina”, explicó.

Lo particular de este juego es que los hombres sólo pueden rociar con harina los rostros de las mujeres, mientras que las mujeres sólo pueden hacérselo a los hombres, “es una forma de coquetear, por eso la esencia es que al tirar harina sea como una caricia, suave y delicada”, explicó Gabriel Altina, quien participa en el carnaval por Codpa hace más de 10 años.

El carnaval que se vive en los poblados de la región, es de una semana y tiene diferentes momentos, siendo el día siete cuando se juega con harina. El músico Rodomiro Huanca explicó que éste último día, como día de los picados, la juventud juega con agua y harina, aunque en los últimos años esta jugarreta se ha prolongado a lo largo de todo el carnaval.

El verdadero carnaval

El socoromeño destacado como tesoro vivo, Rodomito Huanca, llegó a vivir a la ciudad de Arica a los cinco años cuando la ciudad fue nombrada Puerto Libre²¹.

Su abuelo era agricultor, arriero, comerciante y trabajaba en la minería, “la gente allá trabaja en lo que hubiera para subsistir. Nos conformábamos con un puñado de maíz

²¹ Recordada como la mejor época de Arica, el cual fue creado a través de la Junta de Adelanto de Arica (JAA), la cual se dice que construyó todo en Arica excepto el Morro, fue creada la Ley N° 13.039 del 24 de septiembre de 1958, llamada también Ley de Arica, donde le correspondía a la Junta recibir un 15% de los impuestos a la internación de bienes en Arica. La JAA fue una institución estatal pública encargada de fomentar el desarrollo y progreso económico y social del entonces departamento de Arica (correspondiente a las actuales provincias Arica y Parinacota) de Chile. Funcionó entre 1958 y 1976.

tostado y un vaso de leche”. Cuando su familia llegó a la ciudad, extrañó todas las fiestas que realizaban en la precordillera, porque en esos años era muy fuerte el proceso de chilenización que prohibía todo tipo de manifestación que no fuera del centro del país.

“La gente decía que el que no conocía la empanada y el poroto no era chileno, entonces todas esas cosas me hicieron luchar por estudiar, aprender y mantener lo que tenemos dentro, nuestras tradiciones”, explicó Rodomiro.

Cuando el músico asistía a clases y llevaba su guitarra le decían que tocará sólo cuecas y tonadas, pero no se le enseñaba folclore local.

Lo primero que se comenzó a aceptar fueron los bailes religiosos para la virgen de la Tirana, quienes ensayaban en las poblaciones, “era lo único que se veía de folclore nortino. Después en los años ‘70 comenzaron a aparecer públicamente los bailes bolivianos que se presentaban para el 8 de diciembre, para la fiesta de la Inmaculada Concepción”.

De apoco comenzaron a formarse grupos de zampoñas o lakitas y Rodomiro integró uno en la Universidad de Chile que en aquel entonces tenía sede en Arica, “fue la época más dura porque era la dictadura y todo lo que era folclore se asociaba con la izquierda”.

En 1976 se reunieron los integrantes de *Phusiri Marka*, pero tenían otro nombre, “en esos años hacíamos peñas y llegaban los Carabineros y nos metían a todos presos. Muchos grupos y artistas se fueron del país y volvieron como héroes, pero yo me quedé acá y seguí haciendo música”.

Con su grupo, Rodomiro hacía música nortina, basada en tradiciones e historias que los abuelos de la precordillera contaban, con este folclore participó en festivales y viajó a diferentes ciudades del país, “ser folclorista es toda una vida de dedicación de lleno”.

En su hogar, Rodomiro tiene recuerdos de dibujos que le han regalado, de anotaciones de historias en libretas, filmaciones de festividades, y cientos de fotografías que han registrado su vida folclórica, la cual respeta y defiende.

“A mí no me gusta mezclar el carnaval que hacen en Arica con los carnavales de los pueblos. El de Arica es una competencia y no participa gente nuestra, hoy por hoy han tomado la rienda los bolivianos. Los pueblos son los únicos que hacen carnaval, en cambio el tinkus, caporal y la morenada se baila todo el año en cualquier actividad”, expresó el músico.

Rodomiro explicó que en el carnaval que se realiza en su pueblo natal, Socoroma, en vez de tener bandas de bronce como pasa en la mayoría de los poblados, se utiliza sólo tarqueadas y ruedas, “sólo el día sábado toca una orquesta para que descansen los tarqueros que han estado todos los demás días, pero eso igual altera el ambiente, porque la gente que no bailó en todo el día, lo hace a las 11 de la noche, duermen y luego vuelven a aparecer de noche de nuevo”.

El carnaval dura siete días, el primero está marcado por el desentierro del carnavalón el día domingo, lo cual es una venía donde se pide permiso, “hay un gran respeto hacia el carnavalón, a pesar de que sea un mono hecho por el hombre, tiene mucha historia de por medio del origen del carnaval. Muchos dicen que es Jesús y por eso se lleva en burro, otros dicen que es un nomo, otros dicen que es el dios de la alegría, pero para nosotros es un elemento de respeto. Puede representar a los más antiguos porque es abuelo, así le dicen y eso significa que tiene sabiduría. Se desentierra con mucha fe y por lo general en ese momento el alférez que está a cargo saca una botella con licor que guardó del año anterior y se mantuvo junto al abuelo 365 días, contando con un sabor muy especial”.

