

San Fernando del Valle de Catamarca, 4 de Abril de 2001

**CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES**

**Lic. ALICIA RAPACCINI**

S/D

Ref: Estudio *Rituales Andinos*  
Contrato de Obra: Expte. 4216  
INFORME FINAL

De mi mayor consideración,

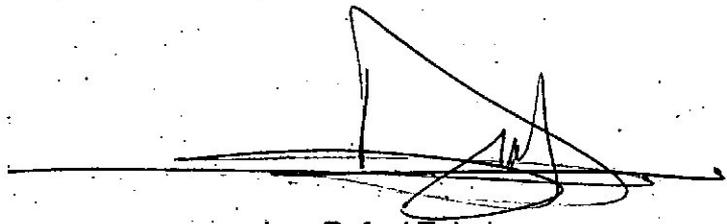
Me dirijo a Ud. a fin de presentar para su análisis el **INFORME FINAL** correspondiente al 7° mes de avance del Plan de Tareas, con fecha de presentación 4/03/01, el que es enviado en la fecha por Correo Argentino en categoría expreso.

Consta de 4 (cuatro) carpetas originales con el **INFORME FINAL** y una copia en soporte magnético (ZIP).

Se adjuntan los productos finales :

- **VIDEO DOCUMENTAL** sistema PAL-N, formato VHS, duración 47 minutos. El mismo está separado en capítulos temáticos para permitir su proyección total ó selectiva. (1 video-casete)
- **SITIO WEB** : Formato HTML. ( 1 copia en Zip: Carpeta "Rituales Andinos").
- **CR-ROM**: 1 CD en formato auto-ejecutable (master).
- **MATERIAL GRAFICO CD Y VIDEO**: El material gráfico incluye un boceto de afiche. La calidad es de muestra, hasta su aprobación, donde se definiría cantidad y calidad de impresión definitivas.

A la espera del resultado de su análisis, aprovecho la oportunidad para saludarla atte.



Ing. Rafael Toledo

42923



CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES  
Expte. N° 4216/ 00



PROVINCIA  
DE CATAMARCA

ING. RAFAEL TOLEDO

Te. Fax 03833-428259 - Te. 430221 - Mail: rafatoledo@arnet.com.ar

ESTUDIO

# ARITUALES Indias

INFORME FINAL

Idea, Producción y Dirección General  
**RAFAEL TOLEDO**

Colaboradores

Asistente de producción: **CYNTHIA VARELA**  
Imágenes, Talleres de Canto andino, Diseño general : **RAFAEL TOLEDO**  
Asesor musical y Talleres de Instrumentos: **RICARDO BUJALDON**  
Edición Video Documental : **VICTOR MARTINEZ**  
LA TRIADA PRODUCCIONES  
Diseño Sitio WEB : **ANDRES FERREIRA**  
Edición CD-ROM: **MANUEL BAQUINZAY**  
**CLAUDIO VERON**  
Edición video para CD-ROM: **GUSTAVO CABRERA**  
**CEDECUNET S.R.L..**





## DESARROLLO DE TAREAS

### Antecedentes:

De acuerdo al Plan de Tareas aprobado, se cumple el plazo total para el Estudio "Rituales Andinos en los departamentos Antofagasta de la Sierra y Belén, Provincia de Catamarca". Habiéndose completado los trabajos, se presenta el siguiente INFORME, con el desarrollo de las tareas correspondientes a la última etapa.

### TAREAS II.3 – II.4

### IMPLEMENTACIÓN Y DESARROLLO DE TALLERES. MONITOREO DE SU DESARROLLO Y AVANCE – EVALUACIÓN.

#### 1- Taller CANTO Y CAJA:

#### VINCULACION CON LA EDUCACIÓN FORMAL

Uno de los planteos fundamentales es la relación de la educación formal y la cultura popular.

El sistema de educación surge como una respuesta del Estado a la necesidad de educar e instruir a los individuos mediante la educación formal y se dirige a formar un hombre útil a la sociedad, capaz de integrarse adecuadamente a ella.

Pero el sistema tiende a uniformar y generalizar a las personas con propuestas que suelen ser fatales para manifestaciones culturales diferenciadas, dado que los medios habituales de transmisión de conocimientos, los elementos considerados útiles en la comunidad, los conceptos que se manejan a diario rara vez tienen cabida dentro de la educación formal, y es así que, consciente o inconscientemente ésta se convierte en el principal enemigo de la cultura popular.

Aunque esto intentó revertirse con la Ley Federal de Educación, cuya implementación produjo cambios profundos en el Sistema Educativo tradicional, proponiendo:

- **Federalización** a través de la escuela, prevista como "organización inteligente", donde converge la comunidad toda.
- **CBC** (contenidos básicos comunes) obligatorios en todo el país, que favorezcan procesos de transformación.
- **Diseños Curriculares Provinciales** que se contextualicen en términos de la realidad de cada región.
- **Secuencia y ordenamiento de los contenidos**. Metodología de la enseñanza.
- **Proyecto Educativo Institucional (PEI)**: que realiza cada institución local, el que garantiza y enriquece lo establecido a nivel nacional y provincial.
- **Proyectos Áulicos**, desarrollados por cada docente en ese contexto.

En su política remarca el **respeto tanto por la Identidad Nacional como por las pautas culturales de las diferentes comunidades.**

En sus objetivos resalta entre otros: **Conocer, valorar nuestra tradición y Patrimonio Cultural, fortalecer el vínculo familia-escuela.**

#### Inserción y aporte

Es allí donde nuestro Proyecto **RITUALES ANDINOS** aportó al fortalecimiento de la identidad local, considerando las características de estas comunidades, en las que la escuela se convierte en el centro alrededor del cual se desarrolla la vida puneña.



Por ello adoptamos como eje temático a las manifestaciones propias de la Puna, tomando como fuentes de conocimiento la naturaleza, la tradición oral, las prácticas culturales y al propio pueblo, no con el objetivo de tapar los ojos a la globalización, sino de rescatar lo propio y mostrarlo, dado que esto permite procesos de socialización que infunden el respeto por el otro y por sí mismo, ya que es la única forma de evitar la destrucción de la tradición.

La educación es uno de los lugares privilegiados en la transmisión y recuperación de la cultura, a través de la investigación, valorización y la integración de la enseñanza de los conocimientos populares.

**RITUALES ANDINOS** se propone apoyar la articulación de la enseñanza áulica con las tradiciones transmitidas por la familia.

#### Objetivos generales:

1. Motivar el conocimiento, la valoración y la apreciación conciente del canto andino como legado cultural.
2. Explorar, vivenciar y reflexionar comunitariamente sobre el carácter expresivo y el mensaje de los textos de las canciones folklóricas.
3. Estimular el diálogo y el debate constructivo en torno al canto y a su función en la comunidad.

#### Estrategias metodológicas:

Dado que la Escuela es el tradicional centro de concentración comunitaria en los pueblos andinos, integramos nuestras tareas al abordaje didáctico de los temas y contenidos, a las actividades del establecimiento, haciendo participe a toda la comunidad.

El soporte artístico – expresivo principal lo constituye el canto junto al juego dramático. Otros recursos empleados son : elaboración de instrumentos musicales, interpretación colectiva de canciones folklóricas regionales y diálogo participativo con docentes, alumnos y sus familias.

El Taller propone la producción desde la participación comunitaria, que se concreta en la construcción de instrumentos musicales que quedan en la escuela, con el objetivo de lograr la “apropiación” de lo producido.

#### Planificación



PROPÓSITOS FORMATIVOS	TEMAS Y CONTENIDOS	ACTIVIDADES	RECURSOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>APRECIAR Y VIVENCIAR EL CARÁCTER EXPRESIVO DE LA MÚSICA</li> </ul>	<p>El ritmo. La dinámica. El mensaje de texto de las canciones. Formas de producción de sonido. Características constructivas de los instrumentos musicales. Carácter expresivo del movimiento corporal.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dinámicas grupales para la desinhibición basada en distintos ritmos musicales.</li> <li>Dramatización a través del texto de una canción.</li> <li>Ejecución de instrumentos folklóricos y de adopción.</li> </ul> <p>Juego corporal de expresión poética.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Instrumentos.</li> <li>Espacio amplio</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>REVALORIZAR EL CANTO TRADICIONAL COMO ACTIVIDAD SOCIO-COMUNITARIA Y DETERMINACIÓN CULTURAL</li> </ul>	<p>Las coplas. Contrapunto de coplas. Técnica de respiración e impostación de la voz. Verso. Métrica. Rima. El huayno, la vidala. Las danzas. Marco relacional. Procedencia de las canciones folklóricas: Tradición familiar, la escuela; los medios.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entonación de coplas simples en forma responsorial. Juego de contraposición. Ejercicios de respiración costo-diafragmática. Vocalización. Narraciones históricas de cantos y lugares. Entonación a solo y a coro. Apreciación y debate sobre canciones conocidas y su procedencia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Instrumentos musicales</li> <li>Gráficos.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>CONSTRUIR INSTRUMENTOS CON MATERIALES NO CONVENCIONALES</li> </ul>	<p>El cuerpo sonoro. El tubo sonoro. Los resonadores. Las membranas sonoras. Los aerófonos. Los idiófonos. Los cordófonos. La quena. La caja. Construcción de instrumentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Charla y análisis de los materiales usados en los instrumentos sonoros. Utilización de materiales disponibles en el medio. Explicación de procesos de construcción de:</li> </ul> <p><u>Cajas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mojado del cuero, cosido al aro, colocación del hilo tensor, armado y tensado de la caja.</li> </ul> <p><u>Quena:</u></p> <p>Corte de tubo, corte de bisel, perforación de orificios.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tubos de PVC</li> <li>Envases de hojalata</li> <li>Cuero de cabra, oveja o llama.</li> <li>Tientos.</li> <li>Hilo de albañil.</li> <li>Herramientas</li> <li>Placas radiográficas.</li> <li>Plásticos, etc</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>MOTIVAR EL CANTO Y LA MÚSICA COMO ACTIVIDAD INTEGRADA A LA VIDA COMUNITARIA</li> </ul>	<p>La identidad. La tradición. La familia. El futuro.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Con el uso de los instrumentos construidos en el taller, entonación y danza. Integración generacional y participativa de la comunidad. Elaboración de "Acta de Compromiso" con el rescate y la revalorización de nuestro canto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Instrumentos musicales construidos durante el transcurso del taller.</li> </ul>



## **2- Taller COMIDAS Y RECETAS TRADICIONALES:**

### **Fundamentos:**

La selección minuciosa de los ingredientes, el modo, la preparación y la cocción de la cocina tradicional se transforma en un ritual que asombra a los ojos, nos retrotrae en el tiempo y adquiere una dimensión diferente y desconocida de colores: porque esta cocina es color, sabor, forma, magia, convirtiéndose de esta manera en una geografía culinaria que nos muestra la belleza de la vida sencilla, que se manifiesta en las pequeñas cosas: Revivir el pasado en el presente.

Los oasis, las alturas, los dificultosos caminos, la falta de pastura, relegan a un lugar secundario a la carne vacuna, dando protagonismo a la de llamas y corderos, destacándose los condimentos: ají picante, comino, pimentón. Son frutos regionales.

La falta de humedad, la ausencia de lluvias ayudan a la deshidratación natural y a la conservación de verduras y carnes. Con el mote, los homeados, y la ulpada, la empanada reina en cada mesa. Cada pueblo, cada valle, cada fogón guardan sus secretos.

El horno de barro con su calidez permite sabores irrepetibles. Las sopas picantes culminan madrugadas festivas.

La gente puneña hereda siglos de gastronomía incaica y la influencia de España. Aún se usan algunas de las variedades de maíz y papa que el inca supo cultivar.

La buena cocina se come en las casas, por suerte signadas por un destino de hospitalidad y puertas abiertas.

Así conseguimos que muchas recetas nos fueran regaladas como quien susurra la clave de un tesoro.

### **Estrategias metodológicas:**

Partiendo de la práctica y de la revisión de las experiencias pasadas, fundamental en este tipo de taller, mediante charlas con las participantes relevamos anécdotas, origen de los ingredientes y las recetas, formas de preparación y cocción, oportunidad de las preparaciones, etc, con el objetivo de vencer inhibiciones y conformar un grupo de trabajo participativo.

En cuanto al lugar físico de reunión, quedó abierto a la disposición y comodidad de las participantes.

Esta planificación indica pautas generales, las que se fueron adaptando a la idiosincrasia de cada grupo y a la oportunidad de concreción del mismo.



Planificación:

COCINA TRADICIONAL	<u>CONTENIDO CONCEPTUAL</u>	<u>CONTENIDO PROCEDIMENTAL</u>	<u>CONTENIDO ACTITUDINAL</u>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Relevamiento de antecedentes culinarios de la comunidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formulación de problemas: Preguntas.</li> <li>▪ Observación, selección y registro de la información</li> <li>▪ Interpretación y sistematización de la información relevada.</li> <li>▪ Comparación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Valoración de los componentes culturales.</li> <li>▪ Valoración de la ideología del otro.</li> <li>▪ Valoración del intercambio de ideas y anécdotas.</li> <li>▪ Defensa de sus propias opiniones.</li> <li>▪ Valoración de los legados culturales relacionados a la búsqueda de respuestas para las situaciones cotidianas.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Relevamiento de la materia prima disponible en la zona.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Intercambio de información</li> <li>▪ Establecimiento de conclusiones</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tipos de materiales y herramientas. Factibilidad de obtención, uso y posibilidades de renovación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descripción, selección y uso de los materiales y herramientas apropiados para el uso culinario</li> <li>▪ Utilización y cuidados.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Relevamiento de recetario tradicional sustentado por la transmisión oral</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Registro de la información</li> <li>▪ Sistematización.</li> </ul>	



**TALLERES : SINOPSIS TEMATICA**

<b>CANTO Y CAJA</b>	<b>CANTO CON CAJA</b>	<b>ENCUENTROS</b>	<b>INDIVIDUALES</b>	<b>CANTO</b>	<b>ANCESTRAL</b>	ANIMACIÓN	
						RECREACIÓN	
			FORTALECIMIENTO				
		<b>COLECTIVOS</b>	<b>CEREMONIAL</b>		FESTIVO		
					RELIGIOSO		
			<b>INDIVIDUAL Y COLECTIVO</b>		CONTRAPUNTOS		
	COMPARSAS						
	<b>INSTRUMENTOS MUSICALES</b>	<b>MATERIALES</b>	PREPARACIÓN				
			RECOLECCION				
		<b>CONSTRUCCION</b>	PERCUSIÓN				
AEROFONOS							
INTERPRETACION							
<b>COMIDAS TRADICIONALES</b>	<b>RELEVAMIENTO</b>	RECOPIACION					
		ANÁLISIS					
	PREPARACIÓN						
	<b>RECUPERACION</b>	TÉCNICAS DE CULTIVO					
		ELABORACIÓN DE PAN					
		TIPOS DE HORNO					



## IMPLEMENTACION Y DESARROLLO DE TALLERES – EVALUACIÓN

Los Talleres CANTO Y CAJA se desarrollaron en todas las Escuelas de la puna, el material relevado y las producciones fotográficas y fílmicas fueron procesadas e incluídas en los productos finales.

