



Jorge Quelca Flores

EL PROTECTOR DE UNA CULTURA

SABERES Y RELATOS DE UN GANADERO Y CONSTRUCTOR AYMARA

2025





Jorge Quelca Flores

EL PROTECTOR DE UNA CULTURA

**SABERES Y RELATOS DE UN GANADERO Y CONSTRUCTOR AYMARA
2025**





Este proyecto se realizó con el apoyo de la subvención municipal otorgada por la Ilustre Municipalidad de General Lagos y el Honorable Concejo Municipal.



Edición, diseño y diagramación

Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro del Ministerio de Agricultura.

Junio 2025



AUTORA:

Küyen Railén Gorter, licenciada en Filosofía por la Universidad de Chile, magíster en *Antropología: Investigación avanzada e intervención social* por la Universitat Autònoma de Barcelona. Becaria del programa Escuela de Verano sobre *Derecho Indígena, Perspectiva de Género y DDHH en Latinoamérica* de la Universidad Complutense de Madrid. Ha sido becaria del programa Santander como estudiante de intercambio en 2014 en la Universidad Autónoma de Madrid, y como investigadora en 2020 en la Universidade Estadual de Campinas, Brasil.

Sus líneas de trabajo han sido, desde la filosofía: los estudios filológicos, filosofía de la liberación y teoría del conocimiento; desde las ciencias sociales: la antropología de la danza, antropología simbólica, danzas afrolatinas y ritualidad aymara en torno a la ganadería camélida.

Ha trabajado con la Fundación Markas Layku desde el 2023 como investigadora principal para las publicaciones “Don Germán Flores Mamani, el Mallku de Ancara” y “De pastoras, pastores y memorias: la ganadería camélida en la Región de Arica y Parinacota”.

AGRADECIMIENTOS A:



Emmanuel Sepulveda, profesional Servicio País, y a don **Luis Chambilla Chura** por su apoyo para la elaboración del mapa que muestra los trayectos que recorría don Jorge Quelca en la comuna de General Lagos.

ÍNDICE

Primeros años	11		
Chapoco	13	Airampo	57
Visviri	16	Pinco pinco	58
Migración y retorno	19	Amañoco	59
Rutas y tránsitos	22	Virso	59
Tripartito	23	Paco	60
Ancolacane	27	Paco sik'e	66
Proyectos desarrollados	31	Paja brava	67
Últimos cargos dirigenciales	32	Construcciones tradicionales	74
Bofedales	34	Techado de paja brava	75
Manejo de bofedales	36	Construcción con adobe	89
Frutas silvestres	46	Construcción de corrales	96
Chillawa	47	Ritualidad del ciclo	100
Q'eña	48	 agrario y ganadero	
Misk'i t'ula	50	Monta dirigida	101
Lima	52	Primera esquila	103
Tuna silvestre	53	K'illpa	105
Canglia	55	Vilancha	106
Hanco t'ula	56	Fiestas patronales	107
		Palabras finales	112
		Glosario	114
		Bibliografía general	116



PRESENTACIÓN

Los textos que se condensan en las próximas páginas corresponden a una recopilación de memorias y conocimientos de don Jorge Quelca Flores: constructor, ganadero, ex dirigente y gran entendido en el manejo de los bofedales. A través de la publicación de su biografía, narrada en primera persona, se ha buscado poner en valor saberes que aún siguen presentes en el altiplano pero que, debido a la dispersión demográfica, migración a las ciudades y a los procesos de escolarización y occidentalización, han ido desapareciendo entre las familias y descendientes aymara.

El testimonio de don Jorge Quelca nos invita a adentrarnos no sólo en la interesante -y difícil- vida que llevó, sino que también nos permite acceder a valiosos conocimientos ancestrales como: la construcción con adobe y paja brava, el amplio mundo dentro de los bofedales, desde su cuidado y riego hasta los frutos silvestres que don Jorge podía comer de niño -aún crecen, la mayoría de ellos, en el altiplano-, el manejo de animales y la ritualidad que comprendía la práctica ganadera cotidiana.

El texto ha sido dispuesto de modo tal que la voz de don Jorge fuera interferida lo menos posible. Únicamente se cuentan excepciones, pertinentemente demarcadas dentro de recuadros, al inicio de cada apartado y cuando se consideró enriquecedor entregar contenido adicional para otorgar, así, un panorama más amplio de aquello que don Jorge Quelca relata.

Al final de cada apartado se entrega una referencia bibliográfica, la cual es utilizada en los recuadros antes mencionados, aunque sin citar específicamente para no entorpecer la lectura general del texto.

Los dibujos que acompañan el relato se utilizaron con el fin de dar un contexto visual a la oralidad y a las memorias que don Jorge Quelca Flores, tan amablemente, compartió para la confección de este libro. Estos fueron generados con Inteligencia Artificial, intentando respetar las descripciones hechas por don Jorge Quelca. Posteriormente, se conversó con él sobre la pertinencia de dichos dibujos y se pidió su opinión de estos.

Así, se determinó el uso de aquellos que se podrán apreciar en las próximas páginas y, para el caso de los bofedales, las construcciones tradicionales, Chapoco y Ancolacane, se utilizaron las fotos hechas en terreno.

La imagen que se tomó para la portada de este libro fue escogida por don Jorge Quelca quien, cuando se le mostró la propuesta -dibujo en blanco y negro hecho a trazos-, sugirió: *podría ser con mi eucalipto, que aquí no prende y yo lo hice prender*. La propuesta de don Jorge Quelca expresa su profundo amor

por las plantas y su gran maestría con el cuidado de ellas. Tienen en su vida un lugar esencial y asume la responsabilidad total en ese vínculo.

Meses después de esa conversación, en nuestro último encuentro, antes de despedirnos, me comentó:

El eucalipto sigue creciendo. No me creen de que en Ancolacane...”Noo”, me dicen, *“en un valle, porque adónde va a haber eucalipto en la comuna de General Lagos”*. Les dije: *no, en mi casa. Esta es mi casa, mira*. Cuando lo miran bien, bien, dicen: *Ahh, de veras que dio*.

La dificultad de explicar a alguien el amor por una planta don Jorge la disipa con la práctica cotidiana; en saber leer los colores de sus hojas, su falta -o exceso- de agua o de sol, la fortaleza o debilidad de su tallo. La reciprocidad se materializa en el cuidado que don Jorge Quelca les da y en los frutos que estas, generosamente, le han ofrecido desde su infancia.

Para el caso de las palabras en aymara, se optó por usar una transliteración según el Alfabeto Fonético Internacional, debido a que la escritura actual -en la mayoría de las publicaciones académicas y de difusión- suele representar la pronunciación del aymara hablado en el Estado Plurinacional de Bolivia, la que difiere -para ciertos términos- del aymara hablado en el altiplano chileno, específicamente, en la comuna de General Lagos.

Por último, en lo que atañe a los aspectos formales, en el cuerpo del texto se demarca con corchetes [] aquello que no fue dicho por don Jorge Quelca, sino que fue agregado posteriormente a su relato; con cursiva las frases que fueron dichas por alguien (por ejemplo, en muchos casos don Jorge emula ser otra persona hablando), mientras que los diálogos extensos se presentan, directamente, enunciando los nombres de los interlocutores.

En lo que atañe al fundamento teórico, el estilo que aquí se presenta y la vereda desde la que se formula esta propuesta, y a riesgo de parecer imparcial, admito desde ya la influencia de Eduardo Galeano, gran historiador -periodista de profesión- uruguayo, que ha dedicado su vida a denunciar la sordera crónica que este continente ha padecido por siglos. Su trabajo es una fuente de inspiración y, por lo tanto, fue una gran referencia para la confección de este libro. De “Patatas arriba. La escuela del mundo al revés” surge la idea de los recuadros como paréntesis que se desarrollan en paralelo al relato de don Jorge.

Se quiso poner la voz de don Jorge Quelca como el pilar fundamental del texto y no, en cambio, como una cita que alimenta el discurso del cientista social o del filósofo.

Un antropólogo -y querido amigo- afrobahiano, dice que él es antropólogo con a minúscula, que no hay quien no lo sea.

De alguna manera, todas las personas hacemos antropología. Pero el antropólogo con mayúscula delimita su quehacer, escoge el método y analiza rigurosamente. Él, dice, no quiere eso. No quiere ser objetivo, separarse de su historia personal, delimitar su quehacer o su metodología. No quiere dejar de escuchar su intuición.

Adrede se escogió dar preponderancia al relato de don Jorge Quelca. Se considera esta una forma de honrar su voz y, con humildad, callar para escuchar lo que quiere compartirnos.

Aunque no se citan, están de igual modo entre estas páginas, estos encuentros, diálogos y caminatas por los bofedales y antiguas construcciones, Adriana Guzmán, Moira Millán, Héctor Llaitul, Elicura Chihuailaf, Silvia Rivera Cusicanqui, Ailton Krenak, Rodolfo Kusch, Enrique Dussel, Antonio Bispo, Victoria Santa Cruz, Eduardo Viveiros, todas mis maestras y maestros, todas y todos mis ancestros.

Que esta acequia que abrimos, con pala y picota, riegue las pacientes semillas secas y las impulse a germinar.

Que sea en buena hora,

Küyen.

¿Quién soy?
Batido de mil colores y sabores.
Soy el origen de mis limitaciones,
lo primitivo de mi existencia.
Un mar de incertidumbre por descubrir.

Soy tierra, agua, fuego y aire.
Cultura andina añorada,
tejido degradado y extenso,
sangre firme y resistente
brotando eternamente.

Soy la danza del huayno y sus variaciones fragmentadas,
pie forzado para mis migratorios lenguajes.
Soy aymara, quechua... La manada transitando en sincronía.
Soy un acto colectivo y reparativo,
celebración y excusa constante para resistir,
para tomar tu mano, cintura y zapatear en la misma vereda,
abrir la tierra con mis pies y gritar:
¡¡¡Aquí estamos, esto somos!!!
Mi danza, brebaje ancestral vivo e inmaterial

Esta cuerpa física, energética y magnética soy,
y estas serán mis semillas besando la tierra,
abrazando en ayni el ajayu quebrantado por los sincretismos de la
historia:
Pueblo ramificado, híbrido y diverso,
territorio de todes y cada una de las que ruedan por las polleras
de los Andes.

Pertenezco a esa raíz móvil trascendiendo de generación en
generación,
a las danzas que sanan mis raíces.
Es aquí a donde pertenezco:
a este tejido,
a esta Pacha sagrada de huellas infinitas.

Texto de la obra escénica “Perteneceer”,
Ximena Alejandra López Humeres,
bailarina y coreógrafa aymara.

PRIMEROS AÑOS



Mi abuelo era luchador.
Mi abuelo se llamaba Eustaquio Flores Tapia.
1963 - 1975



Iglesia de Chapoco. Antigua construcción de piedras encajadas. Registro personal.

CHAPOCO

En este apartado don Jorge Quelca se presenta, se refiere a su abuelo y a su lugar de procedencia: Chapoco. Además, narra la lucha de su abuelo para conseguir que los niños de su pueblo y alrededores recibieran educación, el contexto de la escolarización y las largas caminatas que debía hacer para llegar a la escuela cuando esta fue desplazada a Putani. Asistió a la escuela en ese poblado hasta 1970.

Bueno, de niño, nosotros...mi abuelo y yo...yo soy de Chapoco, estancia Chapoco. Ahí hay una iglesia de pura piedra que mi abuelo dejó, entonces...Mi abuelo era luchador. Mi abuelo se llamaba Eustaquio Flores Tapia.

Mi abuelo me decía por qué se llamaba chap'a hok'o¹: porque el bofedal no es dulce. Chap'a hok'o. Como en español le pusieron *Chapoco*, para pronunciar más fácil. Chap'a significa desabrido. Hok'o es bofedal. Chap'a hok'o. De ahí, pronunciarlo en español: Chapoco, listo. Como que no fuera dulce. Se le dice bofedal dulce al que da fruta...Chapoco hay puro, muy helado, pero en las quebradas no. En las quebradas ya es más abrigado.

Mi abuelo me mostraba las hierbas medicinales como pinco pinco. Me llevaba al cerro a buscar. Entonces íbamos trayendo... íbamos, pero bien buenas. No, no era [yatiri; era] negociante no más. Compraba en ese tiempo, cuando Arica era chiquitito. Limpiaba carbón, yareta. Antiguamente, Arica vivía con yareta y con carbón. Entonces ahí él enviaba. Tenía gente trabajando por los cerros haciendo carbón, juntando yareta...y él iba a General Lagos: solicitaba un carro de estos cargados...para Arica, y allá manejaba. Y de allá traía mercadería.

Tenía su negocio en Chapoco, un almacén. Entregaba todos sus trabajos. Era de negocios y ganadero, comerciante. Llevaba lana, mandaba para Arica igual.

Y él era mi abuelo y, bueno, él era luchador. Él iba a solicitar, no cierto, un profesor para que no queden analfabetos los niños.

Antes, antiguamente, no había escuela. Entonces mi abuelo traía, buscaba a través de municipios... Bueno, tenía que andar para allá, para acá, buscando profes para Chapoco, porque habían varios niños ihasta de 30 años! que no sabían ni el abecedario, entonces mi abuelo estaba preocupado.

1. El apóstrofe indica que la consonante es aspirada, mientras que para la aspiración de las vocales se opta por anteponer la "h" (como en el caso de "hok'o"), parecida a la "j" del castellano, pero más suave.

Vista de Chapoco hacia la carretera. Registro personal.



Yo era niño en ese tiempo, pero otros vecinos eran más grandes... Bueno, entonces mi abuelo, hasta que consigue... bueno, él, yo no. Yo solo veía lo que hacía. Bueno, ahí consiguió con la junta de adelante: unos columpios, para tirarte.

Los niños venían de Putani, de Papilla, de Sajala, de Challepujo, de varias estancias venían a Chapoco. Y de tanto eso, bueno, mi abuelo tenía en Chapoco ahí, de 1.500 m un canal, así: natural, para que vengan a Chapoco. Y los niños, como venían de Putani, Sajala...entonces ahí venían como 5 niños de ese lado. Hacían maldades, cortaban no se qué, cortaban...pero como chiste...pero entonces mi abuelo de tanto se aburrió, cortaban, claro el agua psss [hace onomatopeya] corría así, por la pendiente. Ya, a trabajar, a trabajar, a trabajar. Mi abuelo ya estaba cansado y, a la final, cuando aparecen los de Putani, dice...Martin Flores, se llamaba.

Usted tiene 1 solo, y nosotros éramos 4. Entonces dijo: “No, nosotros tenemos más niños”, le dijo. “¿Sabe qué? Que se traslade la escuela a Putani, porque nosotros tenemos más niños acá, más cerca. Porque ustedes son pocos”. Mi abuelo, como ya estaba aburrido con eso, dijo: “ya, bueno. Usted se hará responsable de los chicos. Como yo ya he luchado...”. Ya. Se cambió a Putani. Duró como 2 años la escuela allá.

Nosotros íbamos de Chapoco a Putani después. Ahí estaba el profesor como representante. Bueno, sabía. No era profesional mismo, pero sabía leer, escribir, todo. Se llamaba Martín Flores, y duró 2 años. Y después se terminó po', ya no...Todos nos vinimos a internado aquí. Yo también me vine. Todos mis primos también se vinieron. Aquí nos encontramos todos... Mis compañeros de curso, como: Gregorio

Mendoza, Nicasio Marca, Tomás Mollo, el Robertico...varios niños que estaban acá. Aquí llegué yo. Bueno, hasta 5° básico, no más. No terminé 5°. No pude por motivos que...Bueno, yo no tenía mamá ni papá, po', así que era incómodo para mí...

Mi mamá me dejó con 3 meses, y mi abuela me dejó con 5 años. Mi papá se fue, po'...Casi no conocí a mi papá yo...ni a mi mamá, tampoco... con 3 meses. Conocí a mis tías, sí. La tía Celia... conocí a todas mis tías.

De Chapoco me fui a Putani y después a Visviri. Pero eso fue por la escuela, no más; yo siempre he vivido en Chapoco. Eso es donde yo vivo, donde pertenezco. Cuando estudiaba en Putani, volvía a Chapoco todos los días. Iba a la escuela, no más; en la tarde, nos veníamos a Chapoco. Y, en la mañana, inos vamos también! Porque en todas partes son así: si de 5 km, 3 km a la escuela. De Chapoco a Putani está como a 4 km.

Para acá [Visviri] sí que es lejos. Después me vine a Visviri al internado.



VISVIRI

En este apartado, don Jorge relata el periodo en el que estuvo de interno en Visviri (1970 a 1975): cómo era la vida ahí, cómo se sintió y, posteriormente, cómo debió empezar a trabajar para poder alimentarse.

Además, se comentan otros casos de internados para niños y niñas de pueblos originarios que funcionaron en el continente durante la época de expansión, delimitación fronteriza e instalación de discursos patrios desde los Estados-Naciones.