Luego del desentierro se visitan las casas. El lunes también se visitan casas. El martes se va a las chacras para celebrar que las papas, los maizales y los trigales ya están con flores y crecidas, “anunciando que habrá una buena cosecha. Entonces se va a agradecer con una Pawa, se va a bailar”. Este es el martes de challa.

El miércoles de ceniza en Socoroma celebran a la tercera edad, “en la mañana se hace un juego de herencia hispana que es la carrera de gallos, que consiste en que cuelgan un gallo de una cuerda y los jinetes pasan por abajo con el afán de sacarlo. Se llama miércoles de ceniza porque el cura en la mañana se pone en la puerta de la iglesia y a todos los que pasan les da la bendición marcándoles la frente diciendo, ‘de polvo naciste y en polvo quedarás’, todo tiene relación con la iglesia católica”.

El jueves realizan una actividad comunitaria de despejar los canales que pasan al pueblo, lo cual se le puede decir ayni, “hasta las 12 de la noche se puede bailar, porque el viernes no se hace ninguna actividad, salvo ir al cementerio a visitar a los finaos”.

No se realizan actividades porque corresponden al primer viernes santo, siendo el séptimo el que corresponde al de la Semana Santa.

El sábado temprano empieza la despedida, casa por casa y en cada calle, para ya el domingo enterrar al abuelo Carnavalón, “se hace un entierro con mucho respeto y se termina el espacio carnavalesco, se deja junto al abuelo todo lo que sobró, toda la harina del cuerpo se sacude, se botan las serpentinas. Es una manera de agradecer, pese a que es algo hecho por el hombre, encierra mucha magia y suspicacia”. Al momento de enterrar el abuelo del año, se quema en el cerro el anterior para cerrar las fiestas.

Respecto al uso de la harina, Rodomiro tiene una visión muy crítica, la cual está plasmando en un proyecto que ha titulado “Armemos la rueda con formalidad”.

“El carnaval es una rueda, en términos sociales participa todo el pueblo: adultos, jóvenes, niños y cada uno tiene su rol, pero se está perdiendo esa rueda. Soy enemigo del uso de la harina, en primer lugar porque el mundo vive hambriado y no es justo estar botando la harina. En segundo lugar porque para el hombre andino el blanco significa muerte y antes, el último día de los picados, el domingo de tentación, es en donde se usaba la harina. Ahora todos los días se usa y ni siquiera es con harina si no que usan pintura. Una vez llegué al médico con inflamación a la garganta porque me entró a la boca y casi me causa una infección”.

Existe una tradición fronteriza que se practica tanto en el mundo andino de Bolivia como en el de Chile, donde las personas que asisten a un entierro se pintan la cara de blanco con la harina, y una vez que sacan el cuerpo del difunto de la casa, se llena la habitación donde estuvo con harina, “se hace para que en ese lugar no pueda entrar nadie más hasta que vuelvan todos del entierro”.

También se conoce el último día de carnaval como el día de los picaos, porque es “el desahogo carnal”

El tercer motivo por el que Rodomiro no está a favor del uso de la harina en el carnaval es porque la harina pasteurizada se conoció en Socoroma el año 1965, “antes no había comunicación y ni siquiera había molinos, mi abuelo cuando bajaba nos traía el rico pan de Arica, nosotros estábamos acostumbrados a comer el pan de maíz, que no es malo y el pan de trigo. Entonces de mala manera se dice que es tradicional el uso de harina. Solo el último día era de los picaos, si no había harina se echaban barro”.

Rodomiro como es un conocedor de la zona y el carnaval, explicó que no es igual en todos los poblados, por ejemplo, en Putre lo bailan con elementos satíricos, con disfraces y le dicen Anata, “en Chapiquiña, Copaquilla y Pachama, lo hacen con elementos vegetales que producen en la zona, se cargan con una bandera blanca. En Tignamar y Saxamar igual y luego el salto se da a Codpa, donde bailan con carnavalón. Más al sur en Camiña, usan unas guirnalda grandes, con zanahorias y choclos y a penas caminan, hay un cantor al medio de la rueda y las mujeres repiten cantando muy hermoso”.

Si bien hay diferentes formas de interpretar el carnaval según el pueblo, lo cual demuestra que la región es muy diversa, estas representaciones dan cuenta de la cultura y valores de un pueblo.