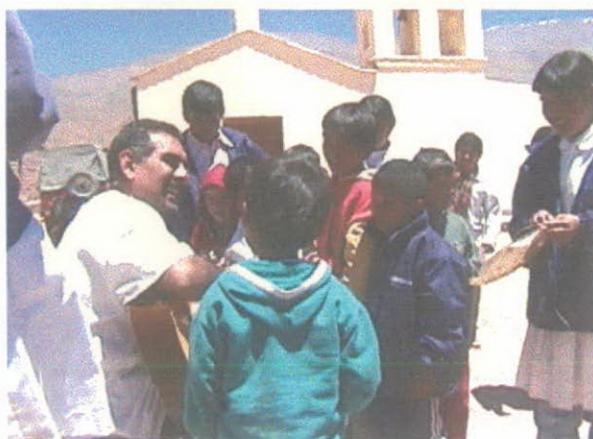
Tal lo propuesto, fueron incluídos en las actividades escolares en El Peñón, Laguna Blanca, Los Nacimientos y Antofalla, en Antofagasta se desarrollaron en el marco de las actividades del Taller de Artes del Centro Pueblo del Sol.

La recepción en cada comunidad fue inmejorable. Los alumnos y sus familias, quienes fueron invitados a compartirlos, nos asombraron con su respuesta ante las técnicas participativas: dramatizaciones, recreación de juegos, danzas, etc. Paralelamente al rescate y valorización del canto andino, se construyeron cajas (instrumentos musicales) que quedaron en cada Escuela como producto del Taller y ejemplo del trabajo comunitario.

A modo de testimonio incluyen algunas imágenes:



En la Escuela de El Peñón



Canto y Caja en Laguna Blanca: los chicos cantan, mientras otros cosen el parche para sus nuevas cajas.

Dada la carencia de maderas adecuadas para la elaboración de instrumentos, por el tipo de vegetación puneña, se trabajó con materiales normalmente desechados, como la caja de lata para dulce. Esto permitió construir instrumentos con una técnica sencilla y económica.





Una grata sorpresa fue descubrir en el desfile de caballos del carnaval de Antofagasta , a las cajas realizadas en los Talleres del Proyecto **Rituales Andinos**.

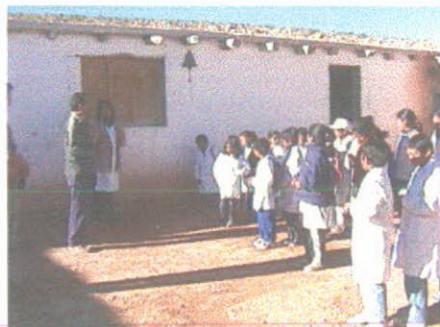


Durante la realización de la FERIA DE LA PUNA, encuentro cultural que se realizó en la última semana de Febrero en Antofagasta, también se observaron "nuestras" cajas en manos de niños y niñas integrantes de las delegaciones escolares que se presentaron en el Centro Cultural .



Un aspecto fundamental a destacar en esta evaluación es la participación en los Talleres de Canto y Caja, de la familia. Dos señoras preparan los parches (cueros resonadores) para sus cajas.

El trabajo realizado en la Talleres , quedó resumido en un Acta del Libro de la Escuela.



Los Talleres de COMIDAS TRADICIONALES, se llevaron a cabo en casas de familia ó en la cocina de la escuela. Vivimos momentos inolvidables en Laguna Blanca, Antofalla, Antofagasta de las Sierra, Nacimientos y Los Morteritos. Al comienzo un poco de timidez, pero luego terminamos cocinando, trayendo leña, riéndonos con viejas anécdotas y sobre todo, una vez más aprendiendo a disfrutar de tanta grandeza.



Los resultados se pueden calificar como óptimos ya que se cumplieron los objetivos propuestos, fundamentalmente la revalorización de aspectos esenciales de su identidad: las comidas y antiguas recetas que fueron perdiéndose ó que eran consideradas "de antes" : *ancachos*, *anchi*, *ulpada*, etc. fueron recreados en cada Taller, según recetas transmitidas oralmente por generaciones..

La comida y bebida adquiere además el carácter sagrado en algunas ceremonias como la "señalada" donde la *ulpada* y los *horneados* son ofrecidos a Pachamama y resumen el espíritu comunitario de la celebración.



*Ancacho*: preparado con sangre de llama, harina , grasa y cebolla, sobre la *picana*, piedra plana traída de las montañas cercanas.

Cultivos locales como las *habas*, utilizados en la cocina puneña.



Cada encuentro fue excusa para recordar anécdotas, travesías invernales, tipos de leña y el problema de su transporte desde lugares cada vez más alejados, etc.

El tema es inagotable, cada familia, cada pueblo guarda "secretos" culinarios que necesitan más tiempo para develarse, pero en cada Taller se cocinaron las comidas más tradicionales y el resultado puede comprobarse en los productos finales del Proyecto.

## TAREAS II.5

### ANÁLISIS Y VALORACIÓN DEL MATERIAL DOCUMENTAL RECOPIADO.

En cada uno de los viajes se relevaron los testimonios y actividades, en imágenes de video, fotográficas y grabaciones de audio, los que fueron procesados con editores y software de última generación.

Todo el material tiene indudable valor documental, sobre todo si se considera que la zona relevada no ha sido estudiada, hasta ahora, en los temas del Proyecto: canto con caja, ceremonias, religiosidad, comidas, fitoterapia y medicina popular, fiestas y artesanías. Este es el aporte que realiza este estudio, que permitirá a los interesados, tanto argentinos como del exterior, conocer una cosmovisión diferente a las del hombre ciudadano e incluso con características propias dentro de la región puneña del país y sobre todo cumplir los objetivos iniciales: **Recuperación, revalorización, fortalecimiento y difusión de la identidad de los pueblos de la puna catamarqueña.**



### TAREA III – ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL PROYECTO

Con todo el material documental se elaboraron los productos finales, que acompañan este INFORME FINAL:

- 1- Video documental en sistema PAL-N formato VHS (master).
- 2- CD-ROM multimedia (master).
- 3- Sitio web.
- 4- Material gráfico complementario para CD, video y afiche promocional ( muestra en papel ilustración).

En todos los casos se ha presentado el material documental separado en áreas temáticas:

- Presentación del Proyecto
- Ubicación geográfica de la zona estudiada.
- Ceremonias y fiestas.
- Religiosidad, celebraciones, santuarios e imaginería.
- Canto andino con caja. Recopilación de coplas, tonadas, etc.
- Medicina popular y fitoterapia.
- Comidas tradicionales.
- Artesanías.

Todos los productos son puestos a consideración del CFI, en carácter de muestra, quedando para una etapa posterior a la aprobación, la impresión definitiva, en cantidad y calidad a definir.



## INFORME FINAL

### Ubicación geográfica:

Región septentrional de la provincia, limita al oeste con Chile y al norte con Salta. Está incluida en la región meridional de la puna Argentina y comprende a los departamentos de Antofagasta de la Sierra y Belén (su región norte).

Zona andina de gran altitud, entre 3100 y 5500 m.s.n.m., con extensas mesetas y valles rodeados de gigantescos bloques montañosos. El clima es desértico y riguroso y el sistema ambiental tiene un frágil equilibrio. Las precipitaciones níveas ocurren en los cerros más altos y los ríos de deshielo al correr por las mesetas crean algunas vegas (oasis) donde crecen pastizales de altura importantes

### Provincia de Catamarca

Cerca de la cabecera de Antofagasta se ubica una gran laguna donde desaguan los ríos Punilla, Calalaste, Las Pitas y Miringuaca con el aporte de arroyos y afluentes. Esta laguna poblada por parinas (flamencos rosados) que recorren las aguadas contrastan con las coladas negras de lava de los volcanes Antofagasta y Alumbreira. El vulcanismo cubrió gran parte de la morfología pre-existente con sus coladas de lava, lo que obstaculizó el curso de los débiles ríos puneños: son características las lagunas terminales y las vegas en las márgenes del río.



Algunos de los volcanes más importantes: Aguas Calientes, Diamante, Incahuasi (4015 m.), Antofagasta (4500 m.), Cueros de Purulla (5000 m.) y Antofalla (6300 m.).

Con su impactante blancura aparecen los salares y salinas: Salar del Hombre Muerto (3700 m. y 640 Km<sup>2</sup>), Salar de Antofalla (a 3900 m. y 970 Km<sup>2</sup> de superficie), Salar de Carachi Pampa, entre otros menos conocidos.

En esta región se detectan los mayores valores de aridez y por ende uno de los mayores déficit de agua: las precipitaciones no superan los 100 mm. anuales (período estival) conformando la zona más inhóspita y desértica del país en conjunto con el centro de la patagonia.

La presión atmosférica es relativamente baja con una media de 654 mm, descendiendo con la altura hasta 550 mm: esto produce en los visitantes los síntomas de "apunamiento" ó "soroche".



### Población:

Los pueblos fueron originados por la concentración de fincas minifundistas en pequeñas zonas con riego superficial (vegas u oasis). Tienen trazas lineales sobre una o dos calles principales con lotes residenciales a los que se suman algunos servicios comerciales, públicos y una plaza con capilla. En la zona puneña y alto andino los poblados se asientan en las grandes extensiones desérticas y los asentamientos se agrupan en pequeños núcleos poblacionales que a la vez sirven de centro de servicio a comunidades dispersas que se asientan en puestos distantes entre sí.

El paisaje de colores diversos, de tormentas, lluvias y nevadas imprevisibles, cambios bruscos de temperatura, donde el frío de la noche se mezcla con el calor del día, prepara y condiciona a los puneños a una adaptación donde la relación tierra-hombre se funde o se transforma en una lucha para ver quién domina a quién.

La densidad poblacional es bajísima: 0,03 hab/km<sup>2</sup>.



Las principales actividades de la población y de donde provienen sus ingresos son:

- a- Cría de ganado ovino, caprino y llamas y la venta de lana, carne y subproductos elaborados.
- b- Hilado y tejido de fibras naturales, artesanías.
- c- Empleos estatales (activos y pasivos, municipales y provinciales)
- d- Trabajos de jornaleros en emprendimientos mineros, obras en construcción, etc.



La región cuenta con un importantísimo patrimonio milenario en el que se destacan los restos arqueológicos prehispánicos legados por pobladores desde hace 10.000 años. En Punta del Pueblo ó Peñas Coloradas, entre otros, los indígenas dejaron su testimonio en el magnífico arte rupestre.

El Pucara La Alumbra o El Coyparcito constituyen invaluables evidencias de la presencia incaica en la región.



### Pueblos relevados:

- Dpto. Antofagasta de la Sierra: Villa de Antofagasta, Los Nacimientos, Paicuqui, El Peñón, Antofalla, Las Quinquas, Salar del Hombre Muerto.
- Dpto. Belén (zona pre-puna y puna): Villavil, Laguna Blanca, Barranca Larga, Los Morteritos, Las Cuevas, Aguas Calientes, Corral Blanco.



**Antofagasta** significa "casa ó pueblo del sol", su cabecera departamental, la **villa de Antofagasta de la Sierra**, habitada por aprox. 500 personas, se levanta en una depresión del terreno a 3400 m.s.n.m., rodeada por paredones o farallones de piedra rojiza de hasta 100 m. de altura enmarcada por dos ríos. Es un oasis con alfalfares,



tamarindos y álamos que alivia al viajero del rigor del desierto y está ubicada a 600 Km de la capital catamarqueña: San Fernando del Valle de Catamarca. En **Antofagasta** la soledad es riqueza compartida, el puneño es introvertido, taciturno, plenamente consustanciado con su entorno natural y celoso guardián de sus tradiciones.

**Paicuqui** es una hermosa vega con pastizales, enmarcada por altas peñas, lugar preferido para la pesca de truchas a orillas del río Punilla. Está a 17 Km al norte de Antofagasta de la Sierra. Su nombre deriva del "paico" planta aromática que crece en la región.

**El Peñón** pequeño pueblo, el segundo en importancia, ubicado a 60 Km al sudeste de Antofagasta, se recuesta al pie de altas montañas, y asombra por ser un oasis poblado de altos álamos. Desde allí se puede acceder al Volcán Galán, el más grande del mundo ( 35 Km de diámetro) con su chimenea de 6600 m. y su laguna Diamante habitada por flamencos rosados.



**Antofalla**, al borde del extenso salar y al pie del volcán homónimo, a 90 Km al noroeste de Antofagasta, es una pequeña villa de 60 hab. aprox., la mayoría pastores. Conserva ruinas de un antiguo Trapiche Jesuítico donde se extraía oro. A 35 Km se encuentra el volcán Antofalla de 6300 m.



**Las Quinuas:** sólo dos familias habitan este alejadísimo paraje cerca de la Cordillera de los Andes. Vega en medio del desierto, 40 Km al sudoeste del Salar de Antofalla.

**Los Nacimientos:** Pequeño caserío puneño distante 30 Km al noroeste, desviándose de la ruta Prov. 43 (ripio) sobre el río Mojones. Destacábase su antigua Iglesia, recientemente demolida (ver mas adelante).

