

Conociendo la cultura
AYMARA



Turismo Cultural
Cultura

Conociendo la cultura **AYMARA**



Guía de diálogo intercultural para el turismo indígena



ÍNDICE

CONOCIENDO LA CULTURA AYMARA

Guía de diálogo intercultural para el turismo indígena

ISBN: 978-956-8327-90-3

© Consejo Nacional de la Cultura y las Artes

Registro de Propiedad Intelectual N° 978-956-8327-90-3
Derechos reservados

Consejo Nacional de la Cultura y las Artes

Departamento de Ciudadanía y Cultura
Sección de Patrimonio Cultural
Plaza Sotomayor, 233, 3a piso, Valparaíso, Chile
Teléfono: (+56 32) 232 66 11
www.cultura.gob.cl

Ministro presidente: Luciano Cruz-Coke Carvallo

Subdirector nacional: Gonzalo Martín de Marco

Jefa Departamento de Ciudadanía y Cultura: Macarena Barros Jiménez

Jefe (s) Sección Patrimonio Cultural: Christian Báez Allende

Contenidos: Patrimonia Consultores

Textos en español: Paulina Soto Labbé

Asesoría de contenidos y fuentes: Aldo García Colque

Traducción al inglés: Gisela Frick Hassemberg

Traducción al aymara: Rolando Manzano Butron

Edición general: Miguel Ángel Viejo Viejo

Supervisión de contenidos: Cristina Gálvez Gómez

Edición de textos (español): Mónica Muñoz Montoya

Difusión: Daniela Zamora Miranda

Dirección de Arte: Ignacio Poblete Castro

Supervisión de diseño: Soledad Poirot Oliva

Diseño y diagramación: Juan Carlos Berthelon y Ají Color

Ilustraciones: Pati Aguilera Álvarez

Impresión: Maval Ltda.

1ª edición / Diciembre, 2011. Valparaíso, Chile.

6 Presentación del Ministro

Conociendo la Cultura Aymara

10	Introducción
12	Características generales
14	Cosmovisión
18	Historia
22	Territorio, sitios y símbolos de significación cultural
24	Jerarquía social clásica
26	Salud y medicina tradicional
28	Ritos
32	Relatos
35	Vestimenta tradicional
37	Gastronomía tradicional
42	Música tradicional
44	Arquitectura tradicional
46	Artesanía

Aymar sarnaqat uñt'añani

50	Qalltawi
52	Taqui uñtawi
53	Sarnaqawi
57	Nayra sarnaqawi
61	Uraqi uywir sarawinaka
62	Taqpach patawinaka
64	Suma qulla apnaqawi
66	Luqtañanaka
71	Uñjatanaka
74	Aymar isinaka
76	Aymar manq'anaka
80	Aymar kirkiñanaka
81	Utachañanaka
83	Ampari lurata

Knowing the Aymara Culture

88	Introduction
90	General characteristics
91	World view
95	History
99	Territory, sites and symbols of cultural significance
100	Social hierarchy
102	Health and traditional medicine
104	Rites
108	Tales
111	Traditional clothing
113	Traditional cuisine
117	Traditional music
119	Traditional architecture
121	Craft
122	Bibliografía

GUÍAS DE DIÁLOGO INTERCULTURAL PARA EL TURISMO INDÍGENA

Nuestras guías de diálogo intercultural trilingüe para el turismo indígena tienen por objeto promover el respeto y las buenas prácticas entre el turista nacional o extranjero y los pueblos originarios. Estas guías sitúan al viajero, al “otro”, dentro del territorio físico y mental de la cultura con que están entrando en contacto: allí encontrarán su cosmovisión, costumbres, estructura social y formas de relacionarse, entre otras valiosas informaciones que enriquecerán la experiencia y el intercambio cultural.

Cada guía está diseñada para facilitar la comprensión y el sentido de la comunicación intercultural desde un prisma cercano a las culturas indígenas, en donde con frecuencia lo material no está divorciado de lo inmaterial y se conjugan la realidad con la imaginaria, lo posible con lo imposible como parte de un todo. Estos grupos étnicos tienen una visión particular tanto de su entorno, como de sí mismos, con una fuerte raigambre con sus ancestros y al territorio que llaman hogar. El reconocimiento a estos pueblos abre la posibilidad de acceder a la incomparable riqueza cognitiva que poseen sobre los lugares que pueblan, que también son muchas veces atractivos destinos turísticos. Por otra parte, estas visitas reportan beneficios económicos a estas comunidades, y no deben necesariamente comprometer la integridad del patrimonio natural y cultural, sino enriquecerse mutuamente. Es vital que la relación de mutuo beneficio entre visitantes y los pueblos originarios sea por definición sustentable y releve los valores de preservación, interculturalidad. Ese es el objetivo que busca promover esta publicación y el trabajo que realizamos como institución para fomentar un turismo cultural sustentable.