Cuando fui al internado de Visviri, tenía como 7 años. Gracias a mi abuelo: porque si no hubiera venido aquí, no hubiera aprendido nada, po'.

Aquí quedé internado. Aquí solamente te entregaban un casillero y una litera. Y una salamandra. Nada más. Y todo el resto tenías que traerte tú. Tenías que traerte tu mercadería para cocinar...y no había leña. Salamandra: prendía un rato y consumía cualquier leña... no hervía ni té. Bueno, de tanto, por lo menos, podíamos tomar tecito. Pero ya, prepararse una cena: no podíamos. Porque se necesitaba mucha leña y...Entonces la salamandra es otra cosa: te chupa, te quema un rato. No es como cocina que nosotros tenemos a leña. La salamandra no. Es como una estufa y tiene sólo para poner una teterita. Pasa esto. Claro que calienta la pieza, pero consume harta leña. No hervía nada de agua, po'.

Bueno, después, ¿por qué no terminé el curso yo?

Por motivos que no tenía qué comer... sufría no más. Y había... don Germán Flores y la Mauricia Valdés era manipuladora del internado. Y también atendía el rancho del ferrocarril. De tanto esto, Germán me decía: *Jorge, me decía, ¿por qué no trabajái conmigo? Me falta quien acarree agua para los hogares, ¡hay tantos hogares de los maquinistas! Y, a la tarde, te vas a la escuela. Acá tenís comida, tenís pan.*

Ah, ya po', me fui para allá. Empezamos con eso.

El caso canadiense

Durante 1880 y 1996, el gobierno canadiense aplicó políticas asimilacionistas dentro de las familias de los pueblos originarios con el fin de integrar a las comunidades indígenas al proyecto nacional. Fueron más de 150 mil niños y niñas quienes debieron asistir obligadamente a los internados de escolarización donde eran prohibidas las lenguas y costumbres propias de sus comunidades. La finalidad era occidentalizar a una población que no formaba parte del ideal civilizatorio de la nación emergente.

Alrededor del 70% de estos internados estaban a cargo de la institución eclesíástica.

A medida que una mayor cantidad de tierras era confiscada por el Estado y dedicada a labores agrarias y ganaderas

administradas, a su vez, por los colonos, más reservas indígenas eran establecidas instalando, así, nuevos cercos² que separaban lo privado de lo comunitario.

En mayo de 2021 fue encontrado en Saskatchewan, Canadá, un cementerio clandestino junto al internado católico *Escuela Residencial Indígena Marieval*. Poco después, se encontró un segundo cementerio: ninguno tenía tumbas con inscripciones ni tampoco se han conseguido registros de las niñas y niños a quienes pertenecen esos cuerpos. Ambos sumaron la cuantiosa cifra de 966 tumbas.

Se estima que murieron entre 3 mil y 6 mil menores en total.

Los internados no estuvieron sólo en Chile -de norte a sur- y Canadá. También fue una estrategia homogeneizante en países como México, Bolivia, Perú, Argentina, Colombia y Estados Unidos, entre otros.

Y después me dice la Mauricia, que es su esposa:

- *Jorge, ¿sabís qué? Mejor trabaja; te pagamos.*
- Ah, ya po.
- *¿Sabís qué? Hay que lavar todas las bandejas de la escuela.*
- Chuta.
- *Y hay que baldear el piso.*

Ya no alcanzaba a ir a mi clase. Ya era tarde.

Y así fue. Al final, uno ya veía platita. Entonces uno estaba emocionado de trabajar que, ya...a la final, hace falta... por eso es que... me quedé ahí. Ya, me fui a trabajar no más. A acarrear agua a los hogares. Tenía que llenar como 10 tambores diarios. Ni la mitad consumían los hogares: maquinistas, tracción... después, hacer camas. Todo eso hacíamos. Y, a la final, también tenía que limpiar bandejas, baldear el piso... ya dejé botada la escuela. A trabajar no más.

Eso fue como a los 10 años.

Y mi abuelo, como era viudo también, ya no me mandaba nada...

La gracia es que [mi abuelo] me dejó en el internado. Pero no había nada... Ahora no po'. Ahora está todo arreglado. Tienen alimentación... todo tienen. Están bien. Pero en esos años, no había nada. Hasta frazada, todo [tienen hoy]... Pero donde más sufría era de alimento: cena, desayuno, once. No había, po'. Solamente almuerzo había en la escuela.

2. Concepto desarrollado por la filósofa Silvia Federici (2010). Mujeres, luchas por la tierra y reconstrucción de los bienes comunales. Veredas. Revista del pensamiento sociológico, (21), 81-106.



Material consultado

Beaucage, P. (2022). ¿Etnocidio o genocidio? El drama de los internados indígenas y la política indigenista de Canadá (1880-1976). *Antropología Americana*, 7(13).

Fonseca, F. (01/12/2024). *US grappling with Native American boarding school history*. <https://apnews.com>

Giraud, L. (2010). De la ciudad “mestiza” al campo “indígena”: internados indígenas en el México posrevolucionario y en Bolivia.

Guzman, D. M. (2003). Nación, identidad y cultura en América Latina. El indigenismo latinoamericano 1920-1970. *Mopa Mopa*, 1(15), 24-37.

Laz, C. V. V., & Arias, F. (2022). Propuestas de escolarización de las infancias indígenas en el Territorio Nacional de Neuquén (1930-1938). *Páginas (Rosario): Revista Digital de la Escuela de Historia*, 14(36), 10.

Sepúlveda, J. G. M., Billeke, C. A. H., & Menares, G. A. D. D. P. (2018). Infancia mapuche encerrada: internados de las escuelas-misiones en la Araucanía, Chile (1900-1935). *Revista Brasileira de Educação*, 23.

MIGRACIÓN Y RETORNO

Don Jorge hace un repaso por sus recuerdos rememorando sus prácticas cotidianas, las enseñanzas de su abuelo y los frutos de los bofedales.

Se aborda el tema de la migración campo-ciudad y el despoblamiento del altiplano. Don Jorge fue uno de los pocos migrantes que, luego de bajar a los valles a desarrollar labores agrícolas, volvieron a sus localidades de origen.

Bueno, después me fui otra vez a pastorear. Siempre más me dedicaba a hacer monta, más a... tradicionalmente, de mi abuelo: hacía tanta costumbre. Ahora ya no lo hacen. Antes era respetuoso.

Se respetaba al agua, se respetaba a la lluvia, se respetaba a la primera esquila, se respetaba a la primera monta -de manejo-... alpaco. Y tener machaje separados, de ir al cerro, a pastorear. Entonces... era bueno.

Y también... bueno, en esos años yo, mi historial... todos sabemos, que hay partes, los que somos de la comuna de acá: aquí hay como 20 variedades de fruta silvestre que se comen. Dentro de esos 20 -pero tiene su tiempo-: como 10 en este tiempo [abril], otros 10 en junio pa'delante. Entonces era

buscar, conocer. Bueno, nosotros pasábamos feliz cuando estábamos en temporada, ese tiempo, con mis primos.

Con mis primos sacábamos todos los días. Íbamos a pastorear y: ¡a sacar suche! Con palitos y con chinguillo³ (el otro tiene que molestar, pa' que entre al chinguillo). Mucho suche comían. Suche es como esos pescaditos con bigote, el único que había en río Putani. Hasta 50 cm.

También hay chicos. Y éramos maldadosos. Si sacábamos puros chicos, no llevábamos a la casa. Y cuando sacábamos 2 o 3 grandes, ahí sí llevábamos a la casa. Y las tías recibían: no, al tiro a preparar; estábamos comiendo.

Pero yo no sabía cuando era niño, nosotros decíamos:

¿Sabís qué? Los chiquitos los dejamos para mañana y mañana volvemos a mariscar y sacamos uno grande, y ahí llevamos.

Y cuando volvimos como a esta hora otra vez al pastoreo a ver los suches que dejamos en un pocito: no, estaban todos muertos...que se morían con el oxígeno

¿Y qué sabíamos nosotros? [ríe]

Era llenar un pocito para que estén vivos para mañana sacar, y con eso vamos a llegar a la casa. No po', y los encontrábamos todos muertos. Por eso decía yo que... era maldad no más [vuelve a reír].

3. Malla de pesca.



Bueno, al final ya, ya después me fui a trabajar para el valle, pa' Azapa. Trabajar ahí, haciendo... en ese tiempo no se regaba a goteo, se regaba a caracoles -decían los jefes ahí.

Ya ahí tenía 12 años. Ahí trabajé un año y mi abuelo me fue a buscar, porque estaba triste y quería que lo acompañe.

Me vine con mi abuelo a Chapoco otra vez... porque no había quien le ayude: quien le ayude a esquilar... acá se necesita gente po'. Pa esquilar en tiempo de lluvia, especialmente, hay que levantar las crías: que se están congelando, que están cayendo al río. Hay que estar o si no, no tendríamos animales.

Mi abuelo duró como hasta los 95 años. Con 95 años se murió mi abuelo. Cuando empezó, me acuerdo, tenía sus llamos y alpacas: como 400. Después mi abuelo, como ya era viudo, no pudo pastear llamos. Tuve que eliminar los llamos; tuvimos que pastear pura alpaca no más.

Migración y despoblamiento

A mediados del S. XX se produce una masiva migración desde el altiplano a las zonas rurales aledañas a la ciudad de Arica. Aunque este proceso ya había comenzado décadas antes hacia los principales enclaves mineros, es a partir de la década del 70 que los poblados de Putre y General Lagos experimentan un fuerte descenso entre sus habitantes.

Este fenómeno se advierte también en los pueblos-naciones mapuche y atacameño, donde sus integrantes vivían, principalmente, en entornos rurales. Poco a poco, se verá cómo las comunidades se hacen más pequeñas

mientras crecen exponencialmente Santiago y Concepción en el sur, e Iquique y Arica en el norte.

Para el caso aymara, la mayoría de quienes emigraron de sus localidades no volvieron a estas, lo que termina provocando un envejecimiento y alarmante descenso demográfico de los pueblos del altiplano y también de precordillera.

En el último censo, se contaron en la comuna de General Lagos 684 personas. Del total, el 61% tiene más de 30 años.

Material consultado

González Cortez, H., Gundermann Kroll, H., & Hidalgo Lehuedé, J. (2014). Comunidad indígena y construcción histórica del espacio entre los aymara del norte de Chile. *Chungará* (Arica), 46(2), 233-246.

Gundermann Kroll, H., Vergara del Solar, J. I., & González Cortés, H. (2019). Relatos de violencia y muerte indígena en la frontera andina del norte de Chile (siglo xx). *Diálogo andino*, (60), 97-113.

Gundermann Kröll, H., & González Cortés, H. (2008). Pautas de integración regional, migración, movilidad y redes sociales en los pueblos indígenas de Chile. *Universum (Talca)*, 23(1), 82-115.

Moscoso, C. C., Oroz, S. S., & Zúñiga, P. C. Algunos antecedentes etnográficos acerca de la migración interna rural urbana de los sujetos aymara en el extremo norte de Chile (región de Arica y Parinacota).

Yañez Medina, C. A., & Capella Sepúlveda, C. (2021). Construcción de identidad personal en niños y niñas aymara residentes en Chile. *Revista de Psicología (Santiago)*, 30(2), 54-70.

RUTAS Y TRÁNSITOS



Después me puse a trabajar en negocios,
¿Qué era mi negocio?
En bicicleta.

TRIPARTITO

Una vez de vuelta en el altiplano, -en 1976, con 13 años-, don Jorge se dedica al comercio entre la comuna y lo que consigue en la feria del Hito Tripartito (zona fronteriza entre Chile, Perú y Bolivia).

Se problematiza el concepto de frontera desde perspectivas poético-literarias y académicas (donde se le hace dialogar con otro concepto, el de apacheta). Además, se comparte un mapa de la zona para complementar el relato de la itinerancia que don Jorge hacía para repartir la mercadería.

Con esa bici trabajé 8 años. 8 años, imagínate, en puro de ahí de Chapoco a Tripartito ida y vuelta.

Y cuando corría viento, no te dejaba avanzar, te aguanta.

De allá para acá. Al Tripartito, teníamos que venir cargados: atrás y adelante. Con mis tíos, mis primos hasta llegar a Chapoco más acá. Mi tío se ponía a tomar. Y ahí nos quedábamos dormidos, a medio camino no más; echando fuego, a puro fuego no más. Al otro día avanzábamos y llegábamos a Chapoco.

Traía golosinas, traía discos. Antes habían, como cassette. Después salieron cassettes. Todo eso vendía... y detergente. Mi primo me animaba:

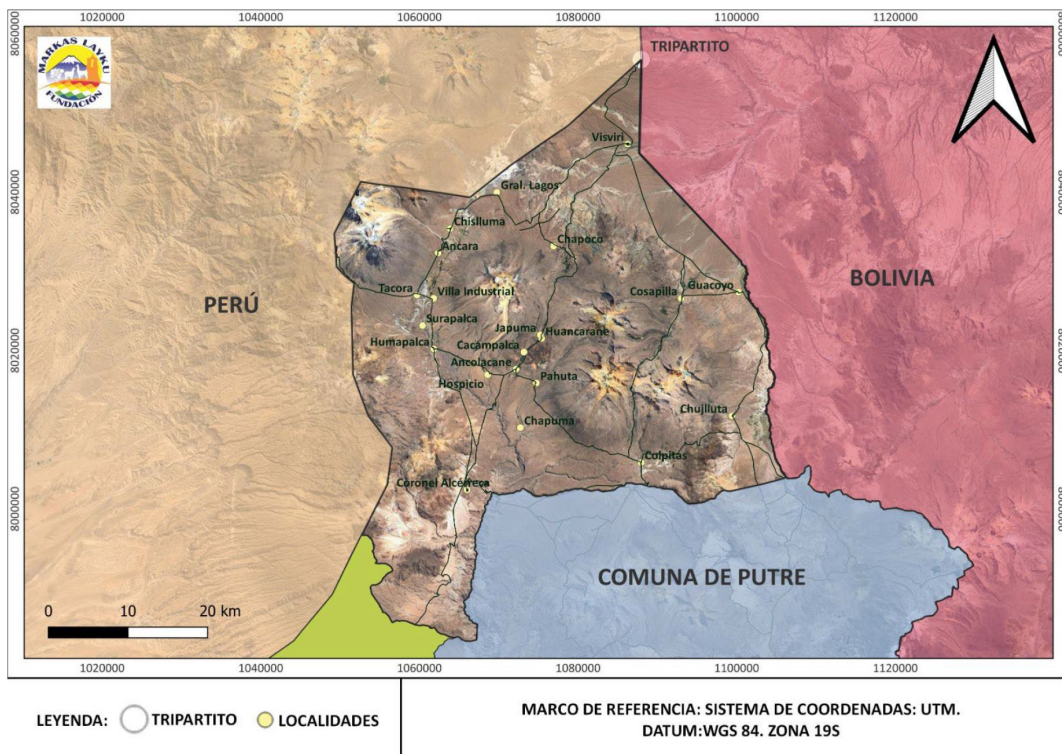
- Vamos, primo, vamos a ganar plata. Allá se cambia con trueque, con lana, con cuero chico...

..."Cuñachi", le decían. Íbamos de Ancolacane, salíamos a Humapalca, salía a Alcérreca, íbamos a Pahuta, a Chapuma, a Hospicio, a Surapalca, ahí al ladito de Tacora, a recoger lana io carne! para vender al Tripartito otra vez. Ese era mi negocio. Así iba cambiando... porque aquí casi nadie tiene plata; tienen alpacos, llamos. Traía detergente, pan, pan dulce. A los abuelitos les gusta: *ya po', deme 2 libras, una libra...* Cambiamos por el costo eso. Y, de ahí, con ese de nuevo partíamos al Tripartito.

Más arriba no íbamos ya. Iba con mi primo Fernando.

Todos los lados recorríamos vendiendo.

De allá veníamos cargados de lana. Mi primo arreaba los quesos. Todo era negociable. Se compraba allá a un poco menos y aquí se vendía a un poco más, y así iba quedando la moneda.



Pueblos de la comuna de General Lagos por los que don Jorge Quelca pasaba en su trayecto.

Mapa elaborado por Emmanuel Sepúlveda González.

Al final, nosotros traíamos mercadería y lo que nos vendían es: lana, cuero, queso, que comprábamos en la comuna. De allá traíamos puras frutas, verduras, pan dulce, pululo, traíamos fósforos, detergente. Todas las cosas así, que es necesario, que se necesita. Como música. Se llamaba discos antes. Y la gente los compraba, po'. De todos esos tipos traíamos.

Encargaban papa, arroz, azúcar. Nosotros comprábamos allá (lana, cuero, queso) y después lo vendíamos a Bolivia, a Perú.

La frontera abstracta

Curioso sería pensar las fronteras como puntos de encuentro en vez de límites que separan naciones. No estados-naciones, sino que pueblos-naciones. Pero, ¿qué es pueblo y qué es Estado? ¿Hay que preguntarle a la historia o basta con mirar a los ojos al verdugo? Quienes legislan, aún no reconocen; quienes no reconocen, niegan la otredad.