**Salar del Hombre Muerto:** Sobre la ruta a Salta y a 74 Km de Antofagasta (700 desde Catamarca) se encuentra esta típica depresión de altura situada a 4000 m. s.n.m. que conforma un depósito salino (salar) en cuyo subsuelo el agua contiene cloruro de sodio, litio, potasio, borato, etc. Uno de los más ricos en litio del mundo, hoy explotado

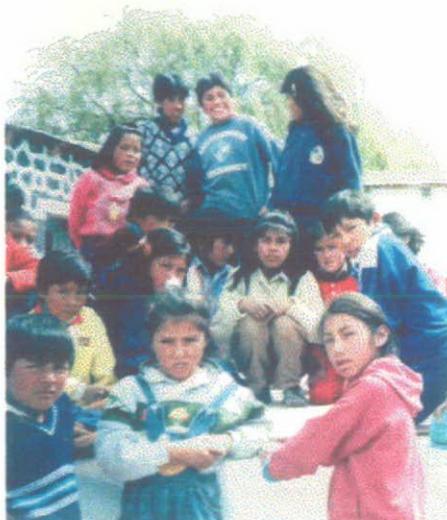


por FMC Minera del Altiplano. Allí se encuentra la Escuelita de frontera con sus seis alumnos.

**Laguna Blanca:** En el norte de Belén y a 460 Km de Catamarca, se encuentra este bello pueblo puneño a 3200 m.s.n.m., declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO. "Se cumplen las tres funciones complementarias exigidas: una función de conservación para proteger los recursos genéticos de las especies, los ecosistemas y los paisajes; una función de desarrollo para promover un desarrollo económico y humano sostenible y una función de apoyo logístico para alentar y respaldar actividades de investigación, de educación, formación y de observación permanente encaminadas a la conservación y el desarrollo sostenible".



Reserva  
de  
vicuñas  
en  
**Laguna  
Blanca**



**Los Morteritos y Las Cuevas:** Dos pequeños caseríos puneños en el norte de Belén, solo accesibles a lomo de mula (6 hs.) desde Barranca Larga, a 12 y 6 Km respectivamente y 3400 m.s.n.m.



## **Objetivos del PROYECTO:**

### **Recuperación, revalorización, fortalecimiento y difusión de la identidad de los pueblos de la puna catamarqueña.**

Rodolfo Kusch afirma: "Hay una continuidad del pasado americano en el presente. Estamos comprometidos con América, mucho más de lo que creíamos.

No hay labor más eficaz, para dar solidez a esta búsqueda de lo americano, que la del viaje y la investigación en el mismo terreno: comer junto a su gente, participar de sus fiestas, tomar en cuenta ese pensar natural que se recoge en las calles. Así y sólo así se gana firmeza en la difícil tarea de pensar lo americano". Kusch plantea una decisión cultural por lo americano y esa esencia oscila entre el "ser" o "ser alguien" del hombre occidental, heredado de la Europa burguesa del Siglo XVI y el "estar aquí" en el sentido filosófico de domicilio, de sentirse amparado en el mundo.

El hombre occidental soluciona sus males trabajando sobre la realidad exterior, por el lado de *afuera*. Por el contrario, el hombre de profundas raíces indígenas americanas, está incluido en la totalidad del universo y cualquier desajuste debe ser restaurado con el equilibrio interno de esa totalidad a través del ritual.

Rito o ritual, palabra derivada del latín *ritus* con la cual se designaba las ceremonias específicamente religiosas pero también los simples hábitos sociales, usos y costumbres (*ritus moresque*) es decir: maneras de actuar que se repitiesen con cierta invariabilidad.

Los pueblos etnográfico folklóricos, como los de la puna catamarqueña conservan estos rituales ya sean de carácter propiciatorio, de fertilidad, de alabanza, disimuladamente lúdicos o todo a la vez, en los cuales los hombres se sumergen en el fundamento oculto de la existencia. Sobresalen del total de las costumbres por su exigencia de eficacia (protección a las personas, favorecen la procreación de animales y el crecimiento de los frutos, provocan lluvias, curan enfermos) y poseen una condición indispensable: la repetición, constituyéndose ésta en parte inseparable de su esencia.

### **Relevamiento, recopilación, análisis y sistematización de información cultural. :**

Esta investigación destinada a la recuperación de los aspectos culturales más trascendentes que definen la identidad de un pueblo, está estrechamente ligada al concepto de lo folklórico.

El fenómeno folklórico cuenta con dos tipos de fuentes para su estudio:

-Fuentes secas: documentos, crónicas, textos, elementos hallados en excavaciones arqueológicas, dibujos representaciones, etc.

-Fuentes vivas: viajes de investigación, contacto directo con los habitantes de una comunidad, etc.

Este trabajo se fundamenta básicamente en el trabajo de campo realizado en cada comunidad ubicada dentro del área puneña y que responden a las características de grupo "folk" (pueblo): sociedades campesinas que se encuentran desde el punto de vista cultural, en un sitio intermedio entre la sociedad urbana y las comunidades indígenas. Son telúricos (tienen gran apego a la tierra), reducidos (pocos integrantes, casi todos conocidos entre sí), aislados (geográfica y comunicativamente), centrípetos (miran hacia adentro, con una fuerte noción de "nosotros" frente a "ellos"), homogéneos (con pocas diferencias internas), adaptadores e interpretativos (toman bienes culturales externos).

Se tomaron referencias de documentos históricos y textos referidos al tema.



El investigador Carlos Vega dice que Guillermo Thoms, quien utilizó la palabra folklore por primera vez en Inglaterra (1846): Folk (pueblo) y "lore" patrimonio ó saber, incluyó en él los usos, costumbres, ceremonias, creencias, etc. y con el tiempo los pueblos americanos fueron adoptando también lo material.

El relevamiento de información cultural que a continuación se resume se basó en entrevistas individuales ó colectivas a personas que por su antigüedad en la región, edad ó referencias de sus propios congéneres podían ser considerados referentes y /o participación directa en cada comunidad de sus celebraciones ó ceremonias de acuerdo a su calendario de rituales.

A los fines de su sistematización se han dividido y analizado de acuerdo al rubro ó materia de estudio.

## CEREMONIAS O RITUALES

### • **MESA PARA LAS ALMAS: 1° de Noviembre**

En la Villa de Antofagasta, don Anacleto Chávez, 70 años aprox. nos recibió en su casa, antes vivía en La Laguna a un 4 Km y contó que un 31 de Octubre tuvo una "visión":

- *"A la madrugada me visitó el difunto Vicente, el cuñao mío al que quería mucho y me dijo -¿Qué haces acá?- ...y aquí estoy! Dijo con miedo - ¿y adónde me vas a recibir vos?- ¡Aquí, aquí, le digo, aquí voy a poner todo, como sé poner todo en la casa de abajo!- Pero lloraba yo... cómo me ha dicho todo! ¡Lo he visto clarito...! Por eso yo no he querido perder las costumbres y tampoco mi familia."*

Don Anacleto, junto a su esposa Ana nos muestra la mesa que han preparado para las almas que volverán durante todo el día 1° de Noviembre a compartir sus platos favoritos, es la Mesa para las Almas: en un ámbito de la casa, muy privado, se extiende una gran mesa, en su extremo velas que iluminan estampas ó imágenes de santos y luego, muy bien ordenados todos los platos y comidas correspondientes a las distintas horas del día, algunas preparadas especialmente y las otras compartidas con la que se come ése día en familia: pelones, empanadas, pollo con arroz, carne en puchero, galletas con picadillo o sardinas, café con leche, té, mate, etc. y sólo ante nuestro requerimiento nos indica que también hay *ancacho, ulpada, anchi, tisitinchos, chilcán* ( ver comidas). Y agrega: -*"Anoche, vinieron unos vecinos y pusieron una pata de llama, una cabeza hervida de llama y carne asada de cordero"*-*"Antes la gente se moría de viejito nomás y comía muy de vez en cuando caramelos, cuando se conseguía, por eso también le ponemos caramelos en la mesa..."*-.

Cada plato tiene sus cubiertos y las bebidas tienen una cañita para ser consumidas. En un vaso hay agua bendita y una pluma con la que se bendice cada plato que se agrega durante esa ofrenda. Doña Ana nos cuenta -*"Nosotros tenemos que pedirle a las ánimas benditas que nos dean vida y salud hasta que Dios disponga y que no nos falte el pan todos los días, y... gracias a Dios también"*-

Estas ofrendas, permanecen hasta el día 2 hasta las 13 o 14 hs, no se comen, sólo se agrega agua al mate -*"para que sigan tomando"*-. Al llegar el momento se reparten entre gente pobre, que viene a rezar, y en una olla se va separando un poco de cada plato lo que se enterrará en el campo.

Nos vamos sintiendo el aroma de las comidas que aún siguen preparando ese 1° de Noviembre, Don Anacleto prepara afuera "buñuelos con huevo de suri (ñandú)"-*" Lo que en el acto no se puede conseguir, nosotros lo venimos guardando con anterioridad para tenerlo este día"*- y Doña Ana prepara cuatro comidas más todavía mientras nos despide y dice -*"Después esto lo van a mostrar por ahí y se van a reír: ¡ Vé los collas lo que hacen! -dirán. Usted es bueno, pero vaya a saber cuando lo muestre por ahí... sí se van a reír..."*-



Estas mesas se preparan en todos los pueblos puneños. En El Peñón, Carmelo Guzmán y su familia nos muestran la suya, la prepararon "como si viniera cualquiera a comer", no faltan las hojas de coca y los cigarrillos encendidos.

Al norte del departamento, en Antofalla, compartimos la mesa de la familia de Julio César Ramos, donde observamos además "guaguanchos": pancitos dulces bañados con blanqueo con formas de personas, y escaleras para suban y bajen las almas.

Las mujeres de la casa mientras tanto preparan coloridas flores de papel para hacer coronas que transportarán en familia hasta el cementerio durante el 2 de noviembre, día de todos los muertos... el paisaje puneño es una explosión de colores.



Ante la tumba, se ofrenda con coca, alcohol, cigarrillos, caramelos, etc.

### • EL LAVATORIO y LA GUIA AL CIELO

La muerte de una persona también tiene además del dolor, una profunda significación para el hombre de la puna. Todos los relatos coinciden en el velatorio durante 24 hs. acompañado de oraciones y coronas de flores de papel (no es redundancia recordar que en la puna no hay flores naturales de ningún tipo), luego es sepultado en el cementerio. El difunto ha sido vestido con "las mejores ropas que tenía" – dice Carmelo- "se le pone en el cajón todo lo que lleva el alma".

Familia y amigos regresan a la casa donde se reza un novenario. Además se reúne toda la ropa y elementos de trabajo, los que son lavados cuidadosamente y guardados cubiertos por un paño negro durante un año.

Luego se mata (ahorcado) al perro del difunto y se lo entierra en posición de parado "como si fuera corriendo" en el campo cerca del difunto o en un lugar muy transitado por éste. Es la "guía al cielo": el perro lleva montura, bozal y una alforja atravesada en el lomo (chasna) cargada con provisiones para él y su dueño y cosas "como si fuera de viaje" (vajilla hecha de cartón ó madera), porque deberá acompañar a su dueño en tránsito al otro mundo, "lo ayudará a cruzar los ríos".



Al cabo de un año, las pertenencias se reparten entre toda la familia. El alma ya está en el más allá.



Si se trata de la muerte de un niño (angelito), se lo viste con una túnica blanca y en el cajón, a su alrededor se ponen alitas y la ropa que usó hasta su muerte junto a unos juguetes. Si no alcanzara a ponerse toda, se coloca en una bolsa abierta, sobre el cajón, adentro de la tierra.

## • APACHETA

“Encontraron los españoles, como dioses mayores de estas tierras, a INTI, el numen solar y civilizador de los dominadores y señores del imperio inca y a PACHAMAMA, con culto tan difundido como el de aquél, en las regiones andinas y a manera de estrato tradicional entre los diaguitas, una cultura generalizada en la zona andina y muy anterior a la incásica” – J.Z. Agüero Vera.

PACHAMAMA, en lengua quichua, hermana del aymará, según Belisario Diaz Romero, PACHA es *tierra* y MAMA es *madre*, de donde resultaría el nombre de la divinidad “*la madre de la tierra*”.

Garcilaso de la Vega en “Los comentarios reales de los Incas” atribuye a PACHACAMAC: *el eterno, el creador del cielo y la tierra*, el culto que en el viejo Tucumano se rendía a Pachamama en las apachetas: montículo que forman las piedras y otras ofrendas que dejan los viajeros en honor de Pachamama. “A las cumbres los españoles, corrompiendo el nombre, dicen *apachitas*, y que los indios adoraban y le ofrecían ofrendas. *Apacheta* quiere decir: *demostremos gracias y ofrezcamos algo al que hace llevar estas cargas, dándonos fuerzas y vigor para subir por cuestas tan ásperas como ésta*, y nunca lo decían sino cuando estaban ya en lo alto de la cuesta”.

Los pueblos andinos, agrícolas especialmente, por necesidad de vida, debieron tener siempre un culto especial por la tierra proficua, por la montaña siempre misteriosa y maternal, que vertía sus torrentes en los valles y atesoraba sus reservas de agua, de oro, de plata y cobre.



Las pachetas siguen custodiando las altas cumbres, los pasos más difíciles, como ésta en Calalaste ( 5000 m.) donde el viajero ofrenda a la madre tierra con su *acullico* ( bocado de hojas de coca), *alcohol, tabaco, sus alimentos para la travesía, etc.*

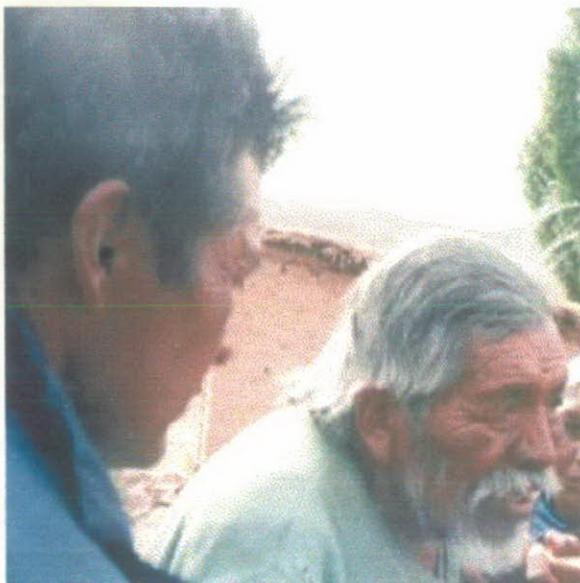
Esta ancestral ceremonia permanece vigente en todos los pueblos de la puna catamarqueña.



