



**Voces del territorio:
Dialogos entre la memoria
y los vientos del desierto**

Enelidolfo O´Ryan Vázquez



Enelidolfo Eugenio O'Ryan Vásquez

- 4 de enero 1952,
Chileno, Casado.
- Enseñanza Básica
Escuela Básica de Pica.
- Enseñanza Media
Liceo de Hombres de Iquique.
- Licenciado en Teología,
Instituto Adventista
Chillán, Chile.
- Encargado Oficina de Cultura,
Ilustre Municipalidad de Pica.
- Director Museo
Municipal de Pica.
- Premio Regional
a la Conservación del
Patrimonio Cultural, 2013,
Consejo de la Cultura
y Las Artes.

Enelidolfo O'Ryan ha sido articulador de temas patrimoniales y culturales en establecimientos educacionales. Durante dos décadas ha sido parte de entrevistas, conversatorios y exposiciones y panelista en entidades públicas y privadas, tales como Ballet Folclórico Antumapu, Academia de Margot Loyola y el programa radial "Chile, su Tierra y su Gente". También ha desarrollado una importante labor como gestor cultural del patrimonio tangible e intangible de la Región de Tarapacá.

TaitaChile se enfoca de manera integral en la gestión del patrimonio cultural y natural. Con base en la identidad de las comunidades, se busca bienestar y mejor calidad de vida para los chilenos y chilenas. En ese contexto desarrolla iniciativas orientadas a la difusión, conocimiento, valoración y conservación del patrimonio cultural y natural de un territorio diverso, único y valioso.

El término Taita, en su significado más usado en América del Sur, remite al origen de la palabra patrimonio, la cual proviene del latín patri (padre) y monium (recibido), que significaría "lo recibido por línea paterna".

La combinación de Taita y Chile aborda aquello que es relevante y fundacional para la conservación del patrimonio nacional y que es parte del país profundo. TaitaChile gestiona y pone en valor el patrimonio cultural y natural.

En esta oportunidad profundiza sobre el desierto con su belleza, valor y riqueza incalculable. Para ello se arrima a la memoria de un chileno con gran conocimiento sobre ese territorio y con múltiples vivencias a lo largo de su vida.

Registro de propiedad intelectual: 2021-A-5265

Autor: Enelidolfo O`Ryan Vásquez

Edición y revisión de contenidos: Guillermo Espinoza

Ilustraciones e idea de portada: Pía Anfossi

Corrección de estilo: Ivonne Stade y Pía Anfossi

Diseño de portadas y versión digital: Cristóbal Garrido

Producción general: Taita Chile

Este texto ha sido editado como parte del homenaje a la celebración de los 50 años de actividad artística del Ballet Folklórico Antumapu de la Universidad de Chile. Don Enelidolfo O`Ryan fue uno de los actores importantes que asesoraron la puesta en escena de la obra “Pica, flor del desierto”.

Chile, 2021



**VOCES DEL TERRITORIO:
DIALOGOS ENTRE LA MEMORIA Y
LOS VIENTOS DEL DESIERTO**

Enelidolfo O´Ryan Vázquez

Con el Patrocinio de:

Programa de Radio “Chile, su Tierra y su Gente”¹

Ballet Folklórico Antumapu
Universidad de Chile

Chile, 2021

¹ Este programa se emite a través de Radio Universidad de Chile, 102. 5 FM.

ÍNDICE GENERAL

Contenidos Páginas

<i>Presentación</i>	5
<i>Parte 1.</i> Introducción	7
<i>Parte 2.</i> Memoria de los tiempos y territorio	9
<i>Parte 3.</i> Comuna de PICA 1957-2021: un saludo en su 64 aniversario	13
<i>Parte 4.</i> Orígenes ancestrales en el Valle de Pica	24
<i>Parte 5.</i> Costumbres y tradiciones de nuestras gentes	38
<i>Parte 6.</i> Gentes y territorios emblemáticos	57
<i>Parte 7.</i> Patrimonio en costumbres actuales	77
<i>Parte 8.</i> Emblemática Fiesta de La Tirana	111
<i>Parte 9.</i> Arte culinario en la comuna de Pica: cazuela de gallina con dientes y picante de andar...andar y de compadres	123
<i>Parte 10.</i> Palabras finales: Pica, flor en la arena	158

PRESENTACIÓN

El Ballet Folklórico Antumapu de la Universidad de Chile, a través de su Comisión Estudios, participó en los años 2012, 2013 y 2014 de la celebración religiosa a San Andrés, que se realiza la última semana de noviembre de cada año en la localidad de Pica, Región de Tarapacá.

Los antecedentes recopilados dieron origen a un valioso programa de difusión del rico patrimonio cultural de la comunidad de ese oasis. Entre las distintas actividades realizadas se encuentran una exposición fotográfica itinerante, el registro de un video documental denominado “Fiesta de San Andrés de Pica” y el montaje escénico de una obra musical y coreográfica denominada “Pica, Flor del Desierto”

Esta obra, que fue estrenada el año 2015 en la localidad de Pica, refleja aquellos comportamientos socioculturales más representativos de la cultura local. Esos elementos que poseen una larga tradición entre sus habitantes y que han permitido reconocerles como parte de una riqueza propia que les produce gran bienestar y satisfacción social.

La fiesta popular y la devoción religiosa se expresan en forma conjunta en la práctica de un sincretismo indígena, hispánico, criollo y afrodescendiente de fuerte arraigo en la comunidad. Por supuesto, ello tiene como eje fundamental a su santo patrono, protector de la cultura y de la identidad piqueña.

Toda esta labor fue facilitada al haber conocido a don Enelidolfo O’Ryan Vásquez, un personaje del desierto tarapaqueño, que puso a disposición su experiencia, conocimiento y sello distintivo de hombre bueno, correcto y bondadoso. también se acrecentó la capacidad creativa agregándole valor por medio de la interacción con personas de la comunidad.

El aporte de don Enelidolfo O’Ryan, más conocido como el Míster, permitió una creación artística que tiene sentido, forma y contenido estético e intelectual con base en la realidad del territorio. Ese rico

material se manifiesta en los contenidos de este libro, texto que conserva inalterable una visión y posición primordial instalada en una estirpe tarapaqueña sin remilgos y en una línea autobiográfica enjundiosa y vibrante. El Míster recoge y proyecta su memoria aferrada a los personajes, a los hechos y a las circunstancias que ahora evoca y recrea literalmente, pero que sigue viviendo de un modo cotidiano y real.

El recorrido del Míster, inserto con una profundidad que emociona en la vida nortina, se nutre de vertientes que emanan desde la cordillera al desierto, viajando en los recuerdos y nostalgias de ayer y hoy que nos traen los vientos desde oasis, quebradas y pampas. Su mirada nos reúne y valora en lo que somos como resultado de esfuerzos conjuntos, pero guiados e impulsados por el ancestro guía de un luchador por la identidad y el patrimonio cultural de un territorio emblemático en el devenir de chilenas y chilenos.

Gracias Míster por su sabiduría y sus enseñanzas, por su amor al prójimo y su sentido comunitario. También le agradecemos lo más importante, el haber tenido la oportunidad de conocerle.

Oscar Ramirez Arriagada
Director Artístico
Ballet Folklórico Antumapu
Universidad de Chile

Parte 1

INTRODUCCIÓN

La *memoria* agradece con estas narraciones al Dios Todopoderoso por permitirme nacer en el oasis al cual nos referimos como “Edén de Tarapacá”. Abrigo la esperanza de una nueva vida en un Edén que Jesús preparó como promesa para su segunda venida. Este mundo no soporta mucho tiempo más y necesita la intervención de su Creador para sanarlo.

Dejo estos relatos a Arnoldo, Carolina y Jonathan, mis queridos hijos, a mi esposa Epifanía Ayavire por su apoyo incondicional, y a mis hermanos con quienes desde niños compartimos espacios de nuestro pueblo. Para ellos el recuerdo de los arenales donde jugamos, corrimos y trabajamos al alero de nuestros padres. Allí aprendimos a ver la vida y grabamos en nuestros corazones sus enseñanzas y ejemplos vaciados en la tierna juventud. Este territorio está en mi pecho y es emoción de la vida saber que de aquí soy y somos.

Esta edición fue posible por el permanente contacto con don Guillermo Espinoza y el equipo del prestigioso programa “Chile, su Tierra y su Gente”, que emite el Ballet Folclórico Antumapu a través de la Radio de la Universidad de Chile. Allí difundí el quehacer de la gente y las tradiciones de nuestros oasis. Agradezco a Pía Anfossi por impulsar y embellecer el texto con sus ilustraciones y portadas, a Ivonne Stade por su paciente y certera lectura y a Taita Chile por la publicación de estas memorias. Gracias a todos por motivarme a dejar estos escritos en manos de mi comunidad.

Espero que la sencillez del relato agrade y sirva para recordar a padres y abuelos que nos legaron este oasis y para recuperar lo ya ido. Deseo su conservación como PILAR de desarrollo cultural, ambiental, histórico, educativo, social y familiar, fortaleciendo las luces que alumbrarán a otros respetando creencias, usos y

costumbres de nuestra sociedad local. Dios bendiga a nuestros pueblos y que sea la luz mayor en nuestras vidas.

Deseo que esta obra ayude a que los vientos del desierto y las dunas no borren la cultura y patrimonio de los oasis. ¡La pretensión es que sea un sustento para los programas de estudios locales y regionales, destacando la herencia de nuestro Patrimonio Natural y Cultural VIVO!

Enelidolfo O´Ryan Vázquez



Territorio de Pica.

Fotografía de mapa instalado en el Museo de Pica (2021)

Parte 2

LA MEMORIA DE LOS TIEMPOS Y EL TERRITORIO

La *memoria* de los tiempos presenta el escenario en que convive la vida más allá de la infancia con un profundo conocimiento del contexto donde concurren el pasado y el futuro.

El protagonista de la memoria

Enelidolfo O’Ryan Vázquez, más conocido como el Míster, es el encargado de la Oficina de Cultura de la Municipalidad y director del Museo de Pica desde el año 2001. Entre sus múltiples logros está un Diplomado en Cultura Tradicional de la Universidad Arturo Prat, el Premio Regional a la Conservación del Patrimonio Cultural otorgado por el Consejo de la Cultura y Las Artes, y su elección como representante de los municipios al Consejo Regional de las Culturas, las Artes y el Patrimonio de Tarapacá.

Nació en la Oficina Salitrera Humberstone en 1952 y es hijo de madre piqueña. A la edad de 4 años llegó al oasis de Pica, donde cursó sus estudios de enseñanza básica y luego, en Iquique, realizó las humanidades. Posteriormente emigró a Chillán donde estudió teología. En 1992 vuelve al oasis de Pica llamado por su amor al desierto y por actividades agrícolas e investigaciones históricas.

Enelidolfo es un estudioso y profundo conocedor tanto de la vida, costumbres y tradiciones de Pica, así como de la Pampa del Tamarugal y de las rutas andinas. Al ser voz y testigo se define como un habitante de un territorio que presenta muchos matices naturales, históricos y culturales. Actualmente sigue dedicado a conservar y difundir esas características particulares contenidas en una maravillosa herencia devenida en patrimonio chileno. En estos

lugares la transmisión oral ha sido una eficaz difusora de valores territoriales, cuestión que adquiere niveles superiores en la memoria de Mister O´Ryan.

El Mister es un protagonista en la conservación y difusión del patrimonio natural y cultural de Tarapacá. Ha sido un actor activo en su conocimiento, difusión y rescate. Como tal dispone de una percepción con base en sus vivencias, lecturas y trabajos cotidianos que lo convierten en un actor preponderante de la vida en el desierto. Su transmisión oral le ha otorgado un reconocimiento social de alto valor; por ello, este texto traspasa su percepción a un material escrito que quede a disposición de las actuales y futuras generaciones. La intención es articular el traspaso de conocimiento desde los protagonistas para darles un sustento a aquellos próximos hombres y mujeres que dialogarán con los vientos del desierto.

El contexto territorial y patrimonial

La Región de Tarapacá posee una superficie equivalente al 6% del territorio nacional y es reconocida por su clima seco, con paisajes de extrema aridez y escasa vegetación, y una diversidad cultural y natural de gran valor e importancia. Sobresalen su multiculturalismo, las poblaciones indígenas y de pescadores artesanales, las colonias migrantes y sus identidades, y sus distintos periodos de desarrollo económico como esos pampinos que le han dejado un sello distintivo incluso a nivel mundial.

La región destaca por sus grandes fiestas religiosas como La Tirana, San Lorenzo y San Andrés, y por sus danzas tradicionales como el cachimbo. También por su patrimonio en los humedales andinos, por los petroglifos y huellas humanas como el gigante de Atacama, y por sus comidas tradicionales como el chumbeque, entre muchas otras manifestaciones.

En el ámbito local, Pica es una localidad que ha sido parte del Camino del Inca; por ella pasó Diego de Almagro y se instalaron conquistadores. También integró el Virreinato del Perú. En su

parroquia, creada en el año 1620 por el obispo de Arequipa, se entronizó al apóstol San Andrés. La población hispana creó tradiciones en medio del aislamiento; entre ellas el vino comercializado desde Arequipa a Potosí, que luego fue reemplazado por frutas y el emblemático limón de Pica.

Los esclavos negros dieron origen a manifestaciones como el cachimbo. También la mina de plata de Huantajaya atrajo riquezas en las familias locales. El auge salitrero hacia 1850 transformó tanto la pampa como los oasis y quebradas que abastecían la vida. Pica es una síntesis del devenir histórico de Tarapacá, instalándose como una rica fuente de transmisión del patrimonio natural y cultural.

La necesidad de disponer de una memoria escrita que muestre el trasfondo del rico y variado patrimonio que posee la Región y algunas localidades emblemáticas de Tarapacá es la justificación para elaborar un texto que, de manera simple pero profunda, recoja la percepción de un actor territorial relevante. Ello aportará a entender de mejor manera el valor de sus paisajes, de sus fiestas religiosas, de sus lenguajes y comidas tradicionales, de sus danzas y canciones, de sus pictografías rupestres y sus huellas del pasado. Estos elementos son hitos que señalan el devenir de la vida en el desierto más árido del planeta.



Antiguos camarines en la cocha de Resbaladero,
aproximadamente en el año 1.900.
Ilustración de Pía Anfossi.

Parte 3

COMUNA DE PICA 1957-2021: UN SALUDO EN SU 64 ANIVERSARIO

La *memoria* recuerda que la comuna de Pica se inserta en un territorio desértico que ofrece oportunidades mucho más allá de sus límites administrativos. Al mismo tiempo de celebrar su cumpleaños número 64, se señala que la vida, iniciada hace siglos y milenios, aún refleja su impronta en cada uno de sus oasis, valles y pueblos, y en especial en sus habitantes.

Los orígenes

Sesenta y cuatro años cumple la comuna de Pica desde que el presidente de la República, en su segundo periodo, don Carlos Ibáñez del Campo, decretara su creación un 18 de enero de 1957. El arduo trabajo de hombres y mujeres de estos oasis se coronó cuando en el Diario Oficial de la República se publicó lo ya comentado. Vale destacar que se contó con la gran gestión del entonces Senador por la región don Juan de Dios Carmona.

Días después una comitiva local de residentes piqueños y matillanos se citaron en la Casa de Salud, el lugar de entrada al oasis. Una gran comitiva, donde se sumó toda la comunidad, avanzó por la calle grande, o Avenida Balmaceda, manifestando su profunda gratitud. En años anteriores y visitando el presidente Ibáñez el oasis, personas influyentes prepararon un almuerzo bajo la sombra del mango padre, en la "Hacienda La Comunidad", donde se degustaron los mejores vinos aun reservados y deleitosos cócteles. La anécdota es que cayó sobre la mesa un maravilloso mango como expresando gratitud y dando una especial bienvenida a tan ilustre visita.

Pica en todo tiempo tuvo una organización social y administrativa. En la Colonia y periodos Republicanos se desarrolló a través de la

minería y de una profunda dedicación al quehacer agrario, con plantaciones de vides y producción vitivinícola. Para ello fue acrecentando el recurso hídrico en las cochas donde emanaban las vertientes y construyendo túneles para aumentar la capacidad hídrica y así seguir conquistando el desierto. Es espectacular el relato histórico de las vendimias y de los lagares en las haciendas de Matilla, Quisma y Pica, actividad que llegó hasta más o menos el año 1937.

En estos suelos y al pasar a la administración chilena, muchas actividades de desarrollo se vieron menguadas hasta desaparecer, rompiéndose así un largo periodo de nexos comerciales que comenzó con centros mineros como Huantajaya² y Potosí³, además del salitre y sus oficinas salitreras. Fue lapidaria la crisis del año 29; sin embargo, la apertura de la mina de Chuquicamata salvó a muchas familias que, muriendo la actividad vitivinícola, se reinventaron con la producción de cítricos demandada por este centro minero del cobre. Ello se debía a la importancia de su vitamina c y a la tan especial característica de sabor y aroma de naranjas y limones.

En el periodo peruano había una administración pública que ahondaba el desarrollo de los habitantes y en post guerra se produjeron drásticos cambios. Para sostener la buena marcha social se contaba con una administración municipal (22 de diciembre 1891 al 26 de enero 1907) que, con ingresos de los impuestos, generaba importantes obras, como la construcción del edificio de administración pública y el vacunatorio. Se enfrentaron pestes, como el paludismo o malaria y la viruela, que eran una constante amenaza; incluso el doctor Juan Noé Crevani depositó en los estanques de almacenamientos de agua o cochas el pez “gambussia” para el control de la larva del zancudo vector de la fiebre malaria (1940-1945).

Los recaudos provenían de impuestos a pastoreos en la cordillera, almacenes, comerciantes y productores de vino, y también por el uso del camal o matadero y otros. Incluso el ferrocarril de la zona Alto San Antonio⁴ pagaba impuestos al municipio por ser parte de la jurisdicción territorial de aquel entonces. No fueron fáciles esos

² Huantajaya, centro minero distante a 100 km hacia Iquique.

³ Potosí, centro minero ubicado en Bolivia.

⁴ Alto San Antonio, zona salitrera ubicada a 40 km. al oeste de Pica.

tiempos de transición republicana, ya que había una profunda hostilidad y constantes amenazas desde las ligas patrióticas⁵. Sin embargo, las arcas municipales eran estupendas y equiparadas a las de Iquique.

Entre 1911 y 1925, en tiempos del presidente Arturo Alessandri Palma, el León de Tarapacá, las ligas hostigaban al descendiente peruano con altos impuestos y también vaciando tinajas y botijas de vino. Antes de ello, la comunidad piqueña era reticente a la presencia chilena ya que, incluso hasta en asuntos religiosos, los administrativos les oponían resistencia. Los sacerdotes chilenos Baglio y Luis Silva Lezaeta, tal como ocurrió en toda la región, fueron cambiados por extranjeros; solo la diplomacia y la buena educación les permitieron relacionarse con la gente.

Otra obra de ese municipio es la construcción de una vereda de madera que conectaba la Casa de Salud con la Población Resbaladero y especialmente con la cocha o balneario. Los camarines en este recinto facilitaban la presencia de muchos visitantes o administrativos salitreros. Una obra encabezada por el cura filántropo Luis Friedrich, 1898-1939, permitió la construcción de un túnel en la zona de Concova⁶ para captación de agua para la población.

Aparte de ello se propició la educación creando el colegio Sagrado Corazón de Jesús para niñas y el de varones en la parroquia, dando realce al estudio del idioma inglés. Aunque ya al comienzo del siglo estaba el colegio de inglés de Belisario Benítez y el de Juan Edmonson, aparecieron otros como el de Osvaldo Contreras, Key Ruyman y muy posteriormente el de Pio Morales. En 1904 se conoce que está establecida la escuela básica mixta de Matilla y en 1910 la escuela mixta de Pica; anterior a estas fechas las escuelas funcionaban por géneros separados. También nacieron otras escuelitas como la de Virginia Olcay, y la de Lilian Albizu, Antonia Palacios y Luzmira Luza.

A fines del 1800 y comienzos del 1900, era complicada la relación de la sociedad piqueña, matillana y valletera⁷ con autoridades

⁵ Ligas patrióticas, organización fuera de la ley que operó entre 1911 -1925, para hostilizar la presencia de peruanos.

⁶ Concova, primera vertiente del lado oriental del oasis que riega la zona del mismo nombre.

⁷ Valletera, gente de la zona del valle de Quisma.

iquiqueñas, pues estos les acusaban de corrupción en el gobierno central e instigaban para que desapareciera el municipio. Se sabía que la causa era atrapar los caudales y llevárselos para Iquique; el tiempo dijo que los corruptos estaban en el puerto. Fue así como, en 1907, Pica dejó de tener una administración municipal y dependió de subdelegados, fulanos que no hicieron otra cosa que gobernar con arbitrariedad.

No había soberanía y todo eran trámites y burocracia; en el comercio había que esperar las ganas y antojos de otros para conseguir un salvoconducto. Fueron casi 50 años de lucha. Una muestra de lo que se hizo para protestar por dichas acciones fue la fiesta de la primavera. Más o menos en 1948-1950 en Pica se celebró la fiesta de la naranja, base de la economía local, como protesta por los impedimentos de comercializarla. En dicha festividad se regalaba la fruta, y se hicieron carros alegóricos, comparsas, reinas y un convite muy especial en la cochita⁸.

Por otra parte, aún era dificultoso cruzar con vehículos motorizados por la desembocadura de la quebrada de Quisma, ya que el cruce se obstaculizaba por el arenal y por las bajadas de aluviones, aun para los tiempos de carretas era un lugar muy dificultoso. En 1957 se construye entonces el actual puente en la zona conocida por los matillanos y piqueños como el Crucero. Como dato curioso cuando se construye el puente, las lluvias comenzaron a retirarse.

En 1939 la comunidad vio partir a tres notables varones: el sacerdote Luis Friedrich, el doctor Juan Marqués, el médico de los pobres, y el ciudadano Abel Palape, regidor piqueño en Iquique. En la despedida de este último se contó con la presencia de don Eduardo Frei Montalva, posteriormente presidente de la República. Estos tres personajes de notable calidad y capacidad humana fueron muy reconocidos en la región por sus obras filantrópica y de servicio público.

⁸ Cochita, pequeña represa de agua.

Pica municipio

En 1950 se moviliza la comunidad; ya se hacía insostenible depender de Iquique. No se vislumbraba el progreso y se organizaron comisiones para llevar el asunto a niveles superiores de gobierno. Una comitiva viajó a Santiago; un día llegó lo soñado: se recuperó la autonomía administrativa. Junto al decreto venía la asignación de roles; Alfredo Cayo Petrovic es designado alcalde, y como regidores a Ítalo Degregori Torres, Enrique Barreda Contreras, Juan Palacios Condori y Franklin Luza Cáceres. Luego, en elecciones democráticas y en distintos periodos, son alcaldes Ítalo Degregori T. y Enrique Barreda C.

Todos fueron hombres altruistas y abnegados en buscar prosperidad y una mejor vida para la comunidad y los lugareños. Entre tantas cosas mejoraron el campo deportivo, incluyendo las gradas para el público y su cierre perimetral. Así también se construyó el cierre perimetral del lado sur que es la entrada principal del cementerio, en la administración del 1900, o la energía eléctrica desde fines del 1800 con un pequeño motorcito ubicado en el puquio de los Barreda en “La Quina”. Con posterioridad la energía venía de un motorcito de dos tiempos ubicado en el sitio del almacén de don Rodolfo Toro Pérez.

Don Eleuterio Barreda permitía que unas bombillas alumbrasen las casas y tan solo algunas calles. Para cubrir esta necesidad básica, la nueva administración compró un inmenso motor e incluso proporcionó uno para Guatacondo, localidad que era parte de la jurisdicción hasta que cambió en la década del 70 con la nueva planificación territorial elaborada por Mideplan. Es recordable que, para temas de mantención del motor antes mencionado, llegó a Pica don Ramón Silva.

También fue valiosa la presencia del señor Antonio Nápoli, quien avecindó en este oasis sus conocimientos en electricidad y soldadura al arco, entre otros. Con su aporte se hicieron las primeras instalaciones eléctricas en los domicilios. También se recuerda a

Horacio Abasto y Edmundo Loyola en la construcción de las galerías y cierre perimetral del estadio, junto a jornaleros de la obra como Juan Araneda, Roberto Palape y mi querido y recordado padre Arnoldo O`Ryan, Esas galerías, que aún están disponibles, son un legado de Ítalo Degregori T.

Dentro de la planificación de mayor envergadura un gran reconocimiento para estos ediles al conseguir con CORFO el financiamiento para traer de retorno el agua de Chintaguay⁹ la que, desgraciadamente, al llevarse a Iquique en 1921 (con base en la Ley de expropiación del 12 de febrero de 1912) dejó moribunda a Matilla e hizo desaparecer a toda la sociedad valletera. Ya en el día 23 de abril de 1924 para la expropiación de las aguas de la quebrada o Valle de Quisma o Chintaguay, lugar donde emanan las vertientes, se estaba proponiendo la indemnización de 10.000 pesos por litro de agua expropiada. La gran mayoría, por no decir todos, no aceptaron la propuesta y apelaron, pero la Corte Suprema rechazo tal petición. Entre los que apelaron cuento a Claudio Olcay Palacios, Adrico Amas y Lucas Palape, ¡Que terrible desgracia! Y más encima la comisión que trató el tema de la expropiación se denominó "comisión de hombres buenos".

Con el agua a las puertas de los hogares llega también la energía eléctrica y el alcantarillado. El señor Enrique Barreda, junto con apoyar el proyecto de traer el agua que estaba bajo administración de la D.O.S y la energía eléctrica de Endesa, logra incorporar los terrenos para la formación de la Población 18 de septiembre. También y a través del consulado peruano, se establece el traspaso al municipio de la propiedad de la Sociedad Peruana; hoy es el Salón O'Higgins. Cabe mencionar que muchos piqueños y matillanos también fueron fundadores de la Sociedad Peruana de Iquique.

Finalmente, y solo a manera de introducción, se señala que para hacer patria en estos oasis se ha transitado por buenas y malas situaciones. Entre ellas y con efectos desastrosos en la agricultura, está la horrible peste de la mosca de la fruta. Esta es una historia larga y se recuerda esas voces frecuentes en reuniones con

⁹ Chintaguay, principal vertiente y zona de la quebrada de Quisma.

administrativos de SAG, donde se oían con ímpetu y sin temor las defensas de su pueblo de lugareños como Italo de Gregori, Julio Arroyo y Minerva Gómez. También se recuerdan voces suaves, pero profundas, como la de Olga Amas, Verena de la Fuente y Hortensia Luza.

Los pesticidas o insecticidas que se aplicaron, como malation, dieldrin, aldrin, DDT, gusathion, son terribles tóxicos creadores de problemas neurológicos y cancerígenos. Efectivamente muchos agricultores enfermaron de su hígado, estómago y riñones y las plantas de sus cortezas y raíces. Hombres y plantas subsistieron con muchas dificultades ante la bestial aplicación, efectuada como con odio y maldad. Estos productos fueron venenos para el frágil ecosistema que era un paraíso en el desierto; no me sacan de mi cabeza que nos visitó un espíritu malo encarnado en hombres que aplicaban estos tóxicos de forma indiscriminada y descontrolada. La lucha era con el director regional del SAG y funcionarios locales a cargo del programa. La paradoja es que Salvador Allende y Augusto Pinochet ayudaron al pueblo a parar esta operación macabra. Este es un relato aparte que da para unas buenas páginas más.

La historia asociada al despojo del agua de Quisma señala una vida de aluviones, terremotos y ventarrones, pero también de una gran y diversa cultura tanto de salones, arte culinario, cachimbo, fiestas, así como de originarios puquinas, aimaras y quechuas. Sus legados transitaron por acá por milenios y los hispanos sólo continuaron y aportaron con otros conocimientos.

En 1536 por aquí pasó Diego Almagro, derrotado de regreso al Cusco, y Pedro de Valdivia que, en 1540 y vía Qapac Ñan, iba al sur para conquistar Chile. Importante fue la presencia afrodescendiente desde el inicio colonial y también de algunos chinos y de familias italianas, quienes en distintos momentos aportaron sus saberes culturales al desarrollo de los oasis.

Entre 1540-1600 domina la presencia española. En 1575 el oasis es conocido como San Andrés de Pica, y el territorio de Pica, Quisma y

Matilla es nombrado "El Valle de Pica" por los virreyes. Pica es un fonema que puede ser puquina, de piaca, pueblo en formación o nuevo pueblo, o quechua, de t'ika o flor. Como sea, que viva la comuna de Pica; salud por matillanos y quismeños; jallalla¹⁰ huasquinos, Copaquiri, Cancosa Marca, Lirima, Cultune, Manco Collacahua, adiós, amigos, cacharpallita¹¹.

Reconocimiento a los aportes

Se destaca a la escuela de Matilla por su aporte educacional de décadas y por supuesto, a maestros como Juan Sanhueza Rebolledo y de estirpe matillana a Nieves Salazar Palape. Es relevante la escuela pública de Pica, donde distintas generaciones recuerdan a sus segundos padres, los distinguidos profesores. También, un homenaje a los autores de los himnos de Matilla, señor José Manuel Vargas Caucoto y profesor Juan Sanhueza Rebolledo, y de Pica, profesores Fresia Garate Cortes y Juan Sanhueza R. Aún está en nuestras sienes el himno dedicado por Santiago Polanco Nuño y la hermosa tonada "Las lavanderas de Pica" de la autora Clara Solovera Cortes. Gilberto Rojas Enríquez regaló el taquirari "Linda piqueñita".

Entre los años 60 al 80 y con múltiples visitas, la folclorista nacional Margot Loyola caminaba investigando la danza del cachimbo, dejándonos de legado un importante libro. Antes Oreste Plath describía los usos y costumbres de nuestros oasis y Oscar Bermúdez Miral publicaba Pica y sus Nexos Regionales.

Se reconoce el espíritu de los clubes de cachimbo de Pica y Matilla que conservan la danza. Con gratitud se menciona a los compositores Héctor Campusano, Osvaldo Estica y Eliana Segarra. También se recuerdan los bailes de pastorcitos y cofradías religiosas, además de la obra del cura párroco Manuel Arroyo Lanchini creando sanos espacios recreativos para la juventud. Los acordes musicales de estudiantinas y bandas instrumentales han traído alegrías a los habitantes de estas comunidades en todas sus festividades cívicas y religiosas.

¹⁰ Jallalla, brindis o salud.

¹¹ Cacharpallita. cacharpaya de despedida.

También se menciona la creación de la agrupación de los 13 amigos con una notable acción de conseguir una ambulancia para trasladar pacientes al hospital regional, en la década del sesenta. Lo mismo es recordar las actividades sociales que desarrollaron los habitantes para construir un centro deportivo en donde pudiera manifestarse el arte y el deporte, el que posteriormente fue derribado y sirvió de fundamento para la construcción del actual centro de eventos de mayor envergadura.

En la incipiente comuna se ejercita por las calles, al son de la banda instrumental, el cuerpo de reservistas. Su historia es larga de contar, pero ahí están mandos y hombres con carabinas y fusiles dando muestra de profunda chilenidad. Son comentadas sus brillantes presentaciones aquí y en el puerto de Iquique, donde parecían un verdadero regimiento. Al final de la tropa se recuerda a Abilio Arroyo, cojo, avanzado de edad, pero con el mensaje de que nada es impedimento para amar a la patria.

Un abrazo a todos quienes en cada época y por más de un siglo, aportaron a la sociedad siendo actores relevantes del andar de la comuna. Un gran reconocimiento para Enrique Medina Luza que, además de la intención de construir una cancha de tenis y junto a otros, dejara el hermoso escudo identitario de la comuna.

Nunca se perderá el sentido de comunidad y amor por los pueblos y sus familias. El territorio debe ser cuidado por todos. El relato es incompleto sin el vínculo a la escasez de agua en los domicilios; ello incluye a Mauja, con su “brin bran¹²” alegre, llevando el vital elemento desde la cocha o pozos. Hago referencia a Rene Vilaxa y “cuchingo” o Armando Rodríguez, que además hablaba inglés. Recuerdo a “panchallo”, o primo yoyo, Primitivo Pérez y Pio Mollo además del querido y conocido “cutin”, Antonio Cautin, y otros de apodos curiosos como murrungo (tal vez de morrongo o rostro con rasgo felino), talao, pantera y poroto.

Junto a los recipientes colgando de los hombros de estos serviles varones llega el recuerdo de los burritos que arrastraban y hacían

¹² Brin bran, un decir del Mauja, un personaje del pueblo, al fin de una faena.

rodar los barriles acarreando a las casas la maravilla del agua. Se recuerdan en esta acción a Tomas Palape, Hilario Amas y Lucio León. No puedo dejar de mencionar al amigo de todos, el Chaguito cuyo nombre es Santiago Rojas Barreda, que tiene la habilidad de reconocernos con nombres y apellidos.

Es el tiempo en que nuestra educación llegaba hasta sexto básico y donde niños y jóvenes dejaban sus hogares para buscar estudios superiores en otros horizontes. Sería largo nombrar a jóvenes educados que han sido un aporte al desarrollo de la comunidad matillana, valletera y piqueña. Como el altruismo del joven médico pediatra Luigi Degregori Henríquez.

Hoy se cuenta con un centro educativo que camina para su tercera década; en ese lugar, que era el peor suelo del pueblo con el vertedero, ahora es de suma importancia porque nuestros jóvenes adquieren conocimientos para desarrollarse en sus tiernas vidas y prepararse para servir a la comunidad. Nuestros ojos están puestos en el Liceo Padre Alberto Hurtado Cruchaga.

Es inevitable mencionar a Luz Morales Núñez, descendiente de familias del valle de Quisma, quien desde su niñez recogió el dolor del despojo de sus vertientes. Ella apreció lágrimas en ojos de padres y abuelos abandonando suelos secos que un poco antes eran vergeles y sustentos familiares. Un homenaje a su persona y voz defensora de su pueblo y de su lema “El agua es nuestra vida”. De esta prestigiosa dama son parientes don Lautaro Núñez Atencio, premio nacional de historia, de quien admiro su capacidad profesional y mi querido amigo Luis Briones Morales, destacado con el premio nacional de conservación patrimonial. Ambos son hijos de esta tierra.

Se necesitan más voces en defensa y proyección de nuestra sociedad donde la unidad es necesaria para alcanzar los sueños. ¡Hay mucho por escribir y hacer en pro del bienestar de todos!!



Pictografías en el sector
el Salto Quebrada de Quisma.
Ilustración de Pía Anfossi.

Parte 4

ORÍGENES ANCESTRALES EN EL VALLE DE PICA

La *memoria* resalta que Pica, flor en la arena, es una localidad emblemática en Tarapacá. Por sus callejones y chacras se ha paseado la historia dejando huellas que alimentan el presente y el futuro. También indica que los tiempos del desierto junto con la vida de oasis y quebradas son recorridos por un profundo conocedor de su pasado y su presente.

El territorio y los pobladores

La “Ramada de San Andrés”, ubicada en lo que hoy es la población “La Banda”, era conocida en los tiempos de antaño como “Parabién”. En las planicies y laderas formadas en las vertientes de Concova, Resbaladero y Las Ánimas se asentaron los antiguos habitantes del oasis de Pica, cada una de ellas con su propio cacique.

Las tierras de cultivo las regaban con aguas de las vertientes que se acumulaban en las “cochas”, formando así su propio señorío cuando ya el imperio de Tiwanaku decayó por alrededor de 900 DC. Sin un orden cronológico de los nombres de caciques, se mencionan algunos de ellos que están registrados en la historia, tales como Capagaina, que sería rey y su nombre cristianizado derivó a Pedro Caque. Fueron sus hijos Sacaquina, evangelizado y cristianizado como Pedro Caucoto, y Quilagina que fue cristianizado y pasó a ser Pedro Sucaques. Luego se menciona a Utali que fue cristianizado como Pedro Pacanco. Todos ellos pertenecerían al ayllu¹³ Arasaia o arajj saya (arriba). Es importante señalar que los del ayllu Mancasaia o manqha saya (abajo o adentro) se rebelaron al cristianismo.

Muchos nombres de nuestros originarios son de épocas muy remotas, como Pacanco, Cutipa, Liquilguata, Acancayo y Puquila.

¹³ Ayllu, pequeña comunidad.

Algunos se transformaron y otros siguen hasta hoy con nosotros como Quispe, Cayo, Ayca, Apala, Charcas, Palape, Choque, Copa, Copaira, Chamaca y Guagama, entre otros; algunos de ellos también se registran en la línea de caciques. Gratitud a arqueólogos e historiadores por información valiosa sobre la presencia humana en nuestros oasis. La historia es el fundamento de conocernos mejor y saber de dónde venimos para trabajar con ahínco en este presente y así proyectarnos al futuro dejando sólidos legados de identidad.

En este sector se registra un Alonso Liquilguata. Desde el año 1540 hasta entrado el 1600 pueden ser fechas de registro cercanas a otros originarios como Lorenzo Lingualan. Desde el apellido Liquilguata, puedo recordar a otro como Quiguata, conocido por unas personas ahora vecindadas en el pueblo de Macaya. Alonso se casó con Ana Sailoc (1598) y sus hijos son los primeros caciques de las parcialidades Anasaia¹⁴ y Urinsaia¹⁵; también sabemos de un Pedro Guagama que se casó con Juana Saguchige. Este apellido es igual o parecido al nombre de una quebrada que nace en los Altos de Pica, sector conocido como la Mesada y que es paralela a la de Quisma, pero que desemboca en los Altos de Concova y Miraflores. Por otra parte, es importante anotar que en el año 1557 se registra a Ynatue o Ynato. Es el tiempo de los encomenderos Juan de Castro, Martín Pérez de Lezcano, Andrés Jiménez y Juan Martínez Vegaso.

Antiguamente sus aguas las vaciaba aquí en nuestra subcuenca, hoy totalmente erosionada. En sus nacientes hay corrales, talleres líticos y viviendas que formaban un poblado. Estos lugares se encuentran a veinticinco kilómetros al este de Pica; más abajo, en la quebrada, se ubica Calacaja¹⁶. En toda la zona aún se encuentra el guanaco que, a pesar de la sequedad, permanece escarbando el suelo para consumir raíces, esperando que la lluvia venga para que reverdezca sus arenales. Nuestra mirada de antaño es muy distinta a la de hoy; la conectividad era más allá de los límites que nos separan del desierto.

Hoy somos un oasis en contexto de desierto. En nuestra niñez alcanzamos a sentir las lluvias de enero a marzo, quizás las últimas de un ciclo en que mi abuelo contaba que desde Concova hasta la

¹⁴ Anasaia, variante según la zona para referirse a los de abajo.

¹⁵ Urinsaia, variante para referirse a los de arriba.

¹⁶ Calacaja, zona pedregosa en las quebradas de Quisma y Saguaychige.

cordillera todo era verde y de multicolores flores. Se veía bajando al guanaco buscando los pastizales, y en los techos cubiertos de barro (llamados tortas) crecían algunas malezas y musgos. Esto lo contaban los abuelos que conocí y quienes murieron por la década del setenta a edad avanzada; todos sobre los noventa años. Esos eran los casos de Asencio Loayza y Gaspar Vilaxa, a quien con mucho respeto digo suegro, por su noble humanidad de criar desde pequeña a mi querida esposa. También estaba Fernando Barreda, mi abuelo, y últimamente una antigua vecina de nuestro pueblo, Ludovica Huatalcho.

En la línea del cacicazgo, a Pedro Guagama le sucede su hijo Juan que se casó con María Aiajo. El sucesor es Francisco Guagama casado con Rosa Pérez Capetillo (chola¹⁷). En 1752 encontramos al hijo sucesor Francisco Guagama Saguchige, con un parecido a Saguchinga. Los caciques que siguen no obedecen a la sucesión ya que son elegidos. Nos encontramos, por ejemplo, con Fernando Chamaca y a través del tiempo con Alonso Lingualan (1598), Juan Caucoto (1649), Juan Guagama (1666) y Silvestre Chamaca (1696).

Al final de la Colonia aparece un Lorenzo Olcay que, como cacique recaudador (1810), cumplía con los requerimientos de la comunidad, pero los colonizadores querían imponer en su reemplazo a Mariano Ayca. En este tiempo la comunidad elegía a sus caciques; para ello habían de cumplirse requisitos como ser indio puro y no mestizo y pertenecer a la condición de originario. El problema con Ayca es que no contaba con la confianza de la comunidad; además a su fiador, Juan Barreda, lo acusaban de usurpar las aguas.