Si la mayor validación a la existencia y autonomía de un pueblo es su reconocimiento constitucional, este Estado-Nación sigue faltando el respeto a los pueblos de los cuales hizo uso de sus tierras. Ya instalado, inventó leyes para legalizar el robo. Hoy, las leyes que encarcelan a quienes continúan defendiendo a la tierra proliferan con excesivo frenesí.

La escuela del mundo al revés, diría un escritor uruguayo.

El Estado-Nación es una ficción erguida entre guerras y banderas.

El Pueblo-Nación, en cambio, es ese inevitable: aquel que aparece en el Hito Tripartito. Sin preguntar, sin pedir permiso, sin presentarse. Simplemente aparece porque existe. Porque sigue siendo.

Cada domingo, en los límites compartidos por los estados-naciones Chile, Perú y Bolivia, las fronteras se desdibujan. Se encuentran familiares y autoridades aymara como colliris o yatiris; se venden las cosechas de tierras y animales; se intercambia dinero; también se cruzan de un lado a otro palabras en aymara y, otras cuantas, en quechua.

Y, a la final, tuvimos que ir con burros. Porque en esos tiempos el burro era como camioneta. Había que arrendar. Yo arrendaba en Putani. La mamá del Cipriano [estancia Japuma] arrendaba burros. Tenía burritos mansitos, para cargar fácil solo. Porque, claro, los burros que son chúcaros ya necesitan 2 personas: para agarrarle, para afirmarle, pa' que cargues. Tenía que ser burro mansito, así, de tira.



La apacheta

La diferencia fundamental entre un hito fronterizo y la Apacheta es que esta última es un demarcador de camino, mientras el primero es un demarcador de frontera. La Apacheta es un lugar de acogida mientras que el hito, un lugar de separación. La Apacheta es el umbral para un nuevo camino, y el hito fronterizo es la puerta de un territorio extranjero. Cada piedra que ha permitido levantar la Apacheta expresa a cada caminante en su singularidad y universalidad en tanto habitante. Son también el vínculo con el caminante que vendrá: el pasado se funde con el futuro en un ritual de integración tanto temporal como espacial.

Miranda (2009), p. 30

Material consultado

Galeano, E. (1998). *Patas arriba: la escuela del mundo al revés*. Siglo XXI.

González Cortez, H., & Ruz Zagal, R. (2015). Fe en el papel: la inscripción del dominio de las tierras de comunidad en el altiplano chileno. *Diálogo andino*, (46), 143-152.

Miranda, S. G. (2009). El Norte Grande de Chile y sus dos triple-fronteras: andina (Perú, Bolivia y Chile) y circumpuneña (Bolivia, Argentina y Chile). *Cuadernos interculturales*, 7(13), 27-42.

Quituran Retamazo, C. N. C. (2017). Pequeñas historias cuentan grandes realidades: análisis de la construcción narrativa en el documental peruano "*Sigo Siendo (Kachkaniraqmi)*".

ANCOLACANE

Don Jorge Quelca se asienta en Ancolacane en 1977, donde asume la presidencia del comité vecinal. En este apartado enumera algunos de los proyectos desarrollados y comenta la exigencia de asumir un cargo dirigencial.

Se entrega información adicional sobre las juntas vecinales y la organización de pueblos originarios desde DASIN a CONADI.

Y, a la final, conocí a mi esposa y me quedé en Ancolacane. Y me quedé ahí como con 16 años. No, con 17. Sí. Después me tocó ir a militar. Me casé a los 17. Mi esposa se llama Leandrina Flores Flores. A los 18 fui al servicio. Me llamaron, me tocó. Y justo en esa fecha había muchos soldados. Y como yo era “Q” -porque por abecedario te llaman-, y como éramos varios, entonces quedamos como reservistas no más, porque estábamos sobrando. Y como yo era “Q”, era último. Estábamos como reservistas, íbamos semanal no más. Más encima, que tenía señora yo. Y había en el municipio un asistente social y le pedí una cartita, porque ya tenía un hijo, entonces... Quedé, eso: haciendo trabajo... el fin de semana iba a la defensa civil. Ahí quedó. Y seguir trabajando.

Y, a la final, ya tuve que tomar un cargo en Ancolacane como presidente del comité vecinal número 1. Y ahí aprendí a buscar soluciones.

COMITÉS VECINALES

Aunque las juntas vecinales se imponen a partir de 1960 con el fin de dar una posibilidad de canalización de las demandas desde los poblados pequeños hacia los entornos urbanos, la mayoría de estas fueron creadas entre 1968 y 1973.

Debido a que la CONADI no aparece sino hasta 1993 -y, por lo tanto, tampoco habían sido constituídas legalmente, en ese entonces, las comunidades indígenas-, las juntas vecinales fueron los principales dispositivos de articulación y organización dentro de las familias aymara de la comuna.

Si bien las organizaciones comunitarias aymara nunca han desaparecido, sino que sólo han ido transformándose, es cierto que en las últimas décadas estas se localizan fuera de los territorios ancestrales y presentan un carácter mucho más abierto debido, en gran medida, a la enorme diversidad cultural que han experimentado las y los aymara migrantes en las ciudades.

Los comités vecinales funcionaron como un dispositivo casi natural dentro de los pueblos del altiplano, ya que las familias siempre se basaron en la comunidad local para articular su organización.

Ahí, ya, tuve que trabajar. Justo ese tiempo había una fiesta que se celebra allá: San Santiago.

Y pasó un ventarrón justo el 28 de julio. Y se llevó todo el techo de la iglesia, que es tan querida del pueblo. Y yo justo me había venido para Chapoco un rato. Volví. Pero corrió cualquier viento y se llevó todo el techo. Y ahí aprendí de buscar soluciones, dinero para reparar, porque ¿de dónde íbamos a sacar, po'? Los abuelos de ahí tampoco tenían plata.

Bueno, hablé con obispos. Por allá me conseguí unos materiales. Y, a la final, me ayudaron con la mitad de material, como: vigas, calaminas, y nosotros teníamos que aportar la otra mitad más los fletes, que teníamos que traer de Arica.

Un familiar mío, un tío tenía una camioneta. Entonces icargamos mucho! Teníamos todo el material y se quemó un disco, quedó botado en Colpita...¡Una historia! Teníamos que ir después en caballo; Ancolacane tenía hartos caballos en ese tiempo. Mi abuelo en caballo pastoreaba. Íbamos en caballo a buscar, porque la camioneta estaba botada en Colpita, entonces teníamos que llevar a hacer un injerto... Bueno, buscamos un disco antiguo, de esos camiones antiguos que trabajaban azufrero: había un disco viejo. Pero tiene la lata, po'; es grande. La camioneta es más chica. Entonces qué hicimos: Ah, se corta esta. Le dibujamos; a la medida que era. La remachamos en 4 partes y le armamos [la pieza]....

Techamos... hasta ahora tiene ese techo en Ancolacane.



Frontis de la Iglesia de Ancolacane. Registro personal.

Así trabajamos, en ayni. Unos trayendo juguito... la única forma. Porque solo, uno no hace nada.

Cuando asumí la presidencia tenía como 20. Porque ahí estuve 10 años, en ese comité vecinal. Todos... se vencía, me elegían otra vez; se vencía, me elegían otra vez.

Y ya me cabrié, ya no quería más ya.

Porque... si uno toma cargo de eso... porque hay que trabajar ahí, hay que dejar de lado el trabajo... si tú quieres conseguir, tienes que estar encima. Porque si no, no pasa nada. Hay que buscar proyectos.

Bueno, yo me consumía.

Ahí estuve yo trabajando cuando, ¿qué año habrá sido? Cuando todavía no era CONADI, cuando era CEPI, se llamaba, cuando recién empezó. Aún no se llamaba CONADI, después se llamó ya con ese nombre.



ORGANIZACIONES E INSTITUCIONALIDAD

La ley indígena 19.253 se consiguió a partir de las 3 iniciativas legales propuestas por la Comisión Especial de Pueblos Indígenas (CEPI), dando como fruto la creación de la Corporación Nacional de Desarrollo Indígena (CONADI) en 1993.

Las otras dos iniciativas de la CEPI: la ratificación del tratado 169 de la OIT y la reforma constitucional en materia de pueblos originarios, fueron desestimadas por el Congreso en dicho momento.

Si bien recién el 2008 Chile ratifica el tratado estipulado por la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el reconocimiento constitucional sigue siendo una deuda pendiente con los pueblos originarios.

Antes de la CEPI -creada por decreto supremo en el gobierno de Patricio Aylwin, impulsada

por el Consejo Nacional de Pueblos Indígenas (CNPI), y vigente hasta 1995- la organización de los pueblos originarios operaba en torno al Instituto de Desarrollo Indígena (IDI), el cual cesó sus funciones en 1978. Un año después, la dictadura militar comienza un proceso de parcelamiento y venta de tierras, proceso que se desarrolló en total ausencia de un organismo garante de los derechos de las comunidades o, al menos, representante de sus necesidades y demandas. Tal organismo (IDI) fue creado bajo el gobierno de Salvador Allende.

En términos históricos, la primera institución levantada desde el aparato estatal para dedicarse a los asuntos relativos a los pueblos originarios fue la Dirección de Asuntos Indígenas (DASIN), la cual fue creada gracias al trabajo y presión de la Corporación Araucana, así como al apoyo del diputado Venancio Coñoeppán en 1953.

Daban en ese tiempo corrales techados, unos gaviones para los ríos... Me gané un proyecto de 4 corrales techados. Y de los 4 corrales techados, yo hice ¡8 corrales techados! Y siendo, bueno, no comprando materiales nuevos. Iba a comprar medio uso de cajones que venían a Montenegro. Antes venían cajones como latones, como listones. Compraba viga no más. Buscaba lo que yo pensaba amplio, que alcanzaba para todo; todos necesitaban. Y tenía 4; hice 8. Y alcanzó.

Así que todos teníamos corrales y por acá me admiraban de que, ¿por qué usted, en Ancolacane no más tenían, po'? Porque, por eso, tal como dije yo: si uno toma cargo, tiene que ponerse firme para buscar proyectos y olvidarse de su fuente laboral. Si no, no se puede, porque... Y ya, de ahí, dejarlo.

Material consultado

Gundermann, H., & Vergara, J. I. (2009). Comunidad, organización y complejidad social andinas en el norte de Chile. *Estudios atacameños*, (38), 107-126.

Román García, A. (2014). Hacia el reconocimiento constitucional de los pueblos indígenas en Chile.

Vergara, J. I., Foerster, R., & Gundermann, H. (2005). Instituciones mediadoras, legislación y movimiento indígena de DASIN a CONADI (1953-1994). *Atenea (Concepción)*, (491), 71-85.

■ Proyectos desarrollados

El primero fue un proyecto de invernadero y después nos fuimos a piscicultura. Quería tener una fuente laboral. Aprendimos en el curso con Apacheta [Organización], haciendo unos invernaderos chiquititos de 3x3, de 1 m, para todas las familias. Todos teníamos; todos comíamos verduras ya, fresquitos. Era bonito.

Y [con el sol] se quemaban los plásticos. Ahí quedaba... había un viento. Ventarrón que venía, se llevaba toda la tapa: lo hacía tira. Pero igual también faltaba más experiencia, de asegurar bien, amarrar bien. Y también era por eso de hacer... como era tan bajito, teníamos que levantar la tapa para ver, regar, para sacar la maleza. Entonces, de tanto abrir, cerrar; se va soltando no más. Y así empezamos.

Después, de piscicultura hemos trabajado ya... la piscicultura la seguimos trabajando en Ancolacane, Colpita, Caquena, Cosapilla y Guacoyo fue el último. Y ahí comprobamos el resultado; había como una competencia. Yo criaba en Ancolacane y otros en Surapalca (chico), en un lugar de Colpita. Y Cosapilla también tenía buen... ahí me di cuenta yo, porque, pucha, necesitaba buen oxígeno. En Ancolacane es río puro piedra: el agua rebota mucho, entonces crea oxígeno.

Entonces, la competencia era: sacábamos las truchas, anestesiábamos y medíamos. Teníamos que pesar y el crecimiento dar: cuánto. Ese era el manejo. Y cuando ya tiene sus 25 cm, ya estaba listo para la venta. Ahí llevábamos en un... traían hielo. Apacheta traía hielo. Y aquí sacábamos trucha y cargábamos como 1000 kilos.

Una capa de trucha, una capa de hielo, una capa de trucha, una capa de hielo.



Y de ahí, sacaban del hielo y entregaban al supermercado, en Azolas con Lastarria... me olvidé del nombre... pero ahí arrendaban un... Y ahí se vendían las truchas.

Íbamos creciendo de a poquito: vamos, vamos, vamos. Y, a la final, ¿qué pasa aquí? La comuna fue a... con problemas familiares... del terreno, especialmente. Que me corresponde a mí... porque, bueno, ellos querían que, ya: toda la plata la pasaran a ellos, cuando inosotros estábamos trabajando! Entonces ¿cómo? Bueno, si es que tuviera esta cosa más grande...

Después yo he pensado... ya, dije: “Ya, entonces le dejo esta piscicultura para que ellos trabajen y yo me voy a hacer uno propio, aquí en río Putani”. Porque como yo vivo en Chapoco, mi abuelo tiene todos esos papeles de los ríos. Ahí iba con mis familiares. Hice ya por mis propios medios; no proyectos. Hicimos, trabajamos en comunitario: juntamos piedra, yo compraba cemento, hicimos emboquillado.

Hicimos 2 piscinas de 16 mil litros de agua, porque yo ya sabía qué necesitaba la trucha. Una piscina redonda iba mejor; cuadrado, no. Porque las truchas circulaban; se desarrollaban mejor. Y, a la final, ahí, porque, bueno, yo tampoco tenía mucha plata y no compramos cemento. Faltó ahí revestir, “estucar”, que se dice. A la final, traje 1.500 truchas de Surapalca: hacíamos nacer las truchas allá. 1.500 me traje a río Putani, en esa piscina. Traje muy chicas: estaban recién con una alita, recién estaban todavía con la guatita roja.

Y de tanto se me abrió el estanque po’, porque no estaba revestido. Eso le faltaba. Se hizo una grieta. Y como las truchas eran tan chiquititas, se fueron todos al río.

Hasta ahora hay truchas en el río Putani, porque antes no había nunca. Por eso hay ahora truchas: de 3 kilos, 3 kilos y medio.

Ahí estábamos...

■ Últimos cargos dirigenciales

Bueno, después ya empecé a trabajar. A trabajar no más. Porque asumir cargos ya era más gastos. Ya, qué se yo, un tiempo era, tal como te dije, hace 10 años, yo iba a reunión a Putre, y [cuando] llegaba de allá [de regreso a Ancolacane], porque no tenía plata, no compraba ni un esto ni nada para mis hijos de regalo. Entonces era triste eso,

porque mis hijos mismos me decían: *papá, y cómo y el tío tal que se fue contigo, le trajo un chupete de regalo y tú no trajiste nada*. Porque no hay, po’. Entonces, pasa eso.

De ahí dije: ya no, ya no quiero cargos, mejor trabajo. Trabajar no más, tranquilamente, las cosas mías no más. Me dedico con cosas mías, no otras cosas. Organizaciones, no, es para puro perder tiempo para mí.

También estuve con comunidad indígena. Después tuve que dejar también. Pero ya no, ya no ya. Ahora están mis... *no, no, déjenme tranquilo, ahí no más. Está bueno ya*. Total, hay trabajadores. Ahí están mis recuerdos, lo que he hecho. Los abuelitos saben, preguntan: *¿quién hizo esto?* Todos me quieren a mí. Quieren que les repita cargos; dije: *no, está bueno*. Así estamos.

Así que yo me dedico a mi trabajo, no más. Me ofrecen trabajo. Todos me ofrecen para allá, para acá. No, no puedo abastecer tampoco, porque: mucho compromiso, a la final, uno queda mal también. Así que ahora hay que cumplir. Así estoy entre 2, 3 municipios haciendo unas cosas: gasfitería, carpintería, albañilería. Bueno, cuando tengo tiempo, puedo; cuando no tengo, no puedo.

Y así, ya no. Trabajo solo no más. Cosas mías. Ya no pienso trabajar así como juntas de vecinos ni de organizaciones, no, no, no.

BOFEDALES



Nosotros tenemos aquí otro tipo de bofedal, que necesita más riego esparcido: en el tiempo de junio, especialmente. Nosotros teníamos que esparcir con agua. Y derrite, y abajo está verde. Y eso es lo que los animales comen. Es bonito manejar bofedal.

En este capítulo, don Jorge describe cómo se sostiene el manejo de bofedales, además de hacer un repaso por los frutos silvestres de los distintos tipos de bofedales, comestibles tanto para humanos como para animales. Para este apartado se escoge presentar las imágenes a través de fotos tomadas en terreno, reflejo honesto de una realidad que no depende de los recuerdos de los mayores, sino que está viva en Los Andes.