El viajero, detiene su marcha en los lugares más difíciles, para agradecer a Pachamama haber llegado hasta allí, pide permiso para continuar y ora por un buen viaje. Como ofrenda deja su *acullico* entre las piedras y agrega una más. En las altas cumbres se encuentran antiquísimas apachetas que aún hoy siguen creciendo.

## • CORPACHADA

“Don Valentín, viejo puestero, dirigirá la ceremonia de *la corpachada*, ritual de gratitud para la Madre de los Cerros, para la máxima divinidad de la montaña, para Pachamama, misterio creador de la fuerza que anima la vida andina, que auspicia el viaje, que ayuda a vivir y a morir, a amar y a olvidar; para Pachamama, deidad desconocida y bien amada, que tiene su refugio en las grutas ignotas de la sierra, entre música de quenás invisibles y tibiezas inefables; para Pachamama dueña y señora de los picachos y de los pastos, de las bestias y de los hombres, la que se enoja en los temblores, la que protesta en el rodar de los truenos, la que extravía al hurgador que ofende la tierra buscando oro, estaño y plomo; para Pachamama, la que sueña cuando la luna es grande, la que suspira cuando el aire es suave, la que llora con el lloro mudo y fresco de los pedregales, la que busca en el silencio las de las chozas las frentes entristecidas y los ojos pequeños, cerrados más que por el sueño, por la fatiga de andar, de sufrir, de esperar...” –Atahualpa Yupanqui.



Con su sabiduría Yupanqui encierra el sentido de este ritual, también absolutamente vigente en nuestros pueblos catamarqueños. El 1° de Agosto, se celebra la corpachada que empieza el día anterior con el hilado del *hilo zurdo*, se hila al revés otorgándole un sentido mágico y propiciatorio. Se junta la basura que será quemada al amanecer para *limpiar la tierra*. A las 0 hs. se toma té de *ruda* y se pone el hilo zurdo cruzado en la muñeca derecha y el tobillo izquierdo, pero antes se lo pasa por un ajo.

A la mañana se *sahuma* (ahumar) toda la casa con *chacha*, *copa*, *incienso*, *hierbabuena*, *romero*, *alucema* ó *yerba quemada con azúcar* para purificar. La ceremonia se prepara para el mediodía o durante la mañana. Otros afirman que puede hacerse al comienzo del 1°.



Anticipadamente se elaboraron comidas para ofrendar a la tierra (ver comidas) ó sino simplemente se faena un cordero (el mejor).

Se excava un hoyo en algún lugar de la casa ó en el centro del corral (ver *señalada*) ó se destapa el del año anterior.

Se forma un círculo alrededor y uno a uno van depositando sus hojas de coca, un poco de *ulpada*, las comidas, cigarrillos encendidos son clavados en el borde.

En Antofagasta nos dijeron que para depositar la ofrenda hay que ubicarse al sur del hoyo, parados ó arrodillados, mirando al este.

En Nacimientos dicen que antes de hacer la ofrenda hay que probar y después depositarla, en casi todos los lugares primero "pa' la tierra".

Cuando de arrojan las hojas de coca, puede interpretarse el futuro: si cae del lado verde es buen aviso, si cae gris hay que prevenirse.

En Laguna Blanca, Lucio y su querida gente nos invitaron a ofrendar a la Pacha, haciendo una cruz con el vino, ó la *ulpada*, mientras rezamos:

*"Pachamama, santa tierra  
no me comas todavía  
todavía soy joven  
y puedo dejar semilla"*

En otros pueblos se escucha: *Pachamama, devolvéme el doble de lo que te doy!*

Al lado de la Virgen cristiana, de los santos pastoriles (ver religiosidad popular) a los que se ofrenda con unción en los campos y en los templos, se dicen con unción las oraciones a la Pachamama buscando su amparo y protección:

*Pachamama, santa tierra  
Kusiya, kusiya!  
Vicuña cuay,  
Amá mi naicho,  
Kusiya, kuisya!...*

Antiguo verso quichua-castellano, que se traduce literalmente:

*Pachamama, santa tierra  
¡Haz que nos vaya bien!  
Danos vicuñas y no nos las mezquinas.  
Danos fortuna y no nos hagas enfermar.  
¡Haz que nos vaya bien!*

"En el hoyo todos depositan sus ofrendas. Si estas gentes pudieran vivir sin corazón, los hombres lo enterrarían – cofre de angustias, de cantares y de goces – en ese rincón simbólico. En las coplas *corpacheras* se piden venturas y beneficios, se suplican perdones. Se conversa con la tierra." (A. Yupanqui).

Corpachar viene de *korpachaj*: dar hospitalidad, ofrecer.

En Antofagasta también se habla de *hospedar la tierra, hospedar los ojos de agua*.

"Cuando le hospedas, la tierra que está hambrienta, te dá toda la vida de comer...".

La corpachada también la hacen los mineros para descubrir la veta y evitar accidentes.

Finalmente se tapa el hoyo que encierra tanta esperanza y cada uno regresa a su lucha cotidiana.

"Don Valentín, ha dicho todo lo enorme e importante que tenía que decir. Camina ahora mudo, más liviano de alma, con una sensación parecida a la serenidad. ¡Cómo no la ha de escuchar a él, la PACHA!" (A.Y.).



## • SEÑALADA



La señalada es otro de los rituales que se celebran en los pueblos andinos, de año en año para hacer el recuento y marca de los animales que nacieron en ese tiempo, ya sea de la hacienda propia, la del dueño del campo y en este caso es el *mediero* ó cuidador ó la de dueños compartidos que dividirán las nuevas crías en un arreglo llamado "al partir" (reparten en partes iguales).

Las crías nuevas de cada año se llama "*multiplico*".

El pastor es el que cuida el rebaño de ovejas o llamas, manteniéndolo bien alimentado y fuera de los peligros de las montañas: las enfermedades como *bichera*, *moquillo*, etc., y más que todo del *daño*: "Jué mal año, n'habío multiplico, lu acabao el daño"

El *daño* puede ser el puma, el cóndor, cualquiera de ellos, porque los pastores al decir *daño* no determinan tal ó cual animal, sino que al parecer creen que lo produce un espíritu maligno que diezma las majadas. Muchas veces cuando no se encuentran las osamentas de los animales desaparecidos – algo excepcional- hasta la Pachamama es acusada: "Pa'que don Lindor nu hallao la osamenta, tiene que haber arriao la Pachamama", es decir que a la tropilla desaparecida la ha tragado la tierra.

En los pueblos la señalada ocasiona una fiesta que para muchos es la más importante del año, reúne gente de los puestos cercanos y celebran el acontecimiento con música y baile, *coqueando* siempre. Se invitan a los vecinos quienes nunca faltan pues no solamente están convidados por amistad sino también y veladamente como testigos, para que vean que no se señalan animales ajenos.

En Antofagasta la ceremonia se celebra en Carnaval (Domingo) ó en Pascuas. Desde temprano empieza la actividad, se matan dos ó tres corderos ó llamas según la cantidad de invitados. Las mujeres confeccionan flores con hilos de lanas de colores (*chimpas*) y luego forman ramilletes a los que les dejan un sobrante de hilo para atarlos. Algún habilidoso hace con *llicta* un corderito. La *llicta* es una pasta dura, gris oscura, hecha con ceniza vegetal (*jume*) y harina, y que sirve generalmente para *yapar* (unir) el acullico, es decir que cuando la coca pierde el gusto se mastica un poco de *llicta* para darle nuevo sabor.

Se encierra el ganado y se prepara la *cova*: un montículo con hierbas aromáticas: *Chacha*, *tola*, etc. que se enciende y sahuma el lugar con un exquisito halo propiciante, dicen que además ahuyenta los parásitos.

En el centro del corral se excava un hoyo para ofrendar a la Pachamama, mientras se *enfloran* los asistentes ( se adornan con las flores de lana) lo mantendrán todo el día.

El dueño del rebaño toma el corderito, llamita ó chivo de *llicta*, lo enlaza con hilo zurdo y lo hace dar una vuelta al hoyo de la Pacha. Le corta el cuello (como si lo degollara) y tira vino simulando sangre, luego lo "carnea" ( corta en pedazos) y lo "vende" a los participantes: Costillar! Dice alguien y le alcanzan una porción de cordero de *llicta* que paga con hojas de coca, así hasta que se "vende" todo el animal y cada uno "yapa" su acullico. Luego se procede a *corpachar* la tierra con hojas de coca, alcohol, *ulpada*, etc.

Se elige una pareja –macho y hembra- del rebaño para "casarlos", se juntan parados ó volteados "abrazados" y son *chimpiados*, adornados con las flores de lana en todo el cuerpo y en las orejas, atando las *chimpas* con hilo zurdo. Se designan los "padrinos" entre los asistentes quienes les hacen beber vino y les dan coca.



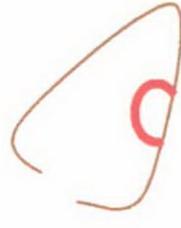
Allí comienza la señalada, se hace un corte en las orejas de los novios y los pedazos son guardados en la *chuspa* (pequeña bolsa de lana ó cuero) junto a las hojas de coca. Algunos diseños de corte:



banco



mocho



muesca



zarcillo (1)



cala



horqueta



agujero



zarcillo (2)

Así continúa con toda la majada y si el multiplico es abundante, esta ceremonia se prolonga junto a los festejos. Una vez que se han señalado todas las crías, la concurrencia da tres vueltas al corral "por la derecha" –dice Doña Julia Guerra en Laguna Blanca- arreando los animales, mientras cantan con sus cajas y los rocián con coca y alcohol.

*Echen coplas compañeros*

*No se atengan al cajero*

*El cajero no es cualquiera*

*Ni palo de atar terneros.*

Así se van "echando" coplas mientras giran y cantan en forma responsorial:

*Hemos de cantar, cantemos  
Y la hacienda al corral  
Dando tres vueltas vamos a llegar...*

*Aquí dentro de mi chiquero  
Tengo un ternero overo  
Overo de las patas hasta la cabeza  
Como cuero de compañero.*

Don Eusebio no puede esperar y canta:

*Hemos de cantar cantemos*

*Me voy por... Tal vez se olvide y me vuelva a querer!*

Se abre la puerta del corral: se van soltando las crías y rociando con coca y alcohol (la coca se muele en alcohol en un *yuro*), golpeando las manos.

Al terminar, se vuelca en el hoyo todos los pedazos de oreja, coca, alcohol, ulpada, etc. acompañados de oraciones de agradecimiento y ruego a la Pacha para que el multiplico sea abundante y no los abandone.



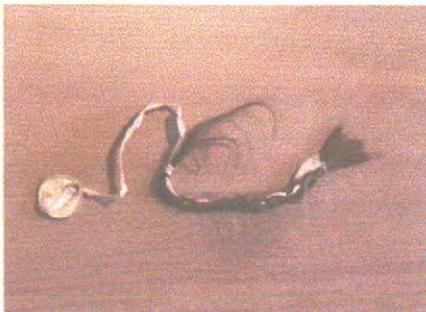
Luego continúan los festejos con el asado compartido, entre brindis y canto.

#### • **PRIMER CORTE DE SIMBAS**

Esta es una de las ceremonias que se van perdiendo en el tiempo, su origen es impreciso, aunque hemos encontrado testimonios en Antofagasta de unos 50 años atrás y actualmente se realiza en ocasiones especiales ó a pedido. En la región andina de Jujuy al norte, sigue practicándose.

Es el primer corte de cabello en homenaje al niño y a la Pachamama. Se realiza en el 1° año de vida ó hasta el 5° y es motivo para una verdadera fiesta. El niño, varón ó mujer, peina trenzas (*simbas*) hasta ese momento.

El corte de simbas tiene que tener padrinos, como en el Bautismo, y son los "*padrinos de corte de pelo*" los que se encargan de distribuir los cabellos del niño en diminutas trenzas (*simbillas*) atadas con cintas y en la punta se coloca una moneda perforada (representa el valor económico).



Cada concurrente a la fiesta podrá recortar una simbilla ó más si quiere, entre las casi 150 que pueden hacerse como máximo, teniendo que pagar en efectivo ó con algún donativo por cada una que recorte, diciendo en voz alta:

"Yo corto esta simba por un cordero"

"Yo corto esta simba por 20 pesos"

Lo recaudado por la venta es administrado por los padrinos y se destina para comprarle al ahijado la ropa y calzado que le hace falta. En el caso de los

animales que recibió a cambio de las simbas, servirán para ir formando la pequeña hacienda que se cuidará para su futuro.



En este relevamiento, vivimos emocionantes momentos como el que muestra la imagen, cuando reunimos después de 32 años al *padrino de cabello*, Don Anacleto



Chávez cuando le entrega a su ahijada Luisa Beltrán una de las simbillas de su primer corte (ver imagen anterior).

Este ritual tiene el profundo significado de homenaje al niño y a la Pachamama, la simba debía ser guardada y entregada al niño cuando sea adulto, representando la fuerza y salud.

También según una creencia Dios exigirá al morir, cuando nos toque rendir cuentas, devolver cabello por cabello que fueron dados al nacer.

- **CARNAVAL:**

Una de las fiestas más esperadas, es el carnaval, el que en la puna tiene características particulares. Empieza con el desentierro del **Pujllay**, representación del duende carnavalero, muñeco hecho con ropas viejas, que puede parecerse a algún personaje del pueblo y que inaugura la fiesta.

Se lo "trajina" a caballo, es decir, se pasea con las cabalgaduras adornadas con "chacras", hojas de maíz ó yuyos del campo.



Los jinetes van disfrazados, saludando y **chayando**: tirando harina.



Primero se festeja el **carnaval grande**, que comienza el sábado al mediodía y continúa hasta el martes, visitando las casas, cantando y bailando. A los ocho días de "hace" el **carnaval chico**, con desfiles de comparsas llegadas de los pueblos del departamento ó de barrios de la Villa de Antofagasta de la Sierra.



Completan el desfile, **carrozas**, que representan temas relacionados con la identidad, como la de la imagen llamada "La señalada".