El mayor desafío es lograr transmitir al usuario de estas guías una descripción apropiada y efectiva de la cosmogonía de estos pueblos, de modo que el acercamiento sea enriquecedor para las partes. Este delicado balance debe considerar el hecho de que tradicionalmente los mecanismos de transmisión de este tipo de conocimiento han sido orales en lo fundamental, a través de cuentos, leyendas, narraciones, mitos y canciones. Con esto, invitamos al visitante a vivir una singular experiencia turística cultural, protagonizada por comunidades o familias indígenas insertas dentro de su entorno natural, donde sus costumbres y tradiciones ancestrales hallan una armoniosa simbiosis con su forma de vida actual. Esperamos que este material sea una ayuda eficaz para facilitar un encuentro y diálogo significativo entre culturas.

Luciano Cruz-Coke Carvallo

Ministro Presidente
Consejo Nacional de la Cultura y las Artes





CONOCIENDO LA CULTURA AYMARA

“Dicen que en tiempos antiguos, antes de awtí timpo en el mes de junio, cuando hacía más frío que en todos los demás meses, un cóndor llamado Mariano salió a buscar una niña muy fuerte y bien formada para casarse con ella. Era el tiempo vacío cuando la tierra descansa del largo trabajo de producir y dar frutos. Este tiempo se llamaba el awtichiri, tiempo seco y vacío y era un buen tiempo para comenzar a acicalarse para el tan esperado casamiento”.

El Cóndor y la Doncella

El kurtur y la imilla

INTRODUCCIÓN



El turismo cultural se encuentra en fase de crecimiento y el turismo indígena es parte de él. Se particulariza porque el turista interesado desea sostener un estrecho contacto con las poblaciones anfitrionas –comunidades o familias indígenas–, para conocer sus costumbres presentes y ancestrales. Lo que seduce de estos viajes es su promesa de paisaje y la oportunidad de diálogo hacia otro tiempo y cultura. Esas experiencias nos conducen al propio planeta interior, al de la especie humana y la riqueza que se adquiere en el turismo indígena, radica en ese contacto con otras maneras posibles de percibir y construir la realidad. Es un intercambio con grupos de humanos que han devenido en subalternos en el mapa de las tendencias dominantes del escenario global pero que poseen una imagería esencial, lúdica y cosmos-aldeana que se fundamenta en su contacto excepcional con la naturaleza.

La “Guía de diálogo intercultural para el turismo indígena” es una iniciativa de la Sección de Patrimonio Cultural, Departamento de Ciudadanía y Cultura, del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, y está destinada a aportar al proceso de intercambio que se genera entre visitantes y anfitriones, cuando el destino de viaje elegido involucra un contacto entre seres humanos que provienen de cosmovisiones muy diversas.

El turismo sostenible es una llave que contribuye al desarrollo de realidades socio-económicas desaventajadas, pero haciendo eco de los aprendizajes de los destinos turísticos maduros que se han visto dañados por la falta de regulación, en la actualidad éste se focaliza en la autogestión y la custodia de valores compartidos, en manos de las propias comunidades y sus familias. “Para entregar bienestar es abso-

lutamente esencial que cualquier estrategia de turismo tenga repercusión y apoyo local en base a valores comunes. Del mismo modo se debe reconocer el bienestar más allá de lo económico que incluya el bienestar social, cultural, psicológico, espiritual, emocional y físico, todos los cuales dependen de un medio ambiente saludable. (...) Cualquier estrategia de turismo debe tener un mensaje común: el patrimonio cultural y natural son indivisibles y el bienestar y desarrollo de la población no es separable del bienestar y sustento del medio ambiente”.¹

Este enfoque de integridad entre patrimonio natural y cultural, se corresponde con la cosmovisión indígena que hace convivir lo material con lo inmaterial, la realidad con la imagería, lo posible con lo imposible. Son escasos los instrumentos públicos interculturales que reflejan esta mirada pareciendo ser los que mejor facilitan la comprensión y la comunicación que se desea estimular. Esta guía pretende aportar a este desafío.