Nosotros le decimos a todo bofedales. Y, al final, todos los bofedales florecen. Pero dentro del bofedal hay distintos tipos de bofedal. El bofedal esparcido es más dulce que todos, y parece que el alpaco más pasta en ese. Porque es más blando, parece. Los otros son ya más duros, entonces los más jovencitos, comen po'. Tienen buenos dientes. Lo sacan. Pero el esparcido es más blandito, entonces las viejitas comen igual.

Nosotros teníamos que esparcir con agua. Y derrite, y abajo está verde. Y eso es lo que los animales comen.

Es bonito manejar bofedal.

Hay varias [alarga la primera "a"]. Bueno, en partes también, porque hay varias frutas... como 20 variedades de fruta en todas estas tierras.

A veces [como de esas frutas aún]. Amañoco, especialmente. Es más grande esa. La tola bota eso. La tola verde eso, eso bota fruta amañoco. En el cerro hay varias po': hay amañocos, hay chijuras... chijura es como papitas chiquititas. Tiene una florcita chiquitita. [No hay que cocinarla]: se sacan, se pelan y lo comes.

Tunas silvestres también hay ahí, pero esas son de mes de junio, de julio, las tunas. Phusq'alla, les decía mi abuela, esa es tuna, po', esa es tuna silvestre. En este tiempo se come... Misk'i también se come. Ese es dulce como miel. Ese bota el otro... burro t'ula, le dicen. Porque más consume el burro esa leña. Por eso las abuelitas le decían burro t'ula.

Todo lo que es esto verde, es t'ula. Pero tiene tantos otros nombres, también.

Para que el zorro no se acerque de noche, hacemos monolitos cerca de los corrales, como espantapájaros. Siempre lo hacían antes los tatarabuelos.

MANEJO DE BOFEDALES

En lo siguiente, se muestran imágenes de un bofedal que cuando llegó don Jorge a Ancolacane -aproximadamente 40 años atrás- no existía. Era una zona negra, dice, porque estaba totalmente quemada por el sol y la sequedad. El agua no llegaba, debido a que el cauce del río pasaba un tramo más abajo.

Don Jorge creó una acequia, abriendo ramificaciones del río para regar esa área.

Ese bofedal⁴ que está negro [don Jorge apunta a una zona árida] falta por regar, po'. Por no haber echado agua. Si usted echa agua todos los años, todos los agostos, que no le falte, estaría amarillito. ¿Ve que está todo negro? Ya se perdió ese bofedal.

Estos bofedales son verdes en noviembre, diciembre. Ahora, por invierno, ya no: todo se ve amarillo.

Antiguamente, mi abuelo Roberto -en paz que descanse-, él andaba pasteando cargado de su palita. Tal como estamos caminando [ahora], se patea animales: cargado de palas, principalmente de palas. Ahí lo ves así [al bofedal], tú miras: *A ver, ¿dónde me falta agua?* Uno se pregunta a uno mismo. Se da cuenta al tiro: ahí donde hay agua está más verde. Uno de aquí está amarillo total. No hay agua. Entonces: *ah no, falta agua ahí.* Entonces hay que buscar, aumentar un poquito más.

Ahora viene agosto para septiembre: hay que regar ya. Arreglar todos los bofedales, para que esté verdecito. Y los animales ahí pastan: lleno de llamas.

El manejo de bofedal se hace a pulso: con pala y picota. Hay algunas acequias que pude trabajar con máquina excavadora que nos presta el municipio. Aunque la máquina no llega a todos los sitios, la aprovechamos hasta donde se pueda.

Esto es lo que yo le llamo acequia. Esto lo limpiamos nosotros. Aquí el manejo es dividir el agua, y tiene que ser así: bien esparcido con agua. Entonces, el alpaquito llega, más rato, y por debajo está verdecito. Eso es lo que comen los alpacos.

Aunque esté congelado, esto va a derretir.

4. Vegetación que crece en el altiplano y que depende del riego por acequia.

Ahora, si acaso por allá me falta [apunta a una zona más o menos seca], tengo que hacer otro corte para regar. En este caso, ahí me falta, porque está amarillo. Entonces yo tengo que hacer un cortecito para que me mantenga esa parte, para que no se muera ese bofedal.

Ese es el trabajo de riego que hacemos.

El bofedal esparcido y el bofedal dulce son el mismo. Hay varios tipos de bofedales: hay paco, hay chillawa, hay q'ëña, hay k'ole paco...⁵

Este es la acequia que hablaba endenantes, que lo hice a pulso solo, porque no había agua. Que esto se había muerto todo, estaba así negro, como allá. Es una lástima para el bofedal. Para recuperarse son entre 5 y hasta 10 años, depende.

Una lástima el bofedal cuando no tienen agua; todo negro ¡Cuántos años era bofedal! Y a mí no me gustaba así, porque mi abuelo me ha enseñado mucho a manejar bofedal.

Entonces dije: “¿Por qué no voy a sacar una acequia, saco del río?”. Ahí mi tío estaba consciente. Trabajamos con pura piedrita, tapando.



Don Jorge Quelca de pie junto a la acequia -cuya fuente es el río Ancolacane- que permitió revivir esa zona del bofedal. Se ven tolares y el agua aún congelada. Registro personal.

5. Don Jorge Quelca define cada bofedal según la vegetación que este presenta. Es decir, no considera al bofedal como un todo, sino que lo caracteriza según el tipo de plantas que crecen en cada zona del mismo. El micro-ecosistema que cada cual presente estará determinado por la cantidad de agua que llegue (es decir: cuan cerca o lejos esté de la acequia o río), el clima de esa zona (muchas de las frutas silvestres que no pudo encontrar en Ancolacane dijo que estaban en Chapoco porque allá era más frío), entre múltiples otros factores.

Y de ahí para adelante ya no se seca nunca. Pero este se limpia acá todos los años. Este tiene un trabajo todos los años.

No fallando el agua, se mantiene el bofedal.

El trabajo se hace con pala, picota... a veces traigo a mis trabajadores. Hay veces que estoy pillado, que ya no llega agua, se reduce el caudal. Se nota porque el suelo se empieza a partir. Esto es una

seña de que ya no tiene agua este pobre. Pero si le echas, de aquí a un mes más, recupera, porque todavía tiene verde. Entonces se aumenta el caudal: se saca agua de un lado, se ponen piedras en otro, se amplía la acequia, se revisa y se busca por debajo... porque si hay una piedra muy grande que no se puede sacar, entonces era hacer hoyos por debajo para que pase el agua.

Este es el manejo.



Misma acequia vista hacia el otro lado. Registro personal.



Manejo de bofedal, riego. Canal abierto desde la acequia. Registro personal.



Manejo de bofedal, riego. Acercamiento a canal abierto desde la acequia. Registro personal.

Aquí hay un ejemplo de que esta acequia ya no da ya. ¿Y qué quiere? Limpieza. ¿Por qué? Porque el agua ya me lo está botando todo, si ya... Entonces si lo limpio me lleva más caudal de agua. Y si no lo limpio, lamentablemente abajo se va a secar. Preciso la limpieza en acequia, sino... Pala y picota (para la limpieza): le daría más profundidad a esta acequia. Le doy ancho bien cuadradito, más profundo, entonces ya me lleva un caudal más agua. Y no me rebalsa.

Esos tiempos de lluvia, lleva mucha piedra este. Este río se pone muy bravo.

Esto lo lleno. Con arena lo lleno, lo lleno. Ya, a la final, esto va a seguir creciendo. Ya no va a pasar agua para allá. Por eso ella necesita limpieza. De aquí para arriba tenemos como 5 matrices de estas. Ahí vamos manteniendo.



Vista panorámica del canal abierto desde la acequia. Registro personal.



Vista panorámica del canal abierto desde la acequia. Registro personal.



Acercamiento al canal abierto desde la acequia con el agua congelada. Registro personal.



Don Jorge Quelca modifica las piedras de la acequia. Registro personal.

Yo lo corto ahí, le pongo una piedrita y va mojando todo esto. Eso se llama acequia. El riego, a la final: manejo del bofedal. Aquí le hago otro corte también, así tengo que mantener: cada 4 m, 5 m., depende cómo llegue el agua. Aquí igual, le hago otro cortecito también. Entonces, y eso va manteniendo.

Ahí ya está fallando el agua, entonces ya me falla, un rato más que tengo que estar pasteando, echar un poquito de agua, aumentar. Ese es el riego. Claro, ese es el manejo, con una piedrita. O si es mucho, lo bajo.

Aquí ya se me secó. La tengo que poner una piedrita, a ver si sale un poquito más de agüita. Así

vamos aumentando el caudal. Así se trabaja. Si no lo trabajas, el bofedal se seca.

Ahí está bien, con ese poquito, porque no necesito mucho también, va a llegar hasta ahí no más. Y si le das mucho, pierdes agua, porque no te va a alcanzar para más abajo. Ahí ya está corriendo el río, con eso es suficiente. Es que me va a mojar hasta ahí, no más. Si le doy mucho, voy a perder agua.

Aquí uno ya se me tapó. Me falta... ya aquí me falta pala y picota, ya. Está seco, ya. Aunque ponga piedra, me falta profundizar un poco eso.

El bofedal se tiene que manejar así. Si no, se muere; se seca.



Don Jorge Quelca pone una piedra en el caudal principal de la acequia para alimentar uno de los canales por los que ya no entra el agua. Registro personal.

Las piedras las puse para que no se cierre, porque con pala y picota no se podía sacar, entonces más fácil era, antes que se me cierre, le puse una piedra, para que pase agua por debajo.



Acercamiento a uno de los canales por los que ya no entra el agua de la acequia. Registro personal.



Estructura de piedras sobre acequia. Registro personal.



Don Jorge Quelca junto a la acequia. Registro personal.

Preferí ese lugar para sacar la acequia porque en las tardecitas están llenos los alpaquitos ahí... como ya están cerca del bofedal. Consume guaraco, ese pasto verde que crece en todas partes.

Cuando el hielo sale fuerte en la noche, demora más en derretir el agua. Pero abajo hay pasto verde.

Yo me doy cuenta cuando está bien regado, porque está todo congeladito. El mismo hielo te avisa: hay agua ahí. Así se mira y se sabe dónde falta agua y dónde no. El manejo de bofedal.

El manejo siempre se hace con más gente.

Pero los abuelos se están yendo también. Estamos preocupados. Bueno, nosotros estamos atrasito también ya... ya estando sobre 60, ya no hay el mismo rendimiento como cuando uno trabajaba y avanzaba. Ahora ya no, ya.

A mí me gusta traer al hijo: invitarlo a ceremonias, a la phawa. Le gusta trabajar. Me agradece mi hijo: *pucha, papá, usted nos enseñó a trabajar*. Yo le digo: "¿Sabes qué? Tengo pega, hijo, no puedo". Ya, él viene altiro: *ya, papá, yo voy a ir a trabajar con la retro, dice*.



Vista panorámica de la acequia, de mañana, todavía congelada. Registro personal.

FRUTAS SILVESTRES

Don Jorge Quelca hace un repaso por las plantas silvestres que están en el bofedal. El recorrido se hizo en el mes de agosto, durante la época seca en el altiplano, razón por la cual la mayoría de las plantas estaban sin frutos.

Para los nombres de las plantas presentadas por don Jorge Quelca, se definió utilizar una escritura (grafemario⁶ basado en la pronunciación del castellano) que respondiera lo más fielmente posible al sonido pronunciado y escuchado del nombre de la planta. Es decir, se optó por hacer la transliteración de las palabras en *jaqi aru* (traducido como: idioma humano) o aymara: utilizar del alfabeto latino la correspondencia del grafema para la escritura de los sonidos del castellano latinoamericano-neutral⁷ su equivalente al fonema aymara -a excepción de casos particulares como la <<t>>, la <<q>> o la <<k>> aspirada, característica que se indica con un apóstrofe luego de la letra (ej: k', t'). En otros casos, como con la <<o>> aspirada, se antepone la <<h>> para que esta sea leída según la pronunciación inglesa. No obstante, también se hace referencia a los nombres utilizados en el manual de “Flora Altoandina en la frontera boliviano-chilena”, recientemente publicado por la Universidad de Tarapacá, y a los que se lograron encontrar en los diccionarios consultados.

Todo esto que depende del agua, de los canales, ríos y acequias, es bofedal. Pero dentro del bofedal hay diferentes plantas [y entonces se les llama según la planta que presenten].

Es que uno sufre po'... no tener almuerzo. Y por eso también conocí esas frutas silvestres: probando. Porque, por ejemplo, había días que para mí ya no había almuerzo, po'. De repente [mi abuelo] se ponía a tomar, y para la tarde no había nada. Y era chico, po', como 6 años. Entonces, ahí he sufrido. Por eso. De ahí para allá no, cuando estaba mi abuelo estaba sano, tranquilo. No, mi abuelo, tal como te dije, era comerciante. Era el sagrado de él, no tenía que fallar su bodega de: 10 sacos de harina, 10 sacos de arroz, 10 sacos de azúcar.

6. El grafemario es un sistema de escritura que permite corresponder los fonemas (sonidos articulados que, en su conjunto, conforman las palabras) a los respectivos símbolos (por lo general, letras) que los representan. Debido a que es un neologismo acuñado por lingüistas mapuche y a que no se encontró un grafemario unificado aymara, se utilizará el diccionario del profesor Manuel Mamani como referencia del aymara hablado en este territorio que, se comprende, ha seguido una evolución lingüística diferente a la del aymara hablado en el territorio boliviano. Se hace hincapié en esta diferencia ya que la mayoría de los estudios locales usan la producción académica elaborada desde Bolivia como referente lo cual, a pesar de ser un acierto en varios aspectos, para el caso de la escritura de la lengua, no debiese seguir el mismo camino.

7. Se puntualiza esto debido a la gran diversidad de pronunciación del castellano, dependiendo de si es hablado en Europa o Latinoamérica y, luego, dentro de territorio de pueblos ancestrales cada localidad tiene sus particularidades que han sido transmitidas a la lengua oficial de los Estados-Naciones. Para el caso particular, se utiliza la pronunciación de los fonemas de lo que suele llamarse: castellano latino neutro (podría hacerse la correspondencia con el castellano formal de la zona centro de Chile, Lima, o Ciudad de México).



Entonces yo de eso y de la parte de mercadería no he sufrido, pero la parte de que él cocinaba, ahí sí. Yo para aprender a cocinar me ponía una banquita. Era la única [forma]...Tenía familia en el pueblo, pero tampoco los íbamos a molestar. Sí, mi tía me convidaba, pero no todos los días.

Me gustaría mostrar en el libro ahí, con fotitos, para que mañana, más tarde, mis nietos vean qué es lo

que es: qué fruta es, dónde nace eso y qué hace eso. Eso es para mí importante, para que vean. Y cómo se llaman esos bofedales, tal como le digo yo. Y qué, cuántas frutas dan esos bofedales. Todas las plantas. Y con fotitos, para que pudieran, no cierto, cualquier vecino vea: ah, no, esta sí yo conozco, esta es la chillawa, por ejemplo. En tal fecha, en tal temporada, esta fruta sale en tal temporada.

Chillawa

Estos son chillawa [escrito *chi'lliwa* en publicación de la Universidad de Tarapacá]. Se llama *chillawa*, estos pastitos. Chillawa es igual, bueno, para las llamas y alpacas es lo mismo. Ese es igual que humano. Nosotros queremos cualquier fruta, no cierto, de otro tipo. *Quiero esto, quiero eso, quiero k'ole paco, paco, de repente*. El gusto de cada animal.

El único, chillawa, nunca he visto una fruta de esos; solamente le crecen unos granos como tipo arroz. Lo consumen todos los animales silvestres también: la vicuña, la avestruz también lo come...



Chillawa. Registro personal.

Q'eña

Este es otro pasto, se llama q'eña⁸. No es igual al chillawa. Este es otro bofedal. El bofedal se llama q'eña. El bofedal ese [, el anterior], se llama chillawa. Todo es bofedal, pero diferente nombre tienen, porque tampoco es igual. Esos también botan frutos, como sik'e, como lechuguitas chicas. Entonces uno lo saca, se come. Frutas silvestres. Al tiro, no más: se saca y se come al tiro.

En su tiempo, florece. En noviembre-diciembre, por ahí. Con lluvia queda más verde eso. Ahora que está helado, está amarillo.



Q'eña. Registro personal.

8. Esta q' se articula en la zona del paladar que está más adelante, y suena un poco más arrastrada que la k' de chapa hok'o, que es más seca.

Misk'i t'ula

Esta tola, esta daba miel antes. Pero ahora ya no hay. Yo conozco por misk'i⁹ t'ula eso, ¿Por qué misk'i? Porque botaba miel blanca. En Chapoco será más frío, por eso habría [y estamos en Ancolacane]. Yo habré tenido unos 10 años y cada nudo de esto botaba miel.