Durante el carnaval se realizan las señaladas de hacienda, continuando los festejos, hasta la quema del pujllay, antes de lo cual se lee un "testamento" donde se repartía la hacienda entre los "hijos".



## **MUSICA Y CANTO ANDINOS**

### **RECOPIACIÓN, ANÁLISIS Y CLASIFICACION DE COPLAS, VIDALAS, BAGUALAS U OTRAS FORMAS MUSICALES PROPIAS ( letra, música e interpretación)**

Parte esencial de esta cultura es el **canto con caja**, cuyo origen se pierde en el tiempo pero que hoy sobrevive en las alturas andinas catamarqueñas. Canto sagrado ó festivo, caudal de expresión del amor ó de la soledad, es la herencia de siglos que surge espontánea en los pueblos, aunque se advierten signos de retroceso ante el avance de las culturas citadinas sobre todo en las generaciones más jóvenes.

El Proyecto "Rituales Andinos" tiene como objetivos claros la revalorización, rescate y animación de las formas culturales de la puna, entre ellas el canto con caja.

Áreas inexploradas por estudiosos de la talla de Juan Alfonso Carrizo, Carlos Vega ó Isabel Aretz, entre tantos, aún hoy resultan de difícil acceso después de años de postergación y olvido.

Este es el aporte del Proyecto, al difundir este trabajo de recopilación y análisis del canto andino con caja.

Además se trabajó en la animación y revalorización del mismo al realizar Talleres de Canto y elaboración de cajas en todas las escuelas puneñas vinculando el Proyecto con la educación formal, donde los niños y sus familias se permitieron redescubrir un mundo que les pertenece y vibra en su sangre.

### **Análisis y ejes temáticos generales:**

#### **1- LA MUSICA**

- Se produce como simple expresión para el oyente.
- Prevé alguna coreografía existente ó a crear, para ser danzada.
- Se ajusta a un texto ó lo presupone, lo que implica la ejecución vocal. Esta conjunción de texto y melodía constituye la canción.

Como "especie" musical desempeña las funciones de:

- Canción expresiva como fin, para ser escuchada.
- Canción para la danza.

Tipos de música:

A- Música coreográfica: sin poesía ( instrumental) y con poesía (canción para la danza)

B- Música para la audición: sin poesía (instrumental) y con poesía ( canción).

#### **2-LA CANCIÓN**

Nos referimos a la canción como forma musical para ser oída, especie musical que conjuga texto y melodía. Sintetiza la forma de expresión musical de los pueblos de la puna catamarqueña.

Al encontrarse en grupo se establece primero la "tonada" ó estribillo que cumple las funciones de pregón, entonados en forma colectiva, que va a ser intercalado entre los versos de las coplas que " echan" de a uno por vez.



Al cabo de algún tiempo, luego de varias coplas "echadas", se cambia la tonada ó estribillo y se procede de igual manera.

*Copla*

Si este tambor fuera queso  
Cortaría una rebanada  
Y me pondría a comer  
Como aquel que no hace nada.

Voy a echar la despedida  
Como hacen los marineros  
Con el sombrero en la mano  
Diciendo ¡adiós caballero!

*Tonada*

Dos flores traigo  
Una del campo  
Y otra del pago

En la cocina de una casa en Laguna Blanca, un grupo de cantores nos regalan su canto, diciendo "echando" coplas y luego cantándolas:

*Tengo que vivir cantando  
Que llorando h'i nacido*

(copla echada)

*Tengo que vivir cantando, me voy mañana  
Que llorando l nacido, eeh! ...mi vida de Pampa llana*

(copla cantada)

*Que las penas de este mundo  
Todas para mí han sido*

(copla echada)

*Que las penas de este mundo, me voy mañana  
Todas para mi han sido, eeh!... vidita de Pampa llana.*

(copla cantada)

La métrica de esta monodía, está determinada por la métrica de la copla como así también su ritmo. Podemos afirmar que adquiere el ritmo prosódico de la lengua, lo que define a la salmodia, forma de cantar los salmos en la Edad Media, cuyas entonaciones respondían a los modos gregorianos (monodías).

La caja, más como artificio de inspiración que como instrumento de percusión, precede y acompaña el fraseo de la copla, por lo cual no es apreciable un ritmo que se repita en forma secuencial. Su importancia radica en los acentos que produce en paralelo ó en contrapunto al fraseo.

La copla entonada responde en líneas generales a la siguiente relación interválica (monodía):



Cantando en Laguna Blanca



Los cantores recibieron este legado de siglos con distintas formas de entonar y conjugar los textos de las coplas. Aunque no definen lo que cantan, se puede analizar su melodía, carácter expresivo y función.

Don Eusebio Mamani, coplero de los valles calchaquíes, hace esta distinción:

*“ La baguala se canta en el campo, sólo, de a caballo, a lomo de mula ..., a veces canto para mí, a veces para otro, a veces por alegrarme yo mismo o como lamento. La baguala va saliendo, va cantando al viento, al cerro, al camino...”*

*“La vidala es otra cosa, ...así medio amorosa... que el hombre ha sido siempre noble a la mujer, hace más tiempo.*

*Pero con el tiempo se ha ido complicando un poco... – si andás con otro / demás estoy yo-“*

*“Muchos cantores deforman el texto con los tonos (inflexiones de la voz) que incluyen al entonar la copla y lo ocultan. No nombran lo que están cantando. En la vidala la copla se la dice primero y después se la canta. Además se agrega otro texto que se llama tonada intermedio que arma la copla. En la baguala sólo se canta el texto”.*

Ejemplo de vidala con “tonada”

Esta cajita que toco  
Es de cuerito i'venado  
Y este mocito que canta  
Es de Fuerte Quemado.

Tonada (Estribillo)

Clavel rosado  
Por que estás triste  
Qué te ha pasado

Al cantar se conjuga de la siguiente manera:

Esta cajita que toco  
Clavel rosado  
Es de cuerito i'venado



*Por qué estás triste  
Qué te ha pasado  
Y este mocito que toca  
Clavel rosado  
Es de Fuerte Quemado  
Por que estás triste  
Qué te ha pasado.*

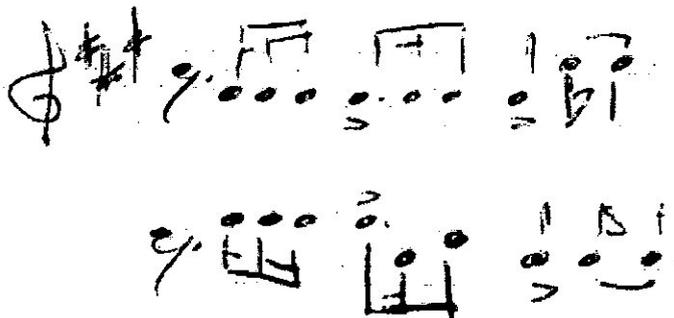
En Antofagasta de la Sierra, también compartimos inolvidables momentos con Primitivo Morales e Ignacia Vásquez, los más conocidos copleros del pueblo. Cada uno tiene su familia pero al momento de cantar se reúnen y resumen en su expresión la sabiduría y el humor de las gentes puneñas:

*Sombrero viejo m'hei puesto  
¿qué más me puedo poner?  
Si no me quieren las mocitas  
Las viejitas me han de querer.*

*Arriba tejiendo telas  
Y abajo las pisaderas  
Si salen malas las telas  
Es por culpa de las teleras.*

*El gallo en la madrugada  
golpia las alas y canta  
y el que duerme en cama ajena  
madrugando se levanta.*

*En la falda de aquel cerro  
Rejusila y se retira  
Así me voy despidiendo  
De mis personas queridas.*





Para la transcripción de las melodías entonadas hemos usado la pauta de cinco líneas con clave de sol, para determinar las notas y su relación interválica. No empleamos los indicadores de compás ya que consideramos conveniente que los valores de duración de las notas se determinen por relación entre figuras y los compases queden determinados por las acentuaciones que están indicadas.

Las notas entonadas muy a menudo guardan relación interválica menor que las del sistema diatónico (cuartos de tono o notas indeterminadas) que han sido señalizadas con signos indeterminados que indican advertencia.



Don Primitivo Morales distingue los diferentes modos de cantar, a los que llama "tonos":

**-Con tono antofagasteño y vidala grande:**

Como haré para cantar  
Y ahora que se ha ofrecido  
Como quiera no m'hay ser  
Para cumplir lo prometido.

**- Con tono arribeño:**

De arribita m'hei venido  
Cruzando zanjas, zanjones  
Nada me han hecho los tigres  
Qué van a hacer los ratones.

**- Con tono vallisto**

Soy coyita, soy de Angastaco...

Don Marcelo Fabián y su esposa Ana, bajaron a Antofagasta desde Aguas Calientes y nos dijo: "Nosotros cantamos distinto". Resultó muy difícil entender el texto de las coplas por su forma de hablar e imposter la voz, además de su acullico, pero aún así escuchamos:

Ejemplo:



De arriba vengo volando  
 Donde viven las parinas  
 Donde viven los cantores  
 No viven las bailarinas.

Las canciones que se cantan en la puna catamarqueña, las cuales los propios cantores distinguen por elementos que llaman tonos, tonadas, vidala, vidala grande, etc. son construcciones de coplas que se dicen ó "echan", se cantan con solistas ó dúos y se combinan con otros versos ó se reemplazan por entonaciones guturales sin texto.

Es muy frecuente escuchar una misma copla expresada en diferentes modos.

En las investigaciones de Carlos Vega se puede conocer una clasificación metodológica.

El objetivo de este Proyecto es rescatar lo que aún perdura del canto con caja en la puna catamarqueña y propender a su transmisión generacional a través de los talleres realizados en las escuelas.

### 3- LA POESÍA

Lo que apreciamos en la estructura poética es la prevalencia de la cuarteta octosilábica, con rimas entre versos pares a la que a menudo se intercalan versos pentasílabos pertenecientes a tercerillas de rimas entre versos impares, que constituyen el estribillo ó tonada. Estas tercerillas cumplen la función de pregón cuando se cantan en forma colectiva y se "echan" coplas.

La poesía de las coplas es lírica ya que se refiere a los sentimientos del intérprete ó creador y no es narrativa. Adquiere diferentes matices el carácter emotivo de la situación en que se canta.

Ejemplos a escuchar:

-Coplas de señalada, picarescas, amorosas.

### 4- LAS MELODÍAS

Al analizar las melodías del canto andino, por los giros melódicos ó relación interválica entre las notas musicales podemos observar

-Giros melódicos que coinciden con relaciones interválicas que existen naturalmente entre los sonidos armónicos o sonidos concomitantes que forman parte de un sonido determinado.

Fue Pitágoras quien experimentó en este terreno de la música, al determinar que una cuerda que vibra común determinado número de vibraciones por segundo produce una nota musical fundamental, que contiene otras notas que son los sonidos armónicos que la componen. El procedimiento práctico que realizó fue acortar la longitud de la cuerda progresivamente en relación matemática y obtuvo distintas notas que conforman el sonido fundamental de la cuerda en toda su extensión.

Este fenómeno natural se da también en los tubos. Si producimos una vibración en el extremo de un tubo con los labios, y aumentamos progresivamente la velocidad del aire ( frecuencia de la vibración) se sucederán diferentes notas musicales en una relación interválica determinada, que al combinarlas generan melodías naturales las que coinciden con los giros melódicos de bagualas y vidalas ( de esta manera funciona el erke). Por lo tanto atribuimos a las entonaciones de las canciones puneñas su relación con la ley de los armónicos.



La sensación para un oído acostumbrado ó educado a las melodías provenientes de sistemas musicales europeos, puede ser la imprecisión en algunas notas llamadas portamentos, que son aproximaciones a las notas reales, inflexiones que el cantor de la puna emite, lo que constituye una característica muy particular.

## 5- LA RÍTMICA

Una de las características del canto andino en el aspecto rítmico es la acentuación que el lenguaje hablado infiere a la música . Esto es el " ritmo prosódico de la lengua" que determina acentuaciones que no son periódicas como para determinar un agrupamiento regular y constante.

**Al echar la copla:** Tengo que vivir cantando  
Que llorando he'i nacido

**Al entonar:** Tengó que vivír llorando ...

Respecto a la caja, no encontramos secuencias rítmicas que podamos considerarlas como "bases de acompañamiento rítmico". Se percute con uno ó dos palillos, don Primitivo Morales nos dice : " Ud. para cambiar de golpe, tiene que tocar y escuchar que sonido dá... y ahí cambia ya sólo de tono... ahí la caja le va dando sola el tono, de acuerdo a la copla da el tono."

Esto nos permite interpretar que la caja cumple funciones de "artificio de inspiración" mas que de acompañamiento rítmico, como lo constituye la lira que inspiraba tonos para los poetas líricos, sin ser un instrumento que produjera melodías.

Prevalece en importancia el sonido que emite el parche ó membrana de la caja y su resonancia armónica sobre el ritmo percutido.

Un grupo de niños de Laguna Blanca, trabaja en el Taller de Instrumentos musicales y otro juega mientras nos dicen estas coplas:

*Gatitos de mi casa  
Muy cazadores  
Los días de fuego  
Cazan carbones.*

*La suegra no me quiere  
Porque no tengo  
Ni nariz afilada, ni ojos negros.*

*Palomita que baja al agua  
Vestida de azul celeste  
No t'hei dejar de querer  
Aunque la vida me cueste.*

*De la punta de aquel cero  
Viene una lagartija  
Y yo le pregunté  
¿para dónde vas m'hija?*





*Macho refanudo  
Lo voy a echar al coral  
Pa'que lo pisen los cojudos.*

*En la falda de aquel cerro  
Tengo una silla dorada  
He de sentarme allí  
Con una cinta morada*

*Ushutita de cuero  
Me voy p'al cerro  
Cantando con mi perro.*

*En la punta de aquel cerro  
Maté un toro de un silbido  
Si no me creen señores  
Aquí les traigo el librillo.*

## **LENGUAJE E IDENTIDAD**

### **DICHOS, REFRANES Y CREENCIAS POPULARES**

El refrán, dicho, proverbio ó aforismo que el pueblo genera constituye su fundamento y raigambre. Perdura a través de los siglos en una mixtura de herencias españolas é indígenas, donde las palabras no sólo se agrupan sino dan características propias a un idioma. Incursionan en el terreno de lo ético, humorístico, filosófico, costumbrista, estético, mágico.