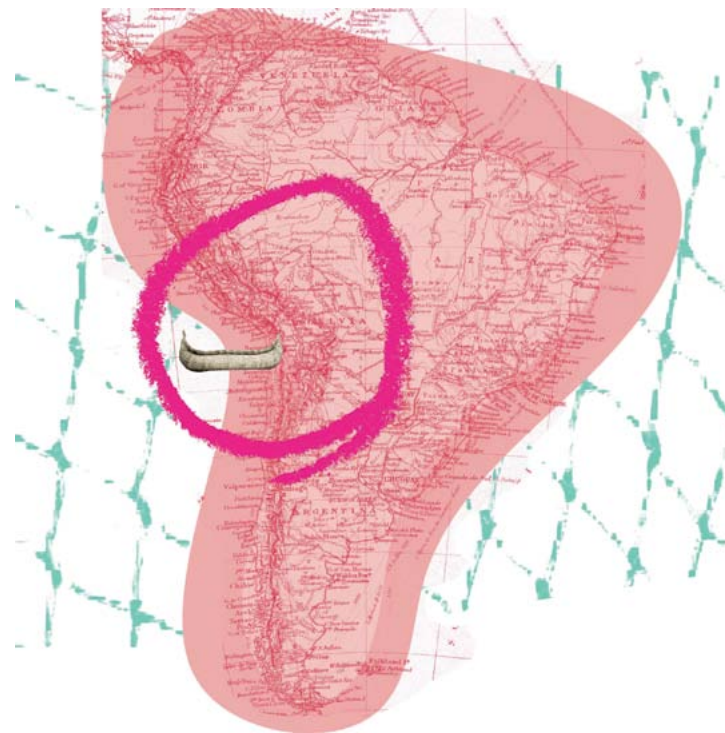
1. Robyn Bushell, Juan F. Salazar. 2009. *Estudio de prefactibilidad. Turismo Indígena en San Pedro de Atacama*. Centro de Investigaciones Culturales, Universidad de Western Sydney, Australia. Página 42.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

La zona de asentamiento de la cultura aymara² en el territorio chileno se extiende de norte a sur, desde la frontera con Perú y Bolivia y hasta el sur de Tarapacá. De oeste a este (costa a cordillera), lo hace entre las cotas 0 y los 4500 metros de altura sobre el nivel del mar. La fuerte pendiente de este declive es una característica esencial de su territorio que además involucra la presencia de un paisaje intensamente desértico. En ambos extremos, una característica común es que el agua y los recursos son escasos. Solo allí donde están los bofedales, los oasis y los valles, están los recursos y el agua.

En el segmento costero, de norte a sur, el paisaje sigue siendo muy árido y el tramo entre Arica y Pisagua alberga valles y quebradas. Estas mismas características se extienden por el norte más allá de la frontera peruana. Acá los ríos llegan al mar, creando espacios en sus desembocaduras, con una gran variedad de recursos vegetales y animales. En el siguiente tramo, con la sola excepción de la desembocadura del Loa –que desagua tenue y sinuosamente al Pacífico–, entre Pisagua y Chañaral, no hay ríos que lleguen al mar. Por lo tanto, las primeras poblaciones debieron aprovechar las aguadas que son vertientes que provienen de los faldeos cordilleros por debajo de la tierra, para lograr sobrevivir. En este mismo segmento de territorio, desaparecen los valles bajos y emergen los oasis que es el agua en forma de afloramiento. Al sur de Tarapacá, están los de Pica y Matilla. Así el agua es evidentemente un factor determinante para esta cultura. En el paisaje de puna o altiplánico, las comunidades origina-

rias debieron ser nómades y centrarse en el trabajo de caza, recolección y sólo más tarde, en el ganadero y de cultivos, que sumado al funcionamiento de redes de tráfico caravanero y a la creación de manifestaciones artísticas como el arte rupestre, trajeron al presente indicios de un sistema social complejo y culturalmente diverso, a pesar de las agrestes condiciones del entorno.



2. Para textos en castellano se aconseja no utilizar la grafía aymara porque no se ajustan a las reglas ortográficas del español actual. <http://buscon.rae.es/dpdI/SrvltConsulta?lema=aymara>



COSMOVISIÓN

Para la visión aymara, el campo con toda su biodiversidad tiene calidad y rango de cuerpo vivo: la Santa Madre Tierra, *Pachamama*, es generadora de flora, fauna y humanos.