En la investidura de Lorenzo Olcay como “Cacique Enterador¹⁸ de Reales Tributos” de Pica, en el año 1810, y al cancelar la escritura de fianza para resguardar su buen desempeño el acta dice así: “En el pueblo de San Andrés de Pica a veinte y siete días del mes de Marzo de mil ochocientos diez años ante mío Don Vicente Rovellar Alcalde Ordinario de dicho pueblo aparecieron presentes Don Juan Baptista Zavala y Don Manuel Almonte, vecinos y hacendados, a quienes certifico que conozco y dijeron: “Que con la presente estando

¹⁷ Chola, mujer de sangre indígena.

¹⁸ Enterador. puede ser integridad para resguardar los tributos.

satisfecho y ciertos de lo que en el caso les corresponde haciendo de causa ajena suya propia, otorgan en bastante forma que fían y aseguran a Lorenzo Olcay, indio tributario de esta Doctrina, para que pueda ejercer el cargo de Cacique cobrador de los Reales tributos de S.M. con toda la facultad y confianza necesaria que corresponde a semejante empleo (nombramiento de cacique recaudador en Pica, Archivo Judicial de Iquique, legajo 508, pieza 9, f.1 r-14v, Archivo Nacional de Chile). Este texto fue tomado de “El Mirador del Tamarugal”, suplemento especial de la Comuna de Pozo Almonte de diciembre 2014.

Más atrás en la historia encontramos a Francisco Guagama alegando a favor de su cargo de gobernador, el que reclamaba por heredad. Pero el testimonio del indio Bernabé Acancayo declara que este fue gobernador porque los indios lo quisieron, pero que su padre no lo había sido antes. Indicaba que ese cargo correspondía por línea directa a Prudencio Hipólito Caque, por ser nieto de Joseph Caque gobernador desde la gentilidad¹⁹.

En la lista de caciques del tiempo colonial se encuentran los Caques: Pedro, Lorenzo, Joseph, Ignacio, Basilio, Prudencio y Eustaquio. Es posible que algún nombre se repita en la historia, como el de Joseph, y también se encuentre a un Basilio Caque casado con Augustina Ancancaio. Se registra por el año 1671 a Lorenzo Caque casado con la hija del cacique de Tarapacá, Lorenza Lucai. En 1739 se encuentra a Joseph Caque y se desprenden de aquí los nombres de Pedro y Diego Puquilos, apellido que hace pensar en cómo le decían a una familia vallester²⁰ de apellido Morales. Los Puquilos es una numerosa familia nombrada como rama de los Morales. Mi abuelo era tío de los hermanos Morales Núñez: Luz, Rosa, Rogelio, Norma, Elba y Emilia; aún está con nosotros Elba de 102 años.

La mirada hacia Quisma hace pensar en un Pica más grande en que las comunidades con sus respectivos caciques se interrelacionaban en una tierra común. También los senderos que van en distintas direcciones nos cuentan de las relaciones que mantenían con otros lugares más distantes y donde tenían pertenencias. Es el caso de

¹⁹ Gentilidad, habitantes antes de la llegada del cristianismo.

²⁰ Vallester, habitante del valle.

Quillagua con sus tierras para cultivo de una última familia valletera y piqueña arraigada allí; eran los “concuascos²¹” pertenecientes a la familia Guajardo Palape que mantuvo asentamiento en La Banda²².

Un baile religioso, que manifiesta distintas danzas, es formado por esta familia y se encuentran presentes en las fiestas patronales de Quillagua y de Pica. Lamentablemente una hija descendiente de esta “tribu”, Angélica Palape, fue víctima del asesino de Alto Hospicio. También una parte de esta familia regresando a Quillagua o viniendo a Pica se accidentó falleciendo todos; fueron velados en la casa de don Carlos Palape (mi padrino). Esto muestra que nuestros indios de tiempos inmemorables mantenían una constante relación con Quillagua, Guatacondo, Mamiña, Macaya y Tarapacá, la que se mantuvo en la Colonia y hasta el periodo republicano del Perú.

También eran dueños de tierras en la Guaica, en Oquma, Alca²³ y Tasma²⁴. En las alturas altiplánicas, los Charcas, los Chamacas, Lucas, Cáceres, Chilas, Quirquincha, Ticunas, Vilaxas y otros, desde tiempos muy ancestrales eran dueños de aguas y tierras. Los jóvenes de estas comarcas junto con cazar con el arco y la flecha también salían a “casar” con sus corazones. Las ñustas podían venir de Macaya, Mamiña, Parca, Tarapacá, Guatacondo, o alguna pastora solitaria desde la cordillera. Esa era la conquista que traían a su pueblo, eso sí que junto a lo que el varón tenía desde sus padres, la muchacha llevaba sus dotes con las que la despedían de su comarca. Aun una fiesta y danza de las zonas coya, como la pasña suway, expresa tanto el enamoramiento de jóvenes como también el rapto de mujeres solteras.

Toponimia y territorios

En la toponimia local encontramos nombres originarios como: Vitayle, Jatamaya, Chaculi, Chodppa o Chocpa, Concova, Manaca, Chintaguay, Quisma, Comiña, Sauque, Huanta, Calacaja, Saguaichigue, Tambillo, Longacho, Chilin y Chimba. La leyenda cuenta que una hija del cacique Chaculi se casó con un español de apellido Barreda; con ello se desprende que tienen o se adquieren

²¹ Concuascos, apodo que caracterizaba a una familia.

²² La Banda, zona alta del oasis con los primeros asentamientos.

²³ Oquma Alca, quebradas al noreste de Pica.

²⁴ Tasma, quebrada paralela a Oquma y Alca.

derechos de tierra y agua de Concova. Actualmente en ese sector un callejón lleva el nombre de Chaculi.

Entre las toponimias de la costa están Chipana, Paiquiña, Guanillos, Paquica, Caramucho, Ñajo, Soronal, y nombres o apellidos originarios de Pica. Algunos de ellos se conservan como: Chamaca, Cayo, Guagama, Palape, Charcas, Vilca, Quispe, Huarcaya, Huatalcho, Galeas, Olcay, Ayca, Nina y Oxa. En la Quebrada de Guatacondo están los nombres de Yani, Tocome, Pallini, Casana; en Quillagua anotamos a Hilarico y Chacana.

En el Valle de Quisma se menciona que un indio Quitina²⁵ (Domingo Quitina Camata), como conocedor de la zona de la plata, en 1680 orientó hacia Huantajaya a Juan de Loayza. También tenemos el apellido del cacique Juan Caucoto secundado por Pedro Oxa. En Matilla aún permanecen descendientes de Caucoto y Oxa. Como también el de Ojane y Palape. Los abuelos más recientes hablaban de uno que vivía en Pica, en el sector La Banda, llamado Palacios, que usaba dos largas trenzas; este apellido, según ellos derivó de Palape.

Los originarios son estirpe de linajes indios. En la Colonia se definió a tales lugares como repartimiento de Pueblo de Indios, los que conservaron sus derechos y hasta hoy son dueños de aguas y tierras que han recibido por herencia de sus ancestros. Pica fue uno de ellos.

En 1618 les entregaron títulos de tierra. Por ejemplo, sabemos por la historia que Faustino Caque, indio piqueño, estaba entre los agricultores ricos de la región (1747); antes de los títulos de tierra, ellas eran trabajadas en comunidad. La composición territorial de este pueblo de indios también permitió definir la estructuración evangelizadora que se inicia en la Colonia. Se crea el Curato²⁶ en 1620 el que tiene que ver con el alcance territorial de la Parroquia.

En 1649, el Cacique de Quisma envía una carta al juez visitador demandando lo siguiente: “don Juan Caucoto, Cacique principal y gobernador desde dicho pueblo de San Andrés de Pica, y mi segunda persona, Don Pedro Oxa, y mis alcaldes y en nombre de todos los

²⁵ Quitina, indio originario de la quebrada de Quisma.

²⁶ Curato, zona demarcada para la atención evangelizadora.

indios, nos presentamos ante vuestra paternidad (el Rdo. Fr. Gonzalo Tenorio, franciscano juez visitador para el desagravio de indios, en el año mencionado) y decimos que: por cuanto tenemos y poseemos nuestras tierras, como consta de vista y verdad, en el valle de Quisma, el cual valle era montaña y ciénagas, ante que mis indios lo ocuparan”; “y para que tenga mayor fuerza nuestra posición, rogamos a vuestra paternidad nos admita la composición, y el agua que tenemos que es de tres días con sus noches de mita, para regar nuestras chacras, y que corra todo el tiempo el agua que nos toca, sin que nos quiten ni estorben los hacendados de Matilla...”.

Tiempos antiguos

En los tiempos del levantamiento de Túpac Amaru, en Pica dirigía la revuelta el indio Ayben, muy en contacto con el atacameño Panire que dio muerte según se cuenta a un cura y a cinco españoles. Tal vez conservaban el espíritu de rechazo a los españoles, como los primeros que dieron muerte a varios de los adelantados de Almagro en 1536. Ayben fue capturado en Matilla junto con Panire, que fue un “zorro” caravanero conocedor de la zona costera intermedia y los altos cordilleranos, incluyendo la lengua de sus pares y las condiciones opresoras en las que se encontraban. Denunciados por indios traidores fueron capturados y desterrados a las islas costeras. No retornaron jamás y deben haber muerto desnudos, flacos, muy hambrientos y sedientos, pero con la convicción y esperanza de que sus hermanos tarde o temprano se librarían de la opresión. Estos indios, junto a otros, como José Condorcanqui, son los primeros independistas que, por la década de 1780-1790, lanzaron sus gritos de libertad. En poquito tiempo estos vientos soplaban por toda América.

Cuando llegaban las fuerzas realistas a los pueblos en busca de “sediciosos” y se llevaban a cualquier varón para intimidar a la gente, los jóvenes huían a los cerros; los españoles no los veían porque los indios eran expertos en el camuflaje. Ellos pasaban cerca pero tampoco se daban cuenta que las piedras tenían ojos. En esos tiempos, José Condorcanqui²⁷ en zonas del Cusco fue descuartizado por cuatro caballos y sus partes se expusieron en las plazas para intimidar a cualquier seguidor de sus ideas caudillistas.

²⁷ José Condorcanqui, llamado también Tupac Amaru II, propició la rebelión anticolonial en el siglo XVIII.

Diversidad de gentes

Cuando Pedro de Valdivia va al sur en 1540, entra al oasis a saquear para abastecerse de alimentos; entonces volaron piedras y flechas en defensa siendo los españoles ahuyentados en retirada. Con la llegada de los colonizadores se producen mestizajes; luego arriban los esclavos africanos y se introducen términos que resultan de la unión de originarios, españoles y negros. Así aparecen indios, negros, mestizos, zambos, mulatos, cholos y criollos. El mestizaje no fue rápido y pasó mucho tiempo, pero cuando llega el “llamado de la selva” o el corazón mira a la india o al indio y a la negra o al negro, entonces el blanco rompe su tradición conservadora de pureza de casta y se va formando un nuevo sujeto de habitantes. El indio y el español van abandonando sus ropas de identidad formando una nueva comunidad; el inmenso desierto es una barrera para todos y era mejor convivir aceptándose en el amor. Así se leen matrimonios con apellidos españoles e indios, Soto - Quispe por ejemplo.

El panorama de familias para esa época era diferente; en el oasis se asentaron las aristocráticas y en las laderas los pueblos originarios. Los que vivían en las partes bajas, denominaban a estos habitantes de forma despectiva como “bandeños”; a los originarios también les decían “simbuos” (del quechua simp’a o trenza), debido a las trenzas usadas. Estos peinados fueron una característica de los originarios americanos y no fue una práctica ajena de las comunidades que se asentaron en Matilla, Pica, Quisma, Comiña y Chintaguay. Testigos mudos de esos orígenes son los cementerios indígenas conocidos como “gentilares”.

A los negros les llamaban “romaneados” porque según decían los compraban por kilos, o algodóneros por tratarlos de muy simples. También les llamaban negro con cayana (tal vez una mancha áspera en la piel, enfermedad que se conoce como empeine y que produce picazón) o pallado (recogido) porque recibían el apellido de sus amos. Las primeras poblaciones de negros tal vez se trajeron desde la zona de más al norte como Chíncha, o de los criaderos de negros de Lluta. Acá se ubicaron en los puquios²⁸, especialmente en el sector de Comiña²⁹.

²⁸ Puquios, pequeños oasis con agua propia.

²⁹ Comiña, puquio alimentado por agua proveniente de un socavón de 2300 m de longitud.

En el museo de Pica se lee la historia de los asentamientos humanos en esta zona del desierto, como también se ven objetos producidos por sus manos. El asentamiento les permitió ser creadores y artistas; allí están sus instrumentos musicales, lanas para su textilería con la que confeccionaban sus camisonos, bolsas o talegas, aguayos, aqsu o aksu (vestido), chusi (frazadas), ch`ullos`o chùku (gorros) y otros. También están sus cesterías, artesanías en madera como cucharas, peines y tambores; el cuero se manifestaba en sus ushuta (ojotas o chalas) y una infinidad de adornos, como collares y tembetás. También están sus trenzas (samp`ana o simpa).

Se aprecia que todo fue hecho con arte, delicadeza, y que sabían muy bien de tintes o pinturas para colorear sus trabajos. También se encuentra su arte plumario y se puede observar que dos loros (con data del 1300 D.C.) encontrados en sus tumbas, cuentan de las travesías caravaneras desde las zonas selváticas hasta la costa. Para el resguardo de las plumas las trasladaban entremedio de tablitas.

¿Y esos jóvenes no se enamoraban?; claro que sí! Traían pieles, plumas para adorno, semillas como ese huairuro de color rojo con negro, piedrecitas llamativas para sus ñustas o princesas que les removían el chuyma (corazón). También imaginamos sus viviendas y corrales en los Altos de Pica construidas con piedras en forma de rectángulos y círculo (maruq`uta); acá en los oasis las levantaban de cañas sobre una arena limpia, amarradas con caitos³⁰, sogas o cuero.

En este arenal no está la piedra a la mano; para construir los pongos o compuertas de las acequias las traían desde los Altos de Pica, lugar que frecuentaban por la cacería, o bien desde la Quebrada de Quisma. Muchas piedras que hasta hoy se usan para moler, conocidas como qhuna o morteros, están en las casas de piqueños; allí quedaron de herencia y recuerdo. Aunque no se crea, aún se usan para moler; algunos, les llaman batán.

En el sector de Calaguay, en Chintaguay, están los talleres de los maranes³¹; aún se nota el sendero por donde los subieron. Los encontramos en La Tirana, Matilla y en Pica. Conocí dos trapiches que

³⁰ Caitos, porción de hilo grueso para amarras.

³¹ Maranes, piedras para moler o trapiches.

los antiguos usaban para moler las piedrecillas y la anhidrita, materiales utilizados para la construcción de piso y estuco de paredes. Una gran piedra está enterrada en el patio de la casa que fue de Don Julián Vilaxa. Un maran, con su eje centro que era girado con la fuerza de un burro, está en un patio de las calles actuales denominadas San Martín con Juan de Castro. La otra piedra se encontró en el arenal frente a la plaza; al dueño de ese terreno le ayude a escarbar y levantar la piedra base, la que ahí mismo se quedó en la superficie de la tierra.

A la piedra maran, en su base redondeada con las técnicas tiwanacotas y que los incas llevaron para sus propias construcciones, nosotros la hicimos “caminar” como doscientos metros con un balance que requería más inteligencia que fuerza. La llevamos para moler tiza de relleno y estuco del actual salón O Higgins, ex Sociedad Peruana; hoy esa piedra está en la calle Riquelme.

Canales y costumbres

En un suelo totalmente arenoso, los antiguos viejitos usaban la técnica de “asentar” para construir canales y bocatomas; es decir, golpeaban la piedra de tal modo que el agua no la socavara. Aún es posible ver estas construcciones, las que van a desaparecer porque hoy se están eliminando las acequias pues se construyen canales con cemento y compuertas de latón. Las bajadas del agua por un talud producían en ocasiones barrancos. Quizás el agua venía muy “gruesa” en la salida del estanque por el pongo (poonco) que se colocaba como un regulador de salida; les llamaban templadores y a veces, se colocaban dos palos que regulaban la salida del vital elemento. A medida que bajaba el nivel del agua se sacaban de a uno y finalmente a todos los templadores. Muchas veces realicé ese trabajo en la cocha de Concova cuando ayudaba a mi abuelo en el riego de su chacrita.

Los regadores (alcaldes) eran verdaderos “tarzanes”; sus gritos de “arriba” significaban cortar el agua para que fuera por otra acequia. En estos riegos, de tarde o madrugada, el único reloj considerado

para volver a tapar la “cocha”, era la salida o entrada de sol. Luego esa agua correspondía a otro turno.

Esta es una costumbre heredada del pueblo originario piqueño. Hoy están las válvulas de acero, pero en el balneario de Resbaladero aún se puede ver, en la parte de arriba, el tapón que permite que el agua suba de nivel para hacer posible los riegos en tierras más altas como lo es el Alto Grande, La Viña, Loayza y los Olcayes. Con todas las aguas almacenadas se producía un reparto que aún se llama “mita” (turno). A don Juan Gómez, experto en estas construcciones de pongos, le solicitó la dueña de una chacrita reparar pronto la acequia ya que venía la próxima mita. A don Juan le gustaba beber su vinito y a la solicitud de urgencia, él le respondió a la señora que las piedras se las colocaba de “una patada”. Ella le dijo: ¡ay! don Juan, pero tenga cuidado no se vaya Ud. a quebrar la “pata”.

Existen muchísimas anécdotas vividas... retomo a lo de las viviendas para solamente contar que aun en este sector de La Banda están las cañas que anuncian que fueron parte de cocinas o dormitorios. Hay una que está completa en su estructura, con ventanas, puertas y pisos; también conserva su cama y escalinatas de piedra. Todos los materiales ocupados son del lugar; con el tiempo se le incorporó la arpillera para el techo y encima va la “torta de barro” como también las lumas venidas desde zonas sureñas en los tiempos de las navegaciones del siglo XVIII. El pino oregón, traído en la época salitrera como material de lastre, permitió dar una identidad arquitectónica a los edificios portuarios y también a este oasis. En el pueblo aún hay viviendas antiguas, condenadas a desaparecer, que deben ser consideradas en la conservación patrimonial.

Valor de la cocha

Cuando pasaba por Resbaladero, el abuelo me decía que, con esa agua, refiriéndose a que llenaba la cocha, se riega la chacra de tu tía Lucila y la de Eva. Tiene derechos en esta agua almacenada en lo que hoy es la principal cocha de baño. Antes no era así; solamente donde están los socavones estaba habilitado para el baño y hasta allí se

dirigían las escalinatas de los camarines antiguos, tanto de las mujeres como de los varones. Incluso, cuando la cocha era un lugar de aseo personal, se respetaba que el socavón largo era para las mujeres y el corto para los varones.

Menciono lo nuevo de estos socavones, comparados con otros que suman unos trece mil metros, y que fueron contruidos con un aporte de treinta mil soles del gobierno peruano en 1873. Las fotografías antiguas muestran la grieta en la roca, denominada la zanja; en los años sesenta, Ítalo Degregori Torres y Enrique Barreda Contreras, alcaldes de la comuna, ensacharon la piedra. Recuerdo a don Nicolás Cruz (arequipeño, radicado muchos años en Pica) trabajando con sus macetas y cinceles. Cuando se agrandó la zanja, el albañil Bernardo Barreda Galeas corrió el muro de contención que actuaba como represa hasta un metro de la salida del agua (pongo). Luego se hicieron los cortes para gradas; trabajó en esa obra el cancosino³² Efraín Challapa.

La parte de abajo, en la cocha grande, era lugar de aseo y de lavar ropa. Por las tardes, después de participar en actividades recreativas, se bañaban y lavaban su ropa quienes participaban en los carnavales, y que después de jugar a las challas y empolvase con harinas, betún y otras especies se aseaban para en la noche disfrutar de danzas y música en los salones. También los futbolistas empolvados por la condición de la cancha venían después de cada encuentro a bañarse y recuperarse del agotamiento. Lo mismo ocurría en las cochas de las Ánimas, Miraflores y Concova. En esta cocha grande, en la parte conocida como La Higuera, aún permanece esa centenaria planta donde los originarios almacenaban el agua para regar sus sembríos; allí era en donde más se bañaban. Lamentablemente algunas intervenciones constructivas modificaron el paisaje natural; por agradar a los turistas se pasa por encima de usos y costumbres ancestrales.

En el sector de La Banda, es lamentable que hoy muchos cementerios ubicados hacia el sur de esta población son ocupados por parceleros y nuevas construcciones. Por ejemplo, la Villa Frei se construyó sobre

³² Cancosino, del pueblo de Cancosa.

quizás el más antiguo de ellos. Cuando excavaron para asentar las bases de las nuevas casas muchos restos fueron saqueados y al museo solo llegó lo que no les servía. Con un programa de profesionales de la Universidad de Tarapacá se ha hecho una limpieza, y hoy el museo está mejor estructurado para dar más resguardo a estos restos. Allí, en esos suelos, recogimos cerámicas, collares, y tres pares de tembetás³³, pero ¡Cuanta más valiosa información se pierde y que la arqueología podría enseñarnos!

³³ Tembetá, piedrecita labrada insertada en el labio inferior (del guaraní tembetá con tembe, labio, e ita , piedra).



Llamas domesticadas por milenios como
fieles acompañantes del ser humano.
Ilustración de Pía Anfossi.

Parte 5

COSTUMBRES Y TRADICIONES DE NUESTRAS GENTES

La *memoria* se proyecta en las tradiciones que ocurren a lo largo de los tiempos llevando recuerdos y dando soporte a muchas de las costumbres que aún son practicadas. Por ello la memoria trae vivencias del pasado que se levantan como hitos del territorio actual sirviendo de referencia para comprender el significado de la vida en oasis y desiertos nortinos.

Descanso de los antepasados

No solo en los cementerios o gentilares están los restos de nuestros antepasados; en toda la zona y en distintas direcciones se encuentran tumbas que muchos callan para que no les paren sus obras. Un cementerio ignorado, se ubica entre la iglesia y la plaza principal; es uno colonial de cuando tal vez se construyó el templo y cementerio juntos (aun en algunos pueblos es así, como el que conocí en Poconchile). Por más de trescientos años se sepultaban los difuntos a un costado de la plaza e iglesia.

Con la llegada de la Independencia, tanto en Perú como en Chile, desde los albores de ambas repúblicas y durante los siglos 19 y 20, asoman leyes de separación de asuntos de Estado e Iglesia para resolver temas de ámbitos espirituales y civiles. Así se construyó un cementerio nuevo en Matilla, denominado El Eclesiástico y en Pica El General; los dos hoy tienen administración municipal. La política era separar la iglesia del Estado y este oasis no estuvo ajeno a las nuevas ordenanzas.

Es una gran pena, lástima y rabia que sobre un espacio del cementerio de Pica se haya construido lo que es hoy el Parque Temático; sobre todo pensando que nuestros abuelos han sido

alimentos de aquellos árboles. Es reconocido que los difuntos están envueltos en “mortajas” como lo hacían nuestros pueblos originarios. Este es un camisón con una caperuza que envolvía todo el cuerpo como un fardo. Al sepultarlo con algunas de sus pertenencias y antes de cubrir con tierra, les colocaban un gran tejido de cestería y un palo de señalizador. Hoy una gran cruz con una placa indica en el suelo la ubicación del difunto (chullpa o torre funeraria de los antepasados). Se les denomina gentiles.

Los ataúdes de madera llegan muy posterior y quizás en los inicios del salitre; antes solo eran privilegios de unos pocos. Debemos agradecer a un varón que haciendo un hoyo para plantar un árbol dio casualmente con unos restos humanos. Bien hizo de avisar en el museo y fuimos a rescatarlo con mucho cuidado y respeto; resultó ser uno con un turbante que cubre su cabeza, tenía una “talega” o bolso y varios objetos labrados de madera y hueso; su piel la cubría un pigmento rojizo. Don Lautaro Núñez lo clasificó como perteneciente al período formativo 1500 A.C al 400 D.C, aproximadamente. Entonces es uno de los primeros asentados a orillas de estas vertientes.

Su cabello está bien peinado con una cola embarrilada con lanas de colores; plumas y maderas talladas adornan su pelo. Un ramito de plumas y lanas cuelga de su cabello, lo que hace pensar en los indios pieles rojas, apaches o sioux, pero también en todo el arte plumario que desarrollaron nuestros nativos americanos. En La Tirana podemos apreciar cofradías que representan a Tobas, Chunchos y Pielles Rojas. En Cariquima y Cancosa, los Sikuris adornan sus cabezas con plumas.

De nuestros antepasados es sabido que tanto los nombres propios como de lugares se definían a partir de aves u otros animales. Por este tema y con gran orgullo, reconocemos orígenes quechuas o aimaras. Muy interesante es comprender que nuestros primeros habitantes no fueron quechuas, sino que son más bien aimaras conectados fuertemente a Tiwanaku (Tiahuanaco) y que a partir de unos mil años DC, son más independientes. Desde otros que antes

por aquí también estuvieron, los Puquinas, aún su lengua se refleja en la toponimia; por ejemplo, Ike Ike, o Yque Yque, que sería un dios proveedor o gran señor (Capac Iqui, rico señor). En este caso “yque yque” es el mar, y es el fonema que deriva a Iquique. Los fonemas de Uros (o Ara cuaques), se desprenden de la Amazonia y les llaman uros cochucña (que significa hombres del agua). El fonema Puquina, como también el aimara, eran conocidos y hablados por los habitantes existentes desde antes de los quechuas. En el vocablo “T’ika”, la toponimia resultaría relevante si supiéramos su origen idiomático.

A los ya lugareños los invaden los incas (año 1450, según historiadores) quienes en su comienzo al trasladarse desde la zona de Titicaca hacia el Cusco eran hablantes puquina. Por el mil cuatrocientos cincuenta llegan a nuestra zona con una lengua distinta que ellos mismos también aprendieron de otros. Es aquí donde, hasta el día de hoy, tenemos en nuestros usos y costumbres una mezcla de términos como: pongo o compuerta (poonco), pallay (recoger), lakitas o lacas (boca), chulcho (racimo), mita (turno), caito (trozo de hilo o soga para amarrar), carona (montura), etc. Muchas palabras ya están castellanizadas como, por ejemplo: poroto, zapallo, choclo y cochayuyo.

Conexiones, tránsitos e intercambios

¿Qué significarán Longacho, Concova, Tocopilla, Chintaguay, Quisma por nombrar algunas toponimias? Al respecto, hay cosas sorprendentes; por ejemplo, la capital de los Incas, el Cusco (Qosqo), es fonema aimara que significa “donde se posó el ave” pero tal vez también derive del puquina y signifique otra cosa. Esto lleva a pensar en el nombre de Guatacondo y en apellidos originarios como Condori y Mamani, que por acá están relacionados con aves.

Pica, nuestro pueblo, que le damos el significado de “Flor en la arena”, debería escribirse más o menos así “T’ika tiu manta”, que sería flor en la arena o sobre la arena. Pero al término “Tika”, que tal vez se modificó por Pica, se le da un sentido singular y solo significa flor. Así

se escribe y reconoce tanto en aimara como en quechua. Tika tiene el sentido de adorno y de belleza; por ejemplo, tìkachiri es el que adorna o decora.

El quechua y el aimara habrían tomado este fonema del puquina³⁴ donde todo lo que es hacer trencitas y adornos tiene el sentido de tika. Igualmente, Suritika, es flor asociada al arte plumario. Él suri es un ave cuyas plumas son cotizadas para adorno. Bien podemos aceptar que el nombre de nuestro oasis proviene de Tika, que significa flor, como fonema tanto del quechua y aimara que, a su vez, lo tomaron en préstamo de la lengua puquina. Otra posibilidad es que provenga directamente del puquina en el fonema piaca, que se interpreta como pueblo en formación o nuevo pueblo, y que al desaparecer la letra a intermedia queda como PICA. Es muy similar a lo ocurrido con el fonema ariaca, que se interpreta como nueva salida o nuevo puerto, y que al desaparecer de igual forma la “a” intermedia queda como Arica.

Pica más que un pueblo u oasis era un señorío de gran dominio. Hacia la costa encontramos en la toponimia a Pabellón de Pica, lo que hace pensar, que era una fortaleza que marcaba un dominio de las actividades de extracción de guano de aves marinas (covaderas) que realizaban allí “los Pica” y que traían desde esas costas junto con pescado seco (charquisillo), conchas y plumas. Este lugar les quedaba a tres días de camino o tres jornadas; cuanto más cuatro días. Para el sur, guiados por la chacana³⁵, pasaban a visitar a sus pares “los Guatacondos³⁶” con quienes también hacían sus intercambios, y seguían a Quillagua.

En una oportunidad, allí se encontraron con atacameños haciendo usos de las tierras y pronto, a través de chasquis, informaron de la situación. En pocos días volaron flechas y piedras bien apuntadas con las ondas y corrieron a los intrusos, pero como toda buena resolución para llegar a la paz, marcaron con una estaca tallada de deidades el lugar de frontera en un árbol seco que estaba en la quebrada de Tucupilla (límite de jurisdicción en tiempos coloniales). Si de deidades se trata nadie más celoso y respetuoso que nuestros

³⁴ Puquina, lengua prehispánica extinta.

³⁵ Chacana, constelación de la Cruz del Sur.

³⁶ Guatacondos, oriundos del pueblo Huatacondo.

antepasados; sus apu³⁷, inti, luna, pachamama, rayos, son y serán sagrados, respetándose por siempre.

Es tradición oral que los indios de Pica fueron informados por un caravanero que cruzaba por las vegas altiplánicas en el nacimiento del riachuelo Piga, al que los estudios científicos de la década del 50 le estimaron un caudal de 100 l/s, siendo las vertientes que emergen y dan nacimiento a este pequeño e importante río afluente del Collacagua y del Salar del Huasco. El caravanero oyó voces y a medida que avanzaba, vio muchos indios haciendo una zanja para desviar estas aguas un poco más al norte; pretendían llevarlas por las laderas de la zona del Porqueza (Phurk'at qullu, o color de brasas que quedan después de cocinar; es un volcán) para de ahí bajarlas hacia Poroma³⁸ y que llegasen a la quebrada del Cato; es decir, Tarapacá.

La guerra no fue poca y los indios criados a campo abierto, más entrenados con sus arcos y hondas, lograron correr a los intrusos de sus dominantes áreas. Aún está la herida en la falda del cerro que hicieron los indios de Tarapacá; por ello ha sido siempre convicción que esas aguas cordilleranas, filtradas por las napas subterráneas, alimenten hasta hoy las vertientes del oasis de Pica. Resultaría interesante a los lectores informarse del proyecto “Estudio de desviación del río Piga, liderado por el Ing. Hans Niemeyer F. Artículo de revista Chilena de Ingeniería número 306, julio agosto 1963”.

El abuelo contaba que su tío valletero, arriero de vacunos, los traía con sus patas herradas desde la zona norte argentina, pasando por San Pedro de Atacama, Calama y salares cordilleranos; desde el Salar del Huasco se descolgaba a Pica. Aún están en las rocas del Tambillo sus grandes marcas (tamwillu, de tampu, “tambo” o lugar de descanso, de encuentro o de intercambio de productos). Esta última zona, antes de bajar a Pica, es hoy lugar de pictografías y quizás, también, de la última vertiente de los Altos de Pica.

Cómo anécdota contada por mi abuelo, le escuché que en el Huasco (salar y laguna en los Altos de Pica y lugar hermoso con una flora y fauna significativa) carnearon un cordero. Al lavar la cabeza en la

³⁷ Apu, cerro tutelar.

³⁸ Poroma, extensión de una labranza hacia donde no había nada.

laguna se les resbaló yéndose al fondo y la perdieron; la buscaron y no pudieron hallarla. Cuando después de dos días llegaron a la vertiente de Pica para dar agua a los animales, vieron que la cabeza del cordero estaba allí, flotando. Esta es la sólida convicción de los habitantes de los oasis que las aguas subterráneas percolan desde la alta montaña. Nuestros indios tenían en la cordillera su tesoro más apreciado; miraban al Huasco como su sustento de vida. Siempre creyeron que esas aguas se las enviaba la Pachamama por sus entrañas, las profundidades de la tierra. Para ellos son sagradas y respetadas.

Desde Pica en menos de 20 horas ellos estaban en el Salar del Huasco, donde podían conseguir plumas de cóndor, de suri y de parina (flamencos) que les eran valiosísimas. En este salar se producían interesantes intercambios ya sea por medio de la cuenca extendida para el lado oriental del Colontucza³⁹ o Yabricolla, o yendo al sur por Pampa Alona para llegar a la quebrada de Caya⁴⁰, o hacia el norte a Chaquina⁴¹ pasando por Manco Collacagua⁴², internándose por Chislaca⁴³ donde nace el río Collacagua. Este intercambio siempre se realizó entre los lugareños y los del otro lado de la cordillera que venían a encontrarse con los nuestros. Ellos procedían desde Sacalla⁴⁴, Murmuntani (algas de agua dulce) y muchos otros pueblos que se asentaron en el Salar de Uyuni en tierras bolivianas.

En la frontera con los Cariquima, por el paso del Sillajuay, existe un sendero donde al cruzar de un lado a otro de este monte se encuentra una inmensa apacheta⁴⁵ (apachita), conocida como la apacheta mama, una de las más grandes de todas las rutas. Este lugar definido como Pica Vilque (Phik'a Willke) es traducido como "paso obligado para ir donde los Pica, o los de Pica". Otra forma es Phik'a makata, llegada a Pica o con dirección al pueblo de Pica; quizás esta sea la ruta caravanera desde los tiempos cuando se estaba conectado con el Titicaca y sus civilizaciones.

³⁹ Colontucza, montaña vista desde toda la Pampa del Tamarugal.

⁴⁰ Caya, quebrada y poblado.

⁴¹ Chaquina, nombre de una pampa altiplánica.

⁴² Manko Collacagua, río y caserío.

⁴³ Chislaca, quebrada y afluente del río Collacagua.

⁴⁴ Sacalla, riachuelo y caserío en la frontera territorial.

⁴⁵ Apacheta, montículo de piedras que obedece a un ritual del caminante.

A varios días de camino, se pasa por los Isluga, los Cariquima, los Sabayas y las tierras orureñas. En las lecturas encuentro tres fonemas para el origen del nombre de nuestro oasis: t`ika, flor, para referirse a adorno o belleza, piaca, para referirse a un pueblo nuevo o en formación, digamos un nuevo asentamiento, y phik`a, es una mancha. En el contexto de desierto una mancha verde es un oasis; también es muerto viviente, porque los que mueren quedan como vivos por la salinidad y sequedad del suelo.

Por el lado occidental tenían variantes de rutas por los altos de Mamiña, aun desde Manco Collacagua (Qulla Q'awa). Además, en este lugar se puede apreciar un cementerio de características precolombinas (en El Tojo cerca también de Peña Blanca) y un sendero que conecta con los pueblos vecinos de Mamiña, como Parca, Noasa, Macaya, Tasma, Ucuma y Alca, que permite acortar camino hacia Pica. Más al norte encaramándose a Lirima llegaban a la gran apacheta (apachita) y ahí hacían sus rogativas para pasar el gran nevado en el sector llamado Quimsachata o tres cerros.

Al otro lado se está en tierra sagrada de la Guanapa (wanapa, cerro tutelar más importante del sector, señora de Tata Sabaya). Luego se continuaba por los senderos para cumplir con la misión de alcanzar el gran Titicaca. Así estaban en contacto con el océano (mama cocha) y el lago sagrado; sus cochas divinas eran verdaderamente sus Yki-Yki (grandes proveedores) como el ekeko⁴⁶ de la abundancia.

Desde el Huasco al sur, la ruta se conectaba con las del oro de la gran zona del Yabricollita, que tiene dos pretendientes humeantes que la vigilan: el Irruputuncu (Iriputunco o iru phut'unku u hondonada con paja) y el Olca⁴⁷. El nombre de este volcán recuerda el apellido Olcay; en Pica este es único y pertenece a una gran y noble familia. Todo un sector agrícola se denomina Olcay; coincidentemente es un apellido turco. Si así fuese es sorprendente que los indios preferían a Lorenzo Olcay como su cacique pudiendo haber sido un indio reconocido, aunque, por otra parte, se decía de José Olcay como "José el Moro", pero ulcai nos habla más bien de uno originario.

⁴⁶ Ekeko, dios de la abundancia.

⁴⁷ Olca, volcán de la zona altiplánica en Salar de Coposa.

Los indios de Jachucoposa, Michincha, Caya (khaya, khachu cebadilla) Copaquire, Chiclla, eran intercambiarios e informantes de actividades de más allá, quizás de los que vivían desde el volcán Miño al sur; es decir atacameños. O bien hacia el este de las altas montañas con los Lipez del salar grande. Los nuestros conocían El Loa; la ruta de Copaquire a Tamentica y Cahuisa no les era extraña. Es decir, ellos sabían de sus pares que habitaban la zona; por los senderos principales o Qhapaq ñan⁴⁸ se pueden apreciar los impresionantes conjuntos de geoglifos. En todas las direcciones como Quillagua, Tarapacá, la costa y la cordillera hay un manto bordado de arte rupestre, con geoglifos, petroglifos y pictografías. Allí están los senderos iniciados por nuestros indios Sariris (caminantes) y sus llamas, luego trajinados por el inca y el caballar de los españoles.

Me pregunto ¿Cuántos indios nuestros que se conectaban con el Titicaca, habrían ido por la ruta intermedia o el Qhapaq ñan al Cusco y sabían de Quipisca, Tarapacá, Huarasiña, Sibaya, Camiña, Socoroma y Putre? Andrés Quille, indio forastero de Usmagama, es registrado como el primer muerto sepultado el 7 de julio de 1721 en la Iglesia reconstruida de Matilla. Pues bien, los arqueólogos denominan a toda esta zona como el “Complejo Pica Tarapacá” que abarca desde la zona del río Camarones, o un poquito más al sur como río Camiña, hasta El Loa.

Quizás más allá les era una aventura, ya que entrada la Colonia se mantuvo política y religiosamente una constante relación entre pueblos y ciudades intermedias compartiendo en los mercados de Potosí, Moquegua, Locumba, Tacna y Arica. Muchos valles vendían sus productos en las recovas⁴⁹ de Potosí, agregándose que las recuas de mulas llevaban sus vinos, ajíes, algodones y otros, a los minerales de Huantajaya y Challacollo.

Nuestros indios sabían muy bien de Huantajaya. Robustos jóvenes, acostumbrados a la libertad, fueron acarreados a los centros mineros para trabajar gratis en las llamadas mitas (mitmay o mit`a, practica inca de trasladar gente de un pueblo a otro de forma temporal para fines políticos o económicos). Junto a sus animales regresaban sin

⁴⁸ Qhapaq ñan, camino principal del Inca.

⁴⁹ Recova, mercado donde llegaban las recuas de mulas con productos para intercambios.

fuerzas por mala alimentación, escasez y mala calidad de las aguas, además de extrañar las de sus vertientes. La situación era dolorosa al dejar a sus familias botadas y sus tierras desatendidas. Hicieron sus demandas y fueron escuchados y les empezaron a aportar cuatro reales. Es probable que de igual manera hayan sido llevados a Potosí.

Han pasado milenios; hoy el desierto define bien un territorio de otro. El viento y la arena nos separaron con cortinas de dunas; Mamiña, Tarapacá, Guatacondo, Quillagua, están lejos como la misma Guaica⁵⁰. Se perdieron vertientes intermedias, los árboles quedaron sepultados y quedan los indicios de Bellavista, el Loreto y la vertiente de La Calera. Otras más al norte se secaron y vertientes de Alto de Pica se perdieron. Para el sur, el Puquio⁵¹ Núñez aún nos habla de un humedal.