“Los carnavales son tradiciones culturales vivas que reflejan formas de vida y valores, expresan todo una cosmovisión de creencias y proyectan la identidad social de cada pueblo o grupo social. Son exponentes significativos de las formas de vida colectivas, de los pueblos y grupos sociales que los constituyen. Su valor deriva de su significación

como referentes identitarios para determinados colectivos. (...) Suponen formas de expresión y de identificación de la comunidad que las celebra y protagoniza. Crean en los individuos conciencia de pertenencia”. (Arévalo, 2009 p. 2)

Pepinos Inti Ch’amampi

De vuelta en el carnaval Inti Ch’amampi, se puede ver a personajes enmascarados vestidos completamente de colores brillantes, con sombreros puntiagudos y que con destreza se las ingenian para empapar de espuma al público. Ellos son los pepinos o bufones andinos, alegres figuras del carnaval que hacen una parodia de los payasos y encargados de molestar a los espectadores con diferentes implementos, como la nariz larga que tienen en sus máscaras, la cual usan para levantar las polleras de las mujeres. A pesar de que esta jugarreta suene picaresca, el pepino es un personaje asexuado y eso le permite molestar tanto a hombres como mujeres.

Rodrigo Ayca lleva 11 años participando en el carnaval y este fue el primero como pepino porque está apoyando a un miembro de su familia quien este año fue escogido como pasante (figura similar al alférez, encargado de organizar y financiar el carnaval en el pueblo).

“Cuando alguien agarra un cargo como irpa (guía) o pasante, todos sus más cercanos debemos apoyar, ya sea bailando o alentando. Esto es el ayni, hoy por ti mañana por mí. En este caso, mi primo de sangre con el cual me críe desde niño, agarró el cargo de irpa, entonces hay que apoyarlo con toda la familia y hermanos”, sentenció el joven con una lata de espuma en su morral y otro en su mano, preparado para atacar.

La experiencia para Rodrigo fue emocionante: “el pepino es el que debe transmitir alegría al público, es el travieso, alegre sarcásticamente. La gente va a estar siempre dispuesta a jugar, si alguien se motiva, la gente se deja llevar. Este año tiré challa, espuma y mi novedad fueron la pastillas para los pequeños, porque los chiquitos le tienen miedo al pepino y traté de cambiar eso”.

Rodrigo está bailando por la tarqueada Villaroel B, del pueblo janko marka y siente que el carnaval envuelve y apasiona, “uno comienza por un amigo o un familiar y sigue o se mantiene, porque no se puede salir. Es hermosa la experiencia”.

La brisa marina con su humedad mantiene por largo tiempo la espuma que los pepinos y bailarines han esparcido al público, las tarkas siguen silbando y los socoromeños agitan sus pañuelos y sombreros al aire. Esto es solo la previa para una celebración más grande donde aymaras de la zona agradecen por los primeros frutos de la cosecha.

Rodomiرو Huanca recuerda que el fin del carnaval es hermostearse de igual forma como está la chacra y por ello se utilizan serpentinas en el cuello, “de niño tenía siete tías, hora quedan cinco. En esos años de infancia les llovían los enamorados y ellos las envolvían en serpentinas, entonces con mi hermana sacábamos las serpentinas que botaban y las llevábamos donde estaba la leña para que se secan. Para cuando estuvieran secas y habiendo terminado el carnaval, las llevábamos al pastoreo y las desenredábamos, hacíamos ovillos y luego acordeones para adornar la casa”.

Para el folclorista el carnaval es una forma de celebrar la naturaleza, “que está muy bonita, cuando empieza la lluvia están los maíces espigando, las papas están bonitas. Aunque nos digan que lo que hacemos es feo o monótono espero que la gente de los pueblos sea consecuente y mantenga sus tradiciones”.

Las comunidades andinas han marcado cuatro rituales en el calendario: en febrero está el Anata que dentro del ciclo agrícola significa que la cosecha da los primeros frutos; en mayo se celebran las cruces de Mayo²² y significa tiempos de cosecha; en agosto se realiza el Pachallampe²³ que simboliza la siembra; finalmente en noviembre para las

²² Festividad que se celebra el 3 de mayo en las comunidades rurales desde la época de la Conquista de Chile. Sobre los cerros están las cruces “vestidas”, es decir, con adornos. Sus objetivos son cuidar de las casas, las tierras y los animales. En la primera etapa del ritual (bajada de la cruz), las cruces son llevadas al patio de la casa, donde se construye un altar al estilo español, las arreglan, pintan y adornan con nuevas colgaduras. La segunda etapa es el velorio, que consiste en acompañar a las cruces y cantarles alabanzas. La tercera y última es la subida de la cruz, fiesta donde se contrata o invita a compañías de bailes religiosos, bandas de bronce y/o tropas de zampoña, las que después de dejar las cruces en los cerros, bajan a la casa comer platos típicos y bailar huaynos, taquiraris, cuecas, valeses y cumbias junto a familiares, vecinos y amigos (Barrientos, 1984 p.123).

²³ En la precordillera de la actual provincia de Parinacota la siembra de papas se realiza a mediados de noviembre. La fiesta, nominada como Pachallampe, consiste en horadar la chacra con la chonta, un

tradiciones del día de Todos Santos, se representa el ciclo agrícola del crecimiento (Mendoza, 2010 p.2).