La *marka*, como centro del espacio aymara, forma una unidad vital con su entorno. Centro habitacional, medio laboral agropecuario y periferia silvestre conforman el *akapacha*, “este mundo nuestro”, que está a su vez ubicado entre el mundo de arriba o *arajpacha* que comprende sol, luna, vía láctea, lucero y otras estrellas, junto al cielo su corte de santos, ángeles y vírgenes. Y el mundo de abajo o *manqhapacha* que comprende el espíritu de las minas, diablos y condenados, por lo que se asocia a lo nefasto, lo malo, la oscuridad y rebeldía. Mundos que encuentran su punto de equilibrio o encuentro tenso y fértil llamado *tinku*.

La complementariedad dual es otro componente de la cosmovisión aymara y se basa en la pareja divina como principio fundamental. En este espacio, protegido por los cerros –como guardianes divinos–, nace el equilibrio y la reciprocidad entre el hombre, la mujer y su entorno.

Sus cultos se articulan en torno a tres divinidades claves que representan esta centralidad de la naturaleza-vida-divinidad: el *Mallku* (espíritu de las montañas que circundan sus pueblos); la *Pachamama* (madre tierra, cuyo culto se realiza en la zona altiplánica) y, *Amaru* (la serpiente que se liga a la economía de las aguas de los ríos y canales en la zona agrícola). El culto a estas tres deidades representa la más antigua celebración de los aymara de la actualidad y en la que el jefe de familia, el más antiguo y depositario de la tradición, es el que oficia de celebrante³.

3. Bernardo Guerrero en “El culto de los aymaras en el Norte de Chile. Extraído en Agosto de 2011 de la página web: http://www.nuestro.cl/biblioteca/textos/guerrero_aymaraz.htm

Mallku se asocia a los cerros a los que adjudican cualidades de protección y de castigo. Representa la fuente de la vida, pues de sus cumbres, en épocas de deshielo, cae el agua tan preciada en este territorio.

Más abajo, en el altiplano mismo, el reino es de la *Pachamama*, la que suele relacionarse con la fertilidad exuberante, los alimentos y la protección. *Pachamama* sería una categoría cósmica de tiempo y espacio, que mantiene un vínculo de correspondencia y reciprocidad con la sociedad aymara. En verano meridional (enero o febrero), la fiesta del Floreo de los Llamos es un regocijo para los corrales del ganado que reciben ofrendas que refuerzan el agradecimiento a la deidad por el alimento. Desde el punto de vista iconográfico, el puma, el lagarto o el sapo son los animales que indistintamente simbolizan este halago a la naturaleza y sus otros habitantes. Los motivos principales de demanda para esta divinidad se relacionan con la abundancia de la vida, el agua, la fertilidad y la prosperidad del ganado.

Por su parte *Amaru* tiene que ver con el agua que corre por los ríos y vertientes en la precordillera y que la hacen apta para la agricultura.

El pez y la serpiente son los animales que simbolizan a *Amaru* y su fiesta, en el mes de agosto, consiste en la limpieza de los canales que se lleva a cabo en los campos regados.

Así, los cultos a las divinidades tienen su expresión en la percepción del espacio de los aymara: las altas cumbres, la cordillera para el pastoreo y su agricultura de complemento y los valles y quebradas de la precordillera con su agricultura de terrazas. Pero la mirada esté siempre en el oriente donde ellos identifican que se origina todo, la luz y el nacimiento del agua que brota de las montañas.

No existe en la concepción aymara la idea de un edén y de un paraíso final. Es un mundo en el que la presencia de estas deidades participa diariamente en la vida, una que es cíclica. “Partiendo de la idea de la eterna repetición de los ciclos de la vida y la naturaleza, y de la eficacia de observar fielmente

las fiestas y costumbres, el aymara pretende sostener ritualmente la continuidad del cosmos y de la comunidad; la prosperidad y la reproducción permanente del ganado, la perpetuidad de la vegetación y la chacra, la transición de verano a invierno y de invierno a verano y así asegurarse de una existencia duradera y tranquila. Concibe el tiempo como un ciclo de vida -la vida de la pachamama o madre tierra- y como un ciclo delicado, frágil y detalladamente articulado”. El valor económico supremo es el Buen Vivir o “Suma Qamaña”⁴.