En Chacarillas, donde están las huellas de los dinosaurios, por su ladera norte, existe una vertiente que permite saciar la sed de quienes visitan el lugar. Esas huellas de saurios hablan de Jurásico o Cretácico, de distinta flora y fauna y cuerpos de agua, cuando nuestro Pica era distinto y quizás un gran lago alimentado por quebradas que desembocaban aquí con sus aguas; esas las conocemos como Ancha, Seca y Saguaichige. Otros cursos de agua pasan de largo para la Pampa del Tamarugal alimentando directamente esa cuenca hidrológica, como son los casos Juan de Morales o Sagasca y Quisma.

El rostro de una abuelita ya de avanzada edad, a quien tuve el honor de conocerla, acusaba ser descendiente originaria. Doña Sabina Galeas sacaba leña para su casa y comercio desde troncos enterrados. La misma función hacía la familia Pérez, de sobrenombre los Sacachos y emparentados con los Arapio. Relataba que habían encontrado a un español en un desentierro de troncos, que tenía su barba larga y ropa extraña; algo parecido ocurrió en el sector de la isla (zona donde tal vez acampaba Taisla, nombre de un indio originario) donde también se hallaron muchos restos humanos “del tiempo del gentilar⁵²”.

⁵⁰ Guaica, poblado en la Pampa del Tamarugal.

⁵¹ Puquio, pequeño oasis o manantial.

⁵² Gentilar, cementerio precolombino.

En ese sector de la Isla, don Gaspar Vilaxa (a quien mi esposa reconoció desde pequeña como su padre) encontró dos sables de la época de los españoles en el cementerio que estaba atrás y a pocos metros del antiguo templo derrumbado con el terremoto de 1877 y que en 1868 otro fuerte sismo ya lo había dejado en mal estado. Según un historiador peruano que pasó por aquí, Modesto Basadre, quien escribió una colección de artículos descriptivos para “La Tribuna” en el año 1884, el templo era muy similar al que está en Lampa en la zona de Puno, ubicado muy cerca de Juliaca.

Aquí en Pica, vergel zonal de antaño, solo nos quedan las vertientes de Concova, Miraflores y Resbaladero que dan vida a un verdadero oasis. Pero se puede perder esta condición por un crecimiento humano descontrolado y por convertirse en el vertedero de desechos que ha producido el consumismo actual.

Pica, manto verde

Hoy decimos vamos a Pica y viajamos por el desierto hasta ver el manto verde; antes decían vamos “donde Los Pica”, repitiendo el concepto mirado desde la cordillera. Algunas versiones de quechuas y aimaras hablantes señalan a T`ika, o porción de hilos de lana de diferentes colores y a T`ikachaña, como hacen florecer. Esto ocurre cuando se marcan los animales colocándoles hilos de color en las orejas y adornos de lana en sus pechos y lomos. En aimara, existe pancara, que es flor, y pacarina que es florecer.

El encuentro era con las personas y su flor de plumas y de lanas con preocupación diaria de arreglarla para mostrar hombres y mujeres hermosos y atractivos. Esto les dio una conocida identidad en toda la zona. Se podía apreciar el Tika Pallay, es decir la belleza, la armonía y el multicolor, y el Tika Tikuy que es poner flores o plumas en la cabeza de alguien o en alguna cosa. También a lo mismo se le dice Phuyuchaña (adornar con plumas). Respiro profundo cuando el apellido de mi abuelita Catalina es Nina, NinaT`ika o flor de fuego. Puedo decir que ella era una hermosa flor de fuego. No tengo duda que mi madre era una Suma T`ika o una flor muy bella.

En la última lluvia de Altos de Pica fuimos con mi familia. Muchas veces me quedé un rato imaginando a los antepasados caminantes por estas rutas y ante la variedad de colores y formas de flores, como que los escucho decir AÑAÑAW o ique hermosura, que bonito! Es una expresión de alegría de regocijo, Añañaw ima sumaqta t`ikashan, ¡Qué bonito está floreciendo!

Los Pica se veían muy hermosos con sus trenzas y peinados luciendo hermosos con sus ropas y ornamentos (achala o adorno, vestido llamativo; Achalakuy ataviarse, adornarse). Podemos pensar en el Aksu, que es un hermoso vestido de mujer, junto a la Lliklla o mantita muy llena de colores y figuras hermosas usadas después de un rico baño en agua dulce, tibia y cristalina que es el capital y fundamento de todo lo que aquí se desarrolla. Sus dientes completamente blancos, lo que a los de zonas vecinas les llamaba la atención, por el agua de nuestras vertientes que son muy puras. La bebían con agrado y lo cocinado les quedaba de mejor sabor. Por ejemplo, las legumbres no se cuecen fácilmente con aguas de la pampa y menos en la cordillera porque hierven a menos grados; igual el champú o jabón se comportan pésimos en el lavado de la cabellera.

Por otra parte, también las yerbas que consumían les permitían blanquear sus dentaduras y librar las encías de piorreas. Recuerdo a mi amigo Bernardo Barreda, masticando una yerba que se llama “amor seco” y me decía que era buena para la piorrea o infecciones de las encías.

Qué alegría para nuestros indios tener cochas con aguas calientes; tanto mamiñanos, macayinos, lirimanos y cancosinos, así como los de Jachucoposa y cuantos otros, como los T`ika, disfrutaban de aguas temperadas que vienen desde las profundidades de la tierra. La vertiente de Las Animas era de aguas más superficiales y muy frías; por eso le decían “la cocha de los locos”.

Es reconocido que los españoles fueron burlones de nombres de personas y pueblos, asemejando el fonema original a algo que a ellos les era cómico y hasta grosero. Así mancharon esta identidad del

lugar o de las gentes que aquí encontraron; ¡a los Tika, les dijeron Pica!

También por los pueblos, valles y quebradas deambulaban indios pobres carentes de tierras; estos eran considerados como forasteros que buscaban trabajos de labranza. Su erradicación era natural por no poseer nada; por eso se encuentran en los registros de Pisagua nombres de indios de Pica y en Guatacondo de indios de Atacama.

En Pica, en el sector La Banda, se convocaba a la comunidad originaria para celebrar distintos acontecimientos. Los de arriba y los de abajo, no fueron en sentido de rivalidad o división, sino más bien de organización y reciprocidad en toda una serie de expresiones sociales y económicas concretas, bajo un sentido de equilibrio. En los tiempos que corresponden más menos al mes de noviembre, muchas de las tareas agrícolas habían terminado y solamente se esperaban las lluvias del verano estival para que hicieran madurar los frutos y existiera una buena cosecha.

Para celebrar contentos lo que pronto se venía estaba la “anata⁵³”, cuyo contexto mayor es la fiesta de la “pacha mama”. En verano se entregan los frutos maduros y en muchas comarcas eran tiempos de planificar y evaluar, de escuchar a los ancianos, de tomar acuerdos para lograr un “suma qamaña” o un vivir en armonía consigo mismos y con la naturaleza. Antes de cualquier enfrentamiento siempre buscaban el diálogo para lograr consensos o “t’aypi”; ocurría un allipunakuy; es decir, entraban en un buen acuerdo. Por ejemplo, en el negocio antes de comprar está el regateo, o bien la yapa.

No se puede olvidar lo que ocurrió una vez en un poblado; era temprano y todos estaban inquietos. De pronto vi que se acercaban unos caminantes desconocidos; todos se entraron a sus casas. Yo sentado en una piedra solo observaba; vi avanzar a Ciriaco, quien era la voz de varios hermanos, que enfrentó al que lideraba al grupo que se acercaba al pueblo. Chocaron sus frentes y traspasándose el aliento dialogaron en sus lenguas, pasado un rato se separaron y los que vinieron se dieron la vuelta. Después estaban dialogando entre sí

⁵³ Anata, fiesta andina de gratitud a la Pachamama, también se la conoce como carnaval andino.

los del pueblo; no supe la razón de tal situación ni quise preguntarla, tal vez hubiese recibido la respuesta de “no te metas o que te interesa”.

El indio tiene lo suyo, en la cordillera compré un plato de trucha con arroz y lechuga; la trucha estaba muy agradable, el arroz no fue de mi agrado, y la lechuga la sirvió con sus manos. Le pedí otro plato sin arroz ni lechuga; la señora me dijo: “No, yo vendo con arroz y lechuga”. Pienso que esto puede ser parte de no soportar el sometimiento.

En cada convocatoria estaban presentes las patascas⁵⁴, la chicha, la carne, el maíz tostado y cocido, la danza y la música, relacionadas con rogativas como la presencia de nuevas lluvias. Estos ritos son inmemoriales y muy practicados en zonas áridas. En toda rogativa y ceremonia se compartía la kalapurka (kallap’ urka), plato muy simple y con elementos que son símbolos de sus filosofías de vida; hoy se dice cosmovisión. En este plato estaba el maíz que representa a lo que está arriba, la papa a lo que está abajo, la carne de llama al esfuerzo y el trabajo, el agua como tesoro que beneficia a todos, y la sazón de la vida representada en la sal de la puna. Cuando se dejaba caer la piedra caliente, que eso significa kalapurka, (también es carapulca) estaba presente la sabiduría o el conocimiento aprendido de los abuelos.

El contexto mayor es un encuentro con la naturaleza y un agradecimiento a la Pachamama, ahora confundida con la celebración del carnaval traído desde el otro continente. En junio se realiza la fiesta que consiste en juntarse en un lugar para celebrar la salida del sol; son rogativas para que regrese y espante el frío o las heladas. También escuché la rogativa de amarrar el viento para que no afecten los demonios arremolinados o tormentosos que vienen desde el Norte o el Este. Por la pampa levantaban la chusca que cubría el desierto, dejando por el suelo los maizales, arrastrando piedrecillas, o soplando aire caliente. Son ciclos intermitentes en este desierto; recuerdo la fruta verde en el suelo y a muchos diciendo “es la naturaleza y frente a ella no hay nada que hacer”. En una de esas

⁵⁴ Patasca, guisado de maíz.

tormentas por el año 60 se extravió en el desierto don Pablo Barreda. Una vez con su gente, les dijo: “No veía nada y el polvo me ahogaba”.

Las rogativas por la lluvia se realizaban con fervor para los pastizales de la mesada o Altos de Pica y las siembras y pastoreos de ganaderos y agricultores. Ellos, muy conocedores del tiempo, reconocían que entre mayo a septiembre la naturaleza siempre ha presentado una sorpresa; el altiplano y sus altas montañas pueden quedar tapados de nieve, con vientos fuertes y arremolinados. Si las lluvias empezaban a mediados de diciembre siendo suaves y constantes, sería considerado como un muy buen augurio para la totalidad del año venidero. Otras supersticiones o saberes de la época eran:

- Mucho calor, va a temblar
- Aullaban los perros... algo va a pasar
- Mosquitos que atacaban los ojos y los oídos nos hacían oír sus zumbidos como verdaderos “violines” y eso indicaba un buen año
- Muchas chiruscas (libélulas) por el monte y en especial por las cochas también un buen año
- Si por los callejones se encontraban florecidos los chañares (chañar) entonces habría muchos azahares y buena floración del naranjo

La memoria agropastoril

Los chañares brindan sombra formando verdaderos túneles paisajísticos. Para que todo sea bueno para nuestros indios unidos en manifestaciones, como agricultores y pastores, en el sector de Quisma zona de El Salto los geoglifos representan chacritas o cultivos. También señalan el deseo que su ganado se multiplique con figuras o cosas pequeñas. En las ferias bolivianas artesanales de los pueblos originarios se encuentran las “alasitas” que, más técnicamente, se denomina la nano planificación. Y en los pueblos de Cancosa y Lirima aun en los tiempos de Navidad las familias expresan sus deseos en figuritas pequeñas, eso sí que las dejan en los altares de las iglesias.

Pastores de ganado ocuparon por mucho tiempo el piso de los Altos de Pica y ahí están sus evidencias en lo que fueron sus campamentos. Ya hace 26 años que no llueve (pisi mara, años de escasez); cuando fue un buen año de lluvias vi unas tropas de llamas y de corderitos que le vinieron a hacer compañía al guanaco. También encontré a un amigo que de niño se quedó en la casa de doña Sabina; era Lorenzo que había llevado su rebaño al sector de Alca.

A otros jóvenes de la cordillera, como Lorenzo, recuerdo a Cirilo, en la casa de Franklin, y Marcial en casa de doña Luisa Olcay de De la Fuente. Muchos buenos muchachos que estudiaban y ayudaban a sus patrones construyeron una larga lista de niños y jóvenes que están en la memoria con los cuales compartimos en diferentes generaciones; entre ellos: Bonifacio, Verónica, Cirilo, Otilio, Placido, Martín, Concebida, Hermenegildo, Juan, Ciriaco, Segundino, Pedro, Severo, y cuantos más en la memoria de cada cual.

Lorenzo levantó su cabaña cerca de Alca y arreando su ganado aprovechaba este regalo de la naturaleza. Todo estaba como una alfombra verde, y en muy corto tiempo lleno de flores; era un sueño como la lluvia y tan solo ella cambiaba un paisaje. Cuando llueve Altos de Pica se viste de hermosas flores. ¿Como habrá sido siglos atrás? A lo mejor esto sirvió de inspiración a nuestros originarios para colocar el nombre de Tika a este oasis. Este sector en el siglo antepasado era un lugar de intenso pastoreo y el municipio de 1877 cobraba las sisas (derechos de pago) en Alca, Altina, Tasma, Huasco, Sacaya y Alona. Otros impuestos eran por derecho de tránsito y por extracción de guano.

En fecha más reciente, Marina Mamani con sus hermanas salía a tres días de camino para pastorear (awati) a más de cuatrocientos animales en los Altos de Mamiña. Ellas venían de la zona de Huantija, por el lado oeste del monte Colontucza, dirigiéndose a la zona de Layinca y Kunupa, una importante zona minera para gente de Macaya y Mamiña. Una característica era que se trasladaban con sus perros y gatos. Es difícil volver a otro tiempo así y ver de cerca esas llamas curiosas avanzando con sus orejitas paradas moviéndolas como si

fuesen radares, o bien para atrás mostrándose desafiantes. Esas llamas en los ríos y lagunas de los salares demandan la atención cuando sumergen sus cabezas como verdaderos buceadores y en sus hocicos muestran las ramas acuáticas (llach'u) que para ellas deben ser una delicia, tal como a nosotros que también nos gusta el berro.

Siempre me resultó curioso ver a los pastores deslizarse con sus tropas y en especial a las pastoras, que detrás de los animales van hilando, guiando y dándoles órdenes a los perros entrenados para cualquier silbido. Las pastoras avanzaban con un balanceado y creo que en sus sienes llevan un huaino o tonadita, porque su caminar con las tropas es como danzando, a lo mejor se acercaba una fiesta en que sabían que las invitarían al baile.

En estos cuadros me recordaba que mi padre, Arnoldo, nos contaba de su niñez cuando llevaban las cabras y corderos a pastar a la cordillera al interior de Illapel. Nos relataba de los cuentos y de la fabricación de quesos, y que salían antes de la Pascua y regresaban los primeros días de marzo porque después era peligroso por las tormentas. Esta actividad la hacía junto con sus primos hermanos y sus tíos y que estos bajaban con los quesos y ellos muchas veces se quedaban solos. Pude apreciar varias veces ese maravilloso espectáculo en esa zona de Salamanca y Canela.

Conexión con lo superior

En las rogativas el indio todo lo hacía con convicción y nada era por si acaso; subir el cerro o ir lejos a la costa no era porque si resultaba. El corazón era como el de un niño, muy crédulo. Se cuenta que hace poco se hizo una rogativa por lluvia; todo estaba bien, pero una niñita llevaba un paraguas y le dijeron para que traes eso, y ella respondió muy inocentemente “acaso no van a hacer llover”. Unos cuantos metros más al norte en una gran ladera de otro cerro existen dos geoglifos de soles y uno de la luna que, quizás, fueron visitados por mucha indiada de la nuestra más los de los Altos de Pica para congregarse ante ellos y esperar en la madrugada la salida del sol para celebrar juntos el Willka Kuti o iel regreso del sol!

Con los encomenderos se inicia la evangelización, entonces este espacio comienza a sufrir un sincretismo. Se modifica lo que antes se hacía aquí para el encuentro de todos los caciques en que compartían sus pensamientos pidiendo permiso a la pachamama antes de comenzar a dialogar y a exponer en el “concilio”. Ellos rogaban para que todo fuese “en buena hora”.

Una paga o rito que contenía los símbolos, como la hoja de coca esparcida, y que también compartían pasándose la porción de unos a otros a través de una chuspa⁵⁵. Se masticaba y se quedaba en sus bocas produciendo un bolo o jachu para extraer junto con sus salivas los ácidos que les producían resistencia (acullicar o mascar la coca). Algunos leían el futuro en ella, otros en las lenguas de fuego, otros en las venas del pulmón de una llama. Esto ocurría en el momento de una vilancha o sacrificio de un animalito. Eso lo hacían los que “saben”, los yatiris. Pawa es un rito que consiste en hacer descansar la tierra o pachamama, por nuestro mal comportamiento con ella.

Una pipa hacía entrar en sus cuerpos ese dios o ese volador que los colocaba en trance. El mejor alcohol de las chichas (hoy es pusitunka, donde pusi es 4 y tunga es 10; o sea, 4 veces 10 es 40 y el alcohol de caña tiene cuarenta grados) los hacía reír o llorar y allí entre ellos compartían balbuceantes con voces alegres o quejumbrosas todo lo que les había acontecido. Los demás indios se reunían aparte, en tierra de nadie. Allí anteriormente habían acarreado ramas, y para el encuentro habían llevado chichas, masas cocidas, maíz tostado, etc. Los tamborcitos con flautas y lakitas daban ritmos que hacían trotar suavemente a los alegres corazoncitos de las respectivas comarcas; ellos compartían y se alegraban de estar juntos. ¡Puedo imaginarme que decían Kusitas!; es decir, estoy muy feliz.

Hoy en día este espacio convoca un encuentro con la fe católica. El proceso de evangelización dejó creencias y fiestas santorales tales como: la Virgen del Rosario, la Virgen del Socorro Perpetuo, el Santísimo Sacramento, Canto de las Cruces, Navidad y Pascua de Negros y fiesta de San Andrés, entre otros.

⁵⁵ Chuspa, pequeña bolsita para contener la coca.

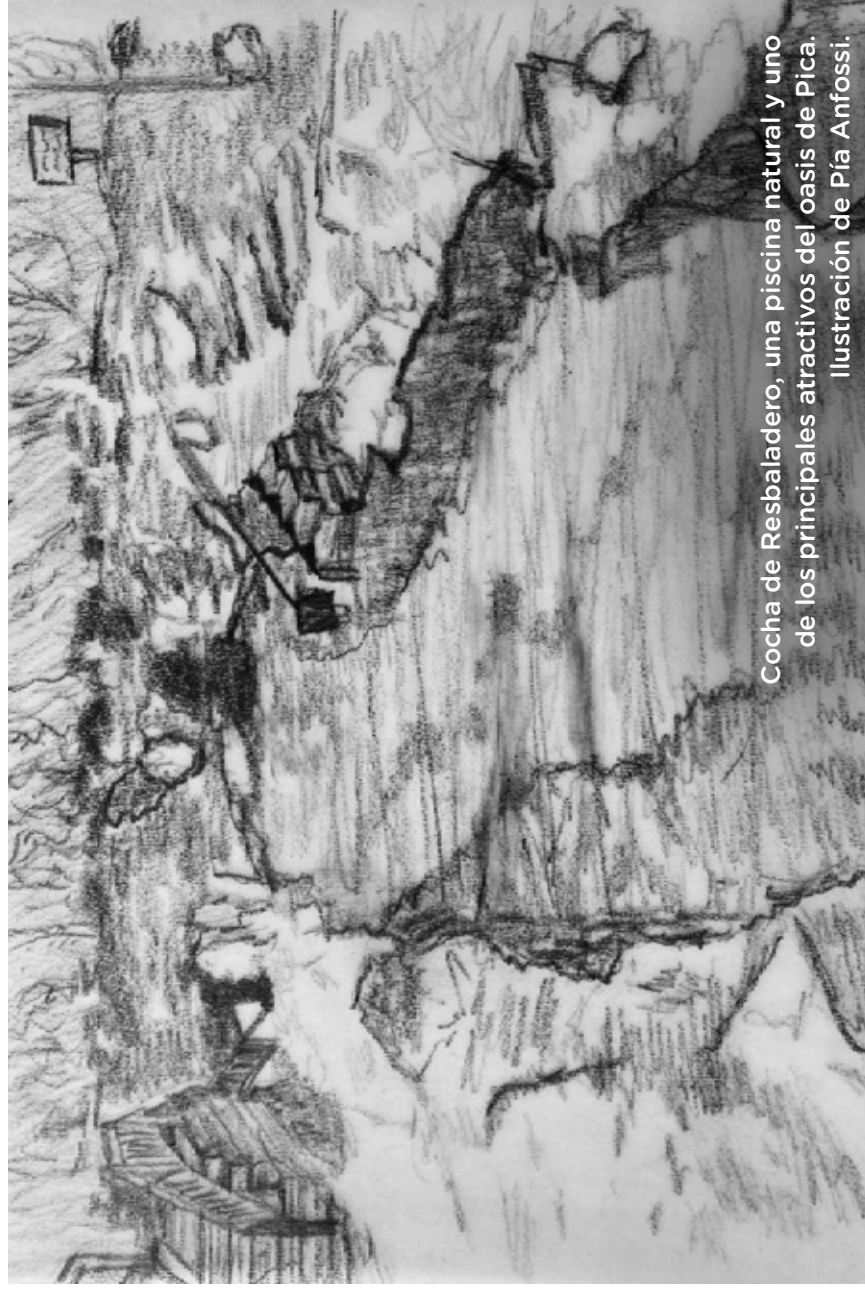
Territorio conectado

Al regreso de Guatacondo, Mamiña, Macaya, Quillagua y La Guaica, decían ¡estuvo buena la fiesta! Aún se ven en la arena los senderos en dirección al norte, a Tarapacá y al sur a Cahuisa, Guatacondo y Quillagua; le llamaban camino real o “carrendera” (carretera). En otras direcciones iban a Cumiñalla, La Guaica, La Tirana, Alca, Ucuma Mamiña, Tasma y Macaya. Desde El Loa va hacia Guatacondo y llega a las vertientes de Chintaguay. Desde el Salar del Huasco bajaban las tropas para presentarse en Resbaladero en un tambo para el control de impuestos.

Estas rutas se conectaban con las zonas potosinas; desde el Tambo de Resbaladero bajaban por detrás de las quintas de los Barredas para permanecer en el oasis o continuar según sea el rumbo. Respecto de la quebrada de Tasma, acoto que allí muchas familias piqueñas eran agricultores y que era muy similar a la de Quisma; poseía las fuentes de agua originadas por las vertientes que emanaban en la falda del Colomtucza.

Las aguas se perdieron, produciéndose la sequía y la desaparición de toda actividad agrícola, pero por el 1900 también fueron estudiadas para llevárselas a Iquique. Sin embargo, fueron las de Quisma las que, en 1921, corrieron la fatal suerte. Era muy interesante el intercambio que se producía con estas quebradas; como no, si era un acontecimiento religioso que las imágenes de San Santiago, San Andrés, San Antonio y San Isidro se visitaran a lomo de mulas en sus fiestas patronales.

Los agricultores asomaban por los arenales en las madrugadas con sus burros y mulas cargadas para intercambiar productos; amanecían después de caminar unas 18 horas. Algunos de sus productos, en Pica, eran embarcados en vehículos y llegaban en el breve tiempo de una hora y media a la salitrera Victoria.



Cocha de Resbaladero, una piscina natural y uno
de los principales atractivos del oasis de Pica.
Ilustración de Pía Anfossi.

Parte 6

GENTES E INTERACCIONES EN LOS TERRITORIOS

La *memoria* recuerda el gran movimiento de personas a través de lo que conocemos como desierto del norte chileno. Sus huellas reflejan estas idas y venidas repartiendo vida, costumbres y productos. Ello permitió agregar valor al territorio construyendo imprints humanas de alto valor cultural.

Redes territoriales

Pica siempre fue importante como red comunicacional. Los tiempos pasados podemos comprenderlos desde lo que hemos visto y de lo que nos han contado. Las bibliotecas válidas son los conocimientos de las abuelas y abuelos; nuestra escuela es el desierto, la montaña y las quebradas, por eso recordamos a los arrieros que llegaban con sus mulas, caballos y burros desde Macaya. Don Teodoro Donaire traía desde Tasma⁵⁶ productos como zapallos, quesos, maíz, verduras, flores, conejos, cuyes, etc. Traían lo mismo, aunque agregándole frutas como duraznos y tumbos, otros arrieros como don Antonio Cáceres. Tuve la suerte de conocerlo; más aún, estudié con uno de sus hijos.

También recordamos a los arrieros Pedro Cruz y José Cruz, a Eufemio Vilca y Eleuterio Garrido, conocido como don Luti, viejito con el cual conversé muchas veces cuando llegaba montado en su gran burro el Palomo. Sus hijos vivieron en Pica y formaron una gran familia. Gregorio Zaquea se caracterizó por su tropa de mulas. Otro viejito que tenía su tropa, don Juan de la Cruz, residía más en el Salar del Huasco y sus movimientos de contacto los realizaba con la quebrada de Alca o Ucuma. Desde allí se origina la Familia Lucas.

⁵⁶ Tasma, localidad cuyo significado es “ta” o frío y “asma” o que tira.

A este viejito muy cariñoso, lo conocí en el Salar del Huasco cuando llegué por primera vez allí caminando a los trece años con mi amigo Agapito Canavieres ya que acompañábamos a don Donato Vera y a su Hijo Medardo. Después de siete días de camino llegamos al pueblo originario de ellos, que es Challacollo. Allí participamos de una fiesta folclórica y religiosa y ayudamos en el arreglo de la tierra para la siembra de papas. Nos separamos tomando otro rumbo por la cordillera, mientras ellos regresaban a Pica con una tropa de llamos.

Otra quebradita de pequeños cultivos, pero no menos importante, era Limahua que se ubica entre Mamiña y Macaya. Recordamos a importantes familias de esos lugares que conservan sus apellidos hasta hoy y que datan de la relación que mantuvieron con los pueblos. Entre ellos se encuentran los Zaquea, Copaira, Aravire, Donaire, Quiguata, Huarache, Cáceres, Garrido, Cruz, Cholele, Capetillo, Bacion, Estica, Caqueo y Cautin. Los dos últimos apellidos hacen pensar en la Araucanía, así como el apellido Taucare nos lleva a Rapanui; esto último es solo imaginación, aunque se sabe que se trajeron esclavos desde esa isla. Muchos macayinos tenían chacritas en las quebradas de Tres Cruces, Chuchuja, Limahua, Chincapa o Ventana.

Trabajo y fe

Toda esta gente era muy religiosa; siempre conservaron las enseñanzas ancestrales y los cultos que tenían que ver con asuntos de la naturaleza. Por otra parte, fueron fieles observadores de fiestas católicas; al igual que en Pica y en la mayoría de la zona, en Macaya celebraban carnavales, Fiesta de la Candelaria, Semana Santa, Pascua de los Negros y Fiesta de San Santiago, que es la fiesta patronal del pueblo.

Es importante señalar que muchos macayinos se dedicaron a trabajos mineros. Fue una época de oro para esos lugareños donde estos viejos zorros de las quebradas estaban en los piques buscando la plata y el oro en las minas Arauco, La Planada, Cunulpa, Yabricolla y Sitalca. Desde esta última mina, cuando se cerró su faena, se llevaron

las calaminas para techar la iglesia. Otra mina importante es la de Jauja, junto a una de cobre denominada Mollaca.

También en Macaya estaba el camino que va al alto de la quebrada de Chunchuja cuando se iba por Mamiña y hasta ahí llegaba el vehículo; muchos bajaban al pueblo a pie y en burros se acarreaban los bultos, como lo hacía Juani Collo. Cuando no había cura el papá de éste, Gregorio Aravire, hacía las ceremonias religiosas en latín; un diácono permanente fue don Atilio Copaira. El padre de la familia más numerosa de la quebrada, don Eulalio Aravire, era un verdadero cacique del pueblo y el que convocaba para los acuerdos; su voz quedó grabada en el canto al himno del pueblo que comienza con “Viva Macaya”.

Acciones públicas

El cura párroco de Pica, Luís Friedrich, planificó sostener una escuela y proveer con estudios y trabajos para buscar una mejor agua que les fuera más potable. Este cura solicitó que le cambiaran el caballo porque era muy lento para ir a Mamiña y Macaya, ya que demoraba mucho y con uno más joven solo le llevaría unas nueve horas.

También recuerdo los relatos de don julio Arroyo Contreras que, junto a Pancho Amas y José Lecaros, el “chino”, iban a caballo para celebrar la fiesta del Santo. Es interesante el recuerdo de don Adolfo Amas quien, para la festividad del santo de Macaya, le llevó de regalo un sombrero de plata y además una lámpara de cristales para el templo. Este “chino” llegó muy niño a Pica; su familia pertenecía a esa zona y según relatos de su hijo mayor el apellido original fue Quirquincha, pero sus patrones en Pica le dieron su apellido Lecaros. Algunas personas que vinieron de otras partes también en forma voluntaria cambiaron sus apellidos; las razones solo les pertenecen a ellos.

El sendero que llevaba a Macaya está trazado en la arena. Va en dirección al Cerro Longacho, luego llega a la quebrada de Sagasca y pasándola gira al este para ir sobre las lomas. El agua es un problema

serio para hacer agricultura; sus perales se han secado por los lejanos turnos de agua cada treinta días. En Pica, por la construcción de canales, los turnos o mitas se han acortado a catorce días. Ciertamente la falta de lluvias nos convierte cada vez con mayor fuerza en el desierto más árido del planeta. Para peor en Macaya un aluvión tapo su cocha, pero también el efecto contaminante de una minera cercana está afectando la agricultura de pueblos como Parca y otros.

Un sendero que se ubica arriba de Concova indica que la conexión es directa con la banda y el valle. Es posible, también, que en tiempos anteriores los aluviones que se producían por las fuertes lluvias se vaciaban en esta subcuenca, como también ocurría con otras quebradas que llevaban sus aguas a zonas de La Tirana, Huara y las pampas de Guatacondo a Quillagua.

En Pica los primeros asentamientos humanos se ubican en la parte alta de La Banda, lugar que les permitió mayor seguridad ante las inundaciones y también protegerse de insectos que producían fiebres y muertes. El paludismo trajo mortandad en todas las zonas de quebradas del norte y mucha gente agonizando era llevada a las fosas mortuorias. Por esta razón se reconoce la gran obra del doctor Juan Noé Crevani, quien trajo el pececito gambusia para controlar las larvas del zancudo que origina esta peste. Por eso debemos cuidar este pececito que está en nuestras cochas. También el doctor Noé, trabajó para erradicar el mal de chagas producido por la vinchuca. En reconocimiento a su labor el hospital de Arica lleva su nombre.

Las pestes atacaron a nuestra gente; en la cordillera se ensañó la viruela. El rostro de muchos fue atacado y se desfiguró lleno de hoyos, que le llamaban “carcaraña”. La burla dirigida a nuestros indios no se dejó esperar; les decían “cara de saco”, “cara de rayador” y recuerdo el rostro de Ciriaco, María, Hipólito, Jacinto (Pichincho) y Pío Mollo que por su rostro además le decían “espanta la virgen”.

Cuánta gente originaria de la cordillera y de las quebradas fueron maltratados y burlados en Pica. Se les dijo “jampatos”, en lengua aimara denominados como sapos. No fue extraño escuchar muchas veces decirles “indios de mierda”; esto también era para los chinos o negros. Nuestra sociedad fue despectiva con ellos; a muchos les costaba conjugar las palabras y frases, porque en su mente pensaban en aimara o quechua y tenían que comunicarse en español. A estos les decían “indios moteados” porque decían cosas más o menos así: “camínalo con to pie”, “saca la luna pa ver el lona”, “calla boca”, “sardina veníamos lata apretá”, “esta cancha pilota”, “señor juez vino bascazo después baracazo”.

Ciertamente esta gente se ganaba el pan con el sudor de sus frentes; cómo no recordar en La Banda a Hermógenes, donde siempre vivió y salió para “suyar⁵⁷”. Todo el que hundía un árbol o limpiaba las raíces confiaba en este hombre que conocía el oficio. Ahora, ya nadie en Pica hace suyur un árbol; simplemente se le deja que se seque.

Por otra parte, siempre el agricultor piqueño contó con las manos del indio para cosechar las frutas, abonar o cavar la tierra y aún eran comerciantes con quienes siempre tuvieron que tratar precios. Estos fueron los primeros temporeros que llegaban a Pica y Matilla para realizar labores como podar, abonar y otras labores. Muchos llegaron niños y eran considerados parte de la familia, incluso algunos de ellos quedaban con herencias de estas adopciones.

Un caso triste es recordar a esos abuelitos que bajaban lentamente por la ladera de Las Ánimas para bañarse en la cocha y lavar sus ropas. Muchas veces hablé con la abuela Panchita y el abuelito, su esposo, a quienes en una locura de don Lucho, conocido como “lobito feroz”, los mató con un hacha. Como también se viene a la memoria otro caso ocurrido en Chacarilla en donde el cuatrero El Chichero mató a toda una familia, sepultada en el cementerio de Matilla, que vendía sus cosechas en las salitreras y que muchas veces vino a Pica y Matilla para abastecerse, hacer negocios y compartir en alguna fiesta.

⁵⁷ Suyur, limpiar las raíces y rehundir un árbol.

Recuerdo conversaciones con la abuela Máxima Cayo, en ocasiones de escarmenar la lana pues ella era muy buena fabricante de colchones (piezas de tres libros, de hermosos cotines y rellenos con lana de llama). Ella contaba de un señor que su cuerpo voló en pedazos producto de eliminarse con dinamita, de otro que eliminó de un balazo a su joven esposa, de un chino que se aburrió de los insultos de un muchacho dándole muerte con un cuchillo, y de aquel que murió de un pedrazo por una discusión del turno de riego. Los nombres de los involucrados no es necesario entregarlos. También contaba de como los muchachos se burlaban de los negros. Pero si eran divertidas las anécdotas eso es para otro tema.

Sí, éramos despectivos con nuestros indios. Cuando nos tocó ir a estudiar al puerto muchas veces nos trataron de la misma manera. Para ellos éramos indios y aún más “indios cagados”; todos los días eran de escuchar insultos y desafíos en las escuelas y en los lugares de trabajo. Si me pasó a mí, nos debe haber pasado a todos.

En la escuela se dio la ocasión de pillarlo solito a uno de ellos y en el recreo le cerré la puerta de la sala. No lo dejé salir y le dije ahora te las veras con el indio. Con varias bofetadas llegó el remedio para acallarlo, ganándome seguidores porque los iquiqueños amaban a los ganadores de boxeo. Un amigo me quiso llevar para formar parte de un club, pero no nací para peleas. En donde yo trabajaba había uno que le gustaba el box y coludido con varios de su sección, en las planchas de fierro de los caldereros, con las tizas anunciaban una pelea que decía así: “gran pelea se viene, toro de las pampas versus el indio de Pica”.

Fue tanto que respiré como indio y me vi rodeado de muchos trabajadores que dejaron de almorzar por ir a la pelea. Tuve suerte; el toro de las pampas no me atacaba y noté que me temió. Recuerdo a don Tomás que gritó es tuyo negro; le arremetí con fuerza y lo dejé en el suelo del cual no pudo volver a pararse. Al contrincante le gritaban todos los días “te pegó el indio”.

Botiquín de la abuela

En nuestros oasis perduran conocimientos de medicina andina y ellos arriba en la montaña tienen una variedad de hierbas y otros elementos para su sanidad. Solo les pedimos prestados productos como la yareta y la queñoa. Un ejemplo es el caso de la chachacoma que puede controlar el mal de altura que produce dolores de cabeza, vómitos y otros malestares. Algunos dicen que también el ajo juega el mismo rol, pero he visto casos en que recién se pasa este mal solo descendiendo desde los cuatro mil a los dos mil e incluso a mil quinientos metros, que es el promedio de altitud en que se encuentra Pica.

Enfermedades muy comunes en este oasis eran las diarreas, hepatitis (conocida como ictericia porque se colocaban amarillos, especialmente los ojos) y empachos. Todo ello en consideración que, si bien estaba el agua en las cochas, no la había en los domicilios. Las aguas servidas se botaban a la calle, lo cual era un problema al igual que los pozos negros. La práctica de criar animales en los domicilios también traía problemas de proliferación de la mosca y de ahí entonces la incansable conducta de mantener limpios los patios. Debe entenderse que por el intenso calor estas eran preocupaciones constantes y generadoras de dificultades si había descuido de mantención.

Por otra parte, desde el comienzo del siglo pasado el tema de salud fue incorporándose paulatinamente en el oasis. Mucha de la medicina recetada por médicos visitantes era reforzada por el conocimiento natural que fue traspasado entre generaciones. Se recuerda las visitas del médico Juan Marques V., conocido como el doctor de los pobres por su gran vocación para atender enfermos, quien dejaba instrucciones al practicante Arturo Muñoz bautizado como el cojo. Posteriormente, desde la salitrera Victoria llegaba el doctor Juan Leyton muy altamente estimado por la comunidad.

Este oasis tuvo la bendición de contar con una enfermera abnegada venida desde Pisagua y que aquí conoció a su esposo, Nelindolfo López Amas; Aurorita le decía la comunidad. A muchos niños recibió en los partos y siempre con una sonrisa recibía a sus pacientes; era considerada la doctora del pueblo, ya que los médicos solo venían en rondas a esta zona rural. Otra dama en la memoria local es Anita Jamet por ser muy buena profesional. El doctor Leyton en la salitrera Victoria motivó al joven piqueño Ariel Cayo Amas para que se preparase en enfermería, regalándole importantes libros. Luego este recibió de la comunidad emotivos reconocimientos quienes, con cariño, le decían “el practicante cayito”.

La joven Ketty Arroyo Luza, a los 17 años, se embarcó en la estación Pintados con dirección a Santiago. Pronto su formación en obstetricia le permitió regresar a las salitreras como matrona, aun cuando había resistencia porque allí se hacían atender por parteras. El carisma y vocación de Ketty le permitió recibir un gran reconocimiento por ser la matrona que había realizado dos mil partos. En términos generales, fue loable la presencia de enfermeras y matronas dado que había una alta mortandad infantil, la que hacía frecuentes a los velatorios de “angelitos” en pueblos y salitreras. La presencia de médicos en los años 50 al 70 ayudaron a la comunidad a enfrentar de mejor manera muchas enfermedades como la varicela, el sarampión y la poliomielitis. Hoy la medicina ha evolucionado y disfrutamos de nuestros hijos y nietos con mejor salud, pues hay eficiente control del niño sano.

Bien sabemos que en los distintos continentes hay una variedad de plantas y hierbas con propiedades curativas usadas para diferentes patologías. Lo mismo ocurre en estos oasis donde es frecuente su uso, además de algunas aplicaciones que pasan por lo místico. Entre ellas la utilización del cuarzo para sacar males del cuerpo y después enterrarlos, o en zonas cordilleranas donde pasan un huevo por el cuerpo de una persona que tiene “susto” y luego enterrarlo, o la cinta roja con un colmillo de perro para evitar que los niños sean ojeados.

Gracias a Dios que en estos oasis tenemos frutas como la guayaba, la uva, el tomate, el mango, el limón, la naranja y otras que sin dudas son aportes para conservar una vida sana, especialmente cuando llegan las enfermedades de invierno. Una recomendación de los más viejos era abrigar los pies porque por ahí entran los resfríos. También se indicaba no acostar el cuerpo en partes húmedas, ya que era muy difícil salir de las neumonías; la llamaban pleuresía cuando la pleura del pulmón se llenaba de mucosidad por resfríos mal cuidados. Bendito el oasis que, para aliviar las neumonías, contaba con manzanilla, hojas de naranjo, tilo y hierba luisa. El sacerdote Frederick comunicaba al obispo que en estos pueblos había muerte por puntadas a la espalda; tal vez se refería a la tuberculosis.

La salud es un tesoro que no se valora hasta que se pierde. Por ello, las madres han cumplido distintos roles en el hogar convirtiéndose en verdaderas enfermeras. En las paginas siguientes se rescata una serie de elementos y procedimientos usados para calmar dolores y sanar enfermedades en nuestro territorio. No se pretende que este botiquín contenga todas las abundantes recetas utilizadas y cuya importancia aún se refleja en cada hogar de los oasis conservando distintos consejos sobre temas de salud.