El burro también come eso, esta tola. Por eso se la conoce como burro t'ula, también. Y ahora no lo veo... nunca he buscado porque... ya, ahora hay pastillas [se refiere a los dulces, haciendo una analogía con la miel de la planta]; antiguamente no había.

Esta no crece más grande. Crece así: chiquita.



Misk'i t'ula. Registro personal.

9. La pronunciación de la “s” varía. En algunas ocasiones, don Jorge la pronuncia como sorda y, en otras, como sonora.



Del tallo salía la miel. De cada nudo. Miel blanca te da.

Acercamiento a las flores de la misk'i t'ula. Registro personal.



Don Jorge Quelca muestra el tallo de la misk'i t'ula, de donde se extraía la miel. Registro personal.

Lima

Esto [el canal de la acequia] tiene lima, por eso se tranca. Porque la lima va creciendo, creciendo, creciendo, y lo cierra. Esto también come alpaco.

Antiguamente, cuando yo era niño, nosotros del río llevábamos por saco pa' la casa, en burro. Para alimentar a los [animales] flaquitos. De día sacábamos, botábamos para que seque y, de ahí, cargábamos el burro. En río Putani da grande esto.



Don Jorge Quelca muestra la lima, que saca de la acequia.
Registro personal.



Don Jorge Quelca limpia la lima con agua de la acequia. Registro personal.

Tuna silvestre

Esto ya se lo comieron, pero no sé si comió la llama o el alpaco. Esa es la pepa de la tuna. Los llamos comen...

Tuna. Tuna phusq'alla también hay. Come el llamo esa. Ya no como yo; el llamo come esa. En Ancolacane hay grande de esas. Uno murió en Ancolacane mi llamo. Se atoró. Pero acá [en su estancia] son chicos. (Don Cipriano Chura Silvestre. Conversación en bofedal de Japuma con don Jorge Quelca, 23/08/2024)

También mi abuelo me enseñaba que esto te avisaba donde ponía nido el avestruz. En un caso

te florea más cerca del suelo, entonces dice: *ah no, el avestruz está poniendo nido no arriba del cerro, sino que abajito no más, en la pampa*. Si hay unas flores en la parte de arriba de la mata “ah no”, dice, “el nido va a estar en la punta del cerro, casi”.

Comíamos huevo de avestruz. 10 huevos de gallina llenaban un huevo de avestruz. Los usábamos para hacer sopaipilla, para hacer pan dulce, queque...

Con mi abuelo, los cortábamos con sierra. En cuadradito le gustaba cortar a mi abuelo. Usábamos la mitad y, con la misma tapita de la olla le tapaba, otra mitad para el otro día.



Acercamiento a la flor que da la planta de la tuna. Registro personal.

Pero había uno... mi primo era experto en encontrar los huevos. Ellos eran bajos recursos... cambiaban mercadería con eso. Daban 2 huevos, 3 huevos y tenían su kilito de azúcar, de arroz, de harina.

Esa flor, a la final, se vuelve tuna.

Mi abuelo decía "suri". Entonces íbamos a buscar huevos de suri. *¡Vamos a buscar huevos de suri!* Nunca encontraba yo. Era mala suerte, parece. Ellos sabían de puro rastro no más, de que ya han caminado mucho...no sé. Pero tenía un secreto, también... cómo conocían.

La tuna también se usa para la pintura y para el estucado, porque esa babosa que bota, al secar, queda como cola-fría. Mi abuelo lo ocupaba para que no lo lave la lluvia.

Nosotros lo preparábamos allá: tenemos cal en un balde y echarle agua fría, remojarlo en un tambor con tuna picada o aplastada, y sale un líquido que es baboso. Entonces uno mezcla ahí, pinta. Para pintar no más; nunca lo hemos trabajado como para adobe [construcción].



Vista general de la planta de la tuna. Registro personal.

Canglia

De esta planta hay hartó en Visviri. Es una forrajera y también alimenta a los animales. Cuando escasea el pasto, los animales sobreviven con esto. Donde hay eso, los animales sobreviven fácil. Eso yo creo que tiene más vitaminas... por eso es que también aguantan. Cuando no hay eso, no po', los animales no aguantan; mueren. No alcanzan a pasar el año.

Bota un fruto que comen los animales silvestres. Da como unos tomatitos rojos.



Vista general de la canglia. Registro personal.

Hanco t'ula

Nosotros ocupamos esto para el mismo animal. *Leña blanca* quiere decir, pero en aymara: hanco t'ula. Nosotros esto lo sahumamos: lo quemamos entremedio del corral para que [los animales] no se enfermen del dolor de guatita. Le echamos hartu humo con esto. ¡Y mejora!

Con mi señora le vamos a buscar al cerro, listo, un atado de eso. Ya, en la mañana... o en la tarde, a veces, y le echamos fogata en un batea -y ahí hay hartu en el cerro, chiquito- se quema y con el humo. Con animales lo ocupo.



Acercamiento de hanco t'ula. Registro personal.

Airampo

Esta te bota rojo. También da fruta, ipero es bien rojo! Hasta te puede servir como colorante. Este ya está todo comido. Los pajaritos se lo comieron todo ya. Esta es la pura cáscara. Pero dentro de eso es rojo total. Se usaba para teñir, para curar cuando los corderos se enfermaban del ojo, cuando perdían la vista. Se le remojaba y se le echaban gotitas. Ahí iba mejorando.

Yo cuando vivía en Chapoco no lo conocía. Cuando vine pa Ancolacane, para abajo, ahí lo conocí... el airampo.



Imagen general de airampo. Registro personal.

Pinco pinco

Este es medicinal humano. Se toma mate: pa' los riñones, así, pa' la cintura. También tiene su fruta: como tomatitos botan. Bien rojito, y dulce, ah. Es rico. Pa' allá, de Alcérreca más abajo, ese crece más grande. En Zapahuira he visto más grandes. Es más jugoso que el fruto del airampo, que su fruta es más seca. Este fruto es más rojito que el de la tuna y también más dulce, pero más chiquitito. Un granito no más botan esos.

No está en su tiempo ahora, sino... yo pastoreo, me como altiro eso. En tiempo de lluvia siempre hay de todas las frutas. Porque está todo mojadito, todo verde.



Imagen general de *pinco pinco* [escrito pingopingo en publicación de la Universidad de Tarapacá]. Registro personal.

Amañoco

Aunque no pudimos ver amañoco en los bofedales, por diversas razones (las más importantes, que no se da en esa zona ni tampoco durante la temporada seca), don Jorge comenta sobre esta fruta silvestre.

El amañoco es dulce. Tiene una raíz blanca y su fruta sale para arriba.

El amañoco crece debajo de la tierra y levanta pa' arriba. Y hay que rascar; recién encuentras adentro la papa, el amañoco. Se ve solamente cuando se seca la tola. Al ladito está amarillo y... el amañoco le consume todo el líquido de la tola y se seca la parte donde... y además está reventado... como que alguien de abajo le pone un palo, lo levanta a la tierra.

Si lo pisoteái', ipa! [hace onomatopeya de golpe] se hunde. Entonces, el amañoco está abajo. Eso va creciendo, va levantando la tierra.

En Ancolacane no hay eso; pa' allá, pa' Chapoco, pal otro lado... pa' Visviri también hay. Pero eso solamente en marzo.

Nosotros preparábamos pal té. La papita... lo lavábamos y le picábamos. De ahí lo secábamos y lo ocupábamos como té. Queda distinto.

Virso

Sale para los meses de carnaval. Tiene una raíz blanca y su fruta sale para arriba.

En el Diccionario Práctico Bilingüe de Manuel Mamani (2002) se menciona una "raíz de pasto comestible silvestre" llamada wirsuri (p. 172).

Virso es pura raíz que va por debajo de la tierra.

Paco

Esta es otra fruta. Esto también comíamos nosotros. Esto es una flor del paco. Este es sik'e. Pero este ya hay que sacar con destornillador. Este es como lechuga. Es chiquitito, pero si le sacas... lo blanquito no más se le come. Flor no más le ponemos nosotros, del paco. Pero más rico ese es el sik'e, ese que está esparcido ahí. Pero acá hay uno: así crecen esos. Hay que sacarlo con cuidadito para que saque lo más profundo, tienes más comida. Si lo sacas muy rápido, va a cortar puro cogote. Derechito no más se saca. Nosotros comíamos esto. Se come todo lo blanco. Rico... comíamos hartos.

Acá hay bofedal sik'e igual. Están adentro, pero falta un fierrito o un palito firme. Germán [Flores Mamani, de Ancara] sabe. No sé para qué manejaba una bolsa de eso. Es como medicinal, parece. Un tiempo me mandó... no sé para quién era. Pero solamente eso amarillo... lo blanco se lo había comido todo él ya po' [ríe]. Así es donde Germán, verdecito, donde hay agua. Porque aquí, será, porque es a orillas del cerro, por eso tenemos menos paco. Crece más en altura, porque hay más agua.



Paco. Registro personal.



Acercamiento al paco.
Registro personal.

Los llaos consumen paco -los alpacos más k'ole paco-, es que los llaos son inteligentes: lo agarran de abajo. Entonces lo agarran, uhh, comen con la boca llena.



Acercamiento a la flor del paco. Registro personal.



Vista general del paco. Registro personal.



Acercamiento al paco. Registro personal.

Este es paco [escrito *ca/paco* en el Manual de Flora Altoandina]. Es parecido al paco, pero este tiene espinas. Da florcitas, que ya van a salir ahora. También da un fruto. Primero van a salir del bofedal esparcido. Ese se llama t'ula pilillo, después sale lik'e pilillo, decían los abuelos. Lik'e pilillo salía de esto: era más dulce, más gruesito. Son florcitos.

Este es paco de espina. A pata pelada no se puede andar. Pero este da 2 tipos de fruto.

El fruto se llama pacatuto y se come... pero este ya está seco [debería estar verde]. Este se raspa con una piedrita y listo. Se amontona como arroz, se junta y de ahí se come. O se puede tostar también. Cuando está cargado de pacatuto, se pone rojo.

Este es paco, puro paco. Cuando está lleno de pacatuto, oh [alarga la "o"], llenamos una bolsa. Sacábamos esta fruta con un alambrito no más, con el prendedor [de la ropa]. Y sacábamos toda la fruta. Nos llevábamos hartas para la casa.



Acercamiento al pacatuto, el fruto del paco. Registro personal.



Acercamiento al paco. Registro personal.

Recorriendo el bofedal, don Jorge Quelca se encuentra con don Cipriano Chura Silvestre, dueño de la estancia y pariente, con gran conocimiento sobre las plantas y frutas silvestres del bofedal. En lo siguiente, se escribe el diálogo que sostienen al encontrarse.

Don Jorge Quelca: ¡Qué pasa, Cipriano!

Don Cipriano Chura: ¡Hola po', don Jorge!

Don Jorge Quelca: ¿Cómo estamos?

Don Cipriano Chura: Súper bien que te veo; del trabajo.

Don Jorge Quelca: Bueno, venimos a almorzar.

Ambos ríen.

Don Jorge Quelca: Venimos a ver los bofedales. ¿Hay o no hay acá?

Don Cipriano Chura: No hay. Hay, pero pasó el temporada ya po'.

Don Jorge Quelca: ¿Ve? Todo tiene su tiempo, ¿no, Cipriano? Por eso estaba mostrando; ella quería ver qué frutos silvestres...

Don Cipriano Chura: Antes... antes yo comía esa.

Don Jorge Quelca: Sí po', yo igual po'.

Don Cipriano Chura: También como... lechuga y... seco, que es ese. Hay hok'o sik'e, el sik'e. Ese comía yo. Tuna: me como y saco el grano. Phusq'alla es esa tuna, esa verde. Te salta la espina. Tuna tiene igual espina [igual que el k'ole paco].

Don Cipriano empieza a buscar pacatuto entre los pastizales.

Don Jorge Quelca: Eso estábamos buscando. Hok'o sik'e no hay po'.

Don Cipriano Chura: Noo, no hay hok'o sik'e.

Don Jorge Quelca: No hay, estábamos buscando, para comer, para probar al tiro.

Ríen.

Don Jorge Quelca: No es su tiempo po'... Pero hok'o sik'e te bota el este po', tal como te dije antes, el amarillo. No del chillawa es del seco, del bofedal que no necesita tanta agua. Ya me olvidé del nombre ese. Todo tiene su nombre. Ese es el paco.

Don Cipriano Chura: Ese es el paco. Comen bien los llamos.

Don Jorge Quelca: Espina menos ese. Por eso lo sacamos con piedra [el k'ole paco]. Una piedra plana, listo. Hay unos cuantos, pero ya están secos estos; ya pasó el temporal. Están vacíos, más encima. Estos [en época de lluvia] están llenitos, así, jugositos. Llenitos, duritos, como maíz. Como arroz.

Don Cipriano Chura: Hay 2 tipos de eso. Hay uno con espinas y otro sin. También da [fruto]. Uno es rojo y el otro verde. Pero es chiquito ese, y no da tanto. Este da más.

Don Jorge y don Cipriano hablan sobre los peces del río. Entonces, don Jorge Quelca recuerda el techado de paja brava que don Cipriano hizo a su casa.

Don Jorge Quelca: Cipriano, muestra, pa' techar casa de paja brava, ¿no? Esa es tu obra.

Don Cipriano Chura: No, el tiempo lluvia me lo llevó eso. Como remolino pasó. Como porte de

bolita granizaba. Como remolino, pfshhh [hace onomatopeya], me lo levantó. Allá tengo una calamina, ahí estaba, botado. Había volteado cualquier queñoa¹⁰, como 16 queñoa, lo volteó.

Don Jorge Quelca: Fue un remolino fuerte... ahora tiene que techar de nuevo... para que quede bonito. ¿Cuántos años tiene ese que está parado allá?

Don Cipriano Chura: Como 50... 60 años debe tener.

Don Jorge Quelca: Parece que está parejito, parado... Cipriano es experto en techumbre de casa.

Don Cipriano Chura: Sí, po', ahí tiene pal recuerdo. El tiempo lluvia me llevó eso todo.

Don Jorge Quelca: ¿Cuántas cargas de paja [de burro] entraban en esa casa?

Don Cipriano Chura: Harto era. Como 35, 40.

Don Jorge Quelca: Claro, eso siempre hablaban los abuelos. Depende de la casa, ¿no?

Don Cipriano Chura: Tú le decías ¿de qué está hecha la casa? Así, en altura. Tatarabuelo, antiguo, la gente decía. Pucha, yo no, por apurado: 40. Ya, 10 burros acá.

Don Jorge Quelca: Ya pues, Cipriano, vamos a seguir buscando pacatuto, a ver si encontramos por ahí.

Don Cipriano Chura: Ya, anda a buscar no más.

10. Escrito qñwa en el diccionario del profesor Mamani (2002).

Paco sik'e

Esta es una fruta igual. Se come. Paco sik'e. Todo este se come; por allá habían unos más grandes. Se comía hartos. Está maduro, pero igual está bueno. Se come todo. Esta puntita no más la botamos. Son jugositos estos. Se ve chiquitito, pero cuando lo sacas es grande.

Está seco este. Los llamos lo comieron... lo botan; se caen los restos.

La herramienta para sacar eso era una leña grande. Se le saca punta como destornillador paleta, con una piedra y listo.



Acercamiento al paco sik'e. Registro personal.

Paja brava

Es increíble que en toda esta pampa ya no hay paja brava. Es pura tola verde; igual que en Visviri. En ciertas partes crece la paja brava. Pero en lo más alto: en los cerros. Estas pajas se buscaban por la altura. Se sacaba todo lo que es grande, y es lo que servía para techar la casa. Todos esos cerros; está lleno de paja brava.

Contaban los abuelos que antes llovía más. Y paja brava crecían más altos: como 70 [cm], hasta 80 [cm] de alto. Ahora ya no se ve eso. Ahora hay cortita: 40, hasta 50, lo veo yo.

La aparición de la paja brava (*iru wichhu* en aymara, según la escritura propuesta por el profesor Mamani) en el bofedal ofrece una transición casi natural de las plantas que crecen en él a las construcciones tradicionales. Lo que sigue, por ende, es una descripción minuciosa del trabajo con la paja para prepararla como materia prima en la techumbre de las casas.

El detalle de la construcción será expuesto en el siguiente apartado mientras que este corresponderá a un subcapítulo misceláneo, donde todavía es preponderante la importancia del bofedal pero son descritos los pasos previos a la construcción como tal.



Don Jorge Quelca cosechando paja brava. Registro personal.



Paja brava reunida después de su cosecha. Registro personal.



Don Jorge Quelca escarmenando la paja brava. Registro personal.

Bueno, supongamos que estemos ya en Ancolacane, en la casa. Ya llegamos con paja brava. Esto se trabaja así: se escarmena. Todito, dejarle lo máximo sueltito. Esto se trabaja, bueno... allá se invita mucho a la señora, toda la familia. Pero esto se trabaja así, paradito no más, como caiga no más. Es como desenredar no más: hacer tira las raíces.