En todos los pueblos andinos las conversaciones, las tareas diarias y la vida misma son basadas en los dichos y creencias, reflejando una profunda sabiduría. Algunas de las muchas escuchadas:

*Dios le da pan al que no tiene dientes.*

*Si así teje, más vale deje.*

*Donde hay unos, hay otros  
Donde hay yeguas nacen potro.*

*Al muerto se lo entierra y al muerto se lo olvida.*

*Oveja que bala pierde bocado.*

*Empanadas sin vino sólo por necesidad.*

*No se puede poner todo en la olla de una sola vez.*

*Según por donde corre  
Toma sus olores el viento.*



*Al que toca y canta, se le seca la garganta.*

*Cada oveja con su pareja.*

*Es mal intento*

*Mear contra el viento.*

Hay profundas creencias relacionadas con la Pachamama, deidad protectora y dadora de vida.

- *Durante el mes de Agosto, hay que hacer una cruz antes de sentarse en el suelo y no tomar mucho sol. (la tierra está abierta, hambrienta y te puede llevar).*
- *En la montaña, durante todo el año, se hace una cruz antes de sentarse, para que la tierra no te coma.*
- *El 1° de agosto, hay que tomar, té de ruda y ponerse hilo zurdo en la muñeca derecha y el tobillo izquierdo.*
- *Cuando no se hizo la ofrenda la tierra se lo cobra de alguna manera: " el agua viene desaparece porque se olvidaron de hospedarla".*
- *La hacienda de la Pacha son las vicuñas, los suris, etc.*
- *A los cazadores y mineros abusivos, la Pacha los castiga de variadas y tortuosas formas.*
- *Antes de tomar vino u otra bebida, hay que darle un trago a la tierra: "para vos Pachamama".*
- *La lluvia es macho y la Pacha es hembra, las semillas se empuñan cuando llueve.*

Otras relacionadas con los ritos religiosos:

- *El agua que se levanta de los ríos y acequias al amanecer del 24 de Junio, Día de San Juan Bautista, porque está bendita. Hay que lavarse la cara pidiendo bendición.*
- *Como es el Patrono de las ovejas, se hace una fogata en el corral y se las hace dar una vuelta al fuego mientras se las rocía con agua bendita.*
- *El Viernes Santo, deben juntarse la mayor cantidad posible de alacranes, lagartijas, sapos, etc., y luego se los mata. Se consiguen indulgencias por los pecados cometidos.*
- *El Jueves Santo, después de mediodía, no se podía escupir, cortar ni coser, sólo lavar. Se considera que se le hace lo mismo al cuerpo de Jesús.*

Otras mágicas:



*-Si te persigue un duende, hay que buscar un río ó una acequia y saltar, porque los duendes no cruzan el agua.*

- *En la casa jamás hay que tener leña quemada, tampoco hay que levantarla, porque arruina.*
- *Un trueno prolongado que no se corta, es anuncio de granizo. Para evitarlo se hacen grandes cruces de ceniza en el patio y se cuelga a cielo abierto, una cruz negra.*
- *Cuando se hurde una tela, no debe pasarse por sobre los hilos, porque no se venderá.*
- *Cuando corre una estrella por el cielo no hay que contarla a nadie, porque pierde su poder benéfico.*



*-El pan es la cara de Dios y jamás se debe tirar al suelo o ponerlo al revés.*

Algunas adivinanzas:

*Palito labrado*

*Arrea el ganado ( el peine escardador de tejidos)*

*Hombrecito parado*

*Ponchito morado ( alfalfa en flor)*

*Una vieja con un diente*

*Llamando a toda la gente ( la campana)*

*Entra al agua y no se moja*

*Entra al fuego y no se quema (la sombra)*

*Blando y peludo*

*Hermoso para tu culo. ( el pellón de la montura)*

*Vamos a la cama*

*A hacer lo que Dios manda*

*A juntar pelo con pelo*

*Y el peladito en el medio. ( el ojo que duerme)*

## **ACTIVIDADES y OFICIOS**

### **TÉCNICAS ARTESANALES CON MATERIALES DE LA REGION**

#### **MINERIA:**

Agustín Castillo, vive junto a su familia al borde del Salar del Hombre Muerto a 74 Km. de Antofagasta de la Sierra. Pero en kilómetros a la redonda no hay nada más...

Es una zona rica en minerales, además del litio que explota FMC en el salar, muy cerca se encuentra la antigua mina de oro Incahuasi trabajada por los Incas y luego los jesuitas.



Además hay otros yacimientos de plata, cobre, estaño, etc., que sólo él conoce. En esas vetas trabaja Agustín, moliendo, fundiendo, utilizando además antiguas monedas de plata, logrando con antiguas técnicas artesanales anillos, pulseras, medallas, que vende al viajero o cambia "en el norte" por los alimentos para su familia.

Profundo caminador de estas lejanías hizo importantes descubrimientos arqueológicos, hoy exhibidos en museos del mundo.



## ARCILLAS, SAL Y OXIDOS:



Las antiguas técnicas de la cerámica se han ido desdibujando en el tiempo de los pueblos puneños, hoy sólo hemos encontrado actividad en Laguna Blanca y Antofagasta de la Sierra.

En Laguna, Lucio, nativo del lugar además de su ocupación de enfermero tiene la firme convicción de luchar para que las costumbres no mueran y amasa el barro en formas más que simples cociéndolo al calor de las raíces de tolas y jumes.

En la villa de Antofagasta un artista: Marcos Escudero, se quedó hace algún tiempo, proveniente de Córdoba y se dedica a la docencia en un Taller de Artes, allí junto a un grupo de niños y adolescentes reproducen los petroglifos heredados de las culturas aborígenes en los altos farallones que circundan el pueblo, coloreando con los óxidos de la tierra. (foto)

En El Peñón, don Carmelo Guzmán, colecciona las piedras que el viento, la sal, los volcanes y las cambiantes temperaturas modelaron durante siglos, pero además obtiene una extrañas flores de sal, al dejar que el salar de Carachi Pampa dibuje cristales de sal en las ramas ó raíces que deja en sus orillas durante meses. Hemos visto algo similar en el salar de Hombre Muerto.

## LANAS, HILOS Y TELARES

### *HILADO, TEJIDO Y TEÑIDO DE FIBRAS NATURALES*



Indudablemente, las artesanías textiles constituyen una de las principales actividades de hombres, mujeres y niños en todos los pueblos de la puna catamarqueña. Técnicas antiquísimas se mantienen vigentes mezclándose su origen aborígen con el español.

En la zona los pastores crían sus manadas de llamas, ovejas, alpacas ó esquilan a las huidizas vicuñas ( la caza está prohibida), para elaborar tejidos domésticos y también para la venta, constituyéndose en fuente de ingresos.

Los tipos de lana según su calidad:

El primer lugar lo ocupa, por mérito propio la de vicuña, por la fineza, suavidad de la fibra y sus colores: castaño en el lomo, beige claro en los costados y blanco en la panza, nalgas y el pecho. Es además muy resistente y duradera.



Sigue en la escala la lana de alpaca, animal domesticable con muy buena lana de colores variados desde el negro al blanco, ocupando toda la gama de marrones y grises.



Llama antofagasteña

La llama, provee de carne, cuero y lana a las gentes puneñas. Es su pelo el más usado en los pueblos relevados, sus colores son similares a los de la alpaca aunque su calidad es menor.

Finalmente la oveja: dos tipos, la lana de oveja fina y la criolla, más rústica.

La lana más áspera es la del guanaco.

Las telas se nombran de acuerdo a la lana: tela de vicuña, de llama, etc., cuando se habla de tela de lana, se entiende que es de oveja.

### Confección:

La lana natural de llamas, ovejas, vicuñas, etc. es *tizada* (separada en sus fibras para eliminar espinas, yuyos, etc.) y luego se hace el *cadejo* (especie de madeja suelta con lana natural) – ver mujer en foro anterior-, luego se procede al *hilado* con el huso, espiga de madera adelgazada en ambos extremos, en uno para que encaje el contrapeso (*muyuna* ó *mayuna*): cosa que gira), que le es indispensable para girar y el otro más agudo, para hacerlo girar oprimiéndolo entre el pulgar e índice de la mano derecha, originando la hebra.

Se dice "hacer bailar el huso". Hay husos de varios tamaños, según el grueso del hilo ó la calidad de la lana, el más grande se llama *pushcana*.

La muyuna puede ser de piedra, madera, hueso, etc. y si es grande se llama *tortero*.

Una vez llenados los husos, se seleccionan por su uniformidad de color y se envuelve en forma de ovillo tomando dos hebras, se llama "sacar con dos", luego viene el torcido, madejado, lavado, teñido ( si es necesario), vuelto a ovillar y finalmente el urdido en el telar.

### Telar criollo:

De herencia indígena, se arma con cuatro horcones bajos y dos largueros, sobre el que cruza otro travesaño del que penden los *lizos*. Entre el primer juego de horcones, a una altura media, va atada la *pintuna* y debajo de los lizos están las *pisaderas*.

Las telas van tomadas en la pintuna y el otro extremo en el palo de urdir, el que va atado a dos estacas que van clavadas en el suelo.

Las *palas* para tejer son una especie de larga cuchilla de algarrobo con un lomo y un filo.

Tramada la tela, se golpea con la pala, se cruza la urdimbre y se vuelve a tramar y a golpear. La tela realizada se va envolviendo en la pintuna, grueso cilindro de madera el que es sujeto en sus extremos por un eje de madera dura ó hierro, *el templador*.

El *peine* es otro accesorio especial que lleva muchos dientes, por cada uno de los cuales pasa un hilo de la urdimbre. Se usa para hacer géneros de una ó dos fases.

Terminada la tela, se teje aparte el fleco que será cosido a mano. El planchado se hace a través de un trapo húmedo.





Productos textiles:

**Manta:** tiene una dimensión de 2,30 m. de largo por 1,30 m. de ancho, generalmente es de vicuña ó alpaca. Es un abrigo que se lleva sobre los hombros.

**Poncho:** 1,80 m. de largo por 1,30 m. de ancho, tiene boca para ponerse por la cabeza.

**Puyo:** También llamados cobija, se usa para abrigar la cama. Son de lana hilada gruesa y luego frisados con el *cardador*, caña gruesa con una gran abertura y un mango con varias *cardas* (*variedad de cardo*) encajadas.

**Corbatín:** bufandas finas ó gruesas, pueden ser cardadas. Tienen medidas aproximadas de 0,40 m. de ancho por 1,50 m. de largo. Cuando son muy grandes se llamas **chalin**s.

En Villavil, nos encontramos con esta hada hilandera. Doña Manuela Segovia de Pachado (82), terminando sus *puyos caranchaos*.

" Muchos años vengo trabajando, esta casa la hemos hecho en base a telas..."



En Antofalla, Don Manuel Ramos nos mostró orgulloso los *ponchos luchados*, llamados así por la mezcla de lanas de llama y cordero empleadas en su confección. Casi no quedan en la zona tejedores de *barracán* ó *cordoncillo*, géneros con



dibujos y colores similares a los casimires ingleses aunque su origen es indígena ó el *picote*, del mismo tipo pero liso y de color natural. Estas telas se usaban para confeccionar su vestimenta, aunque hoy, los diseñadores "étnicos" las están usando nuevamente (Manuela Rasgido, Mary Tapia, etc.).

Tejedoras de Los Morteritos, exhibiendo una tela recién terminada.

Otros productos son los *peleros*, para las monturas, hechos de hilo grueso de oveja, los *guantes* tejidos a cinco agujas, *alforjas*, *fajas*, etc.



## RELIGIOSIDAD POPULAR E IMAGINERIA DE LA PUNA

De profunda raíz católica, en todos los pueblos se celebran con respeto y fidelidad las fiestas patronales en las que observa el sincretismo entre los ritos aborígenes y la liturgia cristiana (hispánica).

La imagen más venerada es la Virgen del Valle, patrona de Catamarca, sobre ella escribe José R. Luna: "Más que una verdad celeste, la Virgen del Valle es la urgente, la dura y querida verdad de la tierra. Es la Pachamama india, la dueña de la tierra y del sol, la patrona de la lluvia y la reina del mundo. Porque el mundo es, para la dulce humildad noroéstica, nada más que un poco de piedra, un poco de sol, y unas gotas de lluvia".



Virgen del Valle

En la religiosidad popular también se inserta lo folklórico: vestimenta, música, coplas, alimentación, juegos, danzas que dan ese color característico y emocionante a las celebraciones.

Son pueblos que viven aferrados a profundas vivencias, que sin saber teología conocen mucho a Dios, sin saber cosmología, conocen más a la Creación y sin saber sicología, conocen más al hombre.

En todos ellos campea la fuerza de la fe como un sentimiento que intuye y manifiesta el hombre con una devoción que lo conmueve y aflige, como si en su tribulación frente a la vida, presiente algo sobrenatural, que le da paz y sosiego; entonces cree y espera. Oportunidad que se apodera de imágenes y sucesos que heredó de sus ancestros mediante la tradición oral.

Pueblos como Laguna Blanca, Villavil, Los Morteritos, todos del norte de Belén, son visitados en forma periódica por el cura párroco de la zona, ya que dependen de la Diócesis de Catamarca, por el contrario, todos los pueblos de Antofagasta: El Peñón, Los Nacimientos, etc. solamente reciben la asistencia sacerdotal una vez al año o nunca como el caso de Antofalla y Las Quinuas, ya que pertenecen a la Prelatura de Cafayate (Salta). En estos casos las celebraciones son conducidas por los "rezadores".

Cuando se recibe la visita del "cura", además de la Fiesta Patronal se celebran bautismos, casamientos, comuniones, confirmaciones, etc.

Se realizó un relevamiento del Calendario de Celebraciones religiosas que se reseña a continuación:



## CALENDARIO DE FIESTAS Y CELEBRACIONES RELIGIOSAS

### ▪ 24 / 25 DE DICIEMBRE



**Navidad:** El Pesebre vivo. Las llamas con jorobas hechas para la ocasión. La reunión antes de la medianoche en la Iglesia. La Procesión. Las cenas familiares: los paseos del 25 a Paicuqui ó La Laguna, "La cuajada" en La Bajada.