Un laxante muy conocido en este oasis era el Sen o Sena con tamarindo, para personas con problemas de estreñimiento. La ruda aparte de tomarla con agua tibia para problemas estomacales, también se colocaba una ramita detrás del pabellón del oído para “sacar el aire”. Decían las abuelas que no había que abusar de la coca porque algunas personas padecieron el cólico miserere, entendida como una oclusión u obstrucción aguda del intestino, que genera una paralización del sistema digestivo. Para infecciones estomacales que producen diarreas, se molía muy fino el carbón de espinos y se tomaba como un tecito. Hasta hoy se venden pastillas de carbón.

El kalanchoe, también conocido como mala madre, está siendo muy solicitado por sus muchos beneficios como antiinflamatorio. Hoy lo requieren como un remedio natural contra cánceres, de la misma forma que la aloe vera tiene un uso o consumo como planta aliada

para conservar la buena salud. Los abuelos la usaban para cataplasmas y la bebían como antiinflamatorio o para ayudar a la digestión.

Tal vez el uso frecuente de yerbas daba resistencia a enfermedades, donde hoy la única solución es recurrir a la medicina convencional para lograr diagnósticos acertados y medicina inmediata. La yerbabuena era el matecito que frecuentemente tomaban las abuelas e incluso la usaban como aliños de comidas. El matecito de cilantro y de llantén lo tomaban hasta por si acaso. El llantén era usado para tratar muchos males y especialmente recetado luego de operaciones como ayuda a la cicatrización, al igual que lo hace el matico.

Algo muy simple era lavar los ojos con agua de té, ya que el polvo del desierto y de los árboles dejaba los ojos irritados. Para dormir con tranquilidad daban un matecito de hojas de naranjo y azahar, infusión también considerada buena para el corazón. Las hojas de laurel con clavitos de olor eran usadas para el buen sueño. Además, había matecitos de manzanilla, yerba buena, orégano y coca para espasmos estomacales. Otras hojitas como laurel, cedrón, yerba luisa y menta eran matecitos costumbristas tomados después de almuerzo.

Para sanar las bronquitis frotaban el pecho mediante un papel de diario con espelma de vela y encima paños calientes, además de tener un buen abrigo y beber una cuchara de aceite con sal y limón caliente durante dos noches seguidas. Con ello ya se aliviaba el resfrío. Para la tos también raspaban corteza de palque con ralladura del cuesco de la palta, o dejaban cebolla macerada con azúcar y la usaban a cucharaditas. Ambos productos no eran muy agradables, pero se creía que hacían muy bien. Para la fiebre daban agüita de airampo, que es una cactácea cuya semilla en infusión es buena para controlar la fiebre interna y regular la presión sanguínea.

Los baños de asiento⁵⁸ de hierbas, vaho de manzanilla o eucalipto eliminaban los resfríos, al igual que los de vapor. Para la tos o pecho cerrado era útil una cataplasma de mostaza envuelta en diario y

⁵⁸ Cajones que se usaban para esas afecciones de origen diverso que provocan una fuerte irritación en la piel de zonas especialmente sensibles que ameritaban estar sentado para baños a vapor.

puesta en el pecho cubierta con un paño caliente. También se frotaba el pecho con mengüe o mentol; más aún hacían hervir eucalipto cuyo aroma trasminaba todo el dormitorio.

Traigo a la memoria a Doña Eugenia Palape la que, mientras su esposo don Carmelo Oxa Liondo estaba pelando cañas y varillas de árboles de granada para fabricar los canastos requeridos por distintos usos, era muy solicitada para componer los huesos que sufrían dislocaciones. Sobaban lo dañado con alcohol, y en la conversación no te dabas cuenta cuando te arreglaban la rodilla o el codo e incluso dedos. Luego una buena venda y a cuidarse. Hoy en día hay que ir al kinesiólogo.

Cuando a una persona le da “aire”, un ataque al nervio o músculos faciales, la cara de desfigura y quedan secuelas luego de tratamientos. Medicamentos y terapias pueden ser de ayuda, pero los masajes son el mayor secreto ya que al producir constante calor los músculos vuelven a su lugar en un buen porcentaje. Lo curioso de los abuelos es que hacían pasar por la cara una pata de guanaco o nuez moscada o la frotaban con una piedra “milagrosa” extraída desde el hígado de una vaca.

A la señora Rosa Amas, que la conocí muy viejita, todos la testificaban como una de tantas reconocidas parteras. Para solucionar situaciones de parto, se ayudaba manteando a la embarazada y así acomodar a la criatura que estaba en mala posición de nacimiento. A las mamitas que recién habían dado a luz las parteras les hacían tomar un caldo caliente para evitar el enfriamiento. Luego y para mejorar la lactancia, usaban el mate de yerba con leche, la yerba mate con huevo, la quínua con leche y la malta con huevo. Cuando un niño estaba con empacho, le corrían ventosa o les tiraban la colita y así “dicen que ligerito el niño se soltaba”. En temas de embarazo muchas abuelas decían que había que cuidarse del perejil porque el exceso de su consumo produce aborto, al igual que la borraja. A las guagüitas le colocaban un papel mojadito en la frente para quitarles el hipo.

Para eliminar los oxiuros, se utilizaba un purgante de pepa de zapallo con vinagre preparado en la noche y bebido en ayuna. También había un purgante de sal inglesa o leche de magnesia para limpiar el estómago. Para fortalecerlo era conveniente “una cucharada de aceite de bacalao”.

Las hojas de sorona, una maleza con propiedades medicinales y también conocido como brea, en un matecito con limón ayudaba a eliminar cálculos renales, al igual que lo hacían unas cucharaditas de aceite de oliva con limón. “La ulpada” neutralizaba la mordedura de la araña de rincón. Se preparaba con un poquito de bosta de caballo y excremento humano más azúcar agregada. También era divertido ver a las abuelas con un trocito de pucho (del quechua = sobrante) de cigarro en la frente o en las sienes para sacar el aire. Divertido era ver a mi abuela con trozos de papas en sus sienes sujetadas con un paño cuando tenía dolor de cabeza.

Curioso el remedio para el orzuelo, donde había que cazar una mosca y su potito se colocaba en el mal y este desaparecía en pocos días. A los cadillos o malezas que se pegan al cuerpo o la ropa y conocida como “amor seco” la masticaban para limpiar los dientes y evitar inflamaciones de las encías o piorreas. Igualmente, esta hierba es buena para la gripe, dolor de cabeza, infecciones e inflamación de hígado y vesícula.

La cáscara de granada se guardaba para el año, ya que en matecito ayuda en la disentería. La clara de huevos con pétalos de rosa era batida a nieve y la extendían en un papel que rociaban con pétalos de rosa. Esta cataplasma colocada sobre la guatita ayudaba a bajar la fiebre.

En las casas se tenía una pera de goma o una pieza de lavativas para introducir agua con jabón y así evacuar el intestino. Los muchachos preferían comer uvas o peras verdes como el mejor purgante. Para el dolor de guatita daban agüita de paico y el jugo de su raíz machacada la usaban para el empacho. El esparrago era importante para solucionar el estreñimiento. El bicarbonato con limones siempre se usó para controlar la acidez estomacal.

La “leche de gallina”, que es una planta herbácea mezclada con yemas de huevo y azúcar muy bien batida, más agua caliente, pisco o aguardiente, que se tomaba de a poquito para eliminar la tos. Igualmente, la flor del sauco, una planta arbórea, con leche despejaba los bronquios y la agüita de pétalos de rosas bajaba la fiebre. Para los niños de bajo peso en la sartén tostaban harina blanca mezclada con leche.

Una enredadera muy conocida como “cuarta por noche” por su rápido crecimiento era usada para sanar heridas. El ñilhue lo recetaban para limpiar el hígado. La flor de yareta controlaba la diabetes y la corteza de la queñua era infusión para la tos. La cola de caballo o yerba del platero, que también le dicen carrizo, aparte de ser útil para limpiar piezas de plata, su infusión se recetaba para eliminar cálculos en los riñones o sanar infecciones urinarias.

Las madres retaban a los niños cuando les salía en la cara o en las manos algo llamado “empeine” por dejarse lamer por el gato o el perro. Para eso usaban jugo de limón. Igualmente era costumbre de los muchachos cuando se cortaban los pies con un trozo de vidrio y no era muy profunda la herida, aplicarse orín y un poco de ceniza.

También para algunas heridas y aquí agradezco la información de Maximiliano Mamani confirmando lo que otros también contaron que, para cortes realizados con tijeras de podar, cierras y otros, lavaban muy bien la herida con agua de matico y colocaban para cerrarlas y sanarlas un trozo de carne o de pulmón que iban cambiando paulatinamente. Esto hace recordar a un amigo del altiplano que al ser rasguñado por un puma aplicaba cenizas del pelo del gato y así sana sus heridas.

Las verrugas eran lijadas muy suavemente y luego se aplicaba vinagre. En otros casos las cortaban lentamente con un hilo apretado. Las abuelas las quemaban con una pinza caliente hasta lograr que desaparecieran.

Para los piojos, lo mejor era raparse el cabello y quemarlo. Pero en el caso de las damas se pasaban unos peines muy finos para sacar las liendres o huevos. En alemán piojo se traduce como Laus y de ahí que aquí tengamos un “champú” denominado Launol. En las escuelas eran comunes las prácticas de aplicar este producto a los alumnos, ya que constituían un centro de transmisión de piojos los que, junto a las pulgas y otros parásitos, eran portadores de tifus.

Para espantar el mal de ojo, la costumbre era colocar una cinta con un colmillo de perro. También era típico su uso para que no ojearan las guaguas. Para los abscesos de piel se usaban cataplasmas a base de papas y aceites para lograr su explosión. También cuando las personas sufrían de reiterados calambres hacían tratamientos de masajes y recomendaban siempre pasarse paños de agua tibia. Muy recomendable para el relajamiento de los músculos y nervios son los baños termales, y ahí la costumbre de muchos abuelos piqueños de viajar a Mamiña para conseguir sanidad de reumatismo.

Aprovecho de mencionarles una enfermedad que siempre me llamó la curiosidad; decían “tiene agarradura” (k`atya agarrado por la tierra). Tenía que ver con enfermedades mentales. Una cosa que hacían antes de sentar a una guagua en la arena era poner una cruz para que no la agarrara la tierra. Supersticiones o credos no sé, pero también como los escapularios o cadenas con un crucifijo, a las guaguas les colocaban un colmillo colgado con una cinta roja para el mal de ojos.

Enemigos de la salud en las quebradas de los oasis de nuestro norte eran chinches, garrapatas, piojos, vinchucas, arañas, alacranes y zancudos. Por ello era muy solicitado el aseo de los domicilios, chacras, estanques de almacenamiento de agua y corrales de animales, ya que era la única arma para derrotarlos. Por lo mismo recuerdo la picazón en su brazo del amigo Valentín, originada por un alacrán, que estuvo 15 días con su extremidad paralizada y que logró restablecerla solamente con aplicaciones de limón, vinagre y agua fría.

Hoy en día, como nunca, se solicitan desde muchas partes hojas de naranjos, guayabos y mangos para tratamientos de enfermedades modernas como el estrés, la diabetes y otros males.

Eventos catastróficos y sus consecuencias

Cuántas adversidades han soportado nuestros indios. Los terremotos les producían grandes ruinas, pero levantaban de nuevo las pircas para represar el agua en las cochas. alguna comisión se habrá enviado a dejar una ofrenda o una rogativa al cerro humeante de las alturas, que tal vez se haya enojado. Los cerros eran sagrados, sus Mallkus o Tallas, dioses tutelares proveedores de agua. Con los aluviones de Quisma, que en ciertos ciclos le llevaban sus siembras, en la desembocadura de la quebrada (actual puente camino a Pintados) lograban cosechar algo dado que se mantenía por mucho tiempo la humedad. Pero en la quebrada misma todo comenzaba de nuevo.

Se registran muchas bajadas de agua por la quebrada de Quisma, pero la de más estragos fue en 1884, esa que hizo desaparecer el alfalfal de la señora Catalina Capetillo. El cura Friedrich igual registró en Huatacondo la terrible desolación y miseria. Esas aguas, que defendió el Cacique Caucoto en 1649, finalmente se las arrebataron por ley en 1912 para dar vida a Iquique y muerte a los vallesteros. Entre ellos a hijos y descendientes de los más puros originarios como: Morales, Cayo, Palape, Guagama, Choque, Castro, Rodo, Vicentelo y Núñez, por recordar a algunas familias de esa noble tierra.

Esas aguas después vinieron para Pica y Matilla, por la década del sesenta; todos contentos en estos oasis, pero la tristeza de cuatro décadas se mantenía en el corazón de los hijos del valle. La alegría de los piqueños se vio nublada por la peste de la mosca de la fruta (Caratitis capitata). Hasta hoy tenemos una agricultura enferma por el veneno de los pesticidas; las pequeñas lombrices fertilizadoras del suelo murieron, se ahogó el canto de sapos, lagartos, mariposas, grillos y escarabajos, desaparecieron las avecillas y muchas familias se vieron en la obligación de emigrar a otras tierras. Los frutales se

entristecieron y los azahares desaparecieron. Se dañó todo el ecosistema.

Estos pueblos, con los terremotos de 1868 y 1877 y desde 1884 a 1950, pasaron por muchas hostilidades; sus producciones y negocios eran coartados por normas impositivas pero el espíritu de Ayben, el indio que soñó con la libertad de su pueblo, no se ha dejado de oír hasta hoy. Por ello luchan contra el desierto y cualquier otro obstáculo para estar siempre en pie.

Recuerdos de la cordillera

La cordillera siempre depara más de una sorpresa; como recuerdo de los intensos fríos de más de quince grados bajo cero, en una ocasión cruzando con mi familia la alta montaña de Sillillica desde Pica camino hacia el Huasco pasamos por esta montaña en dirección al salar grande de Uyuni al otro lado de la cordillera. También recuerdo que, en la alta montaña camino de Parinacota a Visviri, encontramos a ese padre e hijo de pastores de la comunidad de Chujlluta de apellido Huayllas. En la madrugada y por ir a ver a los machos, el padre fue atacado por un puma; recibió muchos y feos rasguños del animal, aunque el joven certeramente le dio un piedrazo en la cabeza y lo remato dándole muerte. El padre lastimosamente caminaba de regreso, muy herido, le decía al hijo “sanaré, sanaré” pero le solicitó que cargara al gato, así llegaron a casa donde no aceptó remedios.

Le ofrecí llevarlo a Arica, todo fue un rotundo “Janiwa”; la voz que escuchaba de sus labios era no. Le lavaron sus heridas con agua de yerbas, y quemaban el pelo del animal; me recuerdo que lo hacían en una tapita de caja de betún y en sus heridas colocaban estas cenizas. En un regreso al poco tiempo después el hombre estaba sano, dije caramba qué cosa la de nuestros indios conocedores de cataplasmas y medicinas ancestrales.

Cuando el destino llevaba hacia la costa, allí donde hoy está la cruz de Chodpa (la palabra más cercana sería chopcca), que está en el eje del asentamiento de los originarios de La Banda, el indio también miraba

hacia atrás para despedirse de su terruño. Rogaba y pedía permiso a la Pachamama para adentrarse al desierto y llegar al mar, la gran cocha (jatunqocha). Así viajaban para visitar e intercambiar con los parientes de Ñajo, Caramucho y otros asentamientos costeros.

Conocían bien los trayectos, pero muchos no regresaron y son los restos que se encuentran sepultados fuera de un contexto de cementerios. Quizás algo los intoxicó o les faltó el agua; escuché muchos relatos respecto de personas que murieron tanto de sed en el desierto como de frío en la cordillera.

Dos situaciones para no creer pero que han ocurrido. Me dejó un microbús, que iba con destino a la salitrera de Victoria, en el cruce de Pintados. Como a las nueve de la noche perdí la esperanza de otro vehículo y me dispuse a caminar hacia mi pueblo. Mis primeros trancos fueron rápidos, pero del total de treinta y seis kilómetros, en los últimos dieciséis, que es el cruce de Chacarillas, empecé a notar el cuerpo muy pesado. Descansé y caminaba lento; recuerdo que llegué al puente y efectivamente vi a los pilares como llaves de agua; quise tomar una, pero me recosté un rato. Se me pasó la ilusión llegando al estanque de agua de Matilla; allí tomé poquita agua y me mojé, me repuse y llegué a casa. Al otro día mis pies llenos de ampollas; como no si me había venido con zapatos nuevos. La urgencia de viajar solo era porque “el lindo estaba enamorado”. Y si la distancia hubiera sido más larga, a lo mejor no estaría contando la historia.

El sector las Ánimas también tiene importancia en el contexto de las lavanderas de Pica. Era común que la gente lavara sus ropas en las cochas, pues en las casas el agua era muy escasa.

Antiguamente en las acequias o canales que vienen desde las vertientes de Resbaladero, denominadas “aguas gruesas” o “semana de abajo” y que venían a represarse en la cocha de Las Animas eran utilizadas por la comunidad para el lavado de sus ropas o aseo personal.

Esta actividad era constante en torno a las cochas y canales intermedios o cochitas, pero con mayor entusiasmo en preparativos para fiestas cívicas o religiosas como las festividades de San Andrés. Mientras las mamás y las abuelas lavaban la ropa, los niños atizaban el fuego para hervir el jaboncillo. Un paño envolvía un polvo llamado azulillo y la infaltable escobilla de paja. El paño en sus cabezas era algo pintoresco y qué decir en las tardes siguientes, cuando en las puertas de las casas las planchas a carbón tomaban aire para mantenerse encendidas. Eran tiempos donde se almidonaban las camisas y se limpiaban los ternos con quillay. Ese entorno de la cocha era fiesta para los niños pues el baño era parte del juego.

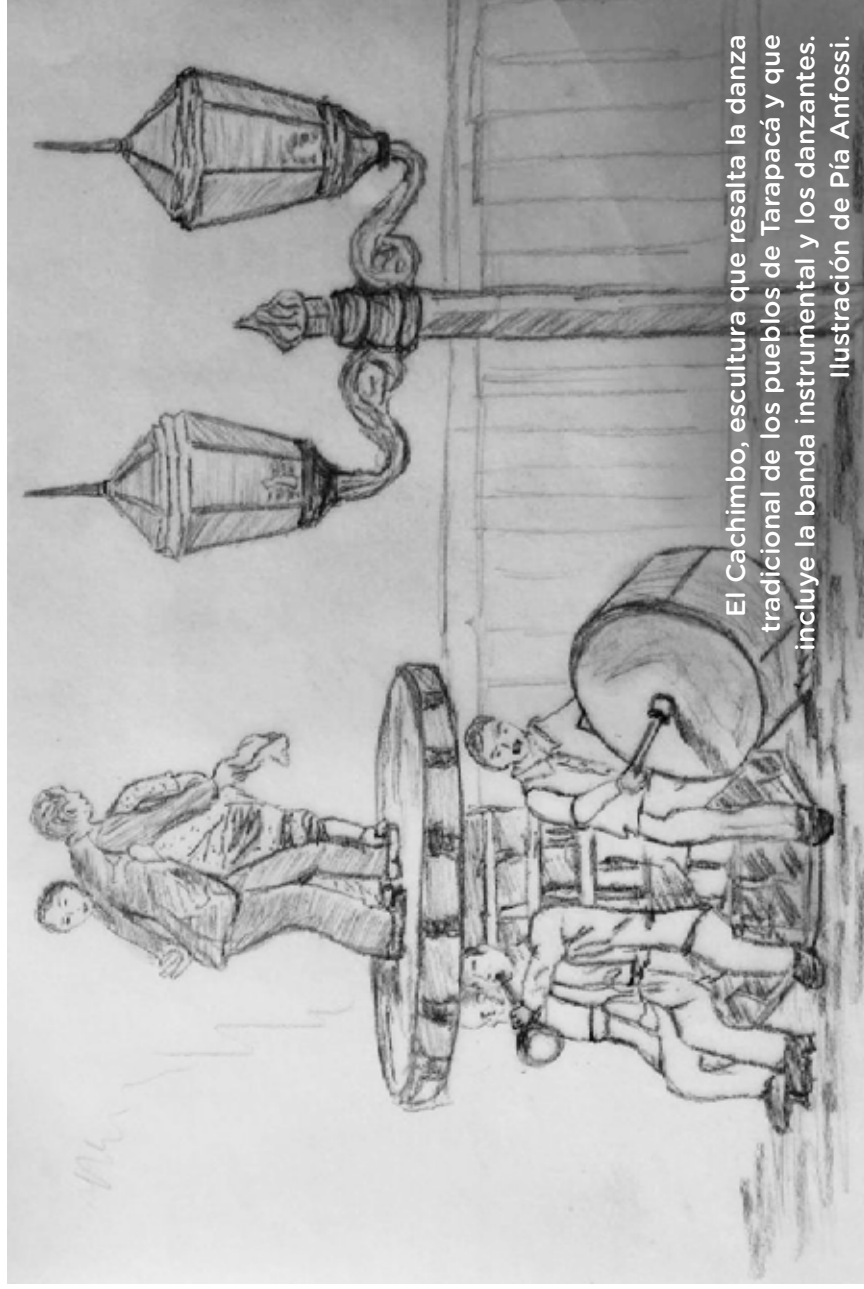
La maldad nuestra nos llevaba a buscar una caña para derribar a las bandadas de chiruscas o libélulas. No sabíamos de control biológico, pero sí de maldades, como cuando le tirábamos con la honda un piedrazo a un lagarto, o cuando un sapo que caía en nuestras manos se convertía en un verdadero juguete. A menudo contemplamos al moscardón cuando traía pedazos de hojas y las metía en el hueco de una caña; las maldades las pagamos con un tábano y la avispa negra que nos asustaba. Los mosquitos eran odiosos y eran banquete de las libélulas. Una mariposa nos entretenía, como también las visitantes y primaverales golondrinas. De lo nuestro un picaflor era admiración total.

En la cocha jugábamos creyéndonos peces o anfibios. En las tardes disfrutábamos de la trolla, un círculo hecho con un carbón en la vereda y lanzando de lejos una bolita, sacábamos las que estaban adentro de la figura, empujando esta bolita mayor con un dedo sin levantarla del suelo. También se jugaba a la chiti cuarta mientras íbamos caminando, o al ñoquito o ñoco que era un hoyo húmedo para tratar de embocarle desde lejos. El juego mixto era la huaraca, o la payaya, donde las mujeres eran muy hábiles, claro si iifueron otros tiempos!!

En todas las cochas se veía a la cuculí y colibríes saciando la sed; de repente un pato de la puna o una garza visitaban el lugar para comer musgos, que le denominaban llaqcha, o pececitos conocidos como

gambusias. Por las noches desde las cochas llegaban a las casas los “pololos”, unos escarabajos hermosos color de las aceitunas y de patas moradas o rojizas; eran atraídos por la luz de las lámparas. Y visibilizábamos en la sombra nocturna el vuelo del murciélago y de lechuzas llevando ratones a sus pichones instalados en las torres campanarios del templo.

En Pica, Valle de Quisma y Matilla no había luz eléctrica sino solo por algunas horas. Las noches estrelladas eran maravillosas; me imagino a nuestros indios en La Banda creando sus cuentos o tocando en sus flautas sus lastimeras melodías. También los imagino antes del amanecer caminando por los senderos rumbo a otros horizontes, acompañados del lucero y de todo el manto estrellado de sus constelaciones.



El Cachimbo, escultura que resalta la danza tradicional de los pueblos de Tarapacá y que incluye la banda instrumental y los danzantes. Ilustración de Pía Anfossi.

PATRIMONIO EN COSTUMBRES ACTUALES

La *memoria* se acerca a tradiciones, costumbres y lugares que siguen siendo emblemáticos para reconocer la vida en los oasis y quebradas del desierto. Muchas de ellas aún se mantienen en plena vigencia, aunque se desconozca su procedencia a lo largo del tiempo. La memoria nos recuerda el valor del arte, la cultura y la educación como base del bienestar del alma y calidad de vida en los pueblos y localidades del norte chileno.

Relevancia del arte, cultura y educación

Es considerable traer a la memoria el entusiasmo por lo artístico y cultural y recordar a las personas que a través de sus talentos hablaron del nivel educacional de nuestros abuelos. Es sorprendente recordar en Pica en sus declamaciones a Lucila Barrera y Elsa Oxa Guagama y en Matilla, a Doris Harding Bejarano y Nidia Bustamante Caucoto. En este oasis valletero y matillano sus músicos animaron las festividades de San Antonio⁵⁹ y fiestas sociales. Se recuerda al director don Hermenegildo Chamaca, Ubaldo Pérez, Carmelo Morales, José Contreras, Celestino Morales, Daniel Salazar Ceballos y Víctor Contreras. Como pianistas de Matilla recordamos a doña Elsa Vargas, América Dávalos y Estela Santos Capetillo.

Doña Grimanesa Ceballos con guitarra y voz nos permitió conocer más de ese pasado cultural del oasis. Eliana Zegarra reunía voces en torno a su guitarra entonando cantos populares en los encuentros de tertulias, carnavales y cumpleaños.

Así muchas personas de los pueblos en sus usos y costumbres fueron construyendo una historia y un carácter con identidad en donde mostraban en el tiempo de que fibras estaban hechos. Sus rostros fueron constantemente besados por el sol, estampando en

⁵⁹ San Antonio, patrono de la localidad de Matilla.

ellos alegría, entusiasmo y laboriosidad. También junto a un templo se reunían para dialogar de la fe y de la vida, y así heredar a los suyos riquezas patrimoniales que hoy nos toca resguardar y traspasar a las nuevas generaciones. A través de las siguientes personas quisiera abrazar a tantos cultores naturales de nuestros oasis en distintas manifestaciones y referirme a: Lidia Arroyo Olcay, Gilberto Palape P., Luis Alzamora Ariste, Gabriela Vilaxa Herrera, Juanita Soto Centella, Luisa Morales Santos, Oscar Aracena Claros, Eduardo Contreras A., Karina Matiz Salazar, Soledad Barrios Henríquez, Rosa Henríquez, Marianela Palape y cuantos otros de Pica y Matilla que siguen enalteciendo el quehacer cultural en la danza tradicional conocida como el cachimbo. Siéntanse abrazados por quienes admiramos a todos los que bailan el cachimbo de manera individual o asociados en clubes de Matilla y Pica.

Se recuerda que, tanto en Matilla como en Pica, en donde había maestras para educar y enseñar las artes, estaban las comedias y danzas para niños y en las casas los distintos instrumentos. En las antiguas salas y en los anchos pasillos, que eran los zaguanes, se hacían monólogos, comedias, músicas, recitaciones y se entretenía la gente del barrio. Recuerdo a estupendos actores y músicos, porque en nuestros oasis se cultivaban las buenas canciones. Mi madre nos contaba que Manuelita Chamaca era su maestra de danzas y que el piano lo interpretaba Lucio Zavala.

En las fiestas de la naranja, las reinas fueron Magdalena Calzaretta Frontuto y después Ana Degregori. El organizador de las tertulias era Alfredo Cayo. Las ceremonias de coronación se realizaban en el Teatro Bellavista, de Julieta Barreda. Se recuerda la obra “María” dirigida por Lalo Paz Vilaxa, del autor colombiano Jorge Isaac. En el reparto de roles María Díaz era la mamá, Yolanda Chamaca estaba en el papel principal y Fernando Luza en el rol de pretendiente o novio sordo. Doña René Luza fue la directora de los adornos y útiles haciendo un columpio, adornado de multicolores flores, donde estaba sentada la reina. Se destacó la danza de la jovencita Irene Corhton en honor a la reina.

La pianista Tusnelda Arroyo preparó a un grupo de niñas muy bien vestidas y adornadas, todas con sus canastitos llenos de flores, que cantaron “naranja dulce” en el corso de un camión del señor Cervellino adornado artísticamente con ramas y racimos de naranjas. Incluso hasta un naranjo de verdad iba en la coreografía y la reina sentada bajo las ramas con naranjas. Este árbol fue donado o prestado por don Francisco Amas Ceballos que, además, fue apoderado de una de las candidatas. Se vio muy entusiasta en este preparativo a Don Francisco Saracco, y muchos agricultores donaban naranjas las que se regalaban al público. Esta fiesta también tenía un sentido de reclamo social porque la situación política y económica no les favorecía.

En otra ocasión de fiesta de la primavera fue reina Marta Luza y un 18 de julio, el corso o desfile de disfraces y carros alegóricos, se presentó con un camioncito de Franklin Luza el que fue adornado con caracteres chinos. Una hermosa alegoría fue un SANPAN, un barquito tradicional tanto en China como en Japón, con todas las niñas elegantemente vestidas de japonesas que fueron muy aplaudidas. El portal de la reina fue una maravilla del artista y músico don Liborio Luza. Este señor interpretaba muy bien el violín y era maestro de sala en los salones donde se manifestaban danzas de antaño. Esa era la fiesta de gala o baile donde toda la vestimenta era de alta costura y los arreglos florales dejaban maravillado al público, además estaban acompañados de racimos de naranjas. Al día siguiente se realizaban paseos a las chacras en donde había cantos, poemas, coplas, y danzas. Todo terminaba con la tradicional canción referida a la cuculí madrugadora.

Las señoritas eran muy bien tratadas, con alto respeto y modales de buen comportamiento. Se recuerda entre las competidoras, tanto de Pica como de Matilla y Resbaladero, a Gladys Croco, Dolores Llanos Liendo, Juana Díaz, Dila Luza, Arline Daponte y Gladys Barreda. Entre muchas otras reinas elegidas se recuerda en fiesta de la primavera a Eva Ceballos Benavidez y dama de honor a Norma Morales Núñez.

Aunque a veces ocurrían algunos pleitos propios de la competencia, alegándose que alguien había obtenido más votos, finalmente la gala de coronación se realizaba en lo que conocíamos como la “falange”. Allí la tierna juventud bailaba un preciso vals tocado en piano y dirigidos por Dina Zegarra, destacándose la elegancia y la gracia de la jovencita Duarni Morales Chamaca y esta fue quizás una de las últimas veces que se bailó la cuadrilla.

Juan Capetillo, un gran decorador del templo en los tiempos de fiestas, fue quien dirigió en esa oportunidad la obra de teatro. José Mendizábal es otro artista que es recordado como pintor y decorador del templo. Este viejo amigo y yo, siempre conversábamos y compartíamos una malta en algún bar. Su padre el coronel Francisco Mendizábal fue prisionero de guerra. En los corsos, donde los camioncitos eran utilizados para los carros alegóricos, lo característico era que ellos tenían nombres muy pintorescos, tales como el relincho, el quiosco y el caimán, entre otros.

Eran carnavales muy sociales donde los adultos volvían a momentos juveniles aportando entusiasmo y participando en competencias de sano esparcimiento. Para ello se usaba el agua, la harina, el papel picado, las serpentinas y la buena música carnavalesca. En la noche de gala estaba la vestimenta de buen gusto y el glamur de los participantes. Las damas se mostraban muy elegantes, ciertamente había manualidades como bordados, costura, sastrería, zapatería y cosméticos que les permitían sentirse muy cómodas.

En 1961, las fiestas de carnavales tenían un carácter muy tradicional. Ahí se recuerda a la reina elegida Orieta Briones Morales y damas de honor a Emilia Albertina Morales Flores y Orieta Morales Núñez. En el año 70 y con el fin de construir un recinto deportivo, la reina fue Ana María Chacón Luza y su dama de honor Adriana Luza Lema. Junto a ellas estaba el trabajo de las alianzas en ventas de votos y actividades como los platos únicos y los sabrosos y tradicionales picantes.

Rosario Luza recuerda a su abuelita María Salomé Luza Arroyo como maestra de piano, quien iba a caballo hasta Matilla a dar clases de

este noble instrumento. Entre sus alumnos se contaba con Enrique Luza Cáceres, quien legó hermosas composiciones al oasis y pampa.

También se recuerda a doña Edulia Olcay en el piano de su casa y el armonio de la parroquia. Igualmente, a quienes también ejecutaban estos instrumentos como doña Tusnelda Arroyo, Elena Degregori, Rogaciana Nuñez, Ciriaco Colque y Rene Luza. En el violín destacaban Julio Arroyo y Antonio Herrera. También a Fidencio Cayo en la bandurria, a los hermanos Vilca en sus variados instrumentos formando una orquesta y a Atilano Charcas con su banyo y saxofón. En el cachimbo a Juanita Zavala con Lino Paz, Gaspar Vilaxa con Primitiva Cáceres y Rogelio Loayza con Regina Bejarano. ¡Luego pasó por aquí y por varias otras partes un gran apagón cultural!!

¡Cuántas madrugadas en mi niñez y juventud desperté a las cuatro de la mañana para ir a La Calera!, un pequeño oasis a 20 km al norte de Pica. La puerta de mi patio colindaba con el desierto aún oscuro; avanzando por el arenal, tipo nueve de la mañana ya visitaba a don Constante y a Muruna, dos buenos amigos. Compartíamos la mesa; les llevaba pancitos y alfajores hechos en mi casa. A las 5 de la tarde regresaba cargado de zanahorias y granadas despidiéndome de mis buenos amigos para llegar a las 22 horas a casa feliz de esa travesía.

También madrugábamos con mis hermanos buscando leña en el monte para nuestro horno y los amasados que siempre estaban en la mesa familiar. Mamá tenía una mano prodigiosa. Madrugábamos con papá a Chintaguay trayendo cañas y totoras para sombrear el patio de la casa; allí se criaban gallinas, patos y conejos como una costumbre de casi todos los hogares. Los almacenes proveían maíz, curahuilla⁶⁰, afrecho y trigo que, con precios convenientes, más el pasto y las hortalizas hacían viable criar animalitos.

Cada martes por medio, a las cuatro de la mañana, pasaba a buscarme el abuelo Fernando. Íbamos a regar las chacritas. Poco antes de las cinco él se quedaba en el huerto y yo avanzaba a la cocha de Concova. Soltaba el agua tironeando un tapón de madera y se tenían que inmediatamente introducir dos palos, llamados

⁶⁰ Curahuilla, gramínea o pequeño cereal con cuyas ramas de la planta se fabrican las escobas y la semilla sirve de alimento para las aves.

templadores, que regulaban la salida del agua. Cuando bajaba el nivel corría a este lugar para retirarlos y así se vaciaba la cocha. Apenas asomaban las pestañas del sol, otro parcelero tapaba la salida llamada pongo (poonco). Este periodo se denomina mita o turno de reparto del agua.

Mi abuelo regaba las chacritas del lado de Chaculi⁶¹, que era de herencia familiar; una hora después el agua se desviaba para el norte de este sector denominado Concova, hacia la viña y ahí se la compartía entre varios. El agua muy tibia permitía en la madrugada arremangarse los pantalones y a pie descalzo trabajar el riego; las acequias repartían las aguas por compuertas de piedra hacia las eras⁶², espacios de 3 por 10 metros donde estaban los frutales. Era riego por inundación.

Yo llegaba allí para tomar una fruta y corría a mi puesto para escuchar la orden de desviar el agua en la bocatoma. Terminado el riego, en el saco traía mi granada, chirimoya o mango, y mi abuelo cargaba gramas⁶³ y hojas para Federico, su cordero regalón. También en una canasta cargaba limones y naranjas que le encargaba su sobrina Elba Morales. Decía que era para enviarles encomiendas a sus hijos; recibía el canasto un buen hombre, apodado “poroto”, que ayudaba a doña Elba. Esta señora preparaba unos alfajores muy agradables.

Desde los oasis salían encomiendas para distintas partes con contenidos de amasados y frutas para familiares y amigos, como también comerciantes que distribuían los productos en mercados y ferias de la región. Estas vivencias muestran que Matilla, el Valle de Quisma y Pica en todo tiempo abrazaron a su gente ofreciéndoles generosos frutos y rica agua. Siempre se veló por un bienestar familiar procurando un desarrollo social cultural y económico para que, desde aquí, pudieran aventurarse a nuevos horizontes.

Nuestra gente se preocupó de proveer, a través de la educación, las herramientas para que jóvenes y señoritas tuviesen un mejor pasar en la vida. Aparte de las escuelas públicas de varones y señoritas, había también las particulares. Se recuerda las de Virginia Olcay, de Lilian

⁶¹ Chaculi, sector de la zona de Concova, nombre de un antiguo cacique.

⁶² Eras, espacios para cultivo.

⁶³ Gramas, yoyo o variedad de malezas.

Albizu, Antonia Palacios, Luzmira Luza, escuelas de niñas Sagrado Corazón de Jesús atendidas por monjas extranjeras, y escuelas de varones dirigidas por el sacerdote Luis Friedrich.

Era muy importante que, como en Iquique, se tuviera un prestigioso colegio donde se aplicara el estudio del inglés. En el oasis en 1898 en adelante se contaba con varios maestros como don Epifanio Contreras, don Belisario Benítez, John Edmonson, Key Musrray, Pio Morales y el cura Friedrich. Muchos jóvenes con esta profesión lingüística trabajaban en las salitreras. Uno de ellos, por ejemplo, en el cementerio al construir una tumba para reposo de los restos de sus progenitores menciona, también, a sus maestros Juan Edmonson y Belisario Benítez en reconocimiento a la formación de su vida como segundos padres.

Los niños y jóvenes, que crecieron con respeto y admiración a sus padres y como grandes referentes de sus vidas, tenían el mismo sentir para sus profesores. Cada generación supo recordarlos, como desde mi infancia lo hago con Fresia Garate, Amelia Zañartu, Gonzalo Miranda y María Daponte. En la memoria de todos está el destacado maestro Juan Sanhueza Rebolledo quien, junto a Fresia Gárate Cortes, nos legó el hermoso himno “Pica Oasis sin Igual” que resume la nobleza de nuestra tierra. Concluyo que no deberíamos olvidar a quienes nos legaron estos hermosos oasis que han entregado a sus hijos lo mejor de ellos: agua, frutos, sol, aire limpio, tranquilidad y un desierto que nos permite volar en libertad.

Cruces de mayo

Nuestra cultura nortina está en constante movimiento, y en nuestro oasis de Pica, ya en el mes de abril se inician los preparativos para iniciar la fiesta de las cruces de mayo instaladas en torno al pueblo. Esta festividad es muy popular en el norte de Chile y en algunas localidades es celebrada el 3 de mayo. En nuestro oasis es todo el mes.

Es una festividad traída en el tiempo de la conquista española que en diferentes pueblos fue adquiriendo características distintas. La “Cruz de mayo” no solo es una celebración donde se rememora la Vida, Pasión y Muerte de Jesucristo, sino también se trata de una festividad dedicada a la “fertilidad de la tierra y la producción agrícola”. Por esta razón en nuestro oasis las cruces tutelares las encontramos en La Banda, que es la primera a que se le canta, Miraflores, Concova, Chocpa, El Portillo, Matilla, Quisma, Comiña, y cerro longacho. Hoy en día se han agregado nuevas cruces por razón de la extensión habitacional.

En el lugar de La Banda también se celebra el primer canto de las Cruces de Mayo, ciclo que comienza el día 3 de ese mes. Se la conoce como la Cruz de la Banda, la Cruz de las Ánimas o la Cruz del Morro, porque efectivamente estaba colocada sobre un morro ubicado más o menos a doscientos metros más al sur. Pero dado que ese terreno le fue otorgado a una empresa agrícola, no se respetó el lugar que por tradición fue apartado para este culto. También está el desconocimiento de las autoridades de gobierno y de las locales. Lo cierto es que la cruz fue sacada del morro y ahora está a un costado del camino que ya es una calle, y debe ser llamada La Banda.

Un nombre conocido para esta cruz es el que le daban los más antiguos como mi abuelo y otros. La Cruz del Gentilar estaba en el morro, ya que ese era el centro de toda un área de cementerios. Más al sur, otro morro que no fue respetado también marca un centro de cementerios y como son restos humanos precolombinos que no conocieron el cristianismo se les denominó gentiles. Esta era la cruz del sector del medio o perteneciente a los de la vertiente de Las Animas.

En el sector de arriba de las vertientes de Concova y Resbaladero estaban los indios de Chaculi; aun el callejón que cruza por el medio de las parcelas y casi las atraviesa de sur a norte se conoce con este nombre. En esa población de La Banda de arriba, donde vivían los Morales, Vilaxas, Oxas, y casi en todo el piso de la población bandeña, también se allegaron familias bolivianas radicadas definitivamente en

este terruño. Sería largo nombrarlos, pero en este sector por muchos años se instaló don Manuel Ayavire, arriero y carnicero, que junto a sus hijos y nietos que aquí nacieron ya son parte de nuestra sociedad.