Los hombres se dedicaban a traer las cargas de paja [en burro] y las mujeres a escarmenar.



Acercamiento a las manos de Don Jorge Quelca escarmenando la paja brava. Registro personal.

Se hace un montón, como un cerro y después se le echa una baldeada de agua. Ese, ¿por qué? Para que no te espine, para que no pinche tanto y sea más blandito, más flexible.

Eran las señoras las que hacían esta pega, los abuelos calculaban: *ya, ¿sabís qué? Unas 40 cargas de burro o 30*. Depende de la casa; calculan ahí. Lo mismo que ahora se calcula: *tantas hojas de calamina necesitas*. Una cosa así.



Imagen general de Don Jorge Quelca escarmenando la paja brava. Registro personal.

Don Jorge Quelca humedeciendo la paja brava. Registro personal.



Y listo, ahora se le trabaja con un palito. Uno ya se usa un palo derecho, esto se le hace así no más. Ahí, se le da vuelta, se le da forma como de empaquetar.

Ya esto estaría listo como para techar.



Don Jorge Quelca juntando con un palo la paja brava escarmenada y humedecida.
Registro personal.



Don Jorge Quelca cortando el montón de paja brava. Registro personal.



Don Jorge Quelca cortando el montón de paja brava. Registro personal.



Don Jorge Quelca tomando el montón de paja brava escarmenada, humedecida y agrupada para mostrar cómo, una vez trabajada, se ponía en el techo de la casa. Registro personal.



Don Jorge Quelca haciendo una demostración de cómo iría la paja brava trabajada en el techo de una casa. Utiliza la tola a modo de ejemplo, como si esta fuera la pared de una casa. Registro personal.

Entonces esto se amarra y se manda arriba del techo.

Primero se pone un montón abajo [en la parte contigua al muro de la casa]. La primera va amarrada con un lazo y las siguientes a presión, con puro pegar palo. Parece que el mismo agua como que le pega, no sé. Pero nosotros nunca le amarramos nada. Solamente le pegamos palo [usado, entonces, como martillo]. Y toda la orilla, sí, están cosidos con lazo.

Primero se hacía con cuero. Ya, después, se hacía con alambre, después que ya no había cuero.

Así se trabaja. Entonces usted le pega, le pega, le pega. Hay que hacer selección de paja, porque para abajo se usa paja más larga. Queda parejito el techo. En la parte del lomo del techo y en las orillas, se le pone barro para que no levante el viento.

Esa es la forma de techar. Pero hay dos formas de techar.

CONSTRUCCIONES TRADICIONALES



Hay dos tipos de techar con paja brava.
Se llama q'irq'ipina y yustapina.

En los siguientes apartados, don Jorge Quelca explica los saberes de construcción que aprendió durante su vida. Estos se caracterizan por integrar en ellos tanto conocimientos aymara de las técnicas ancestrales de construcción (por ejemplo, aquellos que utilizan la paja brava, sicuya y otros elementos presentes en el altiplano) como procedimientos contemporáneos de edificación y confección de estructuras.

Principalmente, se exponen los procesos de techumbre con paja brava y las construcciones con piedra y adobe de casas y corrales, respectivamente.

Empezaron a hacer cursos: qué era el base, el... cimientos: sobre cimientos, la regla del levantamiento, de separación de cadenas, pilares, muros.

Ya era papá, en Ancolacane, en el mismo período que era presidente.

Como había un curso, me vine para acá. Me sirvió mucho, hasta ahora. Vinimos a un curso de construcciones. Y ese curso era a través del municipio. Ahí nos enseñaron, no cierto, a hacer excavación y a hacer nivelación. Y ahí se trabajaba. Cimientos sobre cimientos. Y, después, levantar ladrillos. Ladrillos de soda, ladrillos de pandereta, para la división. Todo eso. De ahí empezamos a trabajar... Bueno, yo trabajaba mucho tiempo antes en adobe. Bueno, en adobe ¿quién se da cuenta que está chueco?

Pero ya en construcciones así serias, no po'. Con escuadra, con nivelación. Si no, se inundaría de agua, entraría el agua. Es importante el asunto po', sino...

El agua busca su cauce. Harto relleno, para darle, y siempre he pensado eso, porque de cualquier lluvia, entraría agua igual. Cuando está mirado hacia abajo, no. Y eso me ha sido mucho útil trabajando en constru. Y me gusta trabajar. Y cosas buenas, porque, que dure la cosa, porque si no, si la obra es mala, ya nadie te busca también po'.

Con adobe sí, me gustaba... trabajaba techo de paja. Hay dos tipos de techar con paja brava. Se llama q'irq'ipina y yustapina.

Techo de paja brava

Cuando llegué a vivir a Ancara, la mayoría de las casas eran con techo de paja brava. Yo quería techar de paja brava, pero no había moneda. Se necesitaba: para traer del cerro, más burro... en ese tiempo no había camioneta. No había eso.

Esta [que se ve durante el trayecto entre Ancolacane y Japuma] es pura tola. Esta casi no alimenta tanto a las llamas y a los alpacos. Muy poco. Así lo vemos nosotros.

¿Por qué se olvidaron mucho [la gente, de hacer construcciones con techo de paja brava]?

Por motivos de que con la paja brava no puedes hacer una casa grande. Tiene que ser más cortita, los muros bien inclinados [hacia adentro] y... chiquitita. Si es muy ancha, por el peso de la paja brava se cae.

La mayor parte de casas [con techo] de paja [están] en caseríos. Porque en caseríos no necesitas tanto una casa más grande. Necesitas una casa para 2 personas, máximo. Entonces era suficiente paja brava.

Don Jorge Quelca cosechando paja brava para explicar cómo es el otro tipo de techumbre: q'irq'ipina. Registro personal.



Q'irq'ipina es esa pina que se arma la paja con todas las raíces para afuera, para abajo... Y el yustapina [la forma de techar descrita en el apartado de paja brava] es escarmenado.

Pina es como en aymara se le dice al manejo de la paja, a la techumbre.

Yusta significa parejo, como para resbalarse. Como paja brava tiene bolones,¹¹ uno tiene que escarmenar todito, como dejar puros palitos. Y a eso echar agua: se echa agua y de ahí se le da vuelta con pala. Y después lo pisoteas, lo armas mismo largo de la paja brava. Lo sacas de aquí, de acá, queda parejito. Y eso lo pasas arriba del primer montón y otro, y otro... igual que las tejas! Se va pegando con pala, y el espesor tiene que

ser así: mínimo 50 cm, 40, porque el agua si no se traspasaría. Por eso se hace gruesa. ¡Y eso aguantaba 50 años po'! ¡Años duraba eso!

Tareas en techumbre de casa

En el techumbre de casa, uta wayllaña, las acciones son compartidas entre la mujer y el hombre. Mientras las mujeres preparan la waylla¹², porción de paja brava untada en barro, los varones techan sobre los tijerales en lo alto de la casa en construcción.

Mamani, 2010, p. 96

11. Don Jorge Quelca se refiere a las raíces que juntan las pajas.

12. Cuando se le preguntó a don Jorge Quelca por esta referencia, comentó que la waylla “es como paja sicuya, pero más grande. Dentro del agua crece eso. Es tipo totora. En Ancara hay harto de eso. La waiya también se ocupa para ensilado, una cosa así. Como hay waiyas tan grandes, se ve bonito. Es como tejer totora”. En cambio, durante su relato sobre el techado con paja brava, sostuvo que esta nunca se untaba con barro.



Don Jorge Quelca juntando paja brava para ejemplificar cómo va sobre la casa.
Registro personal.

Q'irq'ipina no te importa que sea largo; de eso lo que importa es la raíz. También se usa la paja brava, pero es otro tipo de techo porque no se escarmena. Solamente se echa agüita, no más. Se usa q'irq'ipina para casas más chiquititas, redonditas, esas que son parejas para todos los lados. Entonces, no importaba que ocuparan paja más cortita.

Se amontona y se va techando: uno sobre otro. Y va pegando con palo igual, va mojando. Así no más va. Todo el montón va parejo arriba, con la raíz hacia abajo. Y listo, el techo está listo. Esto, igual: lazo se ocupa. Esta es la primera [ejemplo de la foto], está bien amarrada. Así se trabaja.

Y también el muro tenía que ser inclinado por todos los lados, porque la paja brava cuántos kilos tiene arriba po'... y no puedes hacer casas anchas. Tiene que ser sus 3 metros... máximo. Y con muros inclinados, porque el peso está arriba; tiene que aguantar. Tiempo de lluvia cuánta agua absorbe arriba, y la humedad pesa. Por eso tenía que ser inclinada; para que no se cayera. Y los muros de 40-50 [cm] de ancho, hasta 80 hacían algunos.

Muchos años [de la última vez que construyó un techo de paja]. Se necesita mucha gente, porque antiguamente, tal como decía, no teníamos camioneta; teníamos que ocupar llamos, burro, arrendar, pa' ir a buscar al cerro y hay que traer

mucha... Depende la casa, de cuánto por cuánto. Entonces tenías que traer como 40 cargas, 30 cargas. Bastante. Y eso para casas chicas todavía: de 3 x 4, si no...

Esta es una casa de paja. Así se trabajaba antes. De pura piedrita se hacía, nada más: piedra y barro el muro. Puede ser una puerta más grande, una puerta más chiquitita... ese techo tiene, aproximadamente, unos 100 años. Ya no da más...

Yo esto lo conocí así. Aquí vivía mi tío Pascual. Nosotros veníamos a ayudar acá: a marcar, a hacer floreo... ¡ayudábamos, po'! Como ayni. Este techado está hecho con yustapina, porque no hay raíces: está escarmenado.

Al lado vivía otra familia y tenía ese techo de paja también. Pero ya se estaba cayendo; mejor le pusieron uno de calamina. Y así van cambiando.



Pared frontal de construcción tradicional: casa con techo de paja brava.
Registro personal.



Acercamiento a pared y techo de construcción tradicional.
Registro personal.

El dueño, mi tío, ya está enfermo... está en Arica, ya no da más. Tiene alpacos en Ancolacane, pero ya eliminó los llamos, porque los llamos hacen caminar mucho al cerro. Y hay que ser joven para caminar de aquí hasta allá [apunta una zona alejada del cerro]. Los alpacos salen al bofedal, no más. Yo igual; tengo puros alpaquitos no más.

El último techo yo lo debo haber hecho con 18 años. Y se necesita harta gente, tal como te digo yo: escarmenar. Porque todas las pajas hay que dejarlas todas sueltitas ahí, como pelo suelto. Y para eso se necesitaba gente.

Todas las señoras ayudaban, especialmente, todas las señoras venían a ayudar. Y hay que atender, po': almuerzo, jugo, etc. Y de ahí ya hay que echar agua. Todas las mujeres hacían eso. Los hombres trabajábamos más arriba del techo, en el techado. Y con lazos se trabajaba, poniendo primero la paja más grande, más bonita.

Yo aprendí a techar con paja brava mirando, ayudando. Porque en Chapoco mis tíos techaban casa con paja. Mis tíos eran de bajos recursos también. Eran varias familias ahí. Entre más familias, estaban más apretados. Pura casa de paja



Vista general de construcción tradicional:
casa con techo de paja brava.
Registro personal.

tenían ellos, entonces ahí yo aprendí. Nosotros éramos 5 familias.

Para mí era como jugar aprendiendo. Si uno toma atención, porque si uno no toma, no aprende [ríe]. Igual que esto. Yo digo... hay tanta pega de *constru*, yo digo a otros. Bueno, no debe gustarles, yo creo, entonces dejan de lado. ¿Por qué no quieres aprender? Les digo: de nivelaciones... es importante, y fácil. Nivelación, ese es el que importa. Nivelación, primero, y cuadrante. Pero no, no les gusta la construcción. A mí me gusta, sí. Me dedico. Me gusta, uno hace empeño para que ojalá quedara mucho mejor que el primero.

Primero es: armar tijeral, todo parado, y después se le pone lazos, cada 20 cm, con cuerda. Y ahí viene la paja. Y de ahí viene la otra paja trabajada. Esa va como teja. Así se trabaja.

Pero se ocupaba mucho cuero antes. No se perdía nada: el parte cogote se ocupaba para amarrar los tijerales y la parte del cuerpo se ocupaba para amarrar los alrededores, donde no hace tanta fuerza. Se corta como tripa, se corta para el cuero.



Acercamiento al amarre de una construcción tradicional. Registro personal.

La parte cogote es más gruesa. La más delgada se ocupa para dejar como cuero. Y la parte gruesa se ocupa más para armar los tijerales, para amarrar esto. Se amarra cada 15 cm, como cuerda de guitarra. Y eso cuando seca, [afirma] más que el clavo.

No se ocupaba clavo antes, se ocupaba puro lazo... no había ningún clavo.

Se comienza de abajo. Primero tiene que haber una madera y coser todo esto con lazo para que no levante el viento. Bien amarrado. Y de ahí viene

la otra pajita. Así; que no levante. Todo el borde tiene que ser bien cosido con el lazo, y con paja brava.

Se usaba el cuero del cuello de llama, porque es grueso, la única parte que es gruesa. Y de alpaca igual, pero del cuello también. De llama es más grueso y de la alpaca un poquito menos, pero siempre la parte esa es gruesa. Para los tijerales tiene que ser un cuero de cogote, precisamente. Esos palitos van en la orilla; se nota que está bien amarradito la paja a ese palito. Sobre eso viene la paja arriba, parejo.

Ahí se ve que está amarrado con ese puro lazo.
Tiene que ser buen cortador. Cortan parejito...



Detalle de los lazos de una construcción tradicional (hechos de cuero).
Registro personal.



Acercamiento
a pared y techo
de construcción
tradicional.
Registro personal.



Acercamiento
al techo de
construcción
tradicional.
Registro personal.



Amarres de cuero desde otro ángulo. Registro personal.

Antiguamente se cortaba con lata cuchillo. Antes no habían buenas herramientas... con pura latita no más: saca filo; listo. Hasta la lana se cortaba así. Hasta con la tapa del tarro de atún; esa era especial. Y saca filo no más [hace sonido simulando el filo de un cuchillo] para dejar peladito el cuero, porque no puede ser con lana. Se vería feo.

Nosotros, para que quede pelado, pelado, para sacar toda la lana, se le deja 2 días en sol. Usted lo faena, le echa agüita y lo pega. Después se pela solo. Queda pelado el cuero.

Y tanto para castrar los machos que se portan mal, un vidrio no más. Pescaba un vidrio grueso, de la parte de abajo de esas botellas negras antiguas que habían: se le quiebra y sale filo. Listo, castrábamos. Porque no había mucho macho, molestan mucho, pero eso tiene todo su tiempo.

Esa casita está más parejita. Tiene pocos años, por eso... Debe tener sus 40 años, creo yo.



Vista general de construcción tradicional: casa de adobe con techo de paja brava, estancia de don Cipriano Chura Silvestre. Registro personal.

Aquí vivía Cipriano antes, tenía su garaje para guardar su auto.



Vista general de construcción tradicional: casa de adobe con techo de paja brava, donde se puede apreciar el garaje, estancia de don Cipriano Chura Silvestre. Registro personal.

Más trabajaba la familia [en el techado de la casa]: sus hijos, su señora... Bueno, en ese tiempo yo estaba trabajando. Cuando estamos trabajando no se puede [participar del ayni]... Cuando estamos desocupaditos, venimos a ayudar. Cuando nos pide ayuda, vamos, ya, vamos a trabajar.

Ya no usa esta casa Cipriano, porque le quedaba muy lejos para ir allá cargado de mercadería. Y ahí se cambió más cerca de la carretera. Un tiempo hizo camino por ahí, pero en tiempo de lluvia era impasable. Entonces, mejor tener más a la orilla del campo.



Acercamiento a pared y techo de construcción tradicional, estancia de don Cipriano Chura Silvestre. Registro personal.

Material consultado

Mamani, M. (2010). Kirkir Warmi: identidad y rol de la mujer aymara en el desarrollo musical del norte chileno. *Revista Musical Chilena*, 64(213), 90-102.

Construcción con adobe

El adobe se trabaja con sicuya, hay dos tipos de paja [paja brava y sicuya] ¿Por qué se ocupa sicuya? La sicuya es la paja amarilla. Esa paja amarilla es más delgada. Y esa paja amarilla se mezcla con barro, se hace un buen mortero. Y se moldea en un cajoncito adobero, que se llama, de 40 x 45 [cm]. Yo hice hasta de 50, pero queda muy pesado; no se puede levantar. Y también se usa eso para estucar. Porque cuando uno quiere estucar pared, nosotros preparábamos barro con sicuya y eso aguantaba, uuh, eterno. Y no se parte, porque eso es como alambre.

Hay tres tipos de muro que se puede hacer: con piedras emboquilladas, podía ser en adobe y en tafial. Pero tafialera dura menos, el adobe dura más. Porque el adobe se moldea. Se prepara muy bien el barro con sicuya, entonces dura más.