### ▪ 31 DE ENERO

**Año Nuevo:** El primer minuto del año reunidos en la Iglesia: la bendición. La cena familiar: "Horneados" y el baile en el club.

### ▪ 6 DE ENERO

**Reyes Magos:** Los zapatitos en la ventana. Las huellas de camello y las patas de llamas. Los antiguos juguetes hechos por los padres. Los juegos infantiles: simulando vender lana y artesanías.

### ▪ 19 DE MARZO

#### **San José Obrero:**



Patrono de Antofagasta de la Sierra:

Las confirmaciones.  
La bendición de las herramientas de trabajo  
La Procesión.

### ▪ ABRIL

**Semana Santa:** Las indulgencias y los alacranes. Después del jueves al mediodía: no escupir ni cortar: sólo lavar y limpiar (lo mismo le hacemos al Señor). Las Guardias de la Iglesia del viernes. El sábado de gloria y los "Tistinchos". Domingo de festejo. La señalada de Semana Santa.



▪ 3 DE MAYO

**Día de la Cruces:** Cruz Mayor. Procesión: se ponen coronas a dicha cruz " se la enflora". En cada casa también se enfloran las cruces.

▪ 15 DE MAYO

**San Isidro Labrador:** Patrono de Las Quinquas. Celebración familiar íntima en el Oratorio.

▪ 13 DE JUNIO

**San Antonio:** Patrono de las llamas. Se alumbrá al Santo, se elaboran llamas de masa.

▪ 24 DE JUNIO

**San Juan Bautista:** Patrono de las ovejas, víspera con fogón. Recolección de agua al amanecer: está bendita. Bendición De la manada. Novena. Procesión.

▪ 27 DE JUNIO

**Nuestra Señora del Perpetuo Socorro:** Patrona de los más necesitados y de los ciegos. Oraciones.

▪ 25 DE JULIO

**Apóstol de San Santiago:** Patrono de los caballos

Carrera de caballos y bendición de los mismos.

Patrono de Antofalla y El Peñón.

Procesiones y Fiestas populares.



▪ 4 DE AGOSTO

**Santo Domingo de Guzmán:** Patrono de los Nacimientos. Novena. Procesión.





▪ 30 DE AGOSTO

**Día de Santa Rosa de Lima.** Oraciones y procesión.

▪ 31 DE AGOSTO

**Día de San Ramón Nonato.** Patrono de las embarazadas. Oración en el Oratorio familiar de La Banda.

▪ 1 DE NOVIEMBRE

**Día de Todos los Santos. Víspera de las Almas:** Se sirve la Mesa de Ofrendas al mediodía para las Almas. Comidas para los familiares que ya no están, pero vuelven. Doblar de campanas. Bendición en la Iglesia a los difuntos que no cumplieron un año.

▪ 2 DE NOVIEMBRE

**Día de Todos los Fieles Difuntos:** 10:00hs: Oración y visita al cementerio. Coronas de flores de papel para los familiares difuntos. "Corpachada" en un lugar del cementerio. 15:00hs: Se saca el Luto a la Iglesia. Entierro de las comidas que sobraron.

▪ 8 DE DICIEMBRE

**Día de la Virgen del Valle:** Víspera con fogata, banderas y música de bombo, acordeón y guitarra. Oración o Misa. Al alba misa. 18:00hs. Procesión. Misa.

▪ 9 DE DICIEMBRE

**Vísperas de la Virgen de Loreto:** Fogata. Oración o Misa.

▪ 10 DE DICIEMBRE

**Día de la Virgen de Loreto:** Patrona de Antofagasta de la Sierra.

6:00hs.: Misachicos de los diferentes distritos y localidades del Departamento.  
10:00hs.: Misa. Procesión al Cerro San Juan. Toma de Gracia. Bautismos. Comunión y Casamientos.



Todo el pueblo participa en cada celebración, tanto en el sentido de la celebración religiosa propiamente como en la fiesta popular consecuente.

Una característica fundamental a resaltar es que dadas las inmensas distancias entre pueblos inclusive entre casas aisladas del "centro cívico-social: escuela, iglesia, posta sanitaria", es muy común que en cada una de ellas se conserve el antiguo oratorio familiar donde se venera al

patrono ó a varias imágenes. Son pequeños recintos ubicados a un costado del predio desde donde parten los **MISACHICOS**, procesiones conformadas por los integrantes de la familia y parientes ó vecinos, que llevan en pequeñas andas a la imagen principal "vestida" especialmente en una urna y acompañada con cantos y toques de caja, bombo y en algunos casos el bandoneón.



El **misachico** recorre largas distancias a veces durante varias jornadas, haciendo descansos en las apachetas ó en las vegas del camino. El destino final es el pueblo donde se celebra misa al patrono. A veces las llevan hasta la casa de un vecino ó al pueblo próximo para rezarle una novena, rosarios, etc. ante la ausencia del sacerdote. Según Félix Coluccio, la palabra misachico, deriva de *missachikuy*: dejarse ganar en un antiguo juego peruano llamado *missa* (despedazamiento de reses a modo de ofrendas frente a los santos), algo que en Catamarca es desconocido.

Se habrá advertido en el Calendario de Celebraciones cómo se manifiesta el sincretismo puntualizado al comienzo de este tema: hay un patrono especial para cada uno de los animales que dan alimento, lana, cuero, la subsistencia al hombre puneño. San Santiago es el patrono de los caballos, San Juan Bautista de los corderos y ovejas, San Antonio de las llamas y San Ramón de los burros.



"Hay algunos que leen libros para encontrar a Dios,  
la belleza de lo creado  
es un gran libro"

( escrito en la capilla de Antofalla)

La imaginería relevada responde a las características de las antiguas cuzqueñas, tallas de madera policromada ó de escayola (mezcla en base a yeso). Alrededor de ellas siempre hay una leyenda que cuenta de viajeros que las llevaban en sus caravanas y la imagen se "quedaba" en tal lugar ó desaparecía de otro y volvía al sitio donde fue descubierta.

Es muy importante destacar que en cada lugar los santos son vestidos en forma similar a la usanza de los lugareños: en Laguna Blanca las vírgenes llevan pañuelo sobre los hombros como las mujeres, en Los Nacimientos, un lugar muy frío, San Francisco y Santo Domingo están abrigados con gorritos de lana de llama tejidos especialmente.



*Todo este trabajo de relevamiento de la religiosidad popular ha sido además de gratificante, conmovedor por poder compartir tanta pureza.*



## MÉTODOS O TÉCNICAS DE LA MEDICINA POPULAR: FITOTERAPIA

La medicina popular ó folklórica de la puna argentina, al igual que toda medicina de extracción pre-científica, define sus argumentos en una concepción mágica de la vida y la muerte. Su sistema y farmacopea se vincula con aquella medicina de igual presupuesto conceptual, que ocupa la amplia región de los Andes meridionales, las *yungas* de Perú y Bolivia, donde aún tienen lugar prácticas médicas heredadas del imperio incaico ó más antiguas culturas. Justamente la expansión del incario hasta nuestra área de estudio contribuyó a difundir sus virtudes: en Antofagasta está el Pucara La Alumbra, asiento de una población inca. Además en toda la zona hay señales, signos de culturas anteriores.

A pesar del tiempo transcurrido y de la oposición generada en su contra, sigue vigente. Incluso su influencia llega a los grandes centros urbanos a consecuencia de las migraciones de población desde el noroeste argentino e incluso de países limítrofes, donde su realidad es más destacada aún.

La medicina folklórica parte de presupuestos ideológicos en los que las cifras y los índices carecen de significación. En los valores conceptuales de su sistema no vale el número de enfermedades, valen las causas mágicas que producen las enfermedades. No vale tampoco el número de muertos, vale la muerte por el significado trascendente que ella adquiere en la cosmovisión de los pueblos andinos.

El médico brasileño Armando Piovesan ( 1959), respecto a la medicina folklórica de su país, afirma "en principio debemos reconocer que los conceptos y prácticas de la medicina popular han recibido la prueba del tiempo, a despecho mismo de los ataques de los médicos y demás profesionales, éste es un argumento respetable e indica que la medicina folk no es un conjunto bizarro de creencias y supersticiones, sino, sobre todo, un cuerpo consistente de conocimientos de gran vitalidad y bien integrados".

La cultura puneña es sacralizada, las fuerzas espirituales pueblan el mundo cotidiano y le otorgan finalidad a todos los actos de su vida al contrario de la cultura urbana, desacralizada, que confía en sus propias fuerzas, siendo la omnipotencia la diferencia esencial. Así el duelo de la muerte es asumido plenamente por la comunidad folk, el complejo ritual fúnebre y los ricos matices de la ceremonia (ver *lavatorio*) aunque cada vez más sintetizadas en la manifestación de sus formas, sirve para ir tomando conciencia de cuál es el camino que sigue no el cuerpo sino el alma, que regresa el *día de las ofrendas*, para compartir el mundo de los vivos.

Otro rasgo muy importante, es que nuestra cultura ha perdido vitales motivaciones que hacen a la esencia de la naturaleza humana, pero que se conservan con plenitud las comunidades etnográficas: la enfermedad de un individuo de este medio es una realidad que asume todo el grupo social, por el contrario en las culturas urbanas es un hecho que se circunscribe al grupo más próximo y algunas enfermedades ( cáncer, sida, mentales, etc) son vividas como vergonzantes y se tratan de ocultar.

Resulta como consecuencia, que en lo urbano, se rehúse considerar la realidad e la muerte y evitar las expresiones de solidaridad.

La medicina puneña reproduce con mayor claridad que en otros lugares el noroeste, todos sus antecedentes prehispánico, debido al aislamiento geográfico y cultural en el que se encuentra su población. Esto permite que algunos elementos, sobre todo de su farmacopea, subsistan con sorprendente vigor desde un pasado remoto, como ocurre con el *hilo zurdo ó lloq'e*, cuya confección consiste en hilarlo al revés de lo que usualmente se hace con los hilos usados en tejidos corrientes. Esta práctica forma parte de un capítulo del ritual mágico universal que consiste en operar las cosas al revés de lo que se hace habitualmente, para obtener el resultado deseado por medio de un recurso dotado de sobrenaturalidad.

Una de las creencias más arraigadas en estas comunidades indica:



*“Cuando hay una urgente necesidad de que una cosa se realice se la pide en forma vocativa y al revés de lo que se desea exclamando: ¡ alma de porfía! Hazme tal cosa! Es el alma de uno, de la que se dice que hacía todo lo que le decían que no haga.”*

Es aceptado que el hilo zurdo protege de los males ( ver *corpachada*, *señalada*, etc.), en Perú se usa el mismo hilo para tejer los bordes de los vestidos invocando su protección.

La medicina tradicional andina, responde a complejos sistemas que han sido analizados por los especialistas: doctrina del cuerpo extraño, teoría de las emanaciones, concepto topográfico de enfermedad (topografía del dolor y síntoma más saliente) – Ramón Pardal “Medicina aborígen americana”-, ó el concepto de *aire*, el que participa en las etiologías, síndromes y terapéuticas – Michael Kearny “Los conceptos de aire y susto en América indígena”-, ó la clasificación de medicina supersticiosa en un sincretismo con imágenes católicas. José Marroquín en su “Medicina aborígen puneña” afirma que *“es la tierra, Pacha ó Allpa, la que mayormente preocupa y domina la vida del aborígen, ella agarra el alma de los que enferman, devora a los que mueren, es divinidad que premia ó castiga cuando se le ha pagado ó se la ha olvidado...”*

Todas las divisiones con que se intente sistematizar la medicina folklórica, de una u otra manera pretende racionalizar conceptos que responden a formas lógicas de pensamientos, que no guardan correspondencia con los sistemas de base científica de donde proceden sus estudios – Néstor Palma-

Una terapéutica relevada en Antofagasta de la Sierra, que resume lo anteriormente expuesto es la *“Cura del susto”*: Los síntomas son fiebre y sobresaltos nocturnos. Se hace al atardecer, tiene que haber silencio, el médico campesino lleva al enfermo en brazos al exterior, se toma una prenda interior y con ella haciendo tres veces círculos en la tierra se lo llama *“Caritos... veni”*, llamando al alma, se chupa la frente tres veces y se escupe. Luego ingresan, lo visten con la prenda y se lo sahuma con una mezcla de lana negra de cordero, copa-copa, yerba y azúcar y se le da un té hecho con romero, copal y alucema. Se lo deja dormir.

La curación depende de la causa del susto, si fue *el agua* hay que llevar un vaso con leche de madre y echarlo al río, llamando al alma para recuperar el espíritu.

El médico campesino o curandero tiene una importancia fundamental en estos lugares aislados, donde es imposible la asistencia inmediata de un facultativo. Esto lo suscribe el doctor José Zelaya Soruco (boliviano nacionalizado argentino) director de la posta sanitaria de Villavil, cuya área de influencia es extensísima, con rutas transitables sólo a caballo: - *“Gracias a la medicina folklórica la gente vive, es una medicina preventiva”*. Él acepta las terapéuticas en base a hierbas de los curanderos, como una forma de respetar su cultura y aprovecharla para la prevención. Hace *“juntas médicas”* intercambiando información. Nos informa que en la zona las patologías más comunes son: artritis reumatoidea, fiebre reumática, todas aquellas referidas a las articulaciones *“coyunturas”* como dice la gente. Estos problemas son causados por el desplazamiento cotidiano en laderas de mucha pendiente y en terrenos escabrosos.

Respecto a los partos afirma que son protegidos por Dios: *“Se hacen donde me toque, no hay esterilización, las sábanas no existen, son cueros y cueros que van cambiándose, no hay hemorragia post-parto, no hay antitetánica ni BCG, uno saca los chicos como sea”*. Nos contó que en los lugares más alejados, a más de 4.000 mts de altura las mujeres se atienden solas, *“son valientes, duras”* y relató un caso donde la parturienta usó cuerdas para atarse a un poste y así apurar el parto. En estas zonas,



las mujeres suelen tener más de diez hijos. "Aquí se habla de que los chicos se regalan y los perros se compran".