Se mantenía en este sector una costumbre muy original que consistía en traer o bajar la cruz del abra o portillo. Después de terminada la festividad, que se realizaba a fines del mes de mayo, se la iba a dejar al lugar original. En el sector de la Cruz del Abra, o del Portillo, el indio miraba hacia atrás para despedirse de la tierra madre y rogar y pedir permiso para adentrarse a la de otros espíritus o “voladores”. Ciertamente, iba camino a las montañas.

Fiesta de San Andrés

Con el tiempo ha ido predominando la festividad de “San Andrés”; ya desde 1575 el oasis de Pica es conocido como “San Andrés de Pica”. Los tiempos coloniales han convocado a todo el pueblo para descender con presentes como inciensos, casullas⁶⁴, vestuarios o capas para el santo patrono del pueblo, cirios, frutos, velas, flores, manteles y otras donaciones que bajaban en una procesión o “entrada de cera” para entregarlas en los altares del templo de “San Andrés de Pica”. Así se preparaba la fiesta, que se iniciaba con la víspera. Antes era dirigida a un cacique y luego a un nuevo wiracocha⁶⁵; pero el indio mayor ahora es San Andrés. Cuentan que así le decían y lo vestían con un parecido a cómo lo hacía el indio. De este modo entraban en sus corazones las nuevas creencias.

En el templo por mucho tiempo se rindió culto a una imagen con rasgos indio-negroides, lo que a la casta descendiente de españoles no le alegraba. Por ello mandaron a fabricar una imagen de su gusto en Arequipa; algunos cuentan que llegó desarmado, solamente venían los pies, las manos y la cabeza. Todo lo demás correspondiente al cuerpo se forma con las vestimentas. En mi niñez y juventud ayudé al mayordomo para bajar de su altar a esta imagen. Así la conocí y así perdura. La anterior imagen, que según los abuelos la trajeron desde La Paz, fue retirada del templo y quedó resguardada por doña Anunciación Alache, una descendiente de negros. El único

⁶⁴ Casullas, prenda de vestir del cura en ocasión de liturgias.

⁶⁵ Wiracochas, deidades andinas.

baile existente, los morenos, pasaba a saludar a esta imagen cuando subían a La Banda para juntarse a otros fieles y luego bajar en la procesión de la entrada de cera.

La Ramada de “San Andrés”, o Parabién, año a año era traspasada a los diferentes pasantes o alférez de la fiesta, quienes preparaban la chicha de maíz en tinajas de greda que aún existen y son ocupadas para el mismo fin, solo que hoy se la elabora a partir de la piña. La chicha de jora o maíz (shura o maíz germinado o también wiñapu) es el resultado de un trabajo que consiste en humedecerlo hasta que brote. Luego se le muele en los maranes y se cuece por largas horas hasta conseguir una pasta espesa. Esta masita se compartía en porciones en las tinajas según su capacidad, se le agregaba agua cocida y se sellaban con greda remojada. Así quedaban cerradas hasta la fermentación. Algunas tinajas eran cubiertas con cueros mojados y amarrados con tiras del mismo material. Se inflaban acusando la fermentación. Terminado el proceso la colaban y preparaban para servir a los primeros invitados.

El destape era expectante; estaba en juego la alegría de la fiesta como también todo el trabajo de encargar el maíz a las quebradas e ir a buscarlo. Todo tenía un costo monetario, como también pagar a las cocineras y trabajadores de la faena. Al igual que en las vendimias, se armaba una tertulia con picantes y varios saludos o jallallas para expresar la esperanza que todo saldría bien. Se recuerda en la memoria del pueblo a los siguientes alféreces: don Julián Vilaxa, doña Josefa Contreras, Gaspar Vilaxa, don Abel Barrera y su esposa Rosario Amas, y últimamente Inocencio Cautín.

Ellos ofrecían al pueblo una cena que se denominaba boda, consistente en platos tradicionales como asado de llama, chuño puti, quinua, pan amasado o picante de conejo. También había vino, chicha y cervezas. Esta comida de boda nace o es una continuidad de los encuentros en que los caciques ofrecían al pueblo chichas y alimentos para celebrar el concilio de los acuerdos. En esa ocasión la convocatoria la hacía el cacique mayor, el cual personalmente invitaba tanto a sus caciques de Quisma, como a los de La Banda y a los del Alto de la Mesada⁶⁶.

⁶⁶ Alto de la Mesada, sectores más arriba de Pica de 2000 a 4000 msnm.

Los caciques, o autoridades (jilakatas), a su vez, invitaban tienda por tienda y todos eran visitados. Se celebraba el Allipunakuy (entrar en buen acuerdo) o el munakunakuy (el conciliarse). El sitio de convocatoria sagrado (haw kaypata) era la cancha o plaza y también un lugar para alegrías y descanso. Entre sus conversatorios infaltables estaba el akulliy, o masticar la coca o pikchay. En la boca se producía una mezcla de coca con llicta, una especie de masa hecha de papa cocida mezclada con cenizas de ciertas hierbas. A medida que se va masticando se agrega esta llicta para aprovechar un mejor rendimiento de la coca.

Cuando llega el cristianismo, los alféreces iban con la chicha por las casas invitando a los del pueblo a participar de la celebración de San Andrés. Al igual que el cacique mayor, golpeaban las puertas con una caña, invitando y ofreciendo un vaso de chicha en señal de bienvenida. En las casas también lo esperaban y en respuesta y cariño le compartían un “copete”; de tantos que los recibían imagínense como quedarían de “chuscos⁶⁷”, o contentos y alegres. Como no saber que algunas bebidas las preparaban con aguardiente elaborados en los oasis y también con pusitunka (cuatro veces diez, o cuarenta grados) o cocoroco.

Los preparadores de la chicha y del ponche, chocolate, tamales y pancitos amasados, ya tarde en la noche se iban al descanso. Una camareta (chiwawa, bombazo o cohete) o petardo o dinamita a las dos de la mañana los despertaba para que encendieran el fuego y calentaran y prepararan todo lo dispuesto para los fieles madrugadores asistentes a la rompía del día, el 29 de noviembre a las 5 de la mañana.

Otra actividad de la celebración de San Andrés consistía en fuegos de artificio traídos desde el Perú o los preparaba el señor Vigueras de la salitrera Victoria. Este oficio lo conoció de sus padres y le fue transmitido por generaciones desde su bisabuelo en el pueblo de Tarapacá. La familia, que es oriunda de esa quebrada, construía en la plaza un hermoso castillo desde el cual hacían girar ruedas de fuego que iban quemándose por etapas y que a su vez lanzaba petardos al

⁶⁷ Chuscos, picardía, alegría.

aire. Todo eran momentos de emoción y gran alegría transformados después en el canto de las vísperas. Pasada la medianoche llegaba el silencio; el bombo y las flautas que despertaron en la madrugada al pueblo, junto con las dinamitas y campanas, ahora estaban en reposo.

En estas fiestas una costumbre muy tradicional de buenos deseos era comer maíz cocido, en “bodas” que ofrecían los alféreces a los invitados. En el tiempo del pueblo pequeño se entregaban estas comidas llamabas “bodas”; por ejemplo, en Macaya en las fiestas patronales de San Santiago. Muchos jugaban lanzándose el maíz cocido unos contra otros; esto molestaba a la comunidad porque sentían que era una falta de respeto para ellos. Las “bodas” se hacían en la plaza.

Como esta población creció y se allegaba mucha gente a la fiesta, no fue ya posible para los alféreces mantener los gastos demandados; por ello hoy se forma un comité. En el pueblo de Macaya, por el año 1964, conocí estas bodas. Los piqueños siempre asistieron a las fiestas religiosas de otros pueblos, llevando la banda instrumental y el coro eclesiástico, y en lo social compartían las bebidas, las comidas y el baile.

En Pica tanto en la rompía del alba o como en la entrada de ceras, se comunicaba el inicio de la fiesta con repiques de campanas y tronar de dinamitas. Desde el año 1904 había una sola cofradía de morenos, dirigida por la familia Arapio. Ludovica Huatalcho contó que una viejita de La Huayca, con sus hijos, acampaba por el lado del cementerio; en la rompía del día con un tamborcito y una flauta cantaban tonadas de saludo a San Andrés.

Desde el Tamarugal regresaban a Pica, Matilla y Quisma los que fueron a crear una agricultura de “canchones” (del quechua kancha). Cavarón pozos y despejaron costras salinas hasta la humedad constante que permitía la siembra. Se recuerda el pozo La Noria, el puquio de Sánchez, el pozo de Guagama y el pozo de Almonte, con familias establecidas en Cumiñalla, en La Tirana y en la ruta antigua que va a la ruta de Huantajalla y zonas salitreras⁶⁸.

⁶⁸ Los Almonte se habían interesado en el salitre en el año 1850 -51, cuando don Manuel Almonte Viguera adquirió 40 estacas en el borde del salar de Bellavista. Los Almonte, originarios de Pica, compartían la vida del oasis con la exploración de ese lado del desierto abriendo pozos en los bordes de los salares y descubriendo y adjudicando yacimientos de caliche. A ellos se debió el nombre del pueblo Pozo Almonte (Historia del Salitre, Oscar Bermúdez, pág. 262).

Esos lugares, que fueron poblados por quienes vieron allí posibilidades de estar mejor y con arraigos de terruños, lograron desarrollarse económicamente creando una nueva sociedad con sus propias identidades. Por esta razón siempre se tuvo con ellos lazos tanto familiares y culturales como religiosos.

La cofradía de morenos después de la muerte de su caporal don Eulogio Arapio, pasó por varias reestructuraciones. Recuerdo cuando por primera vez sus danzas las realizaban al son de una banda instrumental; éramos vecinos de donde ensayaba la cofradía y el ritmo solo era marcado por un bombo que lo tocaba Juan Pérez (murrungo), una flauta Pío Mollo (espanta la virgen) y en otras flautas a Erasmo y Adán Pérez (los sacachos). La caja era redoblada por cualquier muchacho con oídos musicales como Juaniquillo. Todo ello más el sonido de las matracas que hacían sonar los bailarines.

En 1940 una cofradía de chunchos era dirigida por don Moisés Vilaxa de sobrenombre “cañón”, y aun el anda⁶⁹ en que llevan al santo por las calles tiene grabado el nombre de este señor. También se lo recuerda en el oficio de repartir el “agua de cañería” y que a su muerte continuó don Gaspar Chamaca, posteriormente don Octavio Rojas y el último don Lupercio Amas. Después del año 1962 llegó el agua de Chintaguay.

Hoy podemos contar que en Pica hay más de 10 cofradías de bailes religiosos, cada una con sus trajes representativos de tobas, morenos, caporales, tinkus, calaguallos, diabladas, entre otros, están dando un realce a la cultura religiosa del oasis. Esta celebración se repite ocho días después, en lo que se denomina “la octava”.

El Parabién de la vida

El Parabién es un lugar de importancia para el desarrollo social y cultural de la comunidad; hoy en día presta servicios desinteresados a muchas manifestaciones artísticas y culturales que se desarrollan en este oasis. Entre ellas se encuentran actividades de carnavales, celebraciones de matrimonios y bautizos con carácter tradicional.

⁶⁹ Anda, pedestal para cargar las imágenes.

A la ubicación del Parabién y de la población se le denomina desde muy antiguo como La Banda, por ser una franja del lado sur de Pica, ubicada en sentido este a oeste. Allí se produjeron los primeros asentamientos humanos, principalmente por el carácter estratégico del sector que permitía tener un dominio visual de todo lo que ocurría o asomaba en el oasis. Ello abarcaba desde los horizontes salitreros y hasta la pampa del Tamarugal, como también a los poblados de Tasma, Ucuma, Alca, Macaya, Mamiña, Parca, Collacagua y Huasco, entre otros.

El parabién o ramada logra una conexión con el casco antiguo o colonial, originándose encuentros con manifestaciones culturales tangibles e intangibles del oasis. Ello ocurre, por ejemplo, en la Cocha de las Ánimas, en la Plaza Yungay o del Cachimbo, en las Calles con arquitectura patrimonial, en la Plaza de Armas y en el Templo de San Andrés. En la Plaza Yungay, denominada así porque allí acampó por bastantes días después de la guerra, un piquete de la caballería del regimiento con el mismo nombre, se da origen al primer descanso bajando del parabién. También aparece el baile de cachimbo, la “cacharpaya”, y las “huaras⁷⁰”. Wara o bastón de mando, que también significa estrella, es la bajada de la comunidad que participó de una buena tertulia en el parabién de San Andrés.

Al son de la banda instrumental del pueblo bailaron cachimbos, vales y una variedad de ritmos nortinos, compartiendo la chicha y las empanadas piqueñas. La tertulia⁷¹ se origina el día treinta de noviembre, después de la misa y procesión de San Andrés. En este día muchas familias en sus casas también degustaban sus almuerzos preparados para la ocasión, encontrándose delicias típicas como el lampreado⁷² y variados picantes, jugos de frutas, cócteles, chicha y agradables postres.

Otras familias con sus vecinos celebraban y compartían sus almuerzos en las chacras. En el atardecer bajaban con sus cacharpayas y huaras hacia el pueblo, al igual que los que celebraban en el Parabién. Todo iba culminando con versos, cantos y suaves trotes al son de variados instrumentos, tocados en la ramada con

⁷⁰ Huaras, cantos tradicionales

⁷¹ Tertulias, participación en un espacio de recreación.

⁷² Lampreado, plato de comida parecido a la cazuela.

banda de bronce y en las parcelas mayormente con guitarras. Finalmente, desde el Parabién la comunidad, por la calle principal, viene bailando y trotando al son de la banda de bronce hasta culminar toda la festividad en la Plaza de Armas.

El Parabién o Ramada de San Andrés siempre ha sido un lugar de resguardo de las tradiciones. Por ello, es un espacio para las manifestaciones artísticas tradicionales, como lo es la danza y música del cachimbo, y un lugar de integración de la comunidad.

Por otro lado, el sincretismo de la fiesta religiosa de “San Andrés de Pica” lo podemos ver en La Banda o Parabién y en el templo de Pica. El primero es el lugar donde se conservan las tradiciones culturales de usos y costumbres de los pueblos originarios; en el templo se manifiesta la fe cristiana católica.

Fiestas en Pica y Matilla

Las fiestas se realizaban junto con las vísperas, misas y procesiones. Por ejemplo: el puquio de Comiña pagaba censo⁷³ para la fiesta de la Inmaculada Concepción de María, como también para la de Nuestra Señora de Dolores. Otras haciendas pagaban por distintas celebraciones importantes para ellos. Los dueños invitaban a vecinos de otros puquios, a familiares del pueblo, a autoridades civiles, eclesiásticas y militares.

No podemos olvidar que los señores curas eran muy respetados, aunque en las huaras también ellos caían en las bromas que se hacían a través de los versos. A los señores militares y policías se les consideraban personas muy importantes por los hechos históricos acaecidos; recuerdo a un militar que nació en el puquio San Isidro, José Zavala Suárez, que fue coronel peruano de la Guerra del Pacífico. También a uno que fue presidente del Perú, don Remigio Morales Bermúdez (1890 -1894), que nació en Pica el 30 de septiembre de 1836, siendo hijo de Manuel Morales y Catalina Bermúdez.

⁷³ Censo, pago de un tributo.

Otros militares del 1800 fueron los oficiales de apellido de Soto. Tal vez familia de Matías de Soto quien fue agricultor y minero de gran fortuna. Este era un hombre consagrado que por razón del terremoto de 1768 dio un gran aporte para las reconstrucciones de torres y campanas de los templos de Matilla, Camiña y Pica. Otro familiar de estos oficiales militares posiblemente fue don Lorenzo de Soto quien compró la hacienda San Marcos, en el pago de Las Animas, donde aún el callejón conserva ese nombre. Ciertamente aquí tenía sus esclavos.

Estos oficiales se trasladaron a Arequipa, compraron haciendas y esclavos y les dieron sus apellidos; la información la recogí de sus descendientes radicados en Lima. Es esta fecha también está en la milicia el joven tarapaqueño Ramón Castilla Marquesado, muy conocedor y amigo de Manuel Bulnes Prieto con quien entra en batalla contra la Confederación Peruana Boliviana de 1838. En Pica residía su sobrino Francisco Marquesado.

Otro piqueño importante fue el coronel Francisco Mendizábal Luza, que nació en Pica el 3 de junio de 1851, siendo hijo de Manuel Mendizábal Almonte y María Luza Bustos. Junto a un querido amigo de Pica, don Guillermo Billinghamurst, fueron prisioneros en la batalla de Miraflores. El Sr. Billinghamurst era amigo y socio con Juan Dassori, agricultor con terruños agrícolas en Pica, La Huayca y Quillagua, dueño de patentes mineras de Sagasca y productor de los vinos Dassori.

Ambos, junto a la familia Granadinos, aportaron para la construcción de la capilla de Lourdes inaugurada en 1908. Don Guillermo fue presidente del Perú (1912-1914) y don Francisco fue Comisario General del Ejército Peruano. Don Guillermo Billinghamurst tuvo una excelente relación con la sociedad piqueña; por ello se compuso una pieza musical en su honor la que se interpreta en la procesión de Semana Santa.

Esto lo cuento para que se vea que en las fiestas participaban personajes no menos importantes, y que después de cantar las

vísperas en el templo, todos eran invitados al salón. Allí los violines, pianos, y demás instrumentos enviaban por avezados músicos los sonos de marineras, zamacuecas, polkas, vales, y cuadrillas. Las danzas eran muy señoriales y ajustadas a las buenas costumbres.

Influencia de afrodescendientes

En el siglo XVIII, el Valle de Pica, que comprende todo un desarrollo agrícola originado en el Valle de Quisma, Matilla y Pica, tenía una alta población de negros que, en los tiempos de la esclavitud, fueron comprados en los valles de más al norte. La población de negros se calcula que llegó a ser casi el cincuenta por ciento del total de esta zona.

Su mano de obra fue un valiosísimo aporte al desarrollo agrícola, donde se producía algodón de buena calidad en las laderas de las quebradas. Estas plantas requieren un riego lejano y en las altas laderas no había acequias, por lo que todo el riego era manual. Además, se cultivaban muchas hortalizas y alfalfas. El más alto porcentaje de plantaciones consistía en vides que requerían de un cuidado delicado. En el abono había que proteger sus raíces y sus troncos debían ser celosamente limpiados. En las podas se usaban técnicas especiales, y la cosecha requería mucha mano de obra.

La vendimia era una tarea muy trabajosa; los lagares debían ser constantemente revisados y en ocasiones reparados. Sus paredes y pisos, que los construían con barro y anhidrita, debían quedar tan completamente bruñidas que al barrer no se tenía que levantar polvo alguno. Por eso que esa mezcla tenía secretos de albañiles que, según contaron, contenía: anhidrita, huevo, grasa y también se sellaba con brea. Aún queda como patrimonio una vereda de este material en calle Prat con Blanco Encalada, y es posible ver en algunas casas estos pisos de antaño.

Para sostener este quehacer agrario y aumentar la producción, era necesario contar con el recurso hídrico. Los españoles trajeron esta técnica desde países orientales como Irán y otras zonas asiáticas. A

muchos indios y negros les tocó la parte más dura, que fue excavar por debajo de la tierra largos metros de túneles siguiendo la humedad hasta dar con el agua que contenían las napas freáticas. Para ello tuvieron que soportar la oscuridad, el calor asfixiante y el agotamiento de pulmones y músculos de tanto golpear duras areniscas, luego acarreadas hacía la superficie en capachos⁷⁴ sobre sus espaldas.

Así tenemos los túneles o socavones o qanah (del árabe qanah; infraestructura subterránea para captación de agua), con sus lumbreras o salidas de respiradero para retirar los escombros a medida que se avanzaba en el túnel. Ellos anuncian el largo que tienen; por ejemplo, el de Comiña alcanzó dos mil trescientos metros y el del Carmen mil novecientos treinta metros. Otros llegan desde trescientos a más de mil metros. La suma total de socavones alcanza a un promedio de trece mil metros; es cierto también que no todos fueron hechos de un porrazo y se fueron incrementando a través del tiempo.

Las aguas se almacenaban en cochas o estanques que requerían una constante mantención. Sus paredes eran de raíces de cañaverales y de piedras sus acequias y bocatomas. Y así el agua llegaba al pie de los hermosos huertos que en mayor porcentaje eran de vides y alfalfa. El trabajo de alargar los socavones fue para aumentar la captación de agua. Estos intentos se llevaban a cabo por los ingleses que habían comprado el puquio El Carmen y comenzaron a alargar su socavón, pero el municipio, como decían los viejos, les metió pleito porque iban en dirección a la vertiente de Resbaladero.

Lo mismo pretendieron Loayza y Marquesado en el puquio de Jesús María que comenzaron a construir un ramal dentro del túnel en dirección a la vertiente de Las Animas. También se les paró la obra. Francisco Marquesado, sobrino del que fue presidente de Perú, Don Ramón Castilla Marquesado, fue el quién ensilló su caballo y prácticamente voló a Tarapacá para poner en defensa las campanas del templo que estaban listas para ser embarcadas al sur en tiempo de posguerra.

⁷⁴ Capachos, mochilas de cuero.

El cuidado de animales domésticos era tarea de todos los días. Los negros tenían sus “chozas” junto con los animales y eran prácticamente serenos de la noche. A los muchachos de la cordillera los dejaban en parcelas lejanas para que vigilaran el predio; se les decía “jampatos” (jamp’atu en aymara quiere decir sapo) porque la tarea era “sapear”. Cuando los amos se trasladaban a pueblos como Tarapacá, Quillagua, Huantajaya y Potosí⁷⁵, los negros estaban ocupados del caballar desde la salida misma hasta el retorno.

Cuando llegaba el tiempo de vendimias los negros, dirigidos por el huairuro o capataz al ritmo de cantos y también de silbidos de huascas, iban exprimiendo con sus pies las uvas que se convertían en el preciado y deseado vino. Este tema contiene un relato interesante para que en los conocimientos modernos se remarquen las sendas económicas que nos dejó el cultivo de la vid. Ya se vislumbran rayitos de buenos augurios en la materia al ver a mi amigo Felipe Loayza Díaz empeñado en ese cultivo.

En el inventario de herramientas y cosas de los amos, leí uno de Matías de la Fuente que incluía a negros y negras con sus condiciones físicas, edades y valor en pesos. En las casonas de los puquios y chacras siempre hubo fiestas para celebraciones de cumpleaños, bautizos y casamientos, donde se pagaba censos para una fiesta santoral. Estos costos asumidos eran para coros y músicos y parte para la iglesia.

¿Y qué tienen que ver los negros en las fiestas?, prácticamente muy poco y casi nada. Solo estar atentos al llamado de los amos; apenas terminada la fiesta los negros tenían su veranito, porque muchas menudencias o mondongos les eran dejadas para que se las cocinaran a su gusto. En esos momentos también se merecían un poquito de vino ya que con sus pies trabajaron para que las uvas entregaran el mosto. Ahí, los negros y negras a pies descalzos en las eras o ramadas de sus chozas y a ritmos de palmas y golpes en maderas, movían sus caderas y se deslizaban graciosamente coqueteándose el uno con el otro.

⁷⁵ Potosí, ciudad y centro minero de Bolivia.

El puquio de Comiña tenía varios negros y a estos con el tiempo se les dio el apellido de sus amos, como es el caso de Morales. José Gabriel de Morales fue el agricultor que plantó las primeras viñas y conozco una foto de doña Clotilde Morales, negra del puquio de Comiña, que fue abuela de Amada del Carpio de La Tirana. También mencionamos a doña Alicia Morales, madre de Abraham y de Martín, que era negra y que incluso tenía una pequeña chacra en ese puquio. Doña Alicia se casó con don Martín Charcas, y sus hijos nacieron con rasgos afrodescendientes.

La historia registra que Matías de Soto tenía 6 negros esclavos (Domingo, José, Pedro, Margarita, María y Rosa), los que llevaban su apellido. Joseph Basilio de la Fuente tenía 60 esclavos repartidos en Pica y Tarapacá; en Pica tenía 4 haciendas con más de 15 mil vides y otros árboles frutales. Este acaudalado nació en 1700 y falleció en 1774; su esclavo de confianza fue Tomás. Igualmente, doña María Joaquín de los Ríos, tenía su esclava Teresa. También, doña Agustina Loayza, a Josefa, y Don Francisco Baltierra a su esclavo llamado Agustín. Muchos otros, como la familia Zavala Almonte, también tenían sus esclavos.

Su majestad el cachimbo

Fue pasando el tiempo y a mediados del 1800 ya estas danzas de los negros se las apreciaba como un espectáculo dentro del salón. No eran ellos los que bailaban; eran sus imitadores. La danza fue ganando espacio en el salón, pero modificándose de acuerdo con las prácticas de buenas costumbres. Por ejemplo, como en los vales europeos el varón colocaba una mano atrás, la mano suelta del negro que era pícara y de muchos toques sensuales en el baile del cachimbo, en el salón prácticamente se la amarró imitando al vals.

También los choques de pelvis se frenaron con saludos o venías como en la polka, y cuando al ritmo del cachimbo se exige ir a un encuentro de cuerpos, entonces se los hizo girar en sí mismos, llamándole desprecio. Todo el cachimbo se desarrolla en un caminar con elegancia y arrogancia, hasta que llega el momento de la chispa

graciosa que es prácticamente un juego, el correteo, como la parte final que después se le llamó toreo. Esta es la esencia del desafío constante del negro y la negra sobre quien dura más en el baile.

Esta última parte de la danza es el espíritu del baile. Aquí por el aire se escuchaba “voy a ella”; la negra con pasos elegantes se deslizaba ligera y con gracia coqueteando al hombre, y este con arrogancia pretende conquistarla. Nada de brincos y saltos, los pies pegados al suelo moviéndose con elegancia. No se tenían que juntar ni chocar; ella giraba con su cabeza erguida, levantando su pollera con sensualidad acosada en un punto por el hombre, como diciéndole aquí te espero. Se terminaba cuando uno de los dos bajaba sus brazos. Después, en el salón, le prestaron el pañuelo a la danza.

Una vez ya entronizado el cachimbo en los salones del Valle, Matilla y Pica la danza va tomando matices muy peculiares de cada pueblo, con más vueltas, con uno o dos saludos o venías, pero el ritmo es el mismo que comenzó solo con palmas y tambores. Luego los dones musicales fueron arreglando partituras para instrumentos; Calatambo Albarracín le puso letras a mediados del siglo pasado. También lo que era tocado con piano y con instrumentos de cuerdas por estudiantinas, comienza a ser interpretado por las bandas de bronce o de viento.

El cachimbo pasó a denominarse baile de salón o danza señorial. Para muchos era un baile de tierra; es decir, nacido acá en la zona y que en sus comienzos era más rápido o ligero, pero que se fue adecuando a los bailarines quienes eran cada vez de más edad. Por eso cuando lo escuchan muy rápido reclaman y dicen ese es baile de tierra, pero resulta que es la misma música.

En las melodías de cachimbo existe una que identifica a Mamiña. La letra de otro de ellos se inicia con “Ya empezó el cachimbo de Tarapacá...”. El que representa a Pica comienza con “Pica es edén de todo Tarapacá...”. Otros cachimbos no son del oído de los bailarines ya que se pierden en la coreografía. La interpretación musical es entregada por la percusión y su ausencia es relevante en las nuevas

composiciones e interpretaciones. En este caso, es importante la caja por sus redobles y principalmente el bombo que marca la entrada de cada compás con un golpe fuerte.

Los antiguos bailarines respetaban mucho esta danza, la que era solo bailada por adultos y solo de a una pareja. Sus exponentes ponían cuidado en sus trajes. La dama con una falda o vestido que pudiera abrir y levantar en acuerdo a como se iba desarrollando el baile. Lo mismo para el pañuelo. La vestimenta no tenía característica de típica, sino más bien de buen vestir y gusto para la ocasión de fiesta, al igual que su peinado.

El varón con su terno, que se veía elegantemente vestido y muy apuesto, no bailaba con sombrero. En las entradas de las casonas se recibía el abrigo y el sombrero, prendas que iban a una percha y eran muy cuidadas. Esta era una danza social. Por lo tanto, no tenía necesidad de un traje típico. No corresponde que los grupos folclóricos representen a la danza con trajes andinos o coloniales y que bailen con botas y sombreros, al igual como el que puso la letra que dice en una parte “Baile de las salitreras...”. Todo esto se prestó para una gran confusión.

El cachimbo nace con los negros de los puquios, llega a los salones de los oasis y viaja a los pueblos de Tarapacá y Sibaya, que son cabecera de repartimientos como Pica y Camiña. El intercambio con Mamiña, Parca, Macaya, La Huayca y otros pueblos hace tener una danza muy regional que nos pertenece a todos. Cuentan que don Ramón Castilla bailaba cachimbo y doña Margot Loyola, en su trabajo de investigación, relata cuán desarrollado está el baile en los pueblos mencionados y traspasa la información respecto de letras, músicas y destacados personajes que la interpretaron.

Estudiantinas y bandas

En la memoria de la gente se recuerda a las estudiantinas de cada pueblo, como La Huayca, Matilla, el Valle de Quisma y Pica, en las que mi abuelo y tíos abuelos eran músicos. Se educaba el oído de los

muchachos para que interpretaran instrumentos; la juventud tenía un preciado tesoro, el tiempo. En el silencio de las tardes, los jóvenes y viejos solfeaban sus instrumentos musicales. Aunque sería larga la lista de nombres, todos están en mis recuerdos. Los cachimbos en los salones de los oasis eran interpretados en pianos que se escuchaban muy hermosos. Los primeros llegaron en carretas desde Iquique y los últimos desde la estación Pintados, por el tren que se inauguró en 1871.

Se recuerdan, además, unas estudiantinas de señoritas y una banda juvenil. Un gran maestro formador de muchachos músicos fue don Simón Cayo y luego don Hermenegildo Chamaca. Desde Mamiña se recuerda a don Victoriano Caqueo, quien fue director de la banda militar en Iquique; y de Matilla a don Carmelo Morales como un excelente músico. Otro maestro, don Leopoldo Arroyo, interpretaba música con una tuba en si bemol, conocida como profundo, y cuando lanzaba las primeras notas en el inicio de la procesión de Semana Santa, el corazón de muchos se estremecía. Oriundo de La Guaica, don Máximo Núñez también instruyó en Pica a muchos jóvenes.

Luis Ceballos con su trombón y Antonio Herrera Palape con su tuba en mi bemol, que fueron integrantes de la banda militar de Iquique, siempre estaban apoyando a la banda local organizada desde 1902 como “Círculo Musical de Pica”. Tantos buenos músicos como Tiburcio Carlos y Luis Gómez en la trompeta, Gaspar Vilaxa en el pistón, Amatiel Vilaxa y Leandro Morales en el pistón y bugle, Pedro Morales, Oscar Cayo, Guatón Charcas y Martín Puquimia en la trompeta, Julio Canavieres y Celestino Aguirre en el trombón, el maestro Víctor Manchego y Edmundo Núñez, Tomás Cayo en el bajo, Edmundo Loyola en el requinto, don Arturo Luza, Juan Vilca, Mile Vilaxa, y Héctor Vilaxa en el clarinete. También se recuerda a Gregorio Palacios en el bombo y Bernardino Morales en el redoble de la caja.

Muchos de los músicos eran del “linaje” de las indiadas nuestras; léanse los apellidos y se les pintarán sus rostros. Mientras soplaban para sacar las más finas notas, sus ojos iban mirando a la pareja que bailaba el cachimbo. Había una complejidad infinita entre músicos y

danzantes; puedo decir que los indios tocaban la música mientras los negros y negras bailaban la danza. Ya todos los rostros hablaban de un mestizaje profundo producido a lo largo de los tiempos.

Es importante decir que tanto en la música como en la danza solo había piqueños, sujetos que construyeron su peculiar identidad a través del tiempo devenida de linajes indios o hispanos o afrodescendientes. Solo se distinguía a los piqueños que, en este contexto de desierto, sobrevivían juntos vestidos de chacareros. Allí estaban matillanos, vallesteros y piqueños, con sus características agrarias; símbolo de esta unidad es el sombrero de las abuelas, que era de solera amplia para protegerse del sol.

En las fiestas sociales destacaba el traje con las mejores telas y calzados; los enseres estaban por igual en casi todas las viviendas. La pobreza no se la reconocía como pueda apreciársela hoy. Había un abastecimiento de productos europeos que llegaban por los puertos y otros provenían de Salta, Potosí, Moquegua y Arequipa. Había una red económica que les permitía el desarrollo del buen vivir, y con esta “lluvia” todos los niveles sociales se “mojaban”.

Nuestros indios, negros e hispanos fueron abrazados por un valle generoso y proveedor junto al despertar de las tórtolas quiguaguas, (Columbina bravata), cuculíes (Zenaida meloda) y grillos. Con un chonchón se alumbraban para regar sus maizales, frutales y hortalizas; junto al cantar del gallo ya estaban con sus tijeras, lampas y mantas cortando la alfalfa para sus animales. Por las acequias y canales se escuchaba el dulce trinar de las aguas que en caídas de pequeñas cascadas aumentaba su alegre canto (putri o canto del agua).

Este era un canto a la vida, como los silbidos de cada cual que con alegría trabajaban en sus predios. Y de esos silbidos se escuchaban cachimbos y tal vez se aproximaba San Andrés, o en Matilla ya se estaba entrando a junio con San Antonio. Se oían melodías de boleros de caballerías que era música tradicional de Semana Santa, y si se escuchan vales es que sus mentes estaban en el Parabién o en los

salones sociales. Si los trotes y huainos eran silbados con ritmos de cabeza y pies, era porque el indio piqueño estaba en su carnaval.

Con ello solo quise decir que toda actividad agraria se hacía con entusiasmo y alegría. En tiempos de preparar chichas para las fiestas o en las vendimias con los cuévanos⁷⁶ al hombro de sol a sol, se alimentaba ese espíritu juguetón y travieso de los lugareños. Eran faenas pesadas pero aligeradas con los movimientos alegres de indios y negros que le ponen “sazón” a toda actividad.

Los asentados en estos oasis construyeron una identidad de piqueños, vallesteros y matillanos, que se caracterizan por sus usos y costumbres muy similares o idénticas, en aspectos como lo religioso, lo culinario y lo educacional.

Vida en las cochas

Sobre estas vertientes se ha construido todo un contexto de desarrollo en nuestro oasis, el que se ha manifestado a través de los tiempos en lo agrícola, cultural, social, económico, además de expresiones tradicionales junto con usos y costumbres. Cabe mencionar que en el oasis emanan otras vertientes, como la de Concova que está más al oriente, que otorga unos 9 l/s, la de Miraflores más al norte, con 7 l/s, las Animas más al sur oeste otorgaba 13 l/s, pero se secó, y la de Chintaguay en la quebrada de Quisma, con 47 l/s.

El agua también se consiguió en otras pequeñas vertientes como Comiña y Santa cruz y que después fueron sumándose al contexto de socavones que alcanzaron aproximadamente 13 kilómetros de extensión. Al respecto, la nueva tecnología nos está entregando información en cuanto a la cantidad y metraje de socavones. Entre ellos es importante mencionar a Miraflores que aun entrega su caudal y que, en el final del siglo antepasado, cuando alargaron su longitud se encontró con la vertiente que hace posible el sostén de la agricultura de ese sector.

⁷⁶ Cuevanos, cesto de juncos para cargar la uva.

En toda una extensión de arenas y pampas salinas emanar estas vertientes que tienen un valor en el contexto del desierto por ser considerada un importante humedal fuente de vida. La bondad de la naturaleza nos entrega estas aguas que son agradables al paladar y óptimas para desarrollar una agricultura de características especiales, como el cultivo de frutales que a su vez dan una identidad muy notable manifestada en los sabores, aromas y colores de los frutos.

Estas aguas por tiempos inmemorables regaron una flora autóctona y los caminantes de antaño se fueron asentando en sus orillas originando pequeños espacios de cultivo en los que cosechaban calabazas, zapallos, papas, ajíes y maíz. Con la llegada del español hay otro contexto de desarrollo agrícola, incluyendo variedades de frutos como peras, granadas, membrillos, hortalizas y alfalfas.

En los tiempos coloniales se dio más auge al cultivo de la vid, lo que permitió la industrialización y comercialización del vino. La cocha o qhucha (voz quechua, laguna, lago) también se vincula a una laguna o represa de agua, y cuando se refiere al océano es mama quta.

Esta vertiente dio origen a un pequeño vallecito, con una vegetación de abundantes chañares, cañaverales y helechos y musgos en las rocas. Todo esto da origen a que se desarrolle una fauna o un ecosistema biológico interesante en que se criaron sapos, lagartos, aves e insectos. También ha servido de paraje para muchas aves migratorias; en especial a la golondrina que en primavera es avistada hermojeando los aires piqueños.

Según las escrituras antiguas, la estructura de esta cocha se denominaba La Zanja en la parte donde está el baño público. Los camarines le dieron a la cocha una identidad especial casi por todo el siglo pasado. En estas cinco últimas décadas se agrandó su espacio ya que el muro que origina la represa se encontraba a 8 ó 10 metros de la boca de los socavones. Toda la poza de baño que usaba la población solamente tenía una superficie de aproximadamente 40 metros cuadrados cuando la cocha estaba de baja en su nivel de agua.

Se iniciaron cortes en la roca poco después de la construcción de los camarines para agrandar el almacenamiento de agua, pero la aspereza del suelo y paredes no permitía el paso a este lugar; solamente se podía acceder cuando el agua subía de nivel. El agrandamiento, hasta llegar a ser lo que es hoy, lo inicia el alcalde don Italo Degregori Torres, en 1961 aproximadamente. El albañil don Bernardo Barreda construye el actual muro de represa a mediados del año sesenta, en el periodo del edil don Miguel Castro Challapa. El artesano Efraín Challapa origina los cortes para construir las escalinatas en la roca natural.

La construcción de los socavones se origina a fines del siglo XIX, año 1873, con un fondo que aportó el gobierno peruano para estudios de aumento de los caudales de agua. Por ende, para acrecentar los cultivos se realizaron estudios hídricos en la zona, pero lo único que quedó de forma física fueron los socavones de esta cocha. Al ingresar por el lado norte, ya a los ocho metros se puede sentir en los pies como brota con gran fuerza el agua cristalina y temperada. También antes de entrar a los socavones se puede sentir este efecto en la arena; lo mismo ocurre en la cocha grande en la zona de La Higuera.

A la entrada de este socavón y por las paredes de roca, se desliza una agüita muy fresca que contrasta con la vertiente. Esta baja de lo que antes se denominaba el chilín (agua que suena como el golpe del metal en la roca), un chorrito que filtraba por la ladera norte cerca del cañaveral en donde los lugareños de Resbaladero y La Banda venían con sus baldes para llevar el líquido a sus domicilios. El sendero para llegar al chilín era de un hermoso trazado en la ladera, pero la modernidad de la construcción de las dependencias de esta nueva estructura cambia lo original modificando abruptamente su identidad y afectando así al patrimonio natural y cultural. El chilín es un agua fría muy agradable para beber (en quechua sería Yaku Chiri).

Sobre esta roca plana y agrietada afloraba la vertiente, cuyas aguas se vaciaban hacia el sector de la cocha grande, que por muchos años se conoce como La Higuera. Ahí se represa el agua y se conduce por acequias para el riego hasta el final de la quebradilla abasteciendo cultivos ubicados en la zona detrás del templo San Andrés.

Los socavones también eran para aseo personal; se respetaba el camarín grande para las damas y el de más pequeño para los varones. Una de las costumbres era asear en la madrugada o en el anochecer; a luz del día siempre fue para recreación. Mientras se acumulan las aguas en los estanques, los agricultores y sus familias en sus pequeñas parcelas o chacras esperaban su turno de regadío. Algo interesante que realizaban en su predio era el “aderezo” de las chacras; es decir, la preparación para el riego arreglando camellones, sellando compuertas y barriendo hojas y ramas mientras ahí mismo se preparaban sus alimentos.

El riego era por inundación; una forma muy antigua que aún se conserva como costumbre en los regadíos. El encargado era el alcalde de agua y en la cocha de Miraflores los dueños del recurso aún conservan el manejo ancestral de la salida y entrada del sol para el vaciamiento y almacenamiento. Esto corresponde a los turnos de los que entregan y quienes reciben el agua.