Por su relación de respeto y veneración a la Pachamama, esta celebración es de agradecimiento y también para pedir por el ciclo agrícola. Este agradecimiento es tan característico como su cultura: alegre, lleno de ritos, colorido y dispuesto a ser contado.

pequeño chuzo aplanado que se empuja con el pie y luego se levanta para dejar espacio a la colocación de la semilla. Se ofrece una wilancha a Pachamama y una mesa en señal de cariño y reciprocidad y pedir a los seres tutelares una buena cosecha. La temporada cálida y húmeda representa un tiempo de peligros, los "condenados" o antepasados cohabitan el mismo espacio/tiempo (Gavilán y Carrasco, 2009).

EPÍLOGO

Luego de años añorando concluir este sueño que empezó en 2012, al igual que los *jilatas* y *kullakas*, puedo decir que el tiempo es cíclico y nuevamente se abren ansias para seguir investigando esta hermosa y milenaria cultura.

Cuantas horas viajando en micro, buses y autos que soportaban un difícil camino que los antiguos hacían a pie o en mula. Varias horas sirvieron para reflexionar, sobre el porqué van quedando vacíos estos pueblos y estancias, o *markas* y *ayllus*.

Cuando se dice que hay pocas fuentes de trabajo en la precordillera y el altiplano, es falso, porque hay mucho que hacer, sólo que ahora las nuevas generaciones quieren otra forma de vida diferente a la de sus padres. Andrés Huanca siempre supo que debía darle educación a sus hijos para que no se quebraran la espalda cosechando o no se maltrataran sus piernas y cadera caminando kilómetros todos los días para pastorear. Una visión contrapuesta a la de Domingo Flores, el ganadero de Chujlluta, quien cree que sus hijos deben dedicarse a la ganadería igual que él, quedándose en una localidad donde no hay alcantarillado ni luz eléctrica y la vida gira entorno a cuidar los camélidos cómo única fuente de trabajo.

Ambas visiones pueden estar correctas porque vienen de sus experiencias de vida que fueron determinando su forma de ver el mundo. El sacrificio es uno de los puntos en común de las historias de cada una de estas familias.

Cuantas conversaciones pasaron frente a la grabadora y a mi libreta de apuntes, tanto amables como tímidas, incluso algunas con recelo de contar lo que es el ser aymara. A veces hubo personas que para evitar la entrevista hablaban en aymara, pero con ayuda de alguien que ya los conocía me presentaba y accedían a contar sus historias. ¿Cuáles son sus inquietudes? Varias. Para Yanet Gómez y su familia es importante defender sus tierras frente a una amenazante minería, y como es una realidad que pocas personas hacen soberanía en el altiplano, hacen estridente su paso y festejos.

Los terrenos es algo que a muchos inquieta, defenderlos de sus pares, porque la superposición de tierras es más común de lo que parece, y defenderlos de empresas grandes que buscan explotar recursos. La yatichiri Gladys, prácticamente toda subida ha

luchado porque grandes empresas no le quiten el agua a su comunidad. Por ello con el idioma busca reivindicar su cultura.

La cultura aymara tuvo una prolongada época de silencio, donde fueron callados sus bailes, tradiciones y prohibida su lengua. La chilenización y la dictadura fueron las culpables, pero personajes empoderados con sus raíces han luchado por posicionar su bagaje ancestral en la multiculturalidad de la región que tiene gran influencia como zona fronteriza. Para el folclorista Rodomiro Huanca prácticamente toda su vida ha sido eso.

Aunque las nuevas generaciones no han vividos como los abuelos, hay quienes trabajan por mantener las tradiciones como aymaras urbanos y regresar cada cierto tiempo a sus pueblos y hacer ayuda comunitaria o ayni. Wilgay Moscoso, Andrés Huanca y todos los muchachos y muchachas de la Aespo se organizan por ello.

Cuantos hermosos paisajes que por su infinito llegan a ser indescriptibles para esta joven pluma, fueron vistos y están alojados en la memoria para ser parte de ella por la eternidad. Estos paisajes cautivaron a Nataly Malhue, quien ha sido privilegiada al poder ver un puma en la puna de General Lagos, mientras se dirigía a educar a los únicos dos niños que asisten al jardín infantil de Chujlluta.

Todos estos paisajes guardan hermosos y mágicos relatos, cómo los de la iglesia de Cosapilla, el pacto de los nevados Payachatas, el hombre que fuma de día y de noche, y los gentiles.

Aún hay mucho más por conocer de esta milenaria cultura que se resiste a desaparecer y que ahora sí estoy segura que no lo hará, porque hay gente trabajando y viviendo por ello.

Cada alegría, cada ceremonia, cada festejo se celebra con la consigna del jallalla, lo que quiere decir salud o en buena hora. A lo largo de los años lo he escuchado cientos de veces, pero esta vez será una de las mejores, porque es por la satisfacción de concluir un buen viaje de reconocimiento y registro de la comunidad aymara en la precordillera y altiplano de la región de Arica y Parinacota.

¡Jallalla!

BIBLIOGRAFIA

Aespo (2007) Estos son nuestros objetivos. [en línea] <<http://aespo-arica.blogspot.cl/>> [consulta: 23 junio 2015].

Arévalo, JM. (2009) Los carnavales como bienes culturales intangibles. Espacio y tiempo para el ritual. *Gazeta de Antropología*, 2009, 25 (2), artículo 49. Universidad de Extremadura, Cáceres (España).