Antiguamente se usaba piedra no más [emboquilladas con barro]. Primero se hace pirca, pirca bruta: pura piedra, no más. Y después se la emboquilla [es decir: se tapa con barro] por ambos lados. Al final, queda un muro parejito, similar al adobe... y aguanta más po'. Porque al que le lave la lluvia, no lo va a lavar por dentro; lo va a lavar por arribita no más. Van quedando las piedras a la vista.

Antes, en Visviri se trabajaba pura tafialera. Tafialera quiere decir trabajar la mezcla como bloquetas. Se arma un cajón de 50 [cm] x 80 [cm] de alto, o de 80 [cm] x 2 m, hasta 3 m se puede armar un cajón. Se hace la mezcla y el cajón se va rellenando por capas. Se echa una capa de tierra, como de barro medio seco y se pisonea: que quede bien machucado (si está bien prensado, aguanta; si no, no...), se echa otra capa de tierra y, de nuevo, se pisonea. También va con sicuya (todo va con sicuya). Ahí se saca el molde, que van siendo los muros de la casa [o sea que se corre la tafialera para ir construyendo la estructura].

Es diferente a la mezcla del adobe, porque la mezcla del adobe es otra cosa; hay que zapatear. Hay que ser bueno con el barro. Más encima, hay que prepararlo un día pa' otro.

Entonces un día se prepara un barro, como pantano te queda: barro, agua, sicuya...Y se zapatea con bota. Y después se le hace un montón y se tapa con nailon. Pa' la mañana eso está como medio tieso, como medio adormecido. Y de ahí se moldea. Se moldea la cantidad de barro que preparas. Y eso sale en la mañana. Se moldea y, en la tarde, vuelta a preparar para el otro día: para mañana otra vez, para que quede bueno. Así se prepara.

En el caso de la tafialera, no po'. Tafialera: llegas, se echa agua, mezclas un poco y ya, ahí estamos. Por eso dura menos, se desprende, se cae, porque no está bien compactado.

Antiguamente hacían de piedra. Piedra sí, porque lo lavan... no pasa nada. Como los corrales; se embarran, pero resisten la lluvia.



Don Jorge Quelca muestra cómo crece la sicuya en una de las esquinas de una casa de adobe en el pueblo de Ancolacane. Registro personal.



Don Jorge Quelca muestra una construcción tradicional donde se alcanza a ver la paja entre el adobe. Registro personal.



Acercamiento a una pared de adobe donde se puede apreciar la presencia de sicuya, partículas de arena y pequeñas piedras. Registro personal.

La mezcla es de sicuya [la paja amarilla que se ve en la foto], agua y barro. Se conoce el barro cuando se prueba la mezcla: si aguanta [el tamaño de la paja] más largo es mejor, porque tiene más resistencia; si aguanta el corto es porque tiene mucha arena y se quiebra no más, porque no tiene greda.

Antiguamente no había ni tijera; no había nada. Nosotros trabajábamos así.

Así se trabajaba. La colita se bota. Esto ya está listo... Se supone que tiene tierra. Y listo: vamos echando agua y vamos batiendo el barro. Una vez que se corta la paja y se mezcla con barro y agua, ya está listo para hacer el estucado, está listo para hacer adobe.



Don Jorge Quelca muestra cómo cortaban la sicuya antiguamente poniendo esta sobre una piedra y golpeándola con otra. Registro personal.

El estuco se hace con sicuya. Se usa para dejar pareja la pared y para darle impermeabilidad. Esta pared está estucada, pero el tiempo de lluvia lo lava. Tiene muchos años...

Don Jorge Quelca corta la sicuya de manera uniforme, dejando el montón de un mismo largo. Registro personal.



Se aprecia el montón de sicuya uniforme luego del procedimiento. Registro personal.



Muro de adobe estucado -y lavado por la lluvia-. Registro personal.



Muro de adobe estucado -y lavado por la lluvia- desde otro ángulo. Registro personal.

Cuando es bruto es así. Cuando es bruto; cuando no está estucado. Solamente adobe pegado.

Hay veces que queda abierto, de repente [quien construye está] apurado. Entonces entra el viento frío pa' adentro. Y si le pones estucado, ya no ya. Por ambos lados: interno y externo.

Todo se trabaja con sicuya: tanto en la estructura como en el estucado. La sicuya no deja partir: ese es el que aguanta. Cuando se utiliza, no se quiebra ni se rompe.

Esta sicuya nosotros la traíamos del cerro, pero como ya llegaron semillas acá, ahora hay en el pueblo.



Muro de adobe sin estucar. Registro personal.

Construcción de corrales

Hicimos 8 corrales comunitarios. Pero con latón no más techamos.

Era bien unido Ancolacane en ese tiempo. 8 corrales hicimos: 2 en Pahuta, en Huancarane, en Japuma, en Humaquilca, en Guaiyuma, 2 en Ancolacane...

Ahora, del otro tipo de corral también hemos trabajado, pero ya eso no ha sido así como trabajos comunitarios. Eso ya ha sido trabajos pagados por INDAP.

Ese es el último ayni, ya después ya... En paja brava se trabajaba mucho ayni, en la acequia se trabajaba mucho ayni también. Porque sacar acequia son kilómetros; no son metros. Allá arriba, por lo menos, tienes 1 km. Más arriba tienes sus 2 km. Entonces, se necesita gente. Entre más gente... una buena comida, un asadito... Se trabajaba por eso no más. A la otra semana: vamos a *Pahuta*, a la otra semana vamos allá donde *Cipriano*, así íbamos. Ahora ya no. Yo he trabajado mucho trabajo comunitario antes. Ahora no po', ahora todos quieren pagado. Todos los días hay que pagarse. Todos cobran ahora: 25 para arriba, 30... como mínimo, mínimo, 20 lucas. Y el ganado no da...



Corral techado construido durante la presidencia de don Jorge Quelca de la junta vecinal de Ancolacane. Registro personal.



Pared de corral tradicional hecho de piedras encajadas. Se ven tolas y algunos matorrales de sicuya.
Registro personal.

Así se trabajaba antes para tener alpacas. Por ejemplo: este corral más grande, para llamas; aquí un poco mediano, para alpacas; las más chiquititas son para las ovejas. Depende de la cantidad que tenga. Si tiene más llamas, entonces un corral más grande. Si tiene más alpacas, hay que agrandar el corral. Nosotros teníamos más llamas [por eso ocupaban el corral más grande].

Los corrales chiquititos también son para burros. Antes se transportaba a puro burro... pero ahora ya se pusieron silvestres. Pa' allá [pampa] hay como 150 burros. La gente los dejó y el burro se sigue multiplicando.

De pura piedra se trabajaba antes. Y la sicuya, de nacimiento, de Chapoco recuerdo que mi abuelo había hecho estucar [con sicuya] y el estuco todavía no cae. Y si cae, cae un trozo completo, no por pedazos.



Don Jorge Quelca caminando junto al antiguo corral construido con ayni. Registro personal.



Pared posterior de corral techado. Registro personal.

RITUALIDAD DEL CICLO AGRARIO Y GANADERO



Antes había que pedir lluvia a los cerros más grandes. Ahora no sé si lo estarán haciendo. Siempre, antiguamente... era bonito. Bueno, se respeta. Pero cuando uno se acuerda, por qué lo hacía, yo mismo me preguntaba. Claro, hablaban los abuelos, pero uno no tomaba atención. Lo hacía no más. Por qué era la esquila, por qué comían sandía, por qué comían quinua, tan especial ese día. No puede haber otra comida, no, tiene que ser eso. Tradicionalmente. Les preguntábamos por qué, pero no le tomábamos atención.

Monta dirigida

Mi ganado está en Ancolacane. Tenía en Chapoco, pero me lo llevé, para hacer un solo piño, porque era doble pasto para cada... tenía, sí. Pero hay que pagar pastor. Mi primo decía: *ya, vamos a pagar un mes tú, un mes otro*. Ya, último, me estaba reclamando: *mira esto no da mercadería, usted paga no más, yo tengo poco, usted tiene más*. Ya, mejor, yo mejor voy a tener un solo piño para evitar problemas. A Chapoco traigo los más flaquitos, como tengo praderas, así... reservas. Traigo los más flaquitos, para tiempos octubre-noviembre, ya me traigo los machos que están flaquitos. Entonces, los alimento para esta fecha, tienen que estar bien alimentados los machos, tener buen forraje, para que rindan, cubran bien a las hembras. Así se manejan, sino...

Antes había mucho macho, entonces maltrataban a la hembra... ya no se preña a los animales. Por eso se castraba. Yo manejo con 4 machos semanalmente. Y el resto, los dejo guardados en cerco.

Por eso yo, todos los años, tengo 110 crías, 100. Si no, no soy ganadero. ¿Qué gano teniendo 60, 40? Y yo tengo que matar los 100, 80, y tengo que faenar los 80. En consumo, en venta, no sé, en charqui. Tengo que mantener la cantidad del piño, sino se me multiplica mucho.

Antes las tropas eran más grandes. Pero había más gente, más niños. Por ejemplo, teniendo tantos hijos ya puedes decir: ¿Sabes qué, tú, hijo? Ya, encárgate de los machos, machos alpacas, machos llamas, el otro de las hembras. Así se trabajaba...

No puedes castrar en tiempo de lluvia. Va a seguir molestando.

¿Cuándo es bueno el castrar? Después de junio, julio, para que no se infecte, todo eso. Junio, julio,

agosto. A mediados del año, el castrado resulta. Y quedan santitos los machos; para temporada de lluvia, no te molestan.

Ya de ahí para allá ya no puedes castrar ya. Y si castrái', y eso sigue cursando, sigue molestando a las hembras. Nosotros en machaje mandábamos así: todos los alpacos feos, ya, hay que castrar; los bonitos no, porque esos necesitábamos para hacer monta. Así se mandaba antes. Y la fibra, especialmente. La que tiene mecha larga y finura.

Antiguamente, no ¿quién tenía macho? Se arrendaba. El que tenía macho arrendaba. Se iba donde el caballero con su cerveza. Nunca había tanta cerveza antes, ahora es puro alcoholismo no más. Y su [hoja de] coca. Para suplicarle que por favor que nos preste, arriende, pa' cuando tiene tiempo, o está disponible o no está disponible. Todo eso. Y aquí una fecha ya, pa tal fecha ya. Ahí íbamos preparando la casa ya, para hacer... Todo tiene tradición.

Y en la monta era especial. Más preparaban ahí una cazuela de quínoa, para ese monta ¿Por qué preparan eso? Porque eran tantos granitos chiquititos se abundaban en la cazuela. Por eso lo hacían eso. Y después que hacían una buena cazuela de sopa de quínoa con lomo. Rica cazuelita era. Y después, al término, siempre había sandía. Traían sandía de Perú. Así una sandía, de 50 kilos traían. Y eso partía. Todas las pepitas eran sagrados que tenían que revolver en el platillo, los platos que dejaban en la mesa. Todos los corrales iban a una mesa que tradicionalmente hacen con hojas de coca, bandejas, todo eso. Pero ya después que se sirvieron todos sandía, todas las pepitas tiene que dejar ahí en la mesa. Al pensar, ve uno: las pepitas no son de un solo color. Hay de todos colores. Hay café, blanquito, negrito. Y así mismo también nacen las crías, po. Entonces, por

eso es que tradicionalmente lo ocupaban, por eso. Traían buenas sandías, los más grandes.

Y la quínoa es para abundancia, que abunde. Siempre tienen una especialmente para hacer su mesa. Mesa de cancha, decíamos nosotros. Cada corral tiene una mesa, ahí le echábamos, tiene un hoyito abajo. Se echaba, se prepara una mesa con cocoroco, alcohol, vino, con bandera [blanca], pastillas, con coca.

Con el unto se para la bandera. Se ponían 2 banderitas de coca. Cada palito tenía que tener 6 hojas enteras. No puede ser ni más ni menos. Por eso, en 2 palitos tienen 12. Todo son... son especiales.

Igual que el awayo, la ch'uspa; las rayas, los colores... todo tiene su orden.

Todo eso se tapa y, arriba, se echa las pepitas de sandía y se tapa ahí con piedritas pequeñas. Se entierra [la bandeja], se le da a la tierra. Esa es la base. Arriba se pone su piedra planita, y queda tapadito. Y eso queda hasta el otro año. Otro año, otra vez. Cancha corral, se llama.

Ese corral se maneja solamente para monta, para esquila... ese corral tiene que mantenerse limpio.

Ahora ya no, ya no corre ya eso. Ya se olvidaron de esa tradición... el corral donde sea. Antes no; tenían un corral especial. Sagrado, como decían.

No manejamos ahora como antiguamente. Yo manejo, tengo 10 machos, 8, depende. Pero eso lo manejo yo semanalmente. Tengo un cerco, tengo un corral suplementario, que tengo reservado para este tiempo. Tengo machos que dejo encerrados ahí. Y cada semana tengo que sacarle 2. Otros 2 salen, ¿para qué? Para que no me maltraten las hembras, porque si tengo todos los machos encima, ahh. Y se abortan y no hay preña.

Ahora tengo poco; tengo como 100 crías. Ya están inyectados. Antibióticos para antes que se enfermen. Y vitaminas. Es lo único. Y ahora, mañana me toca bañar. Mañana toda la familia estamos bañando en Ancolacane. Desparasitar: 2 piños, mío, mi piño, y también del vecino ahí. Ahí nos unimos con las familias que nos llevamos bien. Mañana a esta hora estamos full trabajando. Ojalá que esté más solcito si quiere, que sea bonito para los animales.

El día jueves un vecino me dijo: ayúdame, no tengo gente. *Yo también estoy pillado con ene pega*, le digo. *Ya bueno, no importa, pero llámame cuando esté listo ganado el corral*. Así que yo soy ganadero, yo sé qué es bañar. Se necesita gente. Ya, con mi vecino vamos a cooperar un rato. Ya vamos, listo. A las 10 nos fuimos. Estaba listo. Terminamos. Y nos invitó a un asado, un almuerzo en su casa.

Algunos no, son cerrados; no quieren ayudar. No, a mí me gusta ayudar, al tiro lo hago. Bueno, mi abuelo era así, siempre, pero a veces también decía mi abuelo: ser tan bueno también es malo, trae problemas.

Primera esquila

[Para] la primera esquila, tienen que preparar una cazuela con puro lomo, con llaita y su papita. Pero rico. Era como una tradición eso, porque... la llaita la levantas así como un trapito. Por eso decía mi abuelo: para que la lana sea así: levantar como frazada.

Esa era la primera esquila. Y por eso también no puedes esquilar cualquier día. O sea, bueno puede ser cualquiera, claro, puede ser. Tiene que ser un

día bueno: miércoles, sábado... y tiene que ser en luna [nueva], cuando no hay luna. Porque o si no la lana no va a crecer, decía mi abuelo. Cuando no hay la luna, cuando está oscuro. Eso es importante para esquilar... Así hablaba mi abuelo. Hairi: no hay luna, oscuro. Ese era un día importante para esquilar, para que la fibra tenga peso y esté tenso.

Ahora en diciembre tengo que esquilar, porque unos 100 tengo pa' esquilar. Hay que esquilar, porque sino, con el peso de la lluvia, los animales... mucho peso, mucha lana muy pesado. Tengo que dejarlos esquilados.



Alpacas dentro del corral de don Jorge Quelca en Ancolacane.
Registro compartido por don Jorge Quelca de la última esquila realizada en su casa, 12/2024.



Don Jorge Quelca esquilando una alpaca.
Registro compartido por don Jorge Quelca de la última esquila realizada en su casa, 12/2024.



Acercamiento a la
fibra de la alpaca.
Registro compartido por don
Jorge Quelca de la última
esquila realizada en su casa,
12/2024.

K'illpa

El titi aparecía cuando vas a tener más llamos. Si te aparece, es una seña. Por eso es que eso lo hacemos; se mataba a los llamos, para bailar, para el marqueo. Ese es el principal. Hay que llamar más llamas. Todos tenemos un titi embalsamado. Ese todos los años del marqueo lo sacan para bailar. El titi para los llamos y el hurón para la alpaca... También hay titi para la alpaca: son más oscuros y más chicos. La de llama es más clara.

La k'illpa es para identificar los animales de quién es... porque los aritos se pierden. Con el tiempo, lluvia, los animales parecen que no es mío. Yo mismo digo: ah, no es mío; cambió por el agua, mojado... Por eso.

Antes, con mi abuelo, cuando estábamos en Chapoco, lo hacía en junio. Ahora ya no, mayor parte todos dicen: en febrero se hace pa' las alpacas, pal llamo en junio. Entonces mi abuelo hacía en junio las 2, para no estar volviendo otra vez...

Yo ya no hago k'illpa. Nosotros nada más que un poco de cerveza, vinito y listo, péscale. A cortar y nada más. Antes no; se bailaba convite, asado, todo. Ahora ya no ya. Para cumplir no más en CENSO, para la venta. Tiene que tener esa marca si no, el SAG no te autoriza.