Junto con la medición del tiempo, que es solar, también está la cantidad de caudal por parcelero de acuerdo con su turno. Esta medición puede ser cochada completa o en cuartillas, que era la división de las aguas. Una cochada podía regar a dos o más personas. En el pasado, para la medición servían las escalinatas de acceso; hoy se recurre a una regla que garantiza una sana convivencia. En Resbaladero, tanto en las cochadas de arriba como en la grande de abajo, su reparto de redondilla riega chacras de varios dueños, de acuerdo con sus derechos que les permiten el propio control de sus aguas.

Hoy en todos los estanques se han instalado válvulas de acero para un mejor control de la salida del agua y también para evitar pérdidas por filtraciones.

Las tareas que corresponden al quehacer agrícola, como abonar la tierra, podar los árboles y cosechar las frutas aromáticas, permiten encontrar en los restaurantes de hoy una sabrosa repostería, agradables cócteles y refrescantes jugos de naranja, mango,

guayaba, limón, entre otros. Estas vertientes dan origen a una cultura secular y religiosa. En lo religioso muchos de los frutos son puestos en las andas de las imágenes como primicias y gratitud. Estas aguas han dado origen a poesías, cantos, cuentos, leyendas e interesantes anécdotas.

Por otra parte, la construcción de camarines originó la práctica en los bañistas jóvenes de nadar por debajo del agua; los piqueros eran lanzamientos muy riesgosos. Muchos jóvenes quedaron con sus cabezas y hombros dañados, como también hubo niños succionados por la gravedad y la fuerza del pongo por la presión de vaciamiento del agua. Es lamentable tener registros de ahogamiento de personas.

Varias obras hubo en esta cocha desde tiempos coloniales; una de ellas fue labrar la roca con cincel y martillo para ampliar el caudal y aumentar la capacidad de almacenamiento. En esta cocha de Resbaladero se registran hasta hoy 38 litros por segundo. También los agricultores notan claramente que cuando hay sismos muy violentos, por varios días aumenta el caudal.

Otra construcción relevante fue un muro que permitió represar el agua hasta aproximadamente 4,5 metros de altura. Este nivel posibilita, por dos salidas laterales, regar las partes altas de la quebradilla tanto por el lado norte como por el sur; es decir, la obra permitió aumentar el espacio agrícola incrementando su área de cultivo aproximadamente de 40 a 84 hectáreas.

La construcción de los camarines, tanto para damas como para varones, fue al comienzo del siglo pasado, en tiempos de encontrarse la cocha llena. El agua cubría toda la superficie de la roca en donde estaban anclados los camarines y daba la sensación de que flotaban dos naves. Los abuelos siempre recordaron los pintorescos puentecitos contruidos entre los balcones de las mujeres y los camarines de los varones. También se recuerdan las notables veredas de madera que, como una hermosa serpiente tendida en la arena, iniciaban su trayecto en el consultorio o Casa de Salud, hasta la entrada al camarín de las damas. En aproximadamente 2.000 metros permitía a los habitantes capear el arenal y su candor del mediodía.

En el contexto turístico, quiero decir que las personas que trabajan en la cocha tienen una alta responsabilidad; debe ser un equipo que tenga conciencia que la cocha de Resbaladero es uno de los lugares emblemáticos de atracción turística de Pica. Así como es importante la presentación personal y el manejo del vocabulario, también son relevantes los conocimientos sobre la historia del agua, de la agricultura, de las frutas y de las toponimias y tradiciones, entre otros aspectos.

Por otra parte, desde esta cocha podemos dirigirnos a fuentes de información que nos lleven a una cocinería típica o tradicional como también a enterarnos de lo relevante de poseer una repostería y una coctelería típicamente piqueña. Por ello deben manejarse excelentes comunicaciones en la entrega de la información que requiere el visitante. Es necesario que el grupo de operadores mantengan buenas prácticas en las relaciones humanas y laborales, siendo facilitador en lo que respecta a la atención al público. Se debe considerar el respeto a los horarios tanto en la jornada de entrada como salida del trabajo. De esa forma todos los deberes serán cumplidos en pro de un buen servicio al usuario local y a los turistas.

Dentro de nuestras responsabilidades de velar por la imagen de la cocha se encuentran el aseo y el cuidado de los espacios y de las plantas, ya que también este lugar es paraje de hermosos colibríes, cuculíes y quiguaquas (tortolitas, de culmen y patitas anaranjadas). Algo muy importante es que en las cochas encontramos un pecesito denominado gambusia (*Gambusia holbrooki*), que fue traído por el doctor Juan Noé quien se dedicó a combatir el origen de la malaria o paludismo, fiebre que provocó la muerte de muchos habitantes de la región.

Un gran aporte en esta información la recibimos del biólogo piqueño Arnaldo Vilaxa Olcay, un joven que frecuentaba la cocha y en su bucear por las aguas con pecesitos recibió las primeras inspiraciones para ser hoy un biólogo marino. También el ingeniero agrónomo Jorge Alache González que, al observar desde pequeño los árboles en su floración y frutos, es inspirado a estudiar la ingeniería agrícola

desarrollando luego ampliamente su vocación, tanto en Pica como en Azapa. Ambas personas aportan con sus conocimientos y asesorías al desarrollo de los oasis; resáltese que sus apellidos son de estirpe de nuestros originarios.

Un espacio que debería recuperarse es el callejón de servidumbre que conectaba hacia el sector del Alto Grande y Concova, y hacia la antigua población de La Banda ubicada a no más de doscientos metros. Este callejón, donde se puede apreciar la hermosura del chañar (*Geoffroea decorticans*), es un espacio para la recuperación del patrimonio local. En tiempos de su floreo origina un color de amarillo intenso y se puede apreciar su fruto, que es una leguminosa que aquí se lo conoce como la “picuria”, que sirvió de alimento a los pueblos originarios.

Este arbusto, que se usaba de combustible y para tratamientos medicinales, hoy su fruto se aplica en la cosmética y en la preparación de arropes o miel. La madera de este arbusto es muy noble. Los muchachos hacíamos de ella nuestros trompos y arcos para ondas. Es dato interesante que el “santo sepulcro” que está en la iglesia de Pica fue elaborado de esta madera. Aún más la imagen del Cristo que está en su interior tiene sus hombros articulados con cuero. Además, los abuelos también contaron que en procesión este sepulcro contenía dos capas de ladrillos, lo que daba más peso a los cargadores aumentándoles la penitencia. Contaron además que, durante la procesión, al lado del sepulcro iban personas encapuchadas como verdugos de azotes, tal como en la Edad Media.

Podemos decir que, al encontrarse este arbusto en todo el Norte Grande y la Argentina, en el remoto pasado éramos parte de un gran vergel. Nuestras vertientes alimentaban el área sur de esta subcuenca donde tres quebradas vaciaban sus aguas: Quebrada Seca, Saguaychige y Quebrada Ancha. Se originaba un gran lago represado por el levantamiento geológico del Longacho⁷⁷, que formaba un gran talud. Alrededor abunda la anhidrita, una cal dura que molida y tratada con agua sirvió para la construcción de viviendas que aún perduran en Pica. La tectónica de placas en tiempos pasados produjo

⁷⁷ Longacho, único cerro aislado de la montaña a 20 kilómetros al norte de Pica

grandes levantamientos de terrenos y las rastrilladas de saurios que se encuentran en la zona de Chacarilla nos hablan de una interacción remota en la macrozona. Este tipo de huellas también se encuentran tanto en Santa Cruz, Bolivia, como en Sanagasta, Argentina. Debiéramos realzar esta temática para el desarrollo turístico en los oasis.

Nuestro oasis se desarrolla en medio de este encierro natural, que comprende varias capas geológicas de vaciamientos de intensas lluvias del pasado, donde el agua viaja o percola desde las alturas donde la erosión nos cubrió con una densa capa de arena. Ciertamente nos rodea la sal; por eso en los cantos referentes a nuestro oasis y sus vertientes se le dice “milagro de Dios” a este pedacito de tierra con agua dulce que permite ser un importante oasis en el gran contexto del desierto de Atacama.

Antes de cualquier intervención, como construcciones de cercos, plantaciones e inscripciones de derechos de aguas y de tierras, debemos imaginar a los antiguos caminantes con pasos obligados para saciar su sed en las vertientes del oasis. Al acercarse a beberla, llenaban sus cántaros para las horas de demanda. Al retirarse del manantial, afloraban de sus labios y corazones cantos y oraciones de gratitud. Las dirigían no sólo a un elemento sino también a una persona y deidad.

Los hombres y llamitas caravaneras refrescaban sus cuerpos y recolectaban frutos del chañar y yerbas masticables, para continuar rumbo a la costa o a la cordillera. En esos tiempos se decía viene una tropa de llamas, cuando aparecían por el horizonte oriental. Las vimos saciar su sed en la cocha de Las Animas y desde allí llevadas al camal o matadero. Las llamitas eran muy llamativas; adornaban sus pechos, lomos y orejas con lanas de colores. Las habían adornado en las llamadas fiestas de floreos⁷⁸, que son rituales de gratitud y cariño a los animales.

Igualmente, nuestros originarios se adornaban con maderitas labradas o talladas y con lanas multicolores; más de un racimo de

⁷⁸ Floreos, adornar el ganado con lanas de colores

fragantes flores en días de fiestas acompañaban sus sienes. Esta práctica fue apreciada en las abuelas que, montadas en sus burritos, cubrían sus cabezas con el sombrero de totora y en sus sienes destacaban rosas, jazmines, fresia y azahares. T'ikanchay es engalanar con flores u otros adornos. Recuerdo los adornos con los racimos de “bellísimas”, una flor hermosa de estos oasis.

Se mantuvo por mucho tiempo la costumbre de los habitantes de estos oasis de ir a sus cochas para asearse. Lo hacían de madrugada y de noche y en muchas oportunidades para asistir a un compromiso social o religioso luciendo sus mejores prendedores en sus atractivos trajes y delicados peinados. De día se veía a las damas cubrirlos con un gran y lindo pañuelo y además un quitasol las protegía del intenso sol. Da gusto transitar por los arenales sabiendo que te abrazará un bellissimo oasis, muy bondadoso y lleno de generosidad para sus visitantes ofreciendo descanso en este su corazón, la cocha de Resbaladero.



Templo de San Andrés de Pica construido en 1880.
Ilustración de Pía Anfossi.

EMBLEMÁTICA FIESTA DE LA TIRANA

La *memoria* recuerda que la Fiesta de La Tirana manifiesta su influjo a niveles internacionales, nacionales, regionales y locales. Muchas celebraciones de la virgen y los santos patronos que alumbran la multiplicidad de pueblos y localidades de Tarapacá se nutren de esta gran festividad anual. Ello se reconoce decantando las múltiples interacciones que representan la riqueza cultural del desierto, donde las personas se han afincado trayendo sus tradiciones y costumbres desde diversos lugares.

La Tirana y la Pampa del Tamarugal

Los originarios siempre han tenido sus momentos comunitarios para celebrar y planificar su vida. La Tirana no está lejos de eso, es en sí una gran convocatoria donde asiste gente de distintos lugares; es el caso del otro lado de las fronteras, de regiones como Antofagasta, Atacama, Coquimbo, y de todos los lugareños de Tarapacá que hace algunos años, además, involucraba a la actual Región de Arica y Parinacota. Este es un punto de encuentro de familias atraídas por la devoción a la imagen de Carmela. Entonces ocurren momentos de compartir entre las personas y la celebración se convierte en un lugar de encuentro apoyado en una cadena de elementos naturales y culturales asociados a esta celebración y homenaje.

El 15 de julio en la noche, la gente comienza a vibrar con este encuentro, aunque van llegando de a poco desde los primeros días del mes o desde antes ya en junio. Se origina así una instancia de preparación en que se expresa la devoción y también la emoción que sienten las personas por verse los rostros después de un año, de contarse lo que les pasó, de saber que muchos ya no existen y que se fueron al descanso eterno. Pero igual vienen a compartir su tiempo

en un espacio incómodo, de colchones cruzados en el suelo; lo importante es que se origina una instancia muy cálida, a pesar del clima que es muy frío en la noche, tanto como lo es por Punta Arenas con sus 7 a 8 grados de temperatura. El frío escapa al lado de las fogatas, aspecto que caracterizaba a La Tirana, donde la gente sabe que ese calor permite la reunión y la celebración.

Las cofradías, como las pieles rojas y los chunchos, siempre se han asociado a una gran fogata. Sin embargo, ya casi no ocurre eso; ahora son lucecitas que llegan por ZOFRI y que no calientan, pero dan luz; incluso hay algunas que parecen braseros encendidos, ipero es solo fantasía! Antes sí estaba el brasero, porque el tamarugo y el algarrobo permitían a los lugareños abastecer a la gente con esta materia prima que brindaba calor para que hicieran sus asados y sus cocinas. Los lugareños preparaban el carbón, la leña y el agua para recibir a estos visitantes facilitándoles la vida y la celebración.

Desde siempre han existido piececitos que caminaban por las pampas en rutas a la costa o a los Andes, buscando algo que pudiese servirles para sustentar sus vidas y también para intercambiar cosas con otros lugareños. Había también personas que ya estaban allí en la costa haciendo algunas actividades en la pesca; por ejemplo, para sustentarse e intercambiar sus productos. Entonces y antes de la celebración, ya existía una gran actividad en la pampa, reflejada ahora en una enorme cantidad de huellas originadas por los caravaneros, pero antes que ellos y ya en grupos con 20 a 50 llamitas de carga, estaban los “sariris”, los caminantes. Estas eran las avanzadas que trataban de descubrir dónde era viable quedarse, dónde se podía producir alimento, y como era posible trasladarse desde un lugar a otro.

Esta gente ocupaba una parte denominada como “quebradas” en las que se vacían una inmensa cantidad de cursos de agua. Por ello La Tirana tiene en las alturas de esta pampa poblados inmensos, no en número de personas sino en una cantidad de pueblecitos al interior de Huara o de Pozo Almonte. Estos son villorrios levantados por gente precolombina que va y viene originando conectividad. En la

Colonia se usaron esas rutas y asentamientos guiados por nuestros antepasados en busca de la riqueza de los minerales; este es el caso de un yacimiento inmenso que lo hemos conocido como Huantajaya.

Pica, por ejemplo, era como un campamento agrícola donde la gente se asentó y desde donde se podía atacar los cerros para extraer los minerales. La gente que, ya radicada en tiempo de la Colonia, invadió oasis como Pica y Matilla para tener tierras, aguas y productos, ahora iba en conquista de los cerros. Este es un territorio chúcaro⁷⁹, muy agreste en sus suelos salinos, arenosos y secos; para llegar a los cerros hay que tener postas. Así se origina con el tiempo el Pozo de La Noria que está a 20 kilómetros de Pica en la ruta a Huantajaya y que es un lugar en donde la gente puede disponer de agua y descanso al fin de la jornada. Si mantenemos la idea de la ruta del agua nuestra siguiente jornada sería el pozo del Carmen, lugar que en lo religioso se lo describía como la Vice parroquia de “Nuestra Señora del Pozo del Carmen” de La Tirana.

Rayando el alba comienza otra jornada y se llega a La Tirana (o Pozo de Sánchez) y a Pozo de Guagama. Un poco más allá se llega al Pozo de los Almonte -actual pueblo Pozo Almonte- siempre para abastecerse y seguir avanzando hacia el mineral de Huantajaya. Así se fue avanzando y estacionándose en busca de elementos para tener ciertas comodidades y enfrentar los desafíos de llegar a los cerros. Ya en el siglo XVIII Pica está produciendo enormes cantidades de vino para abastecer a centros mineros como Potosí, Chayacollo, Sillillica, Coyahuasi, Huantajaya y Santa Rosa. También se disponía de otros productos de las quebradas, como frutas, hortalizas para la gente y alfalfa para los animales de tracción.

La Tirana es uno de los puntos de conectividad con estos centros mineros y con otros pueblos de más al norte, de la costa y más adentro de la cordillera. Está en la ruta del agua, sobre todo esa endorreica que se encuentra a 30 o 40 metros de profundidad. Entonces todas las rutas caravaneras que van siguiendo el agua hacen que La Tirana sea un centro importante. Allí va naciendo un pequeño poblado con gente que es mestiza, con negros que llegan

⁷⁹ Chúcaro, no domado.

para cortar leña y para hacer carbón, porque son las demandas que tienen todas las partes mineras.

En el año 1890, más o menos, el obispo de Iquique le pregunta al sacerdote de Pica Luis Friedrich (La Tirana correspondía al curato⁸⁰ de Pica que ya cumple 400 años), si tenía nociones de cuándo existía esta fiesta que en esa época se celebraba en un templo de adobes y que después se construye a base de pino Oregón forrado con lata llamada “calamina”. Entonces le responde el cura que, según la historia que le contó una abuelita, ya en 1790 se celebraba esta fiesta. Se registra que La Tirana se funda como aldea por el 1765, con el motivo económico de contar con un bosque de tamarugos para trabajar en el beneficio de la plata de los minerales de Huantajaya y Santa Rosa.

En 1774 Huantajaya tuvo un despertar, lo que generó un flujo de ir y venir de gente. Entonces en La Tirana se produce algo que es purificar la plata que, junto con la de Potosí, se embarcaba por Iquique y Arica. En La Tirana estaban los hornos de cal (buitrones) para esa minería y entonces se despierta como un pueblo de gran importancia. Se acota que en los tiempos precolombinos nuestros abuelos ya tenían sus Huayra que eran sus hornos para fundir metales. El combustible era el guano, la llareta y las queñuas de la cordillera; en la pampa contaban con los tamarugos.

Avanzado el tiempo, en 1830 se deja libre al negro y al esclavo chino. En ese entonces, en La Tirana había mucha presencia negra. Tengo una tía que es originaria de sangre negra que llegó a Comiña y se radicó posteriormente en La Tirana. Los primeros negros construían socavones y otras obras, además de llevar las labores agrícolas y mineras. Luego comienza la historia de la pampa salitrera que los pueblos agrícolas vieron nacer en el año 1830 y morir en 1960. Mamiña, Pica y Tarapacá aún respiran porque están asentados en el agua y en la agricultura. Si ello se maneja con sabiduría, eso será perenne.

⁸⁰ Curato, zona demarcada para atención evangelizadora.

En las entrañas de la pampa hay mucha agua. De ahí salen miles de litros por segundo para abastecer a Iquique. Esa agua es la que nutre a los árboles añosos como el tamarugo, el algarrobo y las retamas. También se puede hacer agricultura en un suelo agreste, al que domestica el ser humano excavándolo para llegar un poquito más profundo en donde aflora la humedad.

En lugares como La Huayca, que es hermana de La Tirana, había una gran cantidad de villorrios con familias que abastecían con sus productos y frutos al frente salitrero. La Tirana entonces tuvo una conectividad con nueva gente como eran los frentes salitreros de Victoria, La Noria y Humberstone. Así se va potenciando tanto en lo agrícola y comercial como en lo religioso.

La Tirana y su territorio diverso

La Fiesta de La Tirana se fue dando como un proceso histórico que se inicia con gente que camina desde el otro lado de la frontera hacía estas zonas por diversos motivos. Esta zona no es de adorar imágenes de santos varones, sino de santas mujeres. Por ello es una característica de las fiestas religiosas el respeto a Lourdes, Fátima, la Candelaria, de Copacabana, de Nuestra Señora del Socavón de Oruro. Entonces, alguien relacionó esta fiesta con la Virgen de Copacabana de Bolivia lo que habría generado transculturación e intercambios.

Los españoles eran pocos, pero con capacidad de producir esclavizando a los indígenas y negros. La gente de cordillera venía porque se dedicaba a elaborar ropa adecuada con la lana de alpaca y de llamo; también traía las frazadas y la lana para elaborar los colchones. O sea, hay muchos elementos de la alta montaña que van bajando desde el otro lado de la cordillera a esta zona para brindarle a la gente más calidad de vida. Así bajan el cuero, la lana, tejidos y alimentos como la quinua, la papa chuño, el charqui o charque, etc. Además, entre esas cosas traen lo suyo, su espiritualidad.

Los primeros caravaneros dejaron testimonios como las torres de piedra, que son las “apachetas o apachitas”, donde hacían sus prácticas sagradas, pidiendo protección a los espíritus que los acompañaban. Ahí se sincretizan con el catolicismo, con el cristianismo, con la evangelización ya instalada. Desde esa zona de la montaña, Alto Perú y Bolivia, se van traspasando y llegando cosas también, las que se van sumando a una inmensa cantidad de elementos que nacen en esta pampa junto a otras que llegan desde ese lado de la frontera, incluso desde el sur de Chile.

Desde 1860 en la pampa había sacerdotes chilenos aun siendo territorio peruano, incluso había uno de Illapel, don Pedro O’Ryan. Estos sacerdotes trajeron lo suyo con gente que vino a las salitreras. No olvidemos que estas tenían recién 30 años de historia y estaban iniciando la suma de más elementos a este territorio. Por ello es difícil decir la fiesta de la Carmela comienza en tal fecha! Pero sí sabemos cómo se va originando y cómo va creciendo a través del tiempo. Por lo menos ya debe tener unos 200 o quizás 300 años, como fiesta misma. Antes de ello había otros elementos; un relato como el de la ñusta enamorada con el portugués Almeyda es una literatura que fortalece más a esta fiesta. Cuando se entra a La Tirana hay una ñusta vestida con un traje especial, ¡y ella nunca existió!

Productos locales y alimentos

En Pica, Matilla y La Tirana es muy característico el comer bien. Podía haber pobreza, pero no se notaba, porque se tenía de todo en la mesa nortina; tal como la gente del sur, esa de los campos, siempre se abasteció con manjares y cosas muy buenas. Entre ellas estaba el chumbeque, el alfajor de base, que ahora para darle un valor agregado se elabora con mango, guayaba o maracuyá.

El primer chumbeque⁸¹ estaba compuesto de una masa que tiene ese secreto del abuelo del amigo Koo, y de una miel de pelo pegajosa que se estira. Bueno es contar que el cantonés Kaupolin Koo Kau, se casó con Petronila Bustillos pastelera que fabricaba los tradicionales alfajores de Pica. El secreto de esos dulces es que la gente los

⁸¹ Chumbeque, un pastelito tradicional del norte de Chile.

trabajaba, tal como ahora en el alfajor de Matilla y de Pica, con agua caliente y todo a mano, tanto la masa como la miel, y con un proceso de cocción que los hace durar 6 meses. El paso de estos rosquetes por procesos de aceite, agua caliente y horno los hacen durables, sin preservantes. El chumbeque es un distintivo del Norte Grande que tiene una identidad variada y que aporta a nuestra nación valiosa en paisaje, en desierto, en playas, en termas, ¡y en cosas ricas!

No se olvide que ahora están siendo abastecidos en Santiago con productos de los valles de Arica. Tal como ocurría con las ricas sandías de Paine, que aquí las apetecemos mucho y que en La Tirana se vendían por “monitos”. La gente compraba la camionada de sandía y las trozaba para la venta; un trocito costaba \$100 y cada uno se le llamaba un “monito”. En La Tirana se vendían muchas cosas: las naranjas, el alfajor, toda la fruta, etc. En ese tiempo esperábamos el coco, la melcocha, el pululo, el maní y uno que otro juguete característico. Como el de una araña hecha de piel de conejo que se mecía con un elástico, o una pelota o el mentado vicu vicu que hacía bailar y cambiar de pose a una figura de condorito.

Cuando muchacho íbamos al “camal” con mi abuela y mis padres; el camal es el matadero. De la alta montaña bajaban los corderos y llamas con distintos dueños; la gente compraba el cordero entero, en mitades o una pierna. Aparte de los inciensos del culto religioso, La Tirana era un olor a fritanga por todas las calles, por todo el campamento, porque la gente se preparaba para esperar a los visitantes con la carne. ¡Hoy en día no!, por temas de salud se comen cosas como pollo con arroz y papas fritas; antiguamente era muy distinto el consumo de comida.

La Fiesta hoy en día

En cuanto a la música ahora hay más oído por lo popular, pero esto ya viene desde hace mucho tiempo. Músicas de antaño eran adaptadas para las cofradías. Preguntando y conversando con abuelos en las tertulias con ellos, conocí un baile de morenos que se fundó en Pica en 1902, y que en el año 1960 era acompañado por tres

músicos tocando la flauta-pito, la caja y el bombo. Esa era la base también en las cofradías de chunchos y pieles rojas, pero igual se hacían escuchar en toda La Tirana. Ahora las bandas pueden ser de más de 30 músicos. ¡Hay algunas que tienen 10 bombos y 20 platillos!

Así conocimos lo que era la música de La Tirana en los años 60. Lo mismo con las cofradías que bailaban como pieles rojas, chunchos, cuyacas, morenos y gitanos. De repente se dio vuelta el telón y nos mostró otro espectáculo, como tinkus y diabladas, por ejemplo, con influencias desde Oruro. Los bailes modifican un poco las figuras, le cortan más las telas, le ponen más o menos cachos a las máscaras, y dan origen a la diablada chilena.

Después nacen danzas que bajan desde el otro lado; los Kjarkas son famosos en crear cosas nuevas. Y vienen los tinkus, los caporales, las antahuaras, y un montón de otras danzas. Ahora último, también están los tobas, que vienen con este arte plumario de los pueblos originarios al igual que los chunchos y pieles rojas que ponen flores o plumas en la cabeza de los bailarines. Así como en las islas de la polinesia está el arte de la flor, acá hay plumas.

Todas las danzas tienen un permiso con un tiempo para entrar, saludar y salir de la iglesia. Adentro no pueden meter mucha bulla, como lo hacen afuera con esos 50 músicos y 10 bombos. Lo que ocurría en estas iglesias hasta el año 1960 o 1965 es que era todo en latín y las misas y las vísperas eran cantadas con coros y con órganos. Afuera la gente estaba esperando pegarle al bombo y que vengan los fuegos de artificio. Más encima se cantaban completamente los repertorios del compositor italiano Lorenzo Perosi adentro del templo en dos horas de misa. Pica y San Lorenzo de Tarapacá son una pequeña Tirana también, y son muy parecidas porque los esquemas son los mismos.

Entonces hay cambios estructurales en muchas cosas, como en la alimentación, el baile, la música y la vestimenta. Los productos que se comercializaban también cambiaron, hoy hasta lo que se vende en las tiendas de ZOFRI está en las ferias de esta fiesta. Antes uno iba a La

Tirana a buscar productos como el coco y el pululo⁸², los fideos tostados y el maní. Ahora la gente también encuentra cosas como el televisor, los blujeans y la licuadora. Ya es como La Pampilla y hay gente que va a La Tirana a los remates desde el día 20 de julio para adelante. También siguen aquellos que se preparan para vender sopaipillas, tamalitos y algunas artesanías. Por cierto, también están con sus tiendas los que compran y venden en todo Chile, llevando sus cosas a la Pampilla, Copiapó, Illapel, Yumbel o La Tirana.

El negocio cambia, los bailes van cambiando, la música que se escucha cambia; pero la fiesta se mantiene. Es lo que tiene este Norte Grande de Chile con “una cultura en movimiento”. El comportamiento de la sociedad nortina gira en torno a estas fiestas durante todo el año.

En el pasado, cuando íbamos a Calama a entregar frutas, ahí estaba la gente ensayando. Se sentían los bombos y las bandas con un frío espantoso. Ya a las 6 de la tarde estaban ensayando. Lo mismo ocurre en Tocopilla, en Arica y en Iquique. Entonces esta es una cultura religiosa en movimiento todo el año y mucha gente, que no es integrante de esas cofradías, está pagando cuotas y haciendo platos únicos, porque hay que tener los recursos para viajar a La Tirana. Así pueden alojarse y alimentarse; también pagarles a los músicos. Hay gente que viaja a Tacna a elaborar los trajes; esa y otras ciudades se enriquecen con esta fiesta. Además, las cofradías no terminan con La Tirana; se van a sus pueblos y ciudades, como Antofagasta, Tocopilla e Iquique y siguen con su Tirana chica; “la octava”, le dicen.

A La Tirana vienen de todos lados. Es un asunto sorprendente y de no imaginarse ya que con tiempo se están haciendo reservas en los hoteles de Iquique. Esta es una fiesta que da para mucho desde el punto de vista económico, social, religioso y cultural. ¡Tiene todo un quehacer! Incluso esta fiesta le “llovía” a Pica porque aquí acampaban después de La Tirana para lavar sus cuerpos empolvados y también para comprar frutas, degustar de un silencio después de retumbantes bullas, disfrutar del paisaje y de las cochas, buscar los tradicionales alfajores y panes amasados para después regresar en sus buses y

⁸² Pululo, maíz reventado por el calor del fuego y azucarado.

camiones que les trasladaban junto a una gran cantidad de cosas que les fueron necesarias para pasar la fiesta.

El viento de La Tirana sopla para todos lados. Escuché, pero nunca lo anoté, de una viejita que por eso se le dio su nombre. La Tirana es asociada con una tiranía o maltrato, pero tiene que ver con el viento que sopla en esta pampa. Por ello los muchachos en las salitreras podían encumbrar las cambuchas cuando no había plata para hacer volantines. Era un mundo de volantines en esta fiesta de la pampa asolada por el viento. A las cuatro de la tarde ya soplaba desde la costa y estaban todos los muchachos elevando cambuchas de diarios; por ello se le dice pampa tironi o “lugar de vientos”.

Así como culturas pasadas tenían esa creencia de amarrar el sol en el Inti Raymi o Wilca Cuty, acá estaba el sujetar el viento para que no les dañara los maizales y las cosechas. Había que amarrarlo rogando para que no soplara. Ese viento que sopla para todos lados, ahora lo hace desde más lejos; desde el extranjero vienen los turistas con sus máquinas para filmar y se llevan grabadas todas estas fiestas. ¡No sé qué dirán de nosotros allá en sus países de origen!

Religiosidad y comunidad

A este centro, desde sus inicios, llegan y acampan las familias con sus recuas de mulas. Se encuentran los que vienen desde las minas del sur, de la costa, de la cordillera y de más al norte. Se presta para conversar sobre negocios, cómo se está pagando, cuáles son los problemas, etc. Así llega la religiosidad, tanto de la virgen como como de aquella que va tomando cada día más importancia, la Pascua de los Negros. Los mineros piqueños-tarapaqueños llegaban con sus negros y cómo era Navidad pagaban mandas a costa de ellos: “Diosito Niño Dios te voy a satisfacer, porque mis negros te van a zapatear”. Así levantaban polvo con sus patitas peladas. Así en La Tirana y otros pueblos surgen cofradías como son los pastorcitos y las cuyaquitas.

El originario comía el fruto de algarrobo y hacía su chicha. La naturaleza tenía culebras, ratoncitos, aves, y una abeja nativa, única en el mundo. Este Norte, como todo Chile, se debe a toponimias que tenemos que conservar y no cambiarles los nombres originales. A veces ellas no son quechuas ni aimaras, sino que son puquinas⁸³. Estos tienen su origen desde el 2.000 AC, cuando ya caminaban por aquí buscando la vida.

Todo tiene un comienzo y un fin, después de La Tirana y de toda la manifestación entre tantas gentes, llega el silencio profundo que fluye hacia lugares como Pica, Tarapacá e Iquique. Espero no molestar, pero ojalá que nos llevemos los residuos desde donde los traemos, porque iimagínense el basural que queda luego de la celebración. Tenemos cosas que aprender en la conservación de la calidad de nuestro paisaje.

Descansa hasta el nuevo año una región que aporta y que tiene riquezas en sus cerros, en su agricultura, en sus aguas, en sus montañas. Esta es una región generosa y bondadosa con la patria... ientonces debemos cuidarla!

⁸³ Puquina, lengua extinta.



Frutos de cítricos, base de la
economía de los oasis y valles de Píca.
Ilustración de Pía Anfossi.

Parte 9

EL ARTE CULINARIO EN LA COMUNA DE PICA: CAZUELA DE GALLINA CON DIENTES Y PICANTE DE ANDAR... ANDAR Y DE COMPADRES

La *memoria* pone en la mesa a la comida tradicional como un factor de identidad e integración de sabores y saberes, degustando el pasado, presente y futuro de los alimentos que han surgido desde la oferta natural enlazada con las costumbres y productos diversos. Muchos de ellos devenidos desde distintos otros lugares y costumbres llegan para darle un carácter único a la cocina regional.

Panorama de la gastronomía regional

En Pica se producían y utilizaban distintos cultivos. Para envueltos, tortillas y ensaladas se usaban tallos de zapallo, hojas de repollo y betarraga, brotes de alfalfa, hojas de parra, espárragos, hojas de achira, hojas de chirimoyo y hojas del choclo. Para rellenos estaban la cebolla, rocoto, pimentón, papas y caiguas, entre otros. Para aliños se cultivaba el hinojo, romero paico, hoja de naranjo, albaca, perejil y se contaba con pimienta, anís y comino.

En la gran variedad de platos de nuestros antepasados era muy notable la presencia del maíz. También lo era en la gastronomía de toda la zona andina y precordillerana, siendo su cultivo en la quebrada de Quisma y en el Oasis de Pica uno de los más importantes. Para obtener mejores rendimientos en las cosechas, abonaban sabiamente los suelos con un poquito de caliche⁸⁴ y guano de aves de la costa.

Se enriquece la dieta sistemática con la calabaza, la algarroba (carrafo), también la “picuria”, fruto del chañar y las hierbas más conocidas como el yuyo (yuyu) y la verdolaga (Portulaca) que hoy es

⁸⁴ Caliche o salado, caichi o piedra, voz cunza.

Los atacameños o licanantai conocieron los recursos económicos que era posible utilizar en regiones áridas y demostraron una capacidad sorprendente para adaptarse a condiciones de vida propias de un desierto.

motivo de investigación por sus características nutritivas y curativas. Aunque es originaria de la India, Medio Oriente y el sur de Europa, la planta está muy presente en nuestros oasis. ¡i Tampoco es malo asumir que se conocía el berro de la laguna o Salar del Huasco!!

La travesía hasta la costa permitía la búsqueda de pescados y moluscos; hacia la cordillera se buscaba la quinua, papa y charque. Las puntas de flechas derribaban tanto avecillas como tórtola y cuculí, así como vizcachas. Las puntas más potentes derribaban un guanaco. A pocas horas del oasis, hacia la cordillera, están los talleres líticos donde también era la zona de caza. Hoy Altos de Pica es un área arqueológica muy interesante, donde se encuentran muchas puntas de lanzas diseminadas por el suelo. Ahí aún habita el guanaco.

Nuestros primeros habitantes del oasis también hacían de su dieta a la arcilla de la cordillera; un barro o greda muy refinada y blanquecina, comestible y medicinal, conocida como Phasa o Pasani o también Chachaco, la que disuelta era mezclada con papas cocidas. Igualmente, un huevo de suri tiene que haber sido compartido en muchas ocasiones con toda la familia. En sus dietas también estaban los frutos de cactus, como la pasacana u otro como el amañoco o apiña⁸⁵ que, cuando estaba a punto en su crecimiento, agrietaba la tierra. Pero el culto, ciertamente, era rendido al maíz (sara) presente e infaltable en la dieta ancestral.

El maíz y la quinua ofrecían a los paladares de aquel entonces, ricas patascas⁸⁶, pires y mucunas. El pire era un guisado de harina con grasa y sal, denominado pan de olla; mucuna, era la masita o pancito de harina de quinua, con chicharrón y grasa en su interior. También muy parecido a la mucuna, pero más pequeñito, es el pancito kispina. Tan ancestral y original como la naciente humanidad, era la cocina en hoyos con piedras calientes que por esta zona se denomina guatia. Un paralelo de esta forma de cocinar recuerda a Chiloé con los curantos y a la lejana Rapa Nui con el umu.

⁸⁵ Apiña, fruta silvestre.

⁸⁶ Patasca, guisado.

En los tiempos de la Colonia se cultiva otro noble cereal. El trigo que brinda a los abuelos un guiso conocido como ampullasca⁸⁷. Este guisado lo anoto porque Frida Herrera siempre me comentó de este nombre, especialmente cuando cocinaba un guiso de mote. Por su parte, el maíz tostado (camcha) brindaba un gran agrado al paladar; se le conoce como pan de gallo. También de la harina de maíz se hacían panes como zancu, huminta y ttantta.

Los hornos entregaban a las familias sabrosos panes amasados hechos de harina de maíz y de trigo, como también pancitos de harinas mezcladas incluyendo la de quinua.

Recuerdo que cuando muchachos jugábamos en la calle y de repente en un atardecer, llegaba con su carro quejumbroso y humeante don Ambrosio Guzmán, con su esposa Felipa Bustillos. Eran inseparables; a veces venían de Huara, o de la Guaica o Huayca y traían melones, leña, carbón, algarrobilla, fruto del tamarugo y algarrobas. Siempre nos convidaron algarrobas frescas y al morderlas se sentía el jugo que entregaban; secas son más azucaradas. Nos advertían comer unas pocas porque nos podíamos empachar o “trancar”. A estos viejos amigos los recordé una tarde en el sector de Santa Cruz en un cementerio precolombino cuando me encontraba con los profesionales arqueólogos Luís Briones M. y Ximena Loayza L. recogiendo y sepultando lo que otros sin conciencia sacaban y dejaban botado. Mi sorpresa fue ver un cuerpo con su estómago disecado lleno de semillas de algarroba; entonces puedo decir que esa persona murió “trancado”.

Los muchachos frecuentemente enfermamos por comer peras, membrillos, picurias y uvas verdes, pero estaban las manos sagradas de madres y abuelas para quitarnos el mal, sin antes de darnos unos buenos retos. Pero, también para los piqueños, es imposible olvidar lo anecdótico ocurrido con una dama en las alturas de los Andes, quien llevó a la guagua enferma al médico. Efectivamente la guagüita estaba enferma de la guatita, tenía sus ojitos asentados y un poquito de fiebre. El doctor le pregunto qué le había dado de comer, y ella con una voz sorpresiva le respondió “pire y nada más”. El médico levantó

⁸⁷ Ampullasca, guisado.

su cabeza y agrandó sus ojos por escuchar tal cosa y preguntó ¿y qué es eso señora? Ella le respondió “harina, agua, grasa y nada más”; el phiri es una mazamorra hecha de harina de quinua.

El manto verde comienza a transformarse al comienzo del siglo XVII, con las plantaciones de viñedos que ofrecían sabrosas uvas conocidas como “país”, “la castellana”, “la canseca” y “tintilla” y a otra que le llamaron “la del gobierno”. Algo pasó con los viñedos que hubo necesidad de cambiarlos; seguro deben haberse apestado. Entonces recibieron una que les envió el gobierno peruano. El vino que estas uvas ofrecían a los piqueños, matillanos y vallesteros fue siempre bien ponderado; un poquito con agua, azúcar y unas gotitas de limón se les ofrecía a niños y niñas en una rica bebida conocida como sangría. También se la preparaba con airampo, voz quechua para el fruto de una especie de cactus; su color carmín permite obtener teñidos muy hermosos y colorear alimentos como, por ejemplo, los helados.

La quinua se transformaba en ricos guisados mezclados con papa, carne y verduritas. Las variedades de papas llegaban a los oasis eran “suyana” o “imilla”, unas moradas o negras, como también la papa chuño (chh`uño), una variedad que le dicen “zapata”. El plato tradicional que se prepara como chuño puti (chùño phuti) se traduce como “cocinado o sancochado al vapor”. Los originarios de las alturas cuentan que existen variedades de papas, como también de quinua; lo trabajoso es el proceso de beneficiarla dejándola preparada para ser cocinada. Ciertamente aquí llegaba una quinua muy especial para enriquecer la sopa y para un proceso parecido a granear el arroz.

La quinua tostada y molida finamente era usada por todas las familias y en especial por los abuelos en sus parcelas tomándola como “ulpo” (voz araucana). Se recuerda que la ofrecían como harina tostada de quinua y le llamaban pito (pitu).

De la cordillera bajaban las chipas (atados) de charqui, que se asaba y se machacaba en las piedras desmenuzándolo finamente. Luego se

vaciaba en una fuente para combinarlo con cebolla a la pluma, aceitunas de Azapa y quesitos de cordera de Sacalla; se le conocía a esta combinación como causeo piqueño.