Barrientos, Lina (1984) La Cruz de Mayo: Un ritual Aymara en el Interior de Arica. *Revista musical chilena*, Vol, 38. N° 162. Universidad de Chile, facultad de Artes, Departamento de Música. Santiago, Chile.

Chamorro, Andrea (2013) Carnaval Andino en la ciudad de Arica: Performance en la frontera norte chilena. *Estudios Atacameños*. N° 45 p 41- 54. San Pedro de Atacama, Chile.

Choque, Caros (2008). *Memoria y olvido del pueblo de Socoroma: Deconstruyendo su identidad e historia*. Chile.

Daem Arica (2012) Proyecto educativo Institucional Escuela España. [en línea] <<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:PYYum5W4eOwJ:wwwfs.mineduc.cl/Archivos/infoescuelas/documentos/38/ProyectoEducativo38.pdf+&cd=1&hl=es-419&ct=clnk&gl=cl>> [Recuperado el 23 de junio 2015]

Echeverría, Rocía y Guzmán Pablo (2009). *Resignificación de la identidad aymara en el contexto económico actual de la zona de Arica*. Tesis de licenciado en antropología y antropólogo social. Santiago, Universidad de Humanismo Cristiano, Escuela de Antropología. 137p.

FAO (2005). Situación actual de los camélidos sudamericanos en Chile. Proyecto de Cooperación Técnica en apoyo a la crianza y aprovechamiento de los Camélidos Sudamericanos en la Región Andina TCP/RLA/2914. Italia.

Figueroa, V. (2012). La realidad de los pueblos indígenas en Chile: una aproximación sociodemográfica para contribuir al diseño de políticas públicas pertinentes. En *Anales de la Universidad de Chile* (No. 3, pp. Pág-137).

Freire, Paulo (2003). *El grito manso*. México: Siglo XXI.

Fundación Altiplano (201-). *Quienes somos*. [en línea] <<http://www.fundacionaltiplano.cl/quienes-somos/>> [Recuperado el 17 de julio, 2015].

Gavilán, Vivian. Y Carrasco, Ana Mará (2009). Festividades andinas y religiosidad en el norte chileno. *Chungará, Revista de Antropología Chilena*. Volumen 41, N° 1, 2009. Páginas 101-112. Arica, Chile.

González, S., Rouviere, L y Ovando, C. (2008) De “Aymaras en la frontera” a “Aymaras sin fronteras”. Los gobiernos locales de la triple-frontera andina (Perú, Bolivia y Chile) y la globalización. *Diálogo Andino* N° 31, 2008 31-46. Departamento de Ciencias históricas y geográficas. Facultad de Educación y Humanidades. Universidad de Tarapacá, Arica, Chile.

Grebe, M. Ester (1990). Concepción del tiempo en la cultura aymara: representaciones icónicas, cognición y simbolismos. En *Revista Chilena de Antropología* N°9, 1990 63 – 81. Facultad de Ciencias Sociales. Universidad de Chile, Santiago, Chile.

Huanacuni Mamani, F (2010). *Buen Vivir / Vivir Bien Filosofía, políticas, estrategias y experiencias regionales andinas*. Coordinadora Andina de Organizaciones Indígenas – CAOI. Lima, Perú.

Ibarra, Miguel Ángel (2014). *Lakitas: continuidad y transformaciones de una práctica musical tradicional andina en el contexto Chileno*. Presentación XI Encuentro de

Confraternidad de Sikuris y Sikumoreños “Inkari 2014”, Lima – Perú. [en línea] https://www.academia.edu/6090162/Lakitas_continuidad_y_transformaciones_de_una_pr%C3%A1ctica_musical_tradicional_andina_en_el_contexto_chileno [Recuperado 17 de julio, 2015].

Ignacio, Ivan (2006) “La sagrada dualidad y complementariedad de la pareja estructura social indígena y la toma de decisiones en los andes”. Ponencia presentada al Seminario sobre Gobernabilidad Indígena y Democracia en las Américas. Organizado por la Fundación Canadiense para las Américas (FOCAL) Visto en <http://elnidodelalbatros.org/2008/11/la-sagrada-dualidad-y-complementariedad-de-la-pareja-en-la-estructura-social-indigena-y-la-toma-de-decisiones-en-los-andes/> [Recuperado el 17 de julio de 2015].

Irrarázabal, A (2013) El caso de Gabriela Blass: Un juicio contra la cultura Aymara. Gobierno Regional Arica y Parinacota 2º Fondo de Cultura. Arica, Chile.

Lacoste, Pablo (2008). Transporte terrestre en el cono sur (1550-1850): arrieros y troperos. Si Somos Americanos. Revista de Estudios Transfronterizos Volumen IX / No 2 / 2009 / pp. 141-168. Universidad de Santiago de Chile, Chile.

Loncon, E. (2013). La importancia del enfoque intercultural en la enseñanza de lenguas indígenas en la educación Chilena. En Revista Docencia N° 51, 2013 44 -55. Colegio de Profesores de Chile, Santiago, Chile.