Alpacas dentro del corral de don Jorge Quelca en Ancolacane.
Registro compartido por don Jorge Quelca de la última esquila realizada en su casa, 12/2024.

Vilancha

Ahora ya se está olvidando en todos los lados, ya no ya. Ya no estamos haciendo eso. Era como agradecer, ¿no? Y todos los cerros: se respetaban los cerros, las vertientes... En Putani, el río Putani, ese era, ese río, una vertiente grande. Tenía que hacer vilancha: 2 alpacos, 2 llamas y 2 ovejas. Es tirar sangre a los cerros. Ese era vilancha. Y se comía. Así era bonito. Se hacía vilancha pal vertiente, para que no se seque, que mantenga. Era bonito antiguamente. En Putani lo hacíamos.

Cuando era niño yo iba a ayudar a Putani. Río Putani. Ese río se mantiene hasta Charaña. Pasa a Bolivia, a Perú. La rogativa se hacía en el nacimiento del río, porque era sagrado. Era un ojo de agua, una vertiente: donde nace el agua.

Es sagrado porque nos da agua, si no, ¿qué haríamos?

Es lo mismo que acá [esta última conversación la tuvimos en el Agro]: que los azapeños, cuando llega el río, pucha, tiran cerveza, champaña... cuando trabajaba, cuando era niño, cuando tenía 16, 17 años, iera una bulla de los azapeños! Su cerveza, su asado, champaña; todo lo tiraban al río.

No hay que olvidar esto, por respeto. Pedir lluvia a los cerros más grandes; a los cerros más grandes se les da una vilancha. Y su misa, todo como corresponde. Este año se hizo. Y ahí llovió bien, po'. Eso hay que hacer. Y justo buscaron un proyecto. Se hizo este año. Y ahora estamos bien, po'. Ahora estamos quejándonos de mucha lluvia.

No, pero para acá no es bueno... Igual para el costero. Si no llueve aquí, Azapa muere, Lluta muere, Codpa. Yo cuando trabajaba en Azapa, y como allá son mayor parte bolivianos -mi patrón era boliviano-, su vilancha, sus cervezas. Nunca faltaba. Con todo respeto.

Fiestas patronales

En Chapoco, ahí donde yo nací y me crié, ahí solo recuerdo que iba a la iglesia... esa es la obra de mi abuelo. Esas iglesias tienen el modelo de Bolivia, porque no tienen ni madera, no tiene fierro, no tiene nada. Están hechas de pura piedra canteada: piedra tallada, cómo te puedo decir. Pero no hay fierro, ni alambre, ni madera. Nada, nada, nada. Poco de cemento, sí, para el pegado.

Mi abuelo me ha contado la historia: traían a puro llamo, de cerca de Visviri, traían aquí esa piedra. Porque aquí no hay esa piedra blanca.



Frontis de la Iglesia de Chapoco. Registro personal.

En todas las estancias hacían iglesias. Y digo: ¿con qué gente habrían...? Bueno, yo creo que, antiguamente, había más gente. Todos trabajaban en la azufrera, en carbón, no sé. Había mucha gente, entonces con eso yo creo que construían la iglesia. ¡Y tenían su propio conjunto de zampoñada! Y, aparte, invitaban los vecinos, para compartir. Así hacían.

Bueno, nosotros tenemos un respeto, especialmente, a los patronales.

Los días de las fiestas patronales se iba a hacer misa. Y también en Navidad, en carnaval. Esas fechas eran sagrados que teníamos que ir a la iglesia. En carnaval era para adornar la iglesia. Acá hay mucha fiesta, porque hay en enero, febrero, marzo... en todos los meses están juntándose.

Decreto 76

El decreto 76, promulgado el 2017, declara a la Iglesia de Chapoco Monumento Nacional dentro de la categoría de monumentos históricos. En el referido decreto, publicado en la página web de la Biblioteca del Congreso Nacional de Chile, puede leerse dentro de las consideraciones:

Que, la iglesia San Martín de Tours de Chapoco, fue construida en la década de 1940 por encargo de Eustaquio Flores Tapia. Para su construcción se contrató a maestros bolivianos y se trajo piedra puma desde una cantera cercana, que fue transportada en llamo. En la fachada del templo se lee la siguiente inscripción: “Año 1942. 28 Nov”;

Que, el diseño del templo de Chapoco recuerda al de la Basílica de Copacabana, santuario principal de la religiosidad católica aymara, en el Lago Titicaca. También se asemeja a algunas pequeñas capillas de estancias cercanas a Tambo Quemado en Bolivia, entre los poblados de Lagunas y Tomarapi. La utilización de piedra y su arquitectura de tipo basilical, con bóvedas y cúpulas, confirma la influencia, intercambio y migración en la zona altiplánica entre Chile y Bolivia.

Si bien no fue el caso de Chapoco, que tuvo una experiencia de edificación tardía de la iglesia del pueblo, cabe destacar otras dos consideraciones hechas en el decreto de ley en lo que atañe al resto de las construcciones religiosas en el Altiplano:

Que, estas iglesias son representativas de las formas de evangelización temprana ocurrida en la región andina, exponentes de una realidad transfronteriza que abarca Bolivia, Argentina y Chile;

Que, estos templos se emplazan en poblados ubicados en los valles y quebradas precordilleranas o en el altiplano, de origen prehispánico o asiento indígena y que en la mayoría de los casos, fueron parte de la posterior Ruta de la Plata, entre la mina de plata de Potosí, desde donde se traía el mineral, hasta el puerto de Arica. Fueron construidas entre los siglos XVI y XIX.

Extraído del sitio web de la Biblioteca del Congreso Nacional de Chile (<https://www.bcn.cl/leychile/navegar?i=1102984>)

Yo a mis niños todavía los traigo pa Ancolacane;
tenemos fiestas patronales y los vuelvo a dejar en
eso a los santitos.



Vista del costado y frontis de la Iglesia de Chapoco. Registro personal.

Antiguamente todos hacían iglesias en los pueblos. Era como competencia. Gastaban su dinero para construir la iglesia, ¡que ellos construían! Ellos tenían su familia y su grupo de música. Y también iban a acompañar a otros.

A la final, yo digo, al pensar bien, para mí es bueno. Porque, pucha, al año una vez o dos veces, dependiendo de cuántas fiestas haya, vienen los nietos, viene la familia a divertirse, a acompañarnos a nosotros acá. Y si no fuera, nadie vendría. Y no nos conoceríamos tampoco. Porque esa es la otra falla acá, porque también, digo yo, nuestros hijos, mis hijos, no se conocen, po'. Pero si hacemos fiestas patronales, todos vienen con su mamá, su



Pared posterior de la Iglesia de Chapoco. Registro personal.

papá, inos conocemos! [La] familia. Mi abuelita..., si no fuera eso, peor sería; no conoceríamos a nadie.

Ahí las juntas: compartir, divertir, conversar, ya, terminó la fiesta, ya se van todos. Bueno, por ley, porque no hay fuente laboral. Ahí tiene que ir a trabajar pa' la familia, porque o sino ¿de qué sirve?



Vista frontal de la Iglesia de Ancolacane. Registro personal.

PALABRAS FINALES

Transitar por las memorias y profundos saberes que don Jorge Quelca Flores anida, tan humildemente, como parte de sí, fue un viaje intenso, conmovedor y, también, muy inspirador.

La búsqueda de Markas Layku por acceder a estos valiosos saberes y resguardarlos, ante el frenético paso del tiempo y los cambios que este trae consigo, responde a una necesidad que en variadas ocasiones han expresado ganaderos y ganaderas de la comuna: los abuelos y abuelas se están yendo, las generaciones jóvenes han emigrado, los pueblos están envejeciendo y vaciándose, las tradiciones poco a poco desaparecen.

Desde la voz de don Jorge Quelca emergen certezas que alumbran el camino de quienes vienen: la importancia de las rogativas, de agradecer, de respetar la tradición, de congregarse y de apoyarse.

Pero también su historia es un crudo testimonio de los procesos de escolarización que vivieron miles de infancias de pueblos originarios en el continente. Los procesos de asimilación cultural impulsados por los estados-naciones de cada rincón del mundo no fueron otra cosa que la colonización amplificada. La empresa colonizadora arrasó todos y cada uno de los continentes que no eran Europa. Y el neo-colonialismo se encargó de aniquilar los últimos atisbos de humanidad y cohesión que, en algún momento, se mantuvieron fuertes como un roble entre los pueblos originarios y que hoy, de tanto en tanto, se asoman como maleza entre la patria y la bandera.

Parte de la desintegración de los pueblos originarios y, en este caso particular, del ser-aymara, lo provocó la migración forzada por ver las fuentes laborales desplazadas de sus territorios

de origen y, claro está, por dinamitar previamente -y a través de distintas estrategias- sus fuentes originarias de subsistencia.

Los Estados se han preocupado de empobrecer a quienes fueron dueños y dueñas legítimas de estas tierras que hoy los primeros se han esmerado en demarcar: quien no tiene poder, ya no puede reclamar lo que es suyo por derecho.

Y así el ladrón, perfumado y adornado de brillos y sedas, destroza las fértiles entrañas de la tierra, que es sagrada, quema los pulmones de bosques y selvas, dinamita cerros, inunda vertientes y derrama petróleo en cauces de agua pura, que vienen del deshielo de Los Andes.

Por eso la dirigencia, aún siendo tan difícil y precarizada, fue tan importante en la vida de don Jorge. Al igual que él, un sinnúmero de ganaderos y ganaderas aymara han debido levantarse para retornar a la organización que alguna vez mantuvo a las familias en prosperidad y cohesión.

Pero la desarticulación de las organizaciones comunales es otra consecuencia inevitable del modelo económico que ha abrazado este Estado que, a su vez, nos abraza casi al punto de estrangularnos. El capitalismo no admite el ayni. Tampoco le son familiares a este sistema de intercambio y acumulación de papel-dinero los modelos de subsistencia que solamente dependen del entorno: construir con los materiales que tengo a disposición naturalmente, alimentarme y alimentar al ganado con los frutos y pastos que naturalmente crecen en este territorio.

La vida de don Jorge Quelca es, en su totalidad, un acto de resiliencia: desde las dificultades que le tocó sortear hasta los invaluable conocimientos

que, generosamente, no escatima en compartir y que bien pueden constituir los cimientos de una vida sostenible, en armonía con el entorno, en una coexistencia sana y respetuosa con el resto de seres que pueblan el Universo. Itxo fill mongen, dicen las pu machi, sanadoras y sabias mapuche: todas y cada una de las variadas formas de vida.

Es el suma qamaña aymara o el küme mongen mapuche, o tantos otros acuerdos colectivos que dirigen su mirada a la simpleza misma de la existencia: la búsqueda de un buen vivir.

En esa misma resiliencia es como los bofedales se levantan en medio de las extremas condiciones climáticas de un desierto de altura, brotan en la dificultad, guardan reservas para los tiempos de sequía, cuidan celosamente sus semillas para que estas germinen en el momento indicado. La tierra en la que descansan está rebosante de sabiduría. Las lluvias, sagradas para don Jorge, riegan una vez al año sus extensiones, en el mejor espectáculo de lo sublime: a través de los ríos del cielo, la Amazonía se junta con el desierto.

Y en esa confluencia de las lluvias de verano, que se vienen evaporando desde las aguas dulces de la selva, y en la crecida de los cauces del San José y el Lluta, se encuentran el Océano Atlántico y el Océano Pacífico.

Asimismo, los saberes ancestrales y contemporáneos dialogan.

Preservar los conocimientos de quienes nos precedieron se hace una tarea fundamental para habitar con propiedad nuestro presente. Porque existir en el presente desde un entendimiento profundo del pasado, da fortaleza a nuestros pies para caminar a paso firme a un futuro colectivo. No a un destino incierto y azaroso, sino que andar por los caminos que otros y otras ya transitaron. Ver las apachetas y comprender que las decisiones nunca son personales, que nos sostiene algo mucho más grande de lo que somos: ese tejido urdido de raíces eternas que, de algún modo, conecta a toda la humanidad. Nos permite escapar del individualismo ascendente que el colonialismo imprimió en nuestros territorios y en nuestras prácticas cotidianas.

Desde la cosmovisión aymara, el pasado está adelante. Vemos de frente a nuestros maestros y maestras, a los seres protectores, mallkus, lluvia, vertientes, abuelos y abuelas, y todo lo que tienen -o tuvieron- para decir. Son nuestras memorias, experiencias y aprendizajes las que trazan el mapa que nos permite seguir hilando ese gran tejido. Como dice don Jorge Quelca: “Así trabajamos, en ayni [...] la única forma. Porque solo, uno no hace nada”.

GLOSARIO

Como fue explicado en el cuerpo del texto, se optó por el uso de transcripciones con el objetivo de escribir la palabra lo más parecida al sonido escuchado del Jaqi Aru pronunciado por don Jorge Quelca (utilizando como base de la escritura el Alfabeto Fonético Internacional) y, en ocasiones, por sus interlocutores. Se utilizaron los diccionarios de Manuel Mamani Mamani (2002) y de Pedro García Choque (1997) como material de consulta, y la publicación del Manual de Flora Alto-Andina de la Universidad de Tarapacá (2024) para el caso de los nombres de las plantas. Todas estas publicaciones están pertinentemente referenciadas dentro de la bibliografía general.

Las palabras entre corchetes [] son escritas tal y como aparecen en las publicaciones mencionadas.

El resto de las palabras que se presentan en este glosario corresponden a términos técnicos de manejo de bofedales o de construcción.

Acequia: canales artificiales contruídos desde los ríos con el fin de distribuir sus aguas por la mayor cantidad de superficie posible y, así, regar los bofedales. Uma laqha en aymara (Mamani, 2002).

Ayni: acción de ayudarse unos a otros, en calidad de turno o reciprocidad (García, 1997). Reciprocidad, ayuda mutua (Mamani, 2002).

Bofedal: conjunto de plantas que, en el Altiplano, crecen en torno a una fuente de agua como ríos o acequias. Juqhu en aymara (Mamani, 2002).

Chijura: hierba que crece a ras de suelo en forma de roseta y de la cual se come la raíz. Esta, de color blanco y textura esponjosa, adquiere un sabor más dulce durante la temporada de lluvias en el altiplano (Kolf, 1997).

Ensilado: forma en la que se trabajan los pastizales para permitir su conservación. Don Jorge Quelca hace la analogía con el ensilado debido a que su proceso consiste en ordenar y dejar bien junta la paja (al igual que en la construcción del techo de paja brava tejido con waiya).

Escarmenar: para el proceso de la yustapina, separar la paja brava cortando de esa manera las raíces que las unen en un montón.

Estucar: último acabado de la construcción. El estucado final del muro de adobe se hace con la misma mezcla de sicuya, agua y arcilla (la misma tierra que hay en el altiplano).

Hok'ó sik'e: es considerada por don Jorge como una lechuga del altiplano.

Lima: pasto acuático de ríos de la cordillera (Mamani, 2002).

Llaita: alga propia de los lagos de agua dulce del altiplano.

Misk'i: se le dice a la miel y a la planta que bota esa miel.

Paco: variedad de pasto del bofedal (escrito paku por el profesor Mamani).

Phusq'alla: variedad de cactácea. Fruto de ese cactus (escrito phuskallu por el profesor Mamani).

Q'eña [qiñwa]: árbol de tronco duro del altiplano (Mamani, 2002).

Q'irq'ipina: raíces para afuera.

Sik'e [sik'i]: frutilla silvestre del bofedal (Mamani, 2002).

Suri: ñandú, avestruz andino (Mamani, 2002).

Tijerales: vigas que van desde la tabla contigua al muro hasta la parte más alta del techo.

T'ula: arbusto típico de la cordillera. Altiplano (Mamani, 2002).

Unto: grasa del animal; de la llama, en este caso. Tradicionalmente se usa para hacer la base de las bandejas de ofrenda. En estado sólido, ayuda a mantener las banderas verticales sobre la base y, una vez entregado al fuego, la grasa permite que esta se queme.

Yustapina: paja escarmenada.

BIBLIOGRAFÍA GENERAL

- Kolff, H., Kolff, K., & Kolff, A. (1997). Flores Silvestres de la Cordillera Blanca= Wildflowers of the Cordillera Blanca.
- Mamani, M. (2002). Diccionario práctico bilingüe aymara-castellano. Zona norte.
- Meneses, R.; Gutiérrez, N.; Mayol, F.; Vidal, S.; Prieto, M. (2024). Flora Altoandina en la Frontera Boliviano-Chilena. AndesPeat: Núcleo Milenio en Turberas Andinas.
- Pari, F. H. (2012). Normas para el buen uso de la ortografía aimara. Lengua y Sociedad, 12(1), 167-176.









CONADI
Ministerio de
Desarrollo Social
y Familia

Gobierno de Chile

FUNDACIÓN
FUCOA