Respecto a la fitoterapia afirma: " para poder sacar el paciente a flote a menudo se mezclan estos yuyos con los medicamentos, ya que dadas las condiciones de la zona, no se cuenta con los remedios en existencia".

Una frase de la zona: *los yuyos con más olor, son los mejores!*

A continuación una reseña de las hierbas "yuyos" usados en la fitoterapia:



**ARCA-YUYO:** Es una umbelífera, hierba aromática de los cerros de altura, digestiva y depurativa.



**AJENJO DE LA PUNA:** Estimulante hepático.



**COPA-COPA:** Colerético, induce la producción de bilis y estimulante del apetito.



**BOLDO :** Para afecciones hepáticas, cólicos, cirrosis, deposiciones amarillas por estancamiento biliar, cálculos vesiculares. También para afecciones reumáticas, excitabilidad nerviosa, espasmos de la musculatura lisa y dolores de tipo reumático.



**COCA:** *Erythroxylon Coca Lamarck*: Analgésico y eufórico. Estimulante. Provoca hipersensibilidad. Alto valor proteico en calcio, hidratos de carbono, fósforo, fibras, hierro, vitaminas A, B2, E y B6. El agregado de bicarbonato ó *llicta* en el *acullico* concentra su sabor.



**FLOR DE PIEDRA:** cardiotónico. El médico campesino mezcla las siete variedades existentes para elaborar sus remedios.



**MUÑA-MUÑA:** Es una labiata *Xenopoma eugenoides*. Llamada *poleo pishpita* ó *poleo de hoja pequeña*, por su parecido. Toman las mujeres con problemas de fertilidad. Le adjudican calidad de afrodisíaco masculino.



**CHACHACOMA :** *Senecio criophyton*. Crece sólo en la alta montaña. Digestivo.



**VIRA-VIRA:** expectorante, para la tos convulsa. También *quemadilla*, se hace un té con azúcar quemada ó vaporización.



**CEDRON** : Tranquilizante, se toma en infusión para afecciones del estómago, sobre todo las de origen nervioso.



**CADILLO** : Gramínea. Cinchurus myosuroides. Para el dolor de riñón, se usa sólo las raíces en infusión.



**YARETA**: *diareta* entre los españoles, y *timiche* entre los aymara. Manche verde que crece en las tierras frías, muy dura. Infusión muy buena para la tos convulsa. Leña punefia.



**ESPINILLO** :Depurativo antirreumático. Infusión de 20 gr en 1 litro de agua. Se usa en gárgaras en todas las afecciones de garganta, disfonías y ronqueras. También en quemaduras.



**PUPUSA** : *Loranthus verticillatus*. Regulador de presión arterial. Excelente para el apunamiento.



**RICA-RICA:** digestivo, para acompañar el "mate cebado".

**Paico:** *Chenopodium anthelminticum*. Propiedades estimulantes carminativas (expulsión de gases) y vermífugas (antiparasitaria). Cura empachos.

**Borraja del campo:** propiedades emolientes, sudoríficas y pectorales; se emplea sola ó acompañada de otras yerbas para casos de tos, catarro, resfríos, etc. En el sarampión es muy bueno como única bebida caliente pues favorece la salida de erupción y evita complicaciones bronco.pulmonares. Se toma en infusión.

**Baila buena:** para el hígado y dolores de estómago.

Las propiedades en general de las hierbas de alta montaña, pueden resumirse en: antiespasmódicas, astringentes, colagogos, depurativos, diaforéticos, diuréticos, emolientes, estimulantes, expectorantes, laxantes, sedantes, vermífugos, vulnerarios, alucinógenos, etc., etc.

La farmacopea que regala la Pachamama a los pueblos andinos es vastísima, pareciera que sabe la realidad de su gente.



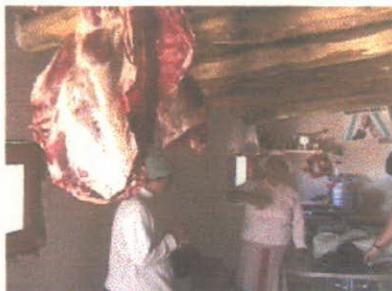
## COMIDAS Y RECETAS TRADICIONALES:

### Fundamentación:

La selección minuciosa de los ingredientes, el modo, la preparación y la cocción de la cocina tradicional se transforma en un ritual que asombra a los ojos, nos retrotrae en el tiempo y adquiere una dimensión diferente y desconocida de colores: porque esta cocina es color, sabor, forma, magia, convirtiéndose de esta manera en una geografía culinaria que nos muestra la belleza de la vida sencilla, que se manifiesta en las pequeñas cosas: Revivir el pasado en el presente



Los oasis, las alturas, los dificultosos caminos, la falta de pastura, relegan a un lugar secundario a la carne vacuna, dando protagonismo a la de llamas y corderos, destacándose los condimentos: ají picante, pimentón.



Los "horneados" de carne de cordero ó llama cocidos en el horno de barro tienen un sabor muy particular por los aromas de los pastos y leña puneños, acompañan las fiestas familiares y las ceremonias de señalada ó corte de simbas. Se sirven acompañados con papas.





La falta de humedad, la ausencia de lluvias ayudan a la deshidratación natural y a la conservación de verduras y carnes.

El **charqui**, alimento esencial en las travesías, es la carne de llamas, ovejas ó cabritos conservada por la sal y el sol de las alturas, ya sea una presa completa con hueso ó finas tiras de carne blanda.



Se cultivan papas, las llamadas criollas, pequeñas y sabrosas: hay tres variedades, rosada, morada y común. También habas.



La **ulpada** es una bebida refrescante y alimenticia, que se prepara con **harina cocida**, azúcar y agua. Además del consumo cotidiano, se usa en la ceremonia de la **señalada**, mezclada con alcohol y hojas de coca. ( ver *Señalada*)

En base a zapallo, los días de Semana Santa, se prepara el **zapallo api**, con el mejor zapallo amarillo, leche, queso, cebollas y una salsa picante.

El **maíz**, es el alimento esencial, heredado de las culturas precedentes, está presente en la dieta de todos los pueblos de la puna.

Hay distintas variedades: amarillo, blanco y el llamado *capia* , colorado-morado.





El **mote**, es el plato más simple : maíz cocido en agua con el único condimento de la sal. En otros tiempos se consumía en lugar del pan, hoy puede acompañarse con charqui ó con **chicharrón** , grasa de pella picada finamente y hervida.



La **mazamorra**, maíz blanco hervido con el agregado de **colpa**, carbonato de soda, una especie de sal . Se come acompañada con azúcar ó sola.

El **locro**, plato fundamental en las mesas de todos los días ó en las grandes celebraciones, se prepara con maíz blanco, zapallo de "buen color", porotos blancos, carne, cebolla, ají, pimentón, morrones. Antiguamente se hacía sólo con maíz blanco, porotos y carne.



Con el **mote**, los **horneados**, y la **ulpada**, la **empanada** reina en cada mesa.



Cada pueblo, cada valle, cada fogón guardan sus secretos.

El **horno de barro** con su calidez permite sabores irrepetibles. Las sopas picantes culminan madrugadas festivas.

No sólo la carne y cuero de llamas y corderos sirve de sustento, sino su sangre la que también sirve para preparar antiguas recetas como el **ancacho**, especie de tortilla a la que se agrega harina, sal, cebolla y grasa y se cocina sobre una piedra llamada **quilpana**, directamente sobre el fuego.

Con la sangre también se preparan **morcillas**, las que se hierven en grandes ollas.





El postre también tiene su identidad: anchi, se prepara con harina de maíz, azúcar y una gotas de limón.



El pan casero, acompaña todas las comidas, para prepararlo se amasan 10 kg. de harina con 1 kg. de grasa, levadura, sal y agua pura, en un torno de madera ó a mano y se cuece al calor de la leña puneña en los hornos de barro.



La gente puneña hereda siglos de gastronomía incaica y la influencia de España. Aún se usan algunas de las variedades de maíz y papa que el inca supo cultivar. La buena cocina se come en las casas, por suerte signadas por un destino de hospitalidad y puertas abiertas. Así conseguimos que muchas recetas nos fueran regaladas como quien susurra la clave de un tesoro.





## Diagnóstico de la situación relevada y propuestas:

Los pueblos andinos catamarqueños, sobreviven como custodios de una ancestral cultura que no se resigna a morir. Asombran por el coraje, valentía ó empecinamiento, como quiera verse, de "estar allí", como el último mojón de argentinidad.

A pesar del olvido y las distancias, de las carencias de elementos indispensables a la vista de la cultura urbana, nuestra gente recibe con hospitalidad al visitante. Aunque es importante señalar hay que ir con todo el respeto que su cultura merece, la única forma de conocerlos es quedarse, compartir sus caminos, conversar sobre sus alegrías y tristezas, sentándose "al lado" no "al frente".

Su sabiduría es infinita, y están instalados en el mundo con su cosmovisión que los integra al equilibrio total de la naturaleza.

Pero algunos aspectos que imponen una reflexión y la acción consecuente:

- Los niños y jóvenes se debaten en una crisis de identidad respecto a la cultura heredada y "la otra forma de vida" que imponen los centros urbanos.
- El canto ancestral con caja y los instrumentos musicales en sí, aspectos esenciales de su identidad, fueron desapareciendo hasta casi llegar a la extinción en algunos pueblos.
- Las antiguas técnicas de cerámica han dejado de practicarse.
- Las artesanías textiles no tienen un mercado que permita la sustentabilidad. Artesanas y artesanos necesitan apoyo y aliento para seguir. Muchos se preguntan ¿para qué?.
- Hay lugares donde hemos advertido cierta desorientación respecto al valor de la tradición artesanal. En Laguna Blanca, por ejemplo, las tejedoras participan de un proyecto de "cambio de las técnicas de hilado y tejido" desarrollado en las dependencias de Dirección de Ganadería, pero en su casa continúan con las formas heredadas de generación en generación. ¿Cuál es el camino a seguir?.
- Sugiero la realización de encuentros, talleres de intercambio de experiencias y vivencias para auto-valorizar su trabajo. También el registro de tramas, tipos de hilado, etc. y asesoramiento respecto a texturas, colores, que puedan ser empleados por los diseñadores de indumentaria "étnica", tan valorada en la actualidad.
- Debería profundizarse en el rescate, valorización y difusión de los conocimientos sobre fitoterapia, considerando el interés del mundo en las terapias naturales y los productos orgánicos. Las hierbas deberían analizarse, registrarse y patentarse. Hay poderosos intereses internacionales tras el mismo objetivo. Salvemos nuestro patrimonio.
- Un problema acuciante es la distancia cada vez mayor que deben transitar los puneños para conseguir "leña", su único combustible, sobre todo en la dura estación invernal. Además se origina un problema ecológico por la sobre-explotación de los recursos naturales. Deberían analizarse e implementarse alternativas: energía fotovoltaica, eólica, etc.
- Los cueros de llamas y ovejas, proveedores de carne y lana, son desaprovechados, incluso en la mayoría de los casos son desechados. Podrían implementarse cursos de curtido de cueros y talabartería, como una fuente de ingresos alternativa.
- La asistencia sanitaria debe replantearse, aunque sea reconocida la importancia de la medicina popular y el médico campesino,
- Hemos detectado que en los pueblos más alejados de los centros urbanos hay graves problemas de salud, originados por el consumo de alimentos vencidos. En la zona es una costumbre arraigada el trueque de lana por alimentos comprados a granel y mucha gente es analfabeta, por lo que el engaño es relativamente fácil.



- En Antofagasta de la Sierra hay problemas de salud originados por la calidad del agua.
- Los caminos, normalmente difíciles, están prácticamente intransitables, lo que favorece el aislamiento de los pueblos, atenta contra el potencial turístico y el ingreso monetario que implica.
- En la población adolescente hay altos índices de embarazos no deseados. En la adulta gran cantidad de madres solteras.
  
- En general se denota una profunda necesidad de comunicación, de ser escuchados. Superada la timidez y desconfianza iniciales, están dispuestos al diálogo enriquecedor, al intercambio de experiencias y a mostrar su patrimonio cultural.
  
- Es importante destacar la influencia de los docentes, quienes se involucran o no con su pueblo. La mayoría provienen de lejanos centros urbanos de Catamarca o provincias limítrofes y viven en la Escuela o albergue. A todos les cuesta mucho adaptarse a la forma de vida, carencias, aislamiento, etc., pero algunos superan todo esto y dedican su tiempo al contacto con la gente, más allá de su labor áulica, interesándose por ayudar. Ello influye notablemente en la motivación y espíritu de la comunidad. La Escuela es el centro de la vida puneña, allí se sirve el desayuno y almuerzo, en algunos casos tienen albergue para alumnos de lejanos parajes, los padres colaboran en la recolección de la leña, etc.
  
- Cada pueblo tiene su propia idiosincrasia, donde influyen varios factores: los lazos familiares, la distribución de las viviendas, el propio paisaje, la accesibilidad al lugar, etc.

En función de lo relevado, y las características de cada comunidad, se decidió implementar en forma conjunta los **Talleres de Canto con Caja y de Fabricación de Instrumentos Musicales**, bajo el nombre de **Canto y Caja**, los que fueron incluidos en la actividad extra-clase de cada escuela.

El **Taller de Comidas y Recetas tradicionales** fue aleatorio, en función de la disponibilidad y apertura de los participantes y lugar físico disponible ( casa de familia, centro comunitario, etc.)

Para el desarrollo de los mismos se aplicaron técnicas participativas basadas en la teoría dialéctica del conocimiento, esto implica :

- Partir siempre de la práctica, o sea de lo que gente sabe, vive y siente, las diferentes situaciones y problemas que enfrentan en su vida.
- Desarrollar un proceso sistemático y ordenado al ritmo de los participantes, que permita ir descubriendo los elementos teóricos e ir profundizando de acuerdo al nivel de avance del grupo.
- Que este proceso de teorización deberá permitir regresar siempre a la práctica para transformarla, mejorarla, resolverla, es decir regresar con elementos que nos permitan *explicarla y entenderla*.
- Asumir concientemente compromisos o tareas, de esta forma la teoría se convierte en guía para una práctica transformadora
- En función del grupo participante se aplicaron técnicas dinámicas de animación cuyo objetivo central es cohesionar, crear un ambiente fraterno y participativo.

Es mi Informe.