Mainero, Mercedes (2005), Puyumanta / Pachacama. Buenos Aires (pp.:11, 13 y 17). [en línea] <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:qe066TfgN2gJ:https://alfarcolectivo.files.wordpress.com/2013/06/lucas-selecccic3b3n-de-poesc3ada-indc3adgena.pdf+&cd=1&hl=es-419&ct=clnk&gl=cl> [Recuperado el 17 de julio, 2015].

Mamani, Juan Carlos (2014). “Antología de Tres Escritores Aymaras de la Región Arica-Parinacota, Chile”. Concurso Iniciativas Culturales, año 2014 de la CONADI. Arica, Chile.

Mendoza, D. (2010). Anata o Carnaval Andino. Instituto de Investigación Servicios y Consultoría Turística Carrera de Turismo – Universidad Mayor de San Andrés. La Paz Bolivia.

Mineduc (2001) Programa de estudio segundo año básico. Sector lengua indígena aymara. Programa de Educación Intercultural Bilingüe. Santiago, Chile.

Odepa (2014) Región de Arica y Parinacota Información regional 2014. Ministerio de Agricultura. Chile.

Pedreira, S. y Sacavini, S. (2009). A Educação Intercultural na Bolívia: um caminho controverso. En: Candau, V. M. (org.), Educação Intercultural na América Latina: entre concepções, tensões e propostas. Río de Janeiro, 7 letras (pp. 198-227).

Quispe, W. (S/F). Aymara: Cultura y Tradición de un pueblo milenario. Texto para el estudiante. Conadi - Universidad de Tarapacá, Arica, Chile.

Serracino, G. y Stehberg, R. L. (1975) Vida pastoril en la precordillera andina (Guatín, San Pedro de Atacama, Chile). Estudios Atacameños, N°3 73-88. Universidad Católica del Norte, San Pedro de Atacama, Chile.

Trapnell, L. (2005). La Educación Intercultural Bilingüe en Perú: debilidades y aportes al desarrollo local. En I. Hernaiz, E. Sanjinés Chávez y V. Villarán (Comps.), Educación y desarrollo local: tensiones y perspectivas. Reflexiones sobre experiencias en la región andina (pp. 263-289). Buenos Aires: Instituto Internacional de Planeamiento de la Educación (IIPE)-Unesco.

Tubino. F., (2006). En nombre de la lengua perfecta. Revista Comunicación n° 4, (pp. 51 - 64)

Van Kessel, J., & Condori Cruz, D. (1992). Criar la Vida. Trabajo y Tecnología en el Mundo Andino. Santiago de Chile.

Van Kessel, J & Enríquez, P. (2002) Señas y señaleros de la Madre Tierra; agronomía andina. Iquique, Chile.

Varas, E. y Sandoval, J. (1991). Riego por goteo. En Manuel de Riego. Instituto de Investigaciones Agropecuarias. Chillán, Chile.

GLOSARIO DE PALABRAS EN AYMARA

Ajayu: Ánima, espíritu, alma

Akapacha: Este mundo, tierra o planeta.

Anata: Carnaval. Febrero.

Api: maíz morado.

Apiha: Oca. Cultivo tradicional de la región andina como sustituto y complemento de la papa

Awayo: Prenda rectangular usada en Argentina, Bolivia, Perú y norte de Chile como mochila, abrigo o adorno.

Ayni: Deuda social. Labor de reciprocidad.

Ayllu: Comunidad.

Aru Wayna: La voz de los jóvenes

Caquena: Qaqina, frotar o moler.

Ch'alla: Brindis.

Chapiquiña: ch'apikiña, cama de espinas.

Chucuyo: Chukuñuyo, corral de asiento

Chuyo: Ch'ullu, gorro con orejeras tejido en lana de alpaca u otros animales y en combinación con fibras sintéticas

Ch'irpi: Maíz amarillo arrugado.

Chungará: Ch'unkara, musgo en la piedra.

Cosapilla: Qusapilla, 'tipo de ortiga'

Cotacotani: Quta-qutani, 'conjunto de lagunas

Guallatire: Wallatiri, abundancia de guallatas. Las guallatas son unas aves de la zona.

Huanca: Wanka, apellido de origen quechua que significa: “peñón”, “roca suelta”

Inti: Sol.

Inti Ch'amampi: Con la fuerza del sol

Jallalla: Esperanza, festejo y bienaventuranza

Japu: Seco.

Kamisaraki: Hola, como estás

Kawkita: ¿De dónde? ¿Cuándo?

Kimsa Suyu: kinsa tres, suyu región, territorio o distrito.

Killpa: Señal en las orejas del animal para distinguir. Marca. Floreo de animales.

Kunas Kunas: ¿Qué es?

Kunas sutimax: ¿Cómo te llamas?

Lauca: Lawqa, pasto acuático.

Mamani: Halcón, ave.

Machaq Mara: año nuevo.

Mallku; Jefe, cacique.

Mallku Caporata: montaña de azufre.

Mara Taka: cambio de ciclo.

Pacha: Tiempo, época.

Pachallampe: Tierra blanda o tierra suelta para sembrar.