También en sacos tejidos de lana de llama llegaban las papas chuño (chhuñu), las que aportaban a las mesas el rico chuño puti (en el Perú le denominan chuño passí). A estas papas se les agregaba queso, cebolla y huevo; generalmente se acompañaba con quinua graneada y con carnes preparadas en picantes de pato, conejo y gallina.

Diez puquios intermedios de los comienzos de la Colonia ubicados en los oasis de Pica, Matilla y Valle de Quisma, fueron aportando ricas frutas, como guayabas (en sus variedades cambrige, mulata verde gay y rosada), uvas, membrillos, duraznos, granadas, chirimoyas, toronjas, limas, brevas, higos y peras. Se reconoce a dos árboles de mango de 4 y de 3.8 metros de circunferencia; a uno se le denomina mango padre. Hoy deben ser considerados como patrimonio porque su longevidad pasa de los 200 años. Al transcurrir el tiempo se hicieron importantes el limón, la naranja y el mango, que son los que han sostenido en este último siglo la economía de las familias de los oasis. Pero, antes de ellos, estaba el sabor de la guayaba y el dulzor del algodón del pacay⁸⁸.

En el pacay se abría la vaina del fruto encontrando un maná caído del cielo. Todos estos frutos formaban la base de la preparación de ricos vinos, licores, jugos, cócteles y chichas. Se elaboraba chicha de hierbaluisa y de cebada. Ahora último en las casas y en el Parabién para la fiesta de San Andrés, se prepara chicha de piña. Edelmira Morales informa que una vez elaboraron un cóctel de algodón del pacay.

En este oasis no se conocía mucho la palabra pisco, tal como hoy en día lo es el pisco sour de limón, mango y guayaba. A ellos se le denominaba solamente como “cóctel”, preparado con aguardiente de granada producido en los alambiques de nuestros oasis. Un cóctel muy especial era el preparado de toronjas y de limón, siendo hasta hoy un sello en nuestra coctelera. Eso sí, se advertía el beber

⁸⁸ Pacay, árbol con fruto de forma de vaina que en su interior contiene un algodón dulce. Podría provenir del Puquiana “pacaya” que, a su vez, en esa lengua significa flor.

moderado, ya que después de unos cuantos vasitos se estaba sentado en el suelo; por eso los abuelos decían tomémonos o te invito a un “rompe culo”.

Los pequeños oasis o puquios, que aún mantienen su espacio y que se regaban con aguas subterráneas de galerías o socavones, aportaban en conjunto al desarrollo agrícola. Eran productores de vinos, hortalizas, frutas, alfalfas, etc. Algunos de sus nombres eran: Jesús María, El Carmen, Buena Esperanza, San Isidro, Santa Elena, Comiña, Santa Cruz, Sauque, El Loreto, Bella Vista, el de Contreras, Henríquez y dos más lejanos son los Puquios Núñez y de La Calera. En general, sabemos de por lo menos 24 túneles o socavones en nuestro territorio.

Al socavón de La Calera lo visité varias veces siendo muchacho; solo el espíritu aventurero me hacía levantar antes de las cinco de la mañana y mis patitas iban felices por el arenal rumbo al norte; a casi cuatro horas de caminata ya comenzaba a amanecer. Mi silbido le anunciaba a Muruna o a don Constante Ceballos que tendrían visita. Para ellos, que vivían en ese silencio, mi presencia los contentaba y compartían sus guisados; yo les entregaba los alfajores y panes que elaboraba mi mamá y ellos, cuando ya me disponía a regresar, me regalaban zanahorias y granadas. Los que las conocieron concordarán conmigo de su tamaño y color. Siempre venía de regreso muy contento; a una hora de caminar el peso aumentaba por el comienzo del cansancio, por lo que los descansos eran más frecuentes, pero mis manos no renunciaban a estar asidas del saco hasta llegar a casa como a las diez u once de la noche.

Las mesas de las familias matillanas, vallesteras y piqueñas eran únicas y las manos de las abuelas, con todas las frutas mencionadas, elaboraban ricas mermeladas. Usaban azúcar “rubia”, decían que era elaborada de caña; la traían de Perú y era muy buena. Recuerdo que en la niñez masticamos trozos de caña dulce para extraerle el jugo. Igualmente se usaba bastante la chancaca, la que llegaba en panes cubierta de totora y le llamaban “maito” (mayt`u, envoltorio).

Les repito que de la granada se extraía el aguardiente, al que se le mezclaba jugo de mango, naranja o limón, lo que se convertía en agradables cócteles. También eran infaltables en las mesas los vinos que salían de los lagares. Como aún existen varias de estas estructuras sería sensato declararlas un valor patrimonial.

Algunas preparaciones y deleites singulares

En el atardecer, en la hora de la “once” a partir de las cuatro de la tarde, el té se acompañaba con ricos panes dulces, más conocidos como bizcochos. Además, estaban las condesas, los rosquetes, los alfajores y los panes amasados que se untaban con las mermeladas de membrillos y duraznos. Es un grato recuerdo la traída de una alcayota o una “sandilleja” desde algunas parcelas, cargándolas al hombro y dentro de un saco. Mi abuela en una paila de cobre las convertía en mermeladas; en esa misma paila se preparaba el dulce de mango pintón.

Un durazno pequeño y sabroso, llamado “cuaresmillo”, se usaba en la fabricación de mermeladas para el tiempo de la Cuaresma. Con estas mieles la repostería daba ricos y variados pasteles.

Cada amanecer de un fin de semana y esperando acompañar nuestro café, se cocían los “tamales”. Estos consistían en una masita, elaborada con maíz pelado y molido, a la que se le agregaba manteca. En su interior contenía un “pino” de charque con ají o lonjas de cabeza de chanco. Todo era cubierto con hojas de chirimoyos, sumándole un último envoltorio de hojas de achira, amarrado con una cinta de totora; así se le daba una última cocción, que prácticamente era al vapor. Ello era muy parecido a la preparación de la humita (huminta).

Al mediodía, los hornos entregaban una rica empanadita que consistía en una masa blanda en cuyo interior abrigaba un pino de cebolla, queso y ají. En Pica se denominada “empanada piqueña”, en Matilla era “empanada matillana” y si era del Valle sería “empanada valletera”.

En aquel tiempo, en los hornos de barro se cocían los sabrosísimos panes amasados y los bollos que eran unas masitas con algo más de manteca. En ellas y aplicando la habilidad en su creación, las amasanderas hacían figuras tales como palomas, muñecas, trenzas, círculos, bolas y cuadraditos. Con el último calor del horno se cocían panes dulces cuyos ingredientes principales eran el azúcar, el huevo y el anís. Su duración prolongada alegraba el paladar de niños y niñas de la época. Muy agradables eran también las colisas al piso y los panes chocosos que se cocían en forma directa al calor de los ladrillos.

En el atardecer, los burros cargaban y trasladaban desde el camal (matadero) a las distintas carnicerías las llamas y corderos sacrificados para la venta. Ya entrado el sol, de todas las casas se percibía el olor de las fritangas de cebolla con bistec de llama (carnaza) o también con bistec de hígado (asadura). También se preparaban en ollas de fierro las chanfainas que era un guiso con hígado, bofe, corazón y riñones, al cual se les agregan papas picadas a cuadritos y condimentaba con hierbabuena y vinagre, se acompañaba generalmente con arroz graneado o quinua.

De la llama, decían que solo se perdían las pisadas que dejaban cuando las arreaban por el desierto, porque prácticamente se utilizaba todo. Mucha población lo primero que dejó de comer fueron las patas, sean de cordero o llama; antes tenían paciencia por la necesidad de pelarlas para conseguir un caldo gelatinoso y comerlas cocidas acompañadas de un pan. Al dejar de consumirlas las botaban, pero pronto las recogían para caldear los hornos y también utilizar sus cueros y lanas para hacer cuerdas (sogas), angarillas⁸⁹, colchones, ponchos etc.

Especialmente para el domingo, después de misa, se preparaba un “lampreado” o cazuela en caldo de gallina con bastantes trozos de papas, choclo, camote y zapallo. Al momento de llevarlas a la mesa se agregaba una presa de gallina frita que se cocía en vino con azúcar y se rebozaba con pan rallado y huevo. Luego de frita se le agregaba a la cazuela como una albóndiga.

⁸⁹ Angarilla, tipo canastas de cuero o alambre que se colocaban a los costados de los animales de carga.

Lo más tradicional era tener en las mesas un puchero preparado con carne de llamo (parte de la paleta) o vacuno (generalmente osobuco o costillas). Una vez cocida la carne, se le agregan papas y choclos enteros, y en casos diversos, partidos por la mitad, trozos de zapallo, camote, zanahorias, papa chuño, repollo y hojas de coles. También se le incorpora una porción de garbanzo. Algunas abuelas le agregan maíz pelado, sazón con dientes de ajo, cebolla y orégano en rama y fresco. En la mesa se colocaba un ají molido con huacatay⁹⁰ (sucutay), un botellón de vino y una porción de pan amasado.

El ají es el rey y en la mesa no puede faltar. Sabemos de sus otros nombres como chile, pimienta y también rocoto o locoto. Para nuestros aymaras es Wara y para los quechuas Uchu. El rocoto es del quechua lucutu o rukutu. De ají se pueden conocer muchas variantes, tanto de formas y de color como de picante, que son como por acá se le dice a uno que es chiquito pero muy picante “putas parías”. Para preparar un ají o rocoto relleno hay que extraerle las semillas (chira); a eso en lengua originaria se dice Chiranay.

Al escribir sobre el ají se anunciará que, en un alto porcentaje de las casas, se criaban cuyes y conejos. El cuy era preparado en asado y también en picante. El más conocido y tradicional es el de conejo, como también el de guatita con patita; en algunas ocasiones se ofrecían picantes de compadres que eran los huesos y nervios de los codos y rodillas de las extremidades de llamas y corderos. Lo más sencillo era el picante de queso y todos estos platos se cocinaban con papa cocida con cáscara la que luego se pelaba y se desmenuzaba encima de un pinito de cebolla con ají que, por supuesto, ya contenía el conejo, la guatita, el cuy, u otro animal. Los picantes, si bien son tradicionales de esta zona, también son regionales. Al Doctor Noé estando por Lota, en 1919, le sirvieron un plato de picante de patas, preguntó ¿qué es?, a la respuesta dijo: ¿picante de patas?, ¡Eh, qué horror comer semejante porquería!

Diferentes picantes pasan por las mesas piqueñas y matillanas. Las abuelas degustaron los de queso y tal vez una de ellas haciendo pan amasado y quedando en la cacerola un resto de picante lo convirtió

⁹⁰ Huacatay, yerba aromática.

en lo que hoy es la tradicional empanada piqueña, matillana o valletera. Hay que señalar que también se hacían picantes de atún, de huevo, de andar (patas), de pato, de gallina, de cuy, de mariscos y de “luche”.

No parece nada de raro que alguien por ahí preparara picante de “conejo de techo”. Ayudando varias veces a don Leoncio Henríquez a botar la basura del pueblo, que dicho sea de paso era diferente a la actual, vi solamente las cabezas de los felinos domésticos (michí o phisi). Este picante parece ser parte más bien de una creencia local. El charque siempre se consideró para ser agregado a más de uno de estos picantes nombrados. El toque que entrega el charque a las comidas se produce cuando primero se lo asa antes de agregarlo o combinarlo en los guisados.

Puedo decir que el paladar de los habitantes de Pica, Matilla y Valle de Quisma, estaba acostumbrado al sabor del ají, el cual acompañaba toda alimentación en las mesas de las casas. En lo macro zonal, el ají se degusta en todas las fronteras hasta las más lejanas desde México al sur de Chile.

Hoy en día se hacen eventos de competencias en busca de los mejores pebres. El paladar es cada vez más exigente y quiere agradarse de buenos sabores; de allí que la preparación del ají es importante. Un sabor picante preferido es el de rocoto al que también se le dice locoto.

En nuestro oasis es frecuente encontrar en los almacenes y ferias, pebres preparados. Antes, el ají llegaba envasado en latas y se compraba llevando un envase, pero lo más tradicional era molerlo en la piedra, ya que en cada casa siempre había una de ellas. Conocedora de esta costumbre del consumo del ají, es la señora Elena Sanquea, quién recorriendo puerta a puerta vendía ají seco molido, aunque prácticamente en cada casa se preparaban sus propios molidos de ají.

La impresión es que la gastronomía en todo tiempo y en todo lugar ha brindado un espacio a la habilidad, capacidad y destreza, siendo la creatividad quien genera nuevos platos, pasteles y cócteles. Tal vez esto sea por intercambios culturales como pastel de chuño, cóctel de quinua, pastel de quinua, almendrados, mouse de guayaba, de limón y de mango, tortas de mil hojas con miel de mango y de guayabas, etc.

Infaltable en un día de fiesta en la hora de almuerzo, eran las papas cocidas con ají y cebolla a la pluma; también, la papa a la huancaína donde las dueñas de casa tenían secretos para ofrecer su mejor forma. Estas papas se servían con quinua o arroz y una rica presa de pescado frito, de preferencia de albacora o cojinova.

Muy tradicional era el plato de coles guisadas, donde se las mezclaba con carne, cebolla o charque, acompañándose con arroz graneado o quinua. En los oasis se cultivaron las mejores verduras para hacer guisos, tortillas, fritos, pasteles y ensaladas.

Siempre había un pato, una gallina, un ganso, un conejo o carne de cordero, llama o vacuno para ofrecerlo a la mesa como picante, cazuela, asado o estofado. A las carnes se las preparaba mechada, al horno o a la cacerola; los adultos las acompañaban de ricos vinos Oporto, fabricados en los antiguos lagares. Para los pequeños, las bebidas más tradicionales eran “la naranjada” o la “limonada con airampo”, o jugos de frutas cocidas, como guayaba, membrillo, durazno, peras y otros.

En los postres estaban los de sémola, budín de pan, arroz con leche o frutas de los huertos como naranja, mango, guayaba, lima, granada y chirimoya. Las peras de pascua pintaban o maduraban en los últimos dos meses del año; se las preparaba en noviembre y de ahí viene el dicho “San Andrés peras cocidas” ya que en este mes se celebra a este patrono. Otro rico postre era el de frutas maceradas con vino blanco hervido, con un trocito de canela y clavito de olor. A los muchachos les encantaba comer membrillo con sal, aunque se los prefería cocidos y su jugo era un gran refresco después de las jornadas realizadas en un ambiente de calor intenso.

Otras frutas importantes se asocian al capulí⁹¹ y la pomarrosa⁹². Desde las quebradas de más al norte se traían los tumbos y aprovechando el trayecto, se cortaba el hielo de los sombríos faldeos de la montaña del Coloctucza o Yabricolla, con los cuales se fabricaban ricos helados. Se les llamaban “piquichuqui” y los servían en un barquillo. iiEn Guatacondo, también se preparaban helados con hielos de nuestra cordillera!!

En realidad, la gastronomía de los oasis de la comuna y también del sector cordillerano está basada en un contexto local, regional y macro zonal. Soy testigo desde mi niñez que las dueñas de casa, en su mayoría, solicitaban al carnicero las partes del animal, especialmente de la llama. Recuerdo entre otros: la carnaza, el cogote ancho, las chuletas, el mizque, la guata, la asadura, el toncoro (tullo) y los compadres. Algunas personas más privadamente solicitaban el feto si una llama carneada resultaba preñada; le llamaban sullu, y en el caso de carnear una vaca preñada el feto lleva el nombre de niñoato.

Se compraba la cabeza de llamo o de cordero y también la de vacuno, que se vendía en cortes. Después de descuerarlas y lavarlas prolijamente las ponían a hervir en una gran olla, aderezadas con arroz, papa, zanahoria, ajo, orégano y una rama de apio. Se originaba un caldo muy sabroso conocido como “cazuela de gallina con dientes” o también caldo de machorra. Para los más jovencitos el “postre” eran las quijadas, para ir al desierto a jugar a los pistoleros; la copucha o picucha (vejiga) inflada para jugar a la pelota, la retiraban desde el matadero.

También se vendía leche de burra y de cabra, así como los quesitos de cordera. Los menciono para reconocer que la leche era parte de la dieta, y no olvidemos que por “Caritas Chile” o “Alianza para el Progreso” tomábamos leche en la escuela y se la repartía en polvo donde el cura. Desde estos programas muchas familias recibimos en nuestras bolsas de género o saco las raciones que nos entregaba doña Manuela Palacios Navarro de Chamaca y doña Hermelinda Leguía Castro. Atento al servicio también estaba el padre Manuel Arroyo.

⁹¹ Capulí, un pequeño fruto de *Pronus serótina*.

⁹² Pomarrosa, fruto del arbusto *Syzygium jambos*.

Recibíamos leche, arroz, harina, chuchoca, queso, mantequilla o margarina que venía en un tarro sellado. Y si de tarros nos recordamos, pensamos en esas latas de conservas de atún, cholgas, sardinas, que para abrirlas nos ofrecíamos voluntariamente pues con el abridor tratábamos de no cortarlas mucho, porque ellas eran parte primordial de la fabricación de nuestros “carros de lata”. En la pampa todos los muchachos mostraron sus mejores modelos, y en sus gargantas hacían rugir los motores imaginarios, como también los cambios de marcha.

Muchas personas criaban a sus animales y en los patios construían sus gallineros, jaulas y corrales; se trataba de palomas, gallinas, patos, pavos, conejos, cuyes, corderos, chanchitos y cabras. También había un espacio para el burro, la mula o para el caballo. Había una obligación en las tareas domésticas de picar todas las cáscaras y mezclarlas con granos de maíz, trigo, curahuilla, afrecho, pan duro remojado, para repartirlas “según su especie”. Por ejemplo, a los más grandes, se les daban las hojas de choclo con una porción de algarroba o algarrobilla, alfalfa y también un poco de cebada; el gatito y el perro regalón también tenían su porción especial. Los animalitos eran también proveedores de abono para los huertos.

Al respecto, instalo una anécdota que refleja la importancia de esta costumbre. A la casa de mi abuelo llego de visita don Ernesto Suarez, un viejito que en la salitrera tenía su pequeño negocio de verduritas y hierbas; buscaba las aguas termales de Pica. Mi Tía Lucila lo atendió muy bien; conversó bastante con mi abuelo Fernando y mi tía abuela Narcisa. Después de unos días de haber regresado a su casa, asoma a la puerta don Emilio Vilca quien traía una encomienda enviada por don Ernesto. Al abrirla, Lucila encontró una carta que decía más o menos así: “Señorita Lucila, agradezco inmensamente el cariño que me brindaron usted y sus recortadísimos tíos, y en gratitud les envío esta encomienda. Son cáscaras de papas y otras como hojitas de verduras para sus gallinitas, y lo que está en la bolsa de papel son corontas y hojas de choclo para el burrito de Ciriaco”. Aun no puedo olvidar la risotada de mis abuelos; tal cosa les causó tanta gracia que siempre en tardes de tertulia se recordaba esta anécdota.

En los amasijos había toda una participación familiar para amasar, tortear, preparar las latas untándose con mantecas, calentar el horno y hornear la masa. Luego venía el recorrido por las calles para la venta. Era pintoresco ver por los callejones burros cargados con leña, sacos de hojas secas, como también personas con atados de chamizas para las caldas. Todos los vecinos y muchachos nos encontrábamos recolectando por los callejones las hojas que botaban los parceleros, como también raíces de cañaverales. Todo servía de combustible y se acarreaba para acopiar en los patios; las jornadas de hornear eran larguísimas cuando se trataba de cocer las “hojas” para los alfajores, esas masitas cortadas en círculos de 4 o 5 centímetros de diámetro con un espesor de 3 o 5 milímetros. Para calentar los hornos éramos “verdaderos aseadores” de los espacios agrícolas. Toda leña seca era el combustible para nuestros hornos de barro, los que quedaron a un lado y arruinados cuando llegó a reemplazarlos el gas licuado.

Cocineras tradicionales

No se ha pretendido ahondar en este tema, ni entregar recetas, sino brindar una pincelada de nuestro arte culinario buscando entregar un homenaje a las antiguas cocineras y amasadoras de nuestro oasis, que son aquellas personas que con sus manos prodigiosas han llevado los sabores piqueños más allá de los límites de nuestra comuna. Entre ellas se encuentran: mi querida y recordada madre María Bernardina Vásquez, mi inolvidable abuelita Catalina Vásquez, mi tía Juana Vásquez, Julia Castro Maita, Máxima Cayo, Edita Charcas, Eva Palape, Frida Herrera, Claudina Robles, Carlota Caipa, Marta Flores, Gudelia Cáceres, Grecia Amas, Sabina Galeas, Abelina Saavedra y los señores Julio Rojas y Augusto Vilca.

Poniendo en valor nuestro patrimonio culinario, recordaremos a quienes han plasmado con la habilidad de sus manos el fabricar ricas mermeladas. Entre otras, puedo mencionar a las señoras Minerva Gómez y su hija Mercedes Véliz (doña Tato), Hortensia Luza y Pedro Manzano. Ellos le han dado a nuestro oasis un sello muy distintivo en la repostería, coctelería y en fabricar variadas mermeladas,

generando así un valor agregado a los frutos que aquí se cultivan hasta hoy.

Muchas cocineras y alfajoreras tenían su sello muy personal, originando una diversidad de sabores y presentaciones en sus pasteles, coctelería y cocinería. Las señoras Minerva Gómez y Hortensia Luza, le dieron al arte culinario local su “toque” de glamur y buena presentación, sin ni una pisca de egoísmo para enseñar sus conocimientos y secretos. Un recuerdo para la señora Luz Morales que en los momentos especiales de fiestas o ceremonias presentaba unos banquetes muy finos, de un cuidado único en los detalles.

Es destacable contar con los conocimientos de la señorita Rosario Luza, quien ha aportado desde su experiencia, información histórica muy valiosa de la gastronomía piqueña. Igualmente ha sido muy enriquecedor el aporte e información recogida de las señoras Clara Palape Olcay, Isabel Leguía, María Garrido, Marta Oxa, Elia Vilca, Lourdes López, Luisa Morales Santos, Soledad Barrios Henríquez, Mónica Loyola, Juana Luza, Marilú Henríquez, Rossana Charcas y de los señores Jorge Moya Riberos y Antonio Felipe Loayza Díaz.

Entrego un profundo y especial reconocimiento a mi señora esposa, Epifanía Ayavire López, quien almacena en sus conocimientos gastronómicos información valiosísima y en la mesa familiar siempre están sus platos tradicionales. Junto a su hermana, Gabriela Vilaxa, adquirieron de su madre Frida Herrera Palape las variedades y sazones de los platos típicos.

También es muy interesante conversar con la señora Mara Cayo Chamaca quien en la manipulación culinaria manifiesta su potentísimo talento y conocimiento con identidad local. Es muy destacada tanto su cocina de buen sabor, así como su repostería y coctelería. Sin dudas que sus talentos innatos los reforzó al pie de la maestra Hortensia Luza y de su familia ancestral.

Hoy se destaca a la señora Inés Palacios Cayo en la fabricación de empanadas de charqui, tamales y productos de amasandería y

cocina, quien junta sus capacidades innatas y también las aprendidas de su madre Máxima Cayo.

Existe en la comuna aún una corta calle denominada “Fábrica” la cual nace de un proyecto de elaborar mermeladas, conservando el galpón que se construyó para ese fin. En ese lugar don Herminio y Herminia como esposos dieron valor agregado a las frutas exóticas que aquí son cultivadas. Debe haber sido en la década del cincuenta y aún hay damas que en su tierna juventud trabajaron allí. Entre ellas Ana Letelier, Ilia Ceballos y Carlina Charcas, por nombrar a algunas. La convicción del emprendimiento se estampa en el logo símbolo que era un “cacho de la fortuna” donde se vaciaban las mermeladas envasadas. Aún existe esta etiqueta, claro que está en manos de otra emprendedora.

La señora Herminia Dondero no se quedó atrás después del cierre de la fábrica de mermeladas. Con capacidades de innovación, propuso realizar la construcción de algo más amplio, grande y sugerente. Con su esposo, don Herminio Castro, como los primeros emprendedores, instalaron una Fábrica de Panadería (no amasandería). En la madrugada salían panes batidos, colizas enmantecadas, colizas al piso, chocosos, panes amasados y la famosa “cagada del panadero”, un premio al trabajo cotidiano del día a día de cada empleado.

Aún, con emoción recuerdo a la señora Herminia Dondero solicitando los “Compadres” o codos o rodillas de las patas de los animales ya que su especialidad era realizar picantes a partir de ellos. También se la recuerda como fabricante de finos licores, los que les eran solicitados desde distintos lugares. Como dije anteriormente, junto a su esposo tenían una panadería que producía una variedad de panes muy especiales. En mi memoria están los maestros panaderos Juan Castro, Mario Cayo, Julio Rojas, el cargador de horno “Panchito”, la vendedora del mesón doña Otilia Flores, Nelly Cayo y Betty Valdivia.

En el hogar de mi tía Lucila Barreda siempre probé el rico dulce de mangos pintones. Además, cosechaba membrillos en su chacra del sector Alto Grande; sus plantas las podaba don Enrique Bustillos

porque decían que tenía “buena mano”. Otro podador era su tío Leonardo Morales, el valletero, a quien apodaban el “conde de las lechugas”, rescatando su conocimiento sobre esta verdura.

En el hogar de la señora Ángela Benavides siempre se consumía la mermelada de “tomates y guayabas”. Y desde su horno salían las fragancias de amasijos que llenaban los aires del vecindario.

Los visitantes de antaño, junto con alojarse en el Hotel “San Andrés”, degustaban ahí mismo los mejores platos que salían de las manos de su dueña doña Irene Olcay. Innumerables personas que allí trabajaron fueron adquiriendo sus conocimientos, como doña Antonia Choque, lo que ha permitido conservar y traspasar dichos aprendizajes. Hoy es atendido por Egidia Villagra Sáez quien ha continuado desarrollando los conocimientos de Antonia, su suegra. Egidia también recibió información del hijo de Antonia, su esposo Sergio Gonzales Choque. Quiero agregar que mi abuela Catalina, como otras manipuladoras de alimentos típicos, también trabajó con doña Irene y así mi madre también traía a la mesa los sabores de esos tiempos.

Debo agregar que, junto a la buena mesa consistente en sabrosos platos muy bien presentados, estaba la delicadeza femenina en los arreglos florales, manteles y servilletas bordadas, alcuza, vajilla, etc. Además, existían los valores de buen comportamiento en la mesa, junto al respeto y gratitud por lo ofrecido por los padres; allí estaban mis principios básicos como: “gracias, mamá, gracias papá, estaba todo muy rico”. Había valores que se transmitían día a día, educando y enseñando el buen comportamiento en la mesa y en todo lugar.

En este tema hay un aporte importante que surge de una conversación con el arqueólogo señor Lautaro Núñez Atencio. En parte de ella nos referíamos al sabor de las comidas, los buenos modales, todo de gran cortesía y también a las melodías de los pianos y violines que resaltaban en las danzas de sobremesa. Si eran fiestas de más público estaban las estudiantinas con instrumentos como guitarras, bandurrias y clarinetes, además de los trajes de glamur y elegancia pura.

Estos oasis fueron recibiendo nuevos inmigrantes. Podemos remontarnos a los tiempos inmemoriales cuando se acercaban pueblos nómades, como uros⁹³ o puquinas, aimaras, y antes quizás otros, que iban produciendo asentamientos. Sabemos de la llegada del inca. La colonización por los españoles trae grandes transformaciones. También la llegada de afrodescendientes, chinos y bolivianos, a los que los abuelos les decían carangas, y por más de un siglo contamos con la presencia de varias familias italianas. Todos ellos han contribuido a la variedad de ingredientes generando nuevos platos que con el tiempo han llegado a ser propios o característicos, permitiendo así un aporte y desarrollo del arte culinario local.

Doña Elba Morales Núñez, con espíritu abnegado, preparaba sus sabrosos tamales y alfajores tradicionales. En ella se lee el alma del valletero, agricultor de variadas hortalizas, tubérculos y frutos y fabricante de mejores vinos. Su noble corazón confiesa que en su niñez o juventud asistía a Matilla a cursos de repostería, en la especialidad de “Maestra Vocacional” para entregar su arte a sus iguales. Igualmente, cómo no recordar que los muchachos pasábamos al almacén de la señora Carlota Huarcaya a comprar sus ricos alfajores.

Las Tamaleras, personas que fabricaban los tamales y que hasta hoy les recuerdo, eran las señoras Nelly Cayo, Regina Mamani y Edita Charcas Medrano. Continuatoras de esta bella tradición ancestral son las señoras Melva Vilaxa, Marilú Henríquez, Angélica Charcas y Magna Cayo. De ellas se aprende de sabores sencillos y sin tanto aliño. En el oasis de Matilla, a tres kilómetros de distancia de Pica, de igual manera se encuentra una rica mesa con variados platos de cocinería y repostería local muy loables. Como su historia habla que fueron productores de buenísimos vinos y aguardiente, entonces cuentan con una excelente sabiduría coctelera.

Como elemento básico de esta cocinería ancestral, se tenía un horno “brujo”, construido con barro y ladrillos que cubrían un cilindro metálico. La combustión era de chamizas o chamarascas⁹⁴ (“chamaruscas”) o leñas de las podas. Igualmente, las cocinas de

⁹³ Uros o puquinas. pueblos casi extintos que aún permanecen en los andes bolivianos.

⁹⁴ Chamarascas, leña menuda como resultado de las podas.

barro en la superficie llevaban una plancha de fierro y los compartimentos de fogones, que era en donde se cocinaba, tenían las características ollas de fierro o enlozadas. Doña Ángela Benavides, horneaba sus amasijos en un horno de barro que tenía forma de iglú y el piso de ladrillos. Este se “cargaba” una sola vez; quemada la leña se barría con una escoba en forma de plumero hecha de ramas de “sorona o brea” denominada pichana.

Además, era pintoresco ver la paleta larga de madera para colocar y sacar los panes del horno, y un jarro con agua con una brochita para pasarle al pan recién cocido ya que le daba un bonito brillo. Los canastos, con sus manteles resplandecientes, esperaban recibir los variados pancitos para ser alzados por muchachitos o niñas, que a veces descalzos y con mayor comodidad, corrían por los arenales para entregarlos a quienes ya los estaban esperando.

En la bella, querida e inolvidable Matilla aún se paladean los sabores exquisitos de sus tradicionales alfajores, rosquetes, condesas, empanadas, panes amasados y bizcochos, todo elaborado con “su” sello matillano que otorga a este lugar un gran prestigio culinario.

Casi al ocaso del sol, se veía aparecer por la subida desde bajo Matilla, hacia nuestro pueblo y por el piso ardiente de su arena, un dócil burrito con sus angarillas laterales. Sobre sus ancas don Julio Morales, cual un cuadro pintado con colores traídos por los vientos. Al transitar por las calles del pueblo piqueño, la gente se le acercaba para recibir los manjares salidos desde las manos de nobles matillanos y matillanas y en especial los preparados por su esposa doña María Zulema Ramírez que, entre sus conocimientos culinarios, tenía una especialidad muy reconocida que eran sus turrones.

Hoy en día sus hijos Raúl y María Morales, deleitan con sus rosquetes y alfajores, al igual que su sobrina, Luisa Morales Santos, que obtuvo sus conocimientos y experiencias vividas de sus padres, doña Estela Santos y don Carmelo Morales. Allí se conserva intacto el innato espíritu de repostera, conservando el sabor ancestral de los alfajores. Sin dudas, esas manos han dado un gran prestigio a este pastel

matillano. Juan Lema y Marianela Palape también son parte de la sabiduría reportada por sus abuelas Laura Morales y Regina Bejarano, cuyos espíritus están en los tamales y empanadas que nos hacen saborear hasta hoy.

La diversidad de productos alimenticios elaborados por nobles manos de matillanos y matillanas fue llevada por diversos vendedores a otras latitudes para su consumo, comprobando así su glamur. Se recuerda a doña Escolástica Ríos, a su hija Beatriz y su nieta Soledad Barrios que venía desde Matilla con sus canastos conteniendo sus ricos y sabrosos amasijos para entregarlos por encargo a familias piqueñas. Aún se conserva el longevo algarrobo donde se ubicaban para tal misión, esperando hacer la entrega a la salida de misa. En la memoria de los matillanos hay una larga lista de personas que hicieron notable el quehacer culinario del pueblo como, por ejemplo, el de las hermanas Santos, entre otras.

En nuestros oasis, el amasijo, la recogida de caldas o leñas y la venta de los productos eran acciones en que participaba toda la familia. Desde la Pampa del Tamarugal se vendían atados de leña, conocidos como rodela, y también el carbón por sacos. Además de ellos, en las salitreras también se cocinaba con carbón de piedra. En torno a los atados, en la memoria aparecen los “atados de charqui” o chipas y los atados y ataditos de cochayuyos. También muchos cereales del sur llegaban en sacos y la quinua de nuestra cordillera bajaba en costales o wayaques.

En la Hacienda de la Comunidad se cultivaban betarragas, pepinos, berenjenas, coliflores, zanahorias, papas, camotes, coles, tomates, además de sandías, melones y alcayotas, entre otros productos. Según la tradición, en los tiempos coloniales se apartó esta tierra para que los más pobres produjeran sus propios cultivos.

Ritos de la comida tradicional

El sol, el agua y la tierra, permiten tener en las casas un pequeño huerto doméstico con plantas como el cedrón, romero, hierba luisa,

menta, yerbabuena, matico, llantén, huacatay, además de lechuga, acelga, col, tomate, poroto, rábano, espinaca, cilantro, perejil, zapallo italiano, rúcula, cebolla, ciboulette, puerro y achicoria.

Antes que las horribles pestes atacaran los frutales de los oasis, los muchachos transitábamos por los callejones de las parcelas y casi siempre había, de acuerdo con las temporadas, uvas, peras, pacayes⁹⁵, granadas, limones, guayabas, mangos y naranjas. El viento era cómplice de aquellos que de madrugada transitaban buscando caldas para los hornos. Confieso que nuestros oasis eran sagrados y buenos proveedores de frutas y hortalizas, aventajando a puertos y salitreras.

Los arrieros traían los vacunos desde el norte argentino y la zona de Puno; por estas largas travesías de montaña y pedregales los animales venían herrados. Desde allende la cordillera y de otros destinos, también asomaban las tropas de llamos y de corderos.

Pica, en todo tiempo, era un centro de abastecimiento para vecinos locales y gentes de otros lugares a más de un día de camino; prácticamente el oasis era una recova in situ. Muchos almacenes y botillerías están en la memoria, como las de: Antonio Alache, Cavagnaro, Valentín Piedra, Rodolfo Toro, Margarita y Gastón Arroyo, Florencio Díaz, Antonio Gulimucci, Carlota Huarcaya, Doroteo Chávez y Manuela Luza.

También están en el recuerdo una larga lista de carnicerías y otros negocios ubicados, en su mayoría, en la arteria principal conocida como la calle grande. Allí permanecen los edificios con sus portones y estanterías, como mudos testigos de ese pasado. Llegaban a este oasis insumos mineros y también provisiones para las familias y para sus animales, como afrecho, cebada, trigo, maíz y “curahuilla”. De las plantitas de curahuilla se hacen las escobas, pero Edita Charcas elaboraba para su familia una sopa muy rica; y según sus hijas preparaba una rica chicha de almendras. Otras abuelas hacían sopa de trigo.

⁹⁵ Pacay, árbol que da un fruto de vaina que en su interior contiene un algodón dulce.

En una gran cantidad de parcelas o chacras, tanto en los camellones como en las orillas que separaban las eras, se cultivaban espárragos, ajíes, hierba luisa y papas. Existían los zapallos de Pachía (una zona de Perú), que eran los preferidos de nuestras abuelitas; también, estaban las plantaciones de coles, caiguas y achiras para los tamales.

En la mayoría de las casas había una piedra para moler el ají seco, machacar el charque o moler la albahaca. También era característico una tinaja o un tonel metálico para conservar agua fresca; para beberla había un tarrito con asas de alambre o un coco partido por la mitad. Otros cántaros más pequeños, enterrados en el jardín o en chacras, mantenían el agua muy fresca. Le llamaban botijas o putuncos. En el sector El Resbaladero el agua muy agradable la conseguían de filtraciones que se vaciaban desde la cocha. Le llamaban el Chilin.

En las casas no había agua excepto en las que tenían pozo; para lavar y cocinar se traía desde las vertientes. Era pintoresco ver por las calles a hombres cargando en sus lomos dos baldes, o a burritos arrastrando un tonel. El agua potable recién llega a inicios de la década del sesenta desde Chintaguay. A comienzos del siglo pasado, por una visión sanitaria del cura párroco Luis Frederick y con un plan participativo del pueblo, se logran los realizar los trabajos de túnel para extraer agua subterránea y traerla por cañerías desde Concova hacia el pueblo; así llegaban por reparto hasta las mismas puertas de las casas.

Desde la pampa u oficinas salitreras se traían las menudencias de vacuno, como: colas, guatitas, patitas, hígados, riñones, corazón, lengua, corte de cabeza, chunchules, y otros. Recuerdo que cuando niño mi papá me llevó varias veces a la salitrera María Elena; íbamos en el Ford de Marcos Ugrinovic y llegábamos al mercado El Galpón. De regreso los comerciantes de Pica y Matilla traían las menudencias por encargo; el viaje por el desierto era de noche y la pampa congelaba, lo que permitía una buena conservación. En la posada de Quillagua un rico caldillo de pescado traído desde Tocopilla y choclos cocidos con camarones. A Pica llegaban los camarones envueltos en

tatora fresca para conservarles la humedad y que al cocinarlos cambiaban a un color rojizo. También llegaban en una sarta⁹⁶ los pescados frescos y “cholgas” secas unidas en collares.

En Quillagua se supo de un pedido de plato, que se los cuento así. El buen amigo comerciante solicitó pescado frito con arroz; el garzón le dijo que no había pescado porque había luna. Medio sordo era Tomás Quispe y dijo “ya arroz con luna quiero”. El garzón se desentendió y cuando todos se disponían a continuar el viaje, el aún esperaba la atención. Es importante señalar que cuando se decía “hay luna” solo se quería indicar que la pesca con luna llena no daba buenos resultados.

Son usuales en los piqueños los apodos a partir de animales, como: burro, puma, gato, pato, jote, cordero, loro, pantera, pichirre⁹⁷, gaviota y mono. A muchas personas se las conocía más por el sobrenombre que por el suyo propio.

También era característico ver en las casas un cajón colgado y forrado con una esterilla fina. Allí se conservaban los huesos o carnes cuidadosamente saladas; también conocí unos cajones de paredes y fondo dobles, rellenos con sal, lo que originaba una temperatura adecuada para conservar más frescos los alimentos.

Entre los carniceros que conocí y recuerdo están los señores Pío Ticona, Donato Vera, Manuel Ayavire, Hermanos Augusto, Juan y Emilio Vilca, Gumercindo Apala, Milán Ticona, Prudencio Carlos. A algunos de ellos les ayudé en sus faenas. No conocí a don Alejandro Arroyo Morales, pero sí a sus hijos e hijas. Esta familia marcó un hito en las actividades de arrieraje del ganado desde las altas cordilleras y en las ventas de las llamas, corderos y otros, ya faenados.

Conocidos arrieros fueron Teófilo Arroyo Guagama, Tomás Núñez y Ramón Moya Rodríguez, por mencionar a algunos que están en la memoria del pueblo. No era fácil el arrieraje de animales, las largas distancias producían pérdidas, y hasta hoy se encuentran en el desierto los huesos de esos que no pudieron llegar a destino. Muchas

⁹⁶ Sarta, varios pescados ensartados con una cuerda.

⁹⁷ Pichirre, un tipo de chincol o gorrión.

historias escuché de mi abuelo Fernando apodado “Fraile” ya que su abuelo hacía estas jornadas. Algunos de acá se quedaron por las pampas argentinas; otros de allá llegaron de esos lugares para quedarse en Pica. A los hermanos Morales les denominaron los gauchos.

El “viento blanco” fue caótico para muchos; por eso eran viejos zorros en las travesías con sus animales y sabían leer muy bien el tiempo. Ellos decían “a la cordillera se la respeta”. Recuerdo haber pasado como cuatro veces con tormentas; el caminar se pone pesado, por lo mojado, el frío, el viento y las plumillas de nieve. Allí hay que serenarse; pasé por estas inclemencias en las alturas de Coposa, Sillillica y también cerca de Visviri. El ir caminando por la cordillera por casi un mes, me hacía pensar y comprobar los dichos en tantas tertulias de anochecer que junto a un café escuchaba de los viejos y viejas abuelas.