Existe una identificación socio-afectiva y empírica de los aymara migrantes a las urbes con sus orígenes, dimensión que se actualiza a través de la celebración religiosa de los santos patronos de los pueblos, donde muchos de los habitantes urbanos suben al altiplano. Las festividades permiten renovar la apreciación y vinculación material y simbólica con un paisaje sagrado, siendo las peregrinaciones en torno a cerros sagrados y apachetas de precordillera, cordillera y altiplano una de las manifestaciones más elocuentes de estos procesos. Al mismo tiempo, lo rural -entendido ahora como agrícola-ganadero- continúa cumpliendo funciones de producción y circulación económica que conecta a los aymara con la macroregión norte de Chile, a la vez que ha permitido desarrollar prácticas expresivas que han permitido ritualizar estas actividades en la ciudad.

Por su parte en los valles y la costa, las *momias Chinchorro* nos sugieren una arraigada creencia en otra vida y es una manifestación muy temprana de experiencia religiosa y representación artística de las poblaciones pre cerámicas andinas. “(...) es un cuerpo donde se detuvo el proceso de putrefacción, los preparadores funerarios remueven los órganos internos y agregan sustancias como sales o humo para minimizar las actividades bacterianas. El esqueleto del individuo quedaba al descubierto para luego reforzar con maderos a lo largo de sus piernas, brazos y columna vertebral. El cuerpo en su superficie era remodelado con arcilla en ocasiones revestido con la piel del mismo individuo u otro tipo de piel, por ejemplo de aves marinas, para finalmente ser cubierto de pigmentos naturales.

4. Juan van Kessel, 2006.

El rostro era remodelado con una máscara de barro y sobre la cabeza se agregaba una peluca confeccionada posiblemente con el mismo cabello del individuo”⁵. Esta práctica -abandonada hacia el 3.700 a.p.- fue reemplazada por un sistema funerario de las poblaciones post-Chinchorro en la que los muertos eran enterrados en una posición flectada y se momificaban naturalmente debido a la acción desecante del desierto.

Las creencias de la población que baja desde el altiplano, va sumándose a las creencias de los del valle. Los primeros vienen fuertemente influenciados por la cultura Tiawanaku y una de sus huellas espirituales y artísticas para este periodo de contacto, es *Wiracocha o Tumupa*, descrito como un personaje dotado de poder sobrenatural, alto, de cabello corto, vestido a la usanza de los sacerdotes y astrónomos con túnica y bonete de cuatro puntas. Vinculado a sacrificios humanos, su imagen comienza a llegar primero en los tejidos. Por lo tanto, la convivencia de pescadores-recolectores en pos de un proceso agrícola, con población altiplánica, no sólo fue para lograr tener acceso a los productos de los valles y la costa, e intercambiar tecnologías, sino que además introdujo una nueva ideología, con otras creencias. La mixtura productiva y espiritual es visible en los artefactos que acompañan las fosas mortuorias. En el caso de los adultos las ofrendas son sus instrumentos de trabajo, muchas pesas, arpones, anzuelos, chopes para extraer mariscos, bolsas y redes, y eso devela que la economía de estas poblaciones seguía muy ligada a la pesca y recolección marina. En otros casos aparecen en estos entierros objetos ligados a la agricultura, palos cavadores, cuchillos y hachas líticas hechos de piedra muchos productos agrícolas, maíz, pallar, paca, papa, camote, calabaza, mandioca, quínoa, como los más frecuentes; acompañan o sostienen estos productos piezas de cerámica o cestería. En el caso de los niños, las ofrendas son animales, adornos como collares y pulseras de fibra vegetal en las muñecas y en los tobillos.

5. Catálogo de la exposición “Pescadores de la niebla. Los changos y sus ancestros”. 2008. Museo Chileno de Arte Precolombino. Fundación Familia Larraín Echenique. Ilustre Municipalidad de Santiago.



HISTORIA



Las evidencias de los primeros asentamientos humanos muestran; pescadores en la costa y habitantes de campamentos en los valles. Datan de 11.000 años y para entonces son nómades y viven de la recolección, la pesca y caza. Entre los vestigios más antiguos, están los de la quebrada de Acha, la que va a dar al valle de Azapa. Éste es un importante sitio arqueológico que remite a 10.000 años de antigüedad y sus huellas develan asentamientos con construcciones que se caracterizaron por una planta circular y un fogón central donde se presume que comían, preparaban sus puntas y lanzas para la cacería y la pesca. Tenían postes para sostener la cubierta que les daba un aspecto cónico a las casas. También se cree que hicieron uso esporádico de estos recintos porque migrarían a campamentos en la costa para complementar la dieta del valle. La experimentación agrícola en estas tierras comenzó recién hace tres mil años y se mantuvieron las prácticas de la cacería, la recolección y la pesca. La dieta que proveían los sectores cenagosos de los valles y las desembocaduras de los ríos, eran semillas, raíces y frutos comestibles de las plantas silvestres. También hay claros indicios de la producción de maíz, yuca, camote, poroto y ají, entre otras especies. El interés que despertó esta nueva forma de obtener alimentos, provocó un desplazamiento más estable de sus viviendas hacia los valles y el inicio de una vida semi sedentaria, trasladando materiales de la costa como huesos de mamíferos marinos, principalmente lobos de mar y cachalotes. Estas nuevas viviendas estaban siempre próximas a los cursos de agua; en Lluta, Azapa y Camarones. Esta nueva vida les permitirá comenzar a experimentar con el tejido por medio del uso de algunas especies como el junco, el junquillo, la totora y el algodón con los que confeccionan cestas y esteras para descansar y otros artefactos complementarios a la caza o incluso para sus indumentarias y vestuario.