Pachamama: Madre tierra.

Pachacuti: Proceso y tiempo de retorno al equilibrio, a la armonía, a la tierra y universo sin males

Parinacota: Parinaquta, laguna de parinas. Las parinas son los flamencos andinos.

Pawa: Rogativa a la madre tierra.

Puko: Tipo de maíz.

Phusiri Collo: Cerro de los músicos.

Phusiri marka: Pueblo de Sopladores.

Putre: Puxitri, Murmullo de agua.

Qullana: Nombre del pueblo andino.

Qulliri: El curandero o médico.

Sarañ Puriña: Ir y venir

Socoroma: Chukuruma, agua que corre.

Suma Qamaña: buen vivir.

Surire: Suri (ñandú), lugar donde se hallan los ñandúes.

Tacora: Taqura, 'pasto invernal

Tignamar: T'ikanama, lugar florecido.

Tinku: encuentro.

Uma: agua

Umirpa: Lugar donde nacen las aguas.

Usuyiri: Partera.

Ururi: Lucero de la mañana.

Visviri: wiswiri, zumbido del viento

Yatichiri: profesor, profesora.

Yatiri: Sabio.

Yuspajarpa: gracias

Wilancha: Ceremonia ritual donde se ofrenda a una llama, se la degüella y con su sangre se challa a la naturaleza.

Wari Wari: estrella

Zapahuirá: zapa jawira río solitario.

CALIFICACIONES



UNIVERSIDAD DE CHILE
 Instituto de la Comunicación e Imagen
 Escuela de Periodismo
 Dirección de Grado

Escuela de Periodismo
 Informe de Memoria

REF:

Memorista: Estefaní Carrasco
 Profesora guía: Ximena Póo
 Santiago, 21 de agosto de 2015

A continuación le comunico a usted la evaluación de la tesis de título "EL JALLALLA DIARIO DE LOS POBLADORES DE LA PRECORDILLERA Y EL ALTIPLANO EN LA REGIÓN DE ARICA Y PARINACOTA".

ITEM	ASPECTOS CONSIDERADOS	%
1.1	Perspectiva social e histórica La crónica entendida como huella y propósito, donde las historias contadas tengan un anclaje social, político cultural.	15%
1.2	Pertinencia periodística Relevancia y originalidad. Criterio de actualidad y de sostener relatos como un proceso.	15%
1.3	Estrategia Metodológica Recolección de la información, fuentes, datos y antecedentes. Uso de entrevistas, diálogos, observación.	20%
1.4	Estructura Orden narrativo, construcción del texto, estructura y ejes argumentativos, uso, de acuerdo al énfasis declarado, de recursos literarios.	20%
1.5	Presentación y estilo Calidad de la redacción (gramática y ortografía), recursos estilísticos, estructura creativa (tipos de entramados entre partes y capítulos, por ejemplo).	20%
1.6	Recursos bibliográficos en caso de ser utilizados Materiales y textos utilizados (referencias bibliográficas).	10%

Item	Nota	Valor
1.1	7,0	1,1
1.2	7,0	1,1
1.3	7,0	1,4
1.4	7,0	1,1
1.5	7,0	1,4
1.6	7,0	1,1
		7,0

Excelente 7.0-6.5; Muy Bueno 6.4-6.0; Bueno 5.9-5.0; Aceptable 4.9-4.0; Deficiente 3.9- 3.0.

Av. Capitán Ignacio Carrera Pinto 1045, Nuiña. Fono (56-2) 9787919



COMENTARIO

La memoria que aquí se informa es un excelente trabajo de investigación que da cuenta de una exploración profunda al interior de una zona donde la cosmovisión indígena se articula con los procesos modernizadores y las narraciones que los componen la construcción de una vida cotidiana poco registrada en páginas periodísticas con un nivel tan alto como el que aquí se aprecia.

La autora logra transmitir los conocimientos que, desde niña, la han acompañado desde la oralidad y la materialidad de la vida. En cada página hay un recorrido en tres niveles: residual, emergente y dominante para ir comprendiendo la complejidad de la cultura altiplatónica, sus formas de lucha, sus estrategias para mantener vivo el patrimonio cultural y la puesta en valor de sus posibilidades con horizontes de sentidos que se extienden más allá de las fronteras.

La estructura, las entrevistas, las narraciones dan cuenta de un dominio de estilo y una rigurosidad pensada como norma para dar cuenta de voces diversas. Se trata de un escrito coral, profundamente comprometido desde la escritura y el "dejar hablar".