Un buen compañero de carga era un burro que llevaba ropa y merienda; recuerdo tomarnos una chupilca de vino blanco con azúcar y harina tostada. Los dos “chuicos” de cinco litros duraron bastante al igual que los panes, conservas y cebollas. Todo tenía que hacerse pensando en que en cada traslado de un punto a otro había que proveerse; en una parte me robé una pierna de llamo como única solución. En Cancosa robé higos de un almacén, y Cirilo Moscoso que allí vivía, trajo un pato y esa fue una buena salvación. A Cirilo aquí en Pica lo bautizaron como “yo no i sido” porque en un sainete le preguntaron quién descubrió América y tenía que responder “yo no fui”.

Cuando niño y joven tenía otras miradas de la vida; recuerdo cuantas veces sacrifique un ave o un conejo para las mesas de mi casa, sobre todo en esos días de banquete de cualquier fiesta. Es que nacimos entremedio de trabajos de amasandería y crianza de propios animalitos. Se nos asignaba uno de ellos y decíamos ese es mío. Recuerdo a la burrita Panchita que fue un regalo de pascua para los tres hermanos mayores; cuando crecieron los tres más chicos, se les entregó una bicicleta. La Panchita no dejaba acercarse a nadie y

siempre amenazaba con sus coces; yo me robaba una zanahoria para ella o le convidaba brotes de naranjos y alfalfas que eran sus golosinas.

Recuerdo que mi mamá me dijo “negrito, pélate los choclos que les voy a hacer humitas”; no solo los pelé, sino que también los desgrané. Pasado un momento mi mamá me pregunto por las hojas; le respondí que se las había dado a la burra. Esa vez se rio; si la hubiese pillado con otro humor me hubiese tocado un reto. Ella dijo, entonces les hago un pastel al horno. Mi burrita cargó muchas veces a mi abuelo para su parcela, o para ir a Matilla a consultar al señor Pedro Alvear y visitar a su primo Toribio Morales, o al Alto Grande a ver a don Germán Oxa para que le pase por su cuerpo el “millo”⁹⁸.

En otra oportunidad íbamos montados hacia una huerta que está en La Viña, a la cual se entra por un costado de La Gruta y de repente se asusta la burra! El viejo tenía la angarilla puesta de sombrero y yo, montado mirando hacia atrás y tirándole los pelos de la cola para que apurara el tranco, no me di ni cuenta cuando también estaba en el suelo. Pasado el momento, la dócil burra nuevamente nos admitió en su lomo. Es que tanto el viejo, alto y muy delgado, que comía poco y por eso le decían “tripas de agua”, como yo, no le hacíamos mucho peso.

Recuerdo también a los “miaus y gaus” que tuvimos; a los cerditos mi padre los sacrificaba y los “beneficiaba”. Entonces en la mesa había arrollado, chicharrones, pernils, lonjas saladas para las legumbres. La cabeza se la llevaban en una rifa o se preparaban tamales los que al amanecer venían a buscar quienes los habían encargado.

Muchos ojitos se durmieron, esos chiquitos de palomas, gallos y patos; cuántos de cerditos que sacrifiqué en el rancho de Gerardo Cervellino. Allí me inicié en esta función porque fui una vez a ayudarlo a un viejito albañil, don Bernardo Barreda. Aunque estábamos retirados del lugar en que sacrificaban a un cerdito, sentía yo sus “gritos”; ya había pasado mucho tiempo y fui para salir de la

⁹⁸ Millo, piedrita especial que los curanderos pasaban por el cuerpo.

curiosidad. Efectivamente mis buenos amigos Tiburcio Carlos y niño aun Ramón Díaz, no lograban darle muerte al pobre chanchito; “solo lo estaban paleteando”. Intervine en la acción con mucha seguridad porque eso ya lo había aprendido; solo quise enseñarles, pero después me buscaron de “maestro matarife” cosa que nunca había pretendido. Por último, me son inolvidables esos ojitos de un torito que en el camal don Ambrosio ayudó a su sacrificio; lo habían traído arriando del lado de Parca junto a varios corderos. Esos ojos de muchos animalitos me hablan al alma cuando mueren por la sobrevivencia de otros.

Culinaria local

Al despertar estas memorias tan queridas, se me hace importante rescatar algunos detalles de cómo es que las abuelas y las madres, los hombres y mujeres de estos oasis, elaboraban la diversidad culinaria de nuestras tierras. Por ello, en las próximas páginas se irá degustando el arte culinario local:

“Arroz con gente”, un arroz graneado con un agregado de una fritanga de cebolla con charqui desmenuzado sazonado con un poquito de ají.

“Arroz Tapado”, donde un “pino” muy igual al de las papas rellenas o empanadas era totalmente tapado con el arroz.

Charquicán, el antiguo charqui-canca, lo que se traduce como charqui asado, que lleva más zapallo que papas y bastante choclo; la base del plato es el charqui.

Estofado de albacora, el hueso y la carne adosada era lo que se usaba para este plato típico de los puertos donde se tenían nexos comerciales, como Iquique y Tocopilla. Desde allí se traía la albacora; la gente compraba una buena cantidad y para que durara varios días, se salaban para su mejor conservación. En estos oasis no era ajeno el consumo de varias especies marinas, las que se preparaban en la cacerola al jugo, fritas, o guisadas. Se consumían jaibas, erizos, locos,

almejas, choros, cojinovas, mono, jurel, pejesapo, corvinas y pejerreyes. Macerados con el jugo de limón eran como un manjar para los dioses; con nuestro limón se “cuecen” muy bien los ceviches.

Hígado apanado (kiwcha), que se sirve con arroz o quinoa. Este mismo acompañamiento se usa para muchos otros guisados como el picante de guatas (phatanka).

Quinoa, graneada con charque.

Chuletas de cogote largo, es decir de llama, cocidas en una sazón de condimentos con bastantes pasas y fritas con un rebozo de pan rallado. En este estofado también se usaba cordero.

Ahogadito de carne, era un guisado de carnes aliñadas (cordero, llamo, etc) cubierta con agua y colocada a hervir con hojitas de naranjo o laurel que le daban un sabor muy agradable.

Cazuela de gallina, con gallinas de corral criadas en las mismas casas aderezadas con chuchoca o con arroz.

Cazuela de cola de vaca, se aderezaba con arroz y verduras agregándoles orégano y apio en ramas frescas. Aún recuerdo a don Julio Arroyo que contaba que esta era su cazuela preferida.

Papas rellenas, según el ingenio de cada cocinera utilizando verduras, carnes, o el tradicional “pinito” de las empanadas.

Salpicón de verduras, un plato considerado como rápido, porque era “un salpicón no más”. Ciertamente todo picado se cuece rápido; también se usa el nombre cuando se refiere a un “salteado”⁹⁹. Pero lo más cercano es una mezcla de crudos con cocidos, como lechuga picadita con papitas cocidas, cebolla a la pluma amortiguada, carne cocida y quizás otros ingredientes. Esto es lo que más recuerdo como un salpicón y se servía acompañado con arroz o quinoa graneados.

⁹⁹ Salteado, verduras fritas al dente.

Causeo de nuestros oasis que me recuerda siempre a nuestras comidas. Se mezclaban cebollas picadas a la pluma y un poquito amortiguadas, queso de cabra picado en cuadritos, aceitunas y charque asado machacado en la piedra, todo aliñado con gotitas de limón, sal y aceite. Todo ello con un pan amasado y un té con yerbas aromáticas como cedrón y yerba luisa, para un rico desayuno u once de la tarde.

Chupe de charque o sopa de arriero, que viene de “chupi” o sopa de papas, donde todos los ingredientes se cortaban fino para facilitar una rápida cocción agregándole hojas de yuyo. Este chupe se preparaba en las casas y también en las chacras, en faenas de poda o corte de frutas, o cuando se aderezaba para el riego (mita- en este caso, turno o ciclo de recibir el agua). Nuestras abuelas eran sorprendentes en saber qué estaban cocinando; a veces se daban cuenta que el charque, por ser muy negro o con otro tipo de grasa, podía ser de burro. Por la zona sur claramente se vende carne y charque de equino y a lo mejor, un “malulo” comerciante vendía el charque entreverado, pero pronto perdía la clientela. Varios y conocidos varones que prestaban servicios limpiando patios, o acarreando agua, que así se ganaban la vida para el pan y el vino, faenaron en un patio un burro. Con los aliños de ajo, cebolla, comino, pimienta y vinagre salía hacia el vecindario un grato olor a fiesta, pero muchos no sabían que los asados eran de carne de un onagro; así les decían a unos burros grandes criados en las quebradas. Los de la cordillera eran más bajitos y de pelo más largo.

Kalapurka, “Piedra que cae” en voz aimara o quechua, que no se la reconoce como un plato tradicional pero que con este nombre se preparaba un caldo con charqui asado y partido en trocitos pequeños, junto con papas desmenuzadas, aliños, ají color, ajo, choclo desgranado o maíz pelado. A la mezcla se le “dejaba caer la piedra caliente”; entonces perfectamente era una kalapurka. Hoy este plato ha evolucionado en muchas variedades de preparación, pero donde se le deje caer la piedra caliente, eso sería apegado a lo tradicional. Creo entender que la piedra produce un mejor sabor y no pareciera que tiene que ver con algo más apegado a lo espiritual que

la comida misma, aunque este plato siempre está presente en ceremonias o rogativas de los pueblos originarios. Otros comentan que lleva variadas carnes, de tres hasta de siete diferentes tipos.

Chupín o caldillo de cabezas de pescado, luego que con en el resto del pescado se hacían presas fritas.

Chupe de carne o mariscos, preparada con tomate, queso, ají, leche, huevo y algo más de la creatividad de cada cocinera.

Chupe de coles, que se preparaba con charqui dado que daba otro sabor a las comidas; la carne de llama, que se sentía siempre algo dura, era más aceptada asada a la olla. Muchos chupes resultaban del ingenio de las dueñas de casa; en los hogares humildes y en los momentos críticos del presupuesto familiar, de forma graciosa, se anunciaba que solo había “caldo de tetera”, o “chupe o caldo ligero”, lo que era referido a “tapar pobreza”.

Picante de pan, picante de huevo, que no era solo la comida de los más pobres, porque cuando ellos “tenían” estaban en sus mesas los mejores platos; entonces se estaba de “mantel largo”.

Anticuchos, el origen es bastante incierto, pero su uso es ya bastante difundido solo agregar que son porciones de carne de vacuno llama o cordero, pero aliñados en su origen con ají y que ahora es variante al gusto de la mano de quien los prepara.

Puré de porotos pallar, o de habas cocidas, que se acompañaba con bistec de llama o mizques (tripas y/o chunchules) y también con criadillas que, bien preparadas, eran el deleite de muchos.

Ensaladas con distintos ingredientes como cochayuyo, habas, choclos, betarragas, papas, apios, cebollas, lechugas, coliflores, repollos, tomates, porotos, etc. En algunas se ponían brotes de alfalfa y berro que traían desde la Laguna del Huasco. Estas ensaladas se aliñaban con aceite de oliva de Azapa, y el mejor limón, el de Pica. El acompañamiento especial era de ají molido y preparado con

verduritas, incluyendo trocitos cortados en rueditas o a lo largo, macerados con sal y limón. También se disponían cebollitas de rama maceradas con vinagre. Los rábanos se preparaban con un poquito de agua, sal, limón y aceite. Para acompañar algunas verduras o tubérculos, las dueñas de casa eran originales en crear “salsas” usando leche, huevos, maní, nueces, aceite, ajo, pimentón o morrón y jengibre. Todas ellas, hoy aliadas en una licuadora pueden resultar “salsas” inimaginables.

Escabechados de cojinovas, conejos y otros, elaborados a la olla y/o al horno con cebolla y vinagre o vino blanco además de condimentos. También, en casi todas las casas había un frasco de vidrio para preparar escabeches a base de cebollas y ajíes. Desde Arica, cuando era zona libre de comercio, se traía mostaza en frascos los que después servían de envases. Las mayonesas se preparaban casi al momento de servir y se batía todo a mano.

Guisos de legumbres, con una gran variedad de ellas la de lentejas con miguitas de pan era la preferida. A los porotos tiernos o granados guisados con zapallo, choclo molido, albahaca, algunas cocineras le agregaban más verduras, tocino o carnes. Otras legumbres, como garbanzos y arvejas, agregaban papas, verduras y carne. El preparado de papas con verduras y un poquito de ají se conocía como locro (voz quechua y creo que también aimara). Las habas tostadas (ch’qta) y granos tostados (kamcha) eran la merienda o cocaví de los arrieros, lavanderas y chacareros (chaxraruna o agricultores). El maíz se consumía reventándolo al fuego; a ese grano se le denomina pataska.

Guisos varios, el ingenio de las cocineras creaba diferentes guisados. Es el caso del cochayuyo (cocha, referida a una planta acuática) el cual, aparte de ser preparado con papas, se consumía cocido para ensalada o se le mezclaba con porotos. Cuentan las abuelas que al guiso de porotos les agregan hojas de yuyo, y que la gente de la zona andina cocinaba las hojitas de plantas nuevas de quínoa.

Las hojitas tiernas de betarraga y rabanitos se consumían como guiso o tortilla; una torta “pascualina¹⁰⁰” de acelga y espinaca se siente muy agradable. Lo común era menestrón o carbonada y aunque se repitan los ingredientes, su preparación origina nombres como las ricas pancutras o “pantrucas”. En las diferencias de muchos platos “universales”, como carbonadas, menestrones, calapurkas y pantrucas, las dueñas de casa tienen sus secretos de cocina. No son malos o buenos, todos son agradables pero distintos.

Pichón con salsa de tomates y tallarines, muy sazonada con vino tinto. Las más de diez familias italianas radicadas en este oasis desde el siglo pasado, trajeron sus sabores para acompañar ravioles, ñoques, tallarines y otros. No olvido que muchas veces fui a la casa de don Donato Calzaretta a comprar albahaca.

Choclos cocidos, nada más natural con su sabor fresco que hacía pensar en las bondades de la tierra; por su superficie se untaba un poquito de mantequilla o pisquitas de sal.

Estofado de cordero con ingredientes tradicionales, pero con el agregado de una crema de choclo. Era conocido como estofado calameño, ya que en tiempos del arrieraje se traían choclos de El Loa dando origen al nombre del plato. Los comerciantes de Pica, Matilla, y Valle de Quisma hacían intercambio comercial con Calama, Chuquicamata, salitreras, puertos y valles aledaños.

Quispiña, una masa de harina con sangre convertida en pancito. También de sangre se hacían las prietas con su típico aliño de verduritas y puestas en tripitas; a la cabeza y cogote de gallina se la rellenaba con su propia sangre después de sacrificada.

Cayguas¹⁰¹ (kaywa) rellenas, con variadas pastas de verduras y tocinos, carnes y otros agregados, de acuerdo con la creatividad de cada dueña de casa. Los “niños envueltos” se hacían con hojas de repollo y de parra. Otros rellenos se servían en la mesa; entre ellos berenjenas, cebollas, pimentones y zapallos italianos.

¹⁰⁰ Pascualina, pastel de espinacas y acelga cubriendo variados ingredientes tapados con una masa delgadita y cocida al horno.

¹⁰¹ Caygua o caigua, fruto de planta trepadora de interior ahuecado, como lo es el pimentón.

Cocho, este sanguito, que tal vez es de la voz quechua sanco o sankhu (espeso), contiene harina tostada cocida al sartén, servida con una fritanga de cebolla, carne y ají color. En la pampa le agregan un huevo frito que se trae los nexos de oasis y salitreras. A la harina tostada con agua caliente y azúcar, algunas mamás le agregan leche y se denominaba cocho.

Chuchoca (chucchuca) con papas, a la que también se les agregaba la “fritanga” de cebolla con carne o charque (charqui) y ají color.

Guisos de arroz a la primavera, a la jardinera, o árabe, donde además de los vegetales eran infaltables los camarones y almejas disecadas.

Tecitos de la tarde, preparados con distintas infusiones, tales como un té de hoja con cedrón, cáscara de naranja de las “chupetitas¹⁰²”, cáscaras de sidra y hierba luisa. Este té se acompañaba de los exquisitos dulces fabricados en las propias casas, entre los cuales aparecían queques, condesas y roscas (se reconoce por rosquete a algo que posee una mayor elaboración), bizcochos, picarones, sopaipillas y el único, rico y característico alfajor de antaño. También se tomaba como costumbre arraigada la yerba mate que llegaba desde Argentina y Paraguay. Algunas abuelitas le agregan una “brasita” o terrón de azúcar quemado a las brasas y de allí el nombre, junto con un trocito de palito de naranja también tostadito en las brasas.

Alfajor (alajú- al-hasu) relleno o mechado, lo cierto es que aquel de antaño era un verdadero pastel ya que toda su preparación se hacía a alta temperatura y la miel era de larga cocción.

Desayuno con ropa vieja, donde se utilizaban los restos de las comidas preparadas en días anteriores. En los desayunos y tecitos de la tarde, para el pan había paltas de nuestros propios huertos preparadas con cebollita picada a cuadritos. También era usual un sándwich de pan amasado con lengua cocida ya sea de vaca o de cordero.

¹⁰² Chupetitas, naranjas muy maduras.

Bebidas y mieles con una gran diversidad donde, entre las principales, se encuentran las siguientes:

- Apiado, bebida de aguardiente con apio a la que le podían agregar un poquito de azúcar flor y/o algo más
- Vino hervido (navegado) con cáscara de naranja
- Aguardiente de huesillo, granada, naranja o uva
- Guindado, era infaltable en la atención de las visitas
- Vino con harina tostada
- Melón con vino blanco, con un recuerdo a la rica que se producía en La Huaica y que nos traía nuestro tío abuelo Bernardo Vasquez
- Ponchera de vino blanco con durazno picado
- Mote cocido con agua fresca y azúcar
- Jugos de maracuyá, pomelo, melón, mango, naranja, guayaba y aún más se combinan los sabores
- Chicha de jora (shura) o wiñapu bebida preparada de maíz brotado
- Chicha de algarroba
- Arrope o miel tanto de algarroba, de fruto de chañar y uva
- Macerados en licores, guindado con frutas maceradas, de limón (verde o pintón) que se le raya suavemente toda la cáscara y se deja remojando en agua, cambiándola por varios días; de ahí se preparaba un licor o una miel. También de la misma forma se hacía con el limón entero y se servía como postre. Igualmente se elaboraba de sidra. Se conocían entonces como dulces de limón y de sidra
- Crema o salsa de mango (chatnei), con vinagre, jengibre y sal. Se vaciaba a un frasco de vidrio y se la dejaba al sol por más o menos siete días, revolviendo su contenido
- Horchata de airampo de almendras y de otras semillas. También se preparaba la limonada con airampo
- En la mesa era costumbre tener un botellón con agua
- Agüita de coca (cuca- según los quechuas) con cascaritas de limón o sidra; agüitas de perra o matecitos para después del almuerzo
- Ponche de aguardiente con leche, café y azúcar, o cola de mono
- Vino blanco con duraznos y cerezas le llamaban ponchera¹⁰³
- Chupilca¹⁰⁴ con vino tinto, harina tostada y azúcar. En la cordillera lo preparábamos con vino blanco (lo de aguardiente con pólvora es un mito)

¹⁰³ Ponchera, recipiente en donde se preparan variados combinados para beber en ocasiones especiales de fiestas.

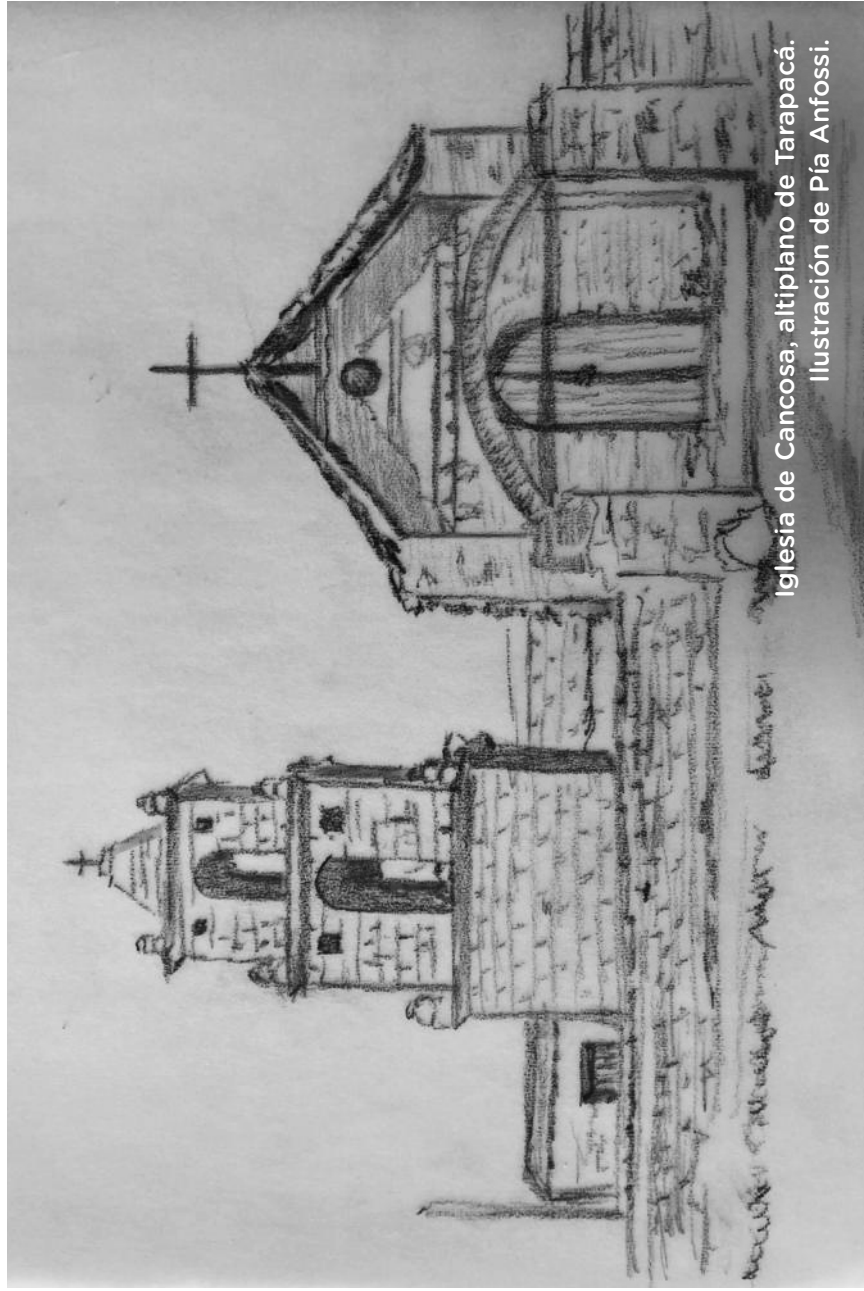
¹⁰⁴ Chupilca, una mezcla de harina tostada con vino tinto o blanco y azúcar.

Memoria y cultura culinaria

La economía agrícola de nuestros abuelos se basaba en el ají, el algodón y el maíz; en los tiempos coloniales ingresaron otros cultivos como la vid, variados frutales, cereales y hortalizas. Esto originó una identidad culinaria, pero hoy pareciera que la tradición gastronómica está bastante olvidada. Es importante mencionar que los regalos de cumpleaños, premios en las rifas y concursos del pasado, eran: patos, conejos, gallinas, huevos, pichones, panes, dulces y mermeladas.

Hablando de secretos de cocina con Rosario Luza, le cuento que en mi jardín cultivo perejil, culantro o cilantro, wacatay o sucutay, orégano, yerba buena, paico y apio. A ellos los originarios se referían como “asnapa” o yerbas aromáticas para sazonar los alimentos. Rosario me dice que elabora una crema desde una papa cocida mezclada con un ají sancochado sin pepas, con un ajo no muy cocido y con hojitas de paico pasadas por agua caliente.

Para recuperar o restaurar esta cultura culinaria debemos tornarnos en celadores de nuestra cocina tradicional; así podremos resguardarla, conservarla y difundirla a las nuevas generaciones. ¡Estos pasos, necesarios para sostener una identidad culinaria, serán posibles siempre que seamos conscientes que esta tradición es un tesoro!!



Iglesia de Cancosa, altiplano de Tarapacá.
Ilustración de Pía Anfossi.

Parte 10

PALABRAS FINALES: PICA, FLOR EN LA ARENA

La *memoria* reflexiona sobre el significado para vida de los oasis y quebradas que nutren al desierto más árido del planeta. Para ello sintetiza elementos vitales de la identidad, la naturaleza, las formas de vida y la cultura. Con ello pone en valor a las tradiciones y costumbres que abundan en cerros, montañas y valles, uniendo el azul del cielo con el amarillo del sol, el ocre de la tierra y el verde de oasis y quebradas.

Aún están bajo la noble arena los cuerpos de nuestros antepasados, durmiendo como si el tiempo no hubiese transcurrido. Se encuentran abrigados con sus hermosos tejidos, están con sus trenzas y peinados adornados con plumas y otros pequeños objetos. Pareciera que se levantarán para contarnos desde donde vinieron y porque están acá. Los acompañan tambores, flautas, laquitas, telares y tejidos, collares de turquesas, variadas cajitas de madera, huesitos labrados, cerámicas en distintas formas, junto a sus chalas de cuero.

Ellos nos cuentan que fueron los primeros caminantes que viajaron por estos agrestes suelos, cuyos arenales se formaron en romance de eterno baile con el viento. Aquí descansaron para hacer posible que el humano se quedase a producir frutos y verduras para sostén de la vida.

El milagro ya se había producido pues desde las entrañas de la tierra las vertientes de agua dulce humedecían los suelos. Así la arena y el agua dieron origen o permitieron que creciera una flor y quizás la más hermosa de todas, el oasis de Pica. Hoy nuestro oasis mantiene las labranzas y acequias que le legaron nuestros antepasados. La cocha es un lugar emblemático y de gran atracción turística, y para los lugareños es símbolo y base de su historia de desarrollo social cultural y económico.

En el tiempo antiguo nuestros ancestros se destacaron por el cultivo del maíz. Llegado el tiempo del español sus suelos fueron receptivos a una variedad de árboles frutales realzándose mayormente el cultivo de la vid y la producción de nobles vinos. En el conocido “Valle de Pica”, que abraza el terruño de la quebrada de Quisma en la cual emerge la comunidad del Valle y de Matilla, el oasis compartía la vida. Atentos a los tiempos se convocaban para planificar sus actividades agrarias, lo que comprendía tanto limpieza del entorno de las vertientes y reparos de acequias, así como también sus intercambios de productos con otros horizontes los cuales conocían muy bien.

En el tráfico caravanero, que bajaba de los Andes hacia la costa en lomos de llamas, venían e iban variadas cosechas de la tierra manufacturadas por hábiles manos. Desde esos viajes comprendemos el interesante arte rupestre que está plasmado en rocas y arenales. También por una de esas rutas caravaneras asomaba la gente de a caballo y el tiempo colonial modificaba lo de antes, aumentando los recursos hídricos con galerías subterráneas que atrapan el agua que viaja por las entrañas de la tierra. Así a estas napas freáticas se las obliga a dejar sus aguas para hacer aún más viable el cultivo de vegetales como la alfalfa y la vid, permitiendo sostener a animales de gran utilidad en el desarrollo minero.

El caballo, el asno y la mula se tornaron en fieles acompañantes en este quehacer, tanto como fue la llama para nuestros abuelos. El lugareño que aquí ya radicaba casi cinco milenios atrás y que era muy conocedor del territorio, orientó al español hacia Huantajaya, el cerro de la plata. Lo mismo ocurría al otro lado de la cordillera con minerales similares tal como en Potosí.

Sin duda la sociedad piqueña va transformándose con la llegada del español y del esclavo afro. También se sincretizan prácticas y costumbres, se transforma el uso del agua y del suelo, se orienta una nueva fe y credo, llegan distintos cantos y variados instrumentos, junto con vestimentas diversas tanto como los nuevos platos y amasijos. En lo dancístico, los huainos o trotes se ven acompañados de danzas europeas como también de ritmos y bailes afro como zamacueca y cachimbo.

En el templo hay nuevos viracochas o dioses a quienes dirigir el culto con cantos y música. Las costumbres funerarias se modifican y el caminar libre como antes ya no es posible. Nuestros oasis insertos en la economía de la plata ven nacer al poblado de La Tirana, un lugar de descanso obligado en la ruta al mineral, donde su pozo de agua y sus primeras viviendas hacían permanecer allí como en una agradable posada. Luego, al amanecer, las personas, sus nobles sirvientes y los animales de carga arribaban al destino planificado, el próximo pozo, que era otra jornada hasta llegar al mineral.

Estamos por mitad del siglo XVIII y en pocas décadas más soplarán vientos de cambios donde lo colonial va perdiendo fuerza. Pronto estos suelos son designados República y al igual que en la Colonia, los tributos o impuestos se dejan sentir. La iglesia se va alejando de privilegios por decretos de nuevas ordenanzas. Este desierto con sus quebradas y montañas que albergan y sostienen la vida de sus hijos, ve nacer en la pampa a las oficinas salitreras. En ellas se levantaba el polvo blanco cual camanchaca desde sus suelos, porque sus entrañas estaban siendo removidas para apoderarse del nitrato y el yodo, minerales que reemplazaron a la alicaída industria de la plata, aquella que en el siglo anterior fue el esplendor de la economía.

Estas salitreras nacieron y murieron en tiempos de crisis económica que afectó a los puertos y a las familias de obreros salitreros, los cuales abandonaron la zona. En los oasis hubo una fuerte repercusión económica, dado que una variedad de sus productos iba a esa zona sustentando la vida de esos lugareños.

En Pica, quizás el único pueblo como Camiña, se pudo hacer frente al desastre con la apertura de la mina de cobre Chuquicamata. La demanda de cítricos dio esperanzas a las familias agricultoras. Calama y Antofagasta eran los nuevos centros de importancia comercial, no así Iquique y Arica que quedaron muy deprimidos.

Lo anterior también favoreció sacarse de encima a una situación dolorosa de posguerra en donde se produjo un apagón económico y cultural. Toda mirada política, social y educacional que se dirigía

hacia Lima, Perú, ahora había que girarla hacia Santiago de Chile. Por ejemplo, las escuelas fueron transformando una identidad fortalecida por décadas desde las épocas precolombina, colonial y peruana.

Sin embargo, desde mesas y manteles no se han ausentado los sabores de platos tradicionales. Están presentes en nuestras fiestas sociales y religiosas los picantes, chuño puti, pucheros, chicha, y además el charqui de llama, la quinua, y variadas verduras y aliños. Ellos van dando aromas y sabores a la cocina legada por las abuelas y que con orgullo conservamos en cuanto a repostería, cocinería, coctelera y jugos de frutas sin igual.

También permanece la riqueza de sus conocimientos para tratar enfermedades a través de hierbas y cataplasmas y así darnos sanidad. Claro está que a comienzos del siglo pasado y como fue la importancia del desarrollo educacional, también llegó la preocupación del resguardo de la salud estableciéndose un centro atendido por profesionales. Hoy se cuenta con un moderno edificio y un excelente equipo de personas que enfrentan enfermedades antiguas y modernas.

Como también en la modernidad la educación exige cambios, con el despertar salitrero jóvenes de Iquique y Pica tuvieron que aprender inglés para manejarse en faenas de puertos de embarque y oficinas salitreras. Hoy, aparte de cuatro escuelas básicas, se cuenta con un liceo que fortalece la formación de jóvenes estudiantes que contarán con mejores herramientas para desenvolverse en el mundo laboral moderno.

Nuestros sustratos han sido removidos por la naturaleza. Fuertes sismos han azotado la zona y se ha perdido patrimonio como el templo colonial y las frágiles habitaciones. Se incendiaron aquellas que fueron construidas con materiales como la caña que se produce localmente. Frente a estas desgracias solo se escuchaba decir con resignación que “es la naturaleza”, pero hay acciones que podemos prever y no ser solo reactivos y tardíos.

Las condiciones climáticas propias del desierto, la falta de agua y los terrenos salinos nos permiten tener conciencia acerca de la fragilidad de nuestros humedales andinos, junto a vegas, ríos y pequeños suelos para cultivos. A la afección desencadenada por la escasa lluvia, se agregan los desastres por aluviones, ventarrones y pestes o plagas que afectan lo poco que se consigue con el esfuerzo del ganadero andino y agricultores de los valles.

El exceso de polvo en el ambiente y el uso del agua con destino a lo no agrícola, son amenazas constantes en el quehacer tradicional de la zona, porque se comprueba que hay daños ambientales en los ecosistemas. Este es el caso del río Loa donde sus aguas contaminadas extinguieron al característico camarón.

El crecimiento humano descontrolado debe preocuparnos ya que toda esa extensión necesitará agua. La cuenca acuífera es frágil y el exceso de pozos y sondajes es como autoliquidarnos, ya que la recarga natural es menor a la extracción.

Pica es un pequeño oasis con no más de trecientas hectáreas, sumando Matilla y valle de Quisma, pero estos suelos en todo tiempo abrazaron y recibieron con generosidad al que se allegó para hacer aquí el desarrollo de sus vidas y familias. Hombres y mujeres nobles con dedicación desde tiempos pasados no han dejado de conservar su patrimonio tradicional y su cultura social. Esto se manifiesta en sus festividades religiosas y seculares, espacios donde se desenvuelven actividades avistadas desde largas distancias y de todas las latitudes.

Este manto verde es una atracción para el viajero. Es también nuestra casa que siempre debemos mantener ordenada y limpia, cuidando este paisaje que es en verdad el pulmoncito que nos da el aire de la vida. Con su sol, agua dulce, aire limpio y vegetación privilegiada nos permite ser sanos física, mental y espiritualmente. Esta tranquilidad, este clima, estas noches estrelladas, este silencio nocturno y este amanecer de pajarillos nos traen alegrías de saber que vivimos en un paraíso.

Nos da tristeza que en otros lados no sea igual y se acumule en cuerpos y mentes la enfermedad moderna del estrés. Que sirvan estas letras para alertar que en la medida que no amanezcamos con humo en nuestro ambiente tendremos un mejor paisaje y los pulmones de nuestros niños y ancianos serán más fortalecidos. También ya es necesario contar con un banco de captación de residuos orgánicos y convertirlos en material para compost.

Hemos llegado exactamente al centenario en que prácticamente las vertientes de Quisma, en el sector de Chintaguay, dejaron de servir al lugareño del Valle y Matilla. Esas aguas que fueron expropiadas y trasladadas al creciente puerto de Iquique, dado el auge salitrero, felizmente regresaron a estos lugares por acciones y visión de buenos ediles.

Pero la muerte agrícola que produjo fue irreparable, porque desapareció toda una cantidad de familias y comunidad organizada y hoy solo viven las reminiscencias de ellas. Justamente al registrar estas letras nos acompañaba un hijo de esa tierra hermana conocida como “El Valle”. Me refiero a Luis Eduardo Briones Morales, hombre que amó su desierto y nos legó bastante información y conocimientos de zonas de arte rupestre, tema que fue su pasión y a la cual dedicó su vida entera. Este año nos dejó y su ausencia solo la reparamos en el recuerdo y en dibujos y escrituras de su mano.

Para conservar este espacio que nos regaló la vida necesitamos acciones permanentes como las que hacían nuestros ancestros. Ello implica vivir conscientes que somos una comunidad compuesta de un hábitat humano y de un entorno natural que acoge aves, vegetación, insectos y múltiples otros elementos de la naturaleza que nos entregan vida sana.

Nuestros oasis son la casa de todos, y para conservarlos y legarlos a nuevas generaciones necesitamos vivir en armonía, con respeto mutuo, y participativos en la toma de decisiones. Así imperará el acuerdo, ese que se redacta en un papel o en la mano como hacían los abuelos bajo el pacto de la palabra que se respetaba. Que nadie

pase por encima de otros imponiendo sino más bien buscando el acuerdo para una buena vida.

Una buena relación requiere diálogo y armonía, como dirían nuestros abuelos aimaras, “amtawi”, bien acordar, o “taypi”, que es buscar el consenso. También tenemos fonemas quechuas que para un buen acuerdo y consenso nos dirían: “kumpushtay kamachinakuy”. Respecto del secreto para vivir bien en armonía, los unos con los otros, nuestros abuelos dijeron “suma qamaña”, que sería todos tengamos en nuestros oasis una excelente vida.

El fonema t'ika, de origen quechua y aymara, fue tomado por ambos como préstamo del puquina para referirse a belleza o adorno. En este ambiente de desierto, el manto vegetal conocido como “Valle de Pica” incluye el verdor de Quisma y Matilla para parecer una flor tendida en el intenso arenal; por ello decimos “Pica, flor en la arena”.

El picaflor que adorna nuestro oasis con su magistral vuelo y plumajes de intensos colores tiene muchas bondades además de su hermosura. Entre sus diversas características, es un aliado del quehacer agrícola aportando a la polinización, un proceso clave para nuestros frutos y productos. Aún más, el observarlo también ayudará a la salud mental de lugareños y visitantes. Por ello, es relevante resguardarlo con buenas prácticas. Por ejemplo, no debemos proporcionarle agua con azúcar para atraerlo; más bien deberíamos cultivar jardines con flores y vendrá a sorprendernos y maravillarnos con sus apasionantes vuelos suspendidos en el aire.

Proponemos considerar a esta avecita como símbolo de nuestro oasis pues su nombre describe la identidad toponímica y territorial. Podría hacerse un concurso de niños para que escriban poesías y cuentos y así educar para su conservación. También serían útiles las charlas de expertos, quienes aportarían dando a conocer tanto su biología, así como las causas y efectos de la disminución de su presencia en nuestro medio.

El picaflor es una de muchas otras avecitas que debemos cuidar por ser parte de nuestro paisaje al marcar identidad y presencia con su galanura y belleza. Nos enorgullece que los visitantes sean atraídos para apreciar estos dones de la naturaleza en nuestro oasis. El espíritu es cuidar nuestra casa y su jardín: ieso es Pica!

También es muchas cosas a la vez, pero todas entrelazadas en identidad y cultura. Es prehistoria, es geología, es historia antigua y moderna, es cultura y patrimonio, es vida sana y primorosa, es canto y tradición del baile, es humedal legado por la naturaleza. Como fuente de vida, es hábitat de vegetación y fauna que agregan valor a sus aguas y al bienestar de hombres y mujeres. Es deber nuestro el conservarlo para la buena vida tanto de sus habitantes actuales, así como para las futuras generaciones de hijos y nietos y así por los siglos de los siglos.



El nombre "PicaFlor" también hace referencia a una hermosa avecilla típica de nuestro oasis de Pica.
Ilustración de Pía Anfossi.

“La memoria agradece con estas narraciones al Dios Todopoderoso por permitirme nacer en el oasis al cual nos referimos como “Edén de Tarapacá”

La memoria de los tiempos y el territorio presenta el escenario en que convive la vida más allá de la infancia con el profundo conocimiento del contexto”

“La memoria recuerda que la comuna de Pica se inserta en un territorio desértico que ofrece oportunidades mucho más allá de sus límites”

“La memoria resalta que Pica, flor del desierto, es una localidad emblemática en Tarapacá. Por sus callejones y chacras se ha paseado la historia”

“La memoria se proyecta en las tradiciones que ocurren a lo largo de los tiempos llevando recuerdos y dando soporte a muchas de las costumbres”

“La memoria recuerda el gran movimiento de personas a través de lo que conocemos como desierto del norte chileno. Sus huellas reflejan estas idas y”

“La memoria se acerca a tradiciones, costumbres y lugares que siguen siendo emblemáticos para reconocer la vida en los oasis y quebradas del desierto”

“La memoria recuerda que la Fiesta de La Tirana manifiesta su influjo a niveles internacionales, nacionales, regionales y locales”

“La memoria pone en la mesa a la comida tradicional como un factor de identidad e integración de sabores y saberes, degustando el pasado, presente y futuro”

“La memoria reflexiona sobre el significado para vida de los oasis y quebradas que nutren al desierto más árido del planeta. Para ello sintetiza sus elementos vitales”