Por todo lo anterior califico esta memoria con un 7,0 (siete coma cero)

Atentamente,

Ximena Póo Figueroa
Profesora Asistente



Sra.
Directora de Pregrado
Instituto de la Comunicación e Imagen
Universidad de Chile
PRESENTE

A continuación le comunico a usted la evaluación de la memoria de título:

"El Jallalla diario de los pobladores de la precordillera y el altiplano en la región de Arica y Parinacota"

De la estudiante:

Estefani Paulina Carrasco Rivera

ITEM	ASPECTOS CONSIDERADOS	%
1.1 Problematización	Planteamiento y contextualización del tema	10%
1.2 Pertinencia	Relevancia y originalidad de la investigación	15%
1.3 Estrategia Metodológica	Recolección de la información, datos y antecedentes.	20%
1.4 Conclusiones	Análisis e interpretación de los hechos relevantes.	15%
1.5 Estructura	Orden narrativo, construcción del texto.	15%
1.6 Presentación	Calidad de la redacción, recursos estilísticos.	15%
1.7 Recursos bibliográficos	Materiales y textos utilizados.	10%

Excelente 7.0-6.5; Muy Bueno 6.4-6.0;
4.9-4.0; Deficiente 3.9- 3.0.

Item	Nota	Valor
1.1	7,0	0,7
1.2	7,0	1,1
1.3	6,8	1,4
1.4	7,0	1,1
1.5	7,0	1,1
1.6	5,0	0,8
1.7	7,0	0,7
Nota Final		6,7

Bueno 5.9- 5.0; Aceptable



COMENTARIO

Es una tesis hecha con mucho afecto por el tema planteado, lo cual queda en evidencia en la escritura cercana y cálida.

El planteamiento del tema es adecuado y en profundidad en relación a su objetivo

La cantidad de entrevistas y su aporte al sentido de la narración es un gran valor del trabajo, lo mismo la estructura con la cual han sido organizadas.

Hay una buena utilización de referencias bibliográficas pertinentes, lo cual también denota un trabajo de investigación en torno al objeto de estudio. Sin embargo, no queda claro el formato de uso de estas referencias en el texto (¿citas directas? ¿citas indirectas?). Hubiese sido preferible mayor apego a estas fuentes por medio de citas directas debidamente señaladas con su número de página, en coexistencia con los parafraseos extensos (que creo, aunque no estoy segura, fue el formato utilizado).

También es un aporte el material fotográfico (si bien sólo ha sido posible apreciarlo en blanco y negro)

El único punto negro del trabajo se relaciona con la cantidad de moles, faltas de ortografía y frases que quedan inconexas o sin terminar, más de 50 errores de este tipo en total y que no se conciben con el nivel universitario alcanzado ni con el valor de un trabajo para la obtención del título de periodista.

Profesora Chiara Sáez Baeza

Santiago, 12 de noviembre de 2015



Prof. Raúl Rodríguez O.
Jefe de Carrera – Escuela de Periodismo
Instituto de la Comunicación e Imagen
Universidad de Chile
PRESENTE

En mi calidad de Profesora informante, a continuación le comunico a usted la evaluación de la memoria de título “EL JALLALLA DIARIO DE LOS POBLADORES DE LA PRECORDILLERA Y EL ALTIPLANO EN LA REGIÓN DE ARICA Y PARINACOTA” de la estudiante ESTEFANI PAULINA CARRASCO RIVERA

	ITEM	ASPECTOS CONSIDERADOS	%
1.1	Perspectiva social e histórica	La crónica entendida como huella y propósito, donde las historias contadas tengan un anclaje social, político cultural.	15%
1.2	Pertinencia periodística	Relevancia y originalidad. Criterio de actualidad y de sostener relatos como un proceso.	15%
1.3	Estrategia Metodológica	Recolección de la información, fuentes, datos y antecedentes. Uso de entrevistas, diálogos, observación	20%
1.4	Estructura	Orden narrativo, construcción del texto, estructura y ejes argumentativos; uso, de acuerdo al énfasis declarado, de recursos literarios.	20%
1.5	Presentación y estilo	Calidad de la redacción (gramática y ortografía), recursos estilísticos, estructura creativa (tipos de entramados entre partes y capítulos, por ejemplo).	20%
1.6	Recursos bibliográficos	Materiales y textos utilizados (referencias bibliográficas).	10%

Item	Nota	Valor
1.1	7,0	1,1
1.2	7,0	1,1
1.3	6,5	1,3
1.4	7,0	1,4
1.5	6,5	1,3
1.6	7,0	0,7
Nota Final		6,8

Excelente 7.0–6.5; Muy Bueno 6.4–6.0; Bueno 5.9–5.0; Aceptable 4.9–4.0; Deficiente 3.9–3.0.



COMENTARIO

- 1.- Este trabajo aborda un ámbito y un paisaje humano y geográfico a menudo olvidado. Un olvido, por cierto, que cuestiona el anclaje de esta región al interior de la frontera administrativa de Chile.
2. El texto es prolijo y respetuoso, trabajando entre la herramienta antropológica, el estudio cultural y la crónica periodística, para presentarnos a los hombres y mujeres de hoy y los de ayer, sus esfuerzos y luchas por la preservación del idioma y de las tradiciones de la Puna. También la mirada de quien, desde el centro ariqueño se adentra en este mundo.
3. Se demuestra una pluma prolija, la crónica, la cronista realiza concienzudamente su trabajo. Pero, más allá de estos relatos de rescate, quizás aún falta, al concluir, hablar más fuerte por y para la cultura aymara.

Atentamente,

María Eugenia Domínguez Saul

Santiago, *11 de NOVIEMBRE* de 2015