Esta relativa quietud les otorgó condiciones para la experimentación con la arcilla, la que les va a permitir cocer sus primeras piezas con

cierto éxito y comenzar una fase alfarera. Esta tecnología va a ser complementaria a la agricultura porque gracias a los cacharos podrán almacenar y transportar líquidos y alimentos. Las familias se incorporan de lleno a las nuevas actividades, generando herramientas como palos con puntas aguzadas que sirvieron para roturar la tierra y hacen surcos de cultivo. Son, las primeras tecnologías para el trabajo agrícola.

A partir del 500 y hasta el 1000 d.C. y con este estadio de desarrollo de consolidación de la vida aldeana, se observa con claridad la llegada e influencia de cultura Tiwanaku proveniente del lago Titicaca. Sus habitantes tomaron contacto con los del altiplano y particularmente con los que habitaban en los valles cerca de la costa, como los de Lluta, Azapa, Camarones, y con otros valles de la sierra o precordillera, como los de Socoroma, Codpa, Tarapacá y el oasis de Pica. La red de intercambios intensificada para la obtención e intercambio de recursos, persistió en el tiempo, generando una complementariedad económica con otras zonas ecológicas permitiendo que cada una de las comunidades establecidas en los diferentes pisos altitudinales, tuviera acceso a recursos que no producían en su medio ambiente. Se genera así una economía mixta de productos agrícolas y del mar que traerá inevitable influencia cultural. Este intercambio económico muestra niveles de afectación cultural mayores hacia el sur, particularmente en el oasis de Pica donde se han encontrado cráneos deformados o modelados, cerámica y textilería, keros (vasos ceremoniales), gorros de cuatro puntas, cucharas de madera, entre otros, pero todos de clara influencia Tiwanaku.

A partir del 1000 d.C., el intenso intercambio permitió que la cultura aymara aprendiera a hacer un uso eficiente de los recursos existentes en los distintos pisos ecológicos. En los asentamientos, la agricultura fue mejorada con tecnologías como las terrazas, los canales de regadío y el uso de guano de aves marinas como abono. Todo este tráfico de mercancías generó la necesidad de un conocimiento acabado del desierto. Para los grandes desplazamientos se necesitaban señales que demarcaran sitios estratégicos que contaban con agua, refugio y pastos. Éstos fueron señalizados con *geoglifos*, generándose una verdadera cartografía artística en los cerros, la que permitiría su visualización a larga distancia.

Gracias a éste y a los otros conocimientos consuetudinarios sobre el vivir en el desierto, cuando comienza la explotación del caliche, los primeros cateadores o buscadores deben haber sido hombres de los valles de Tarapacá y Camiña porque

conocían las bondades del caliche mucho antes de la explotación salitrera. De hecho, los agricultores de estos valles serranos raspaban el caliche para usarlo como abono en sus cultivos; aún hoy, todavía es posible ver campesinos aymara que bajan a las abandonadas salitreras a buscarlo para sus sembradíos. Una vez establecidas las oficinas salitreras, parte de la población aymara se empleó en ellas –como trabajadores temporales o permanentes, o como vendedores de sus productos agrícolas originados en los valles serranos.

A mediados del siglo XIX se crea el puerto de Iquique para la exportación del salitre. El puerto y la pampa y sus oficinas salitreras, así como los valles interiores, harán comunidad administrativa y económica, generando un polo de atracción que irá vaciando paulatinamente los poblados del altiplano como resultado de la notoria migración hacia los pueblos de la pampa. La incorporación al ciclo salitrero condujo a un ajuste estructural de la economía y sociedad aymara, no tanto porque los cambios tecnológicos fueran muy profundos, sino por la reorientación de la producción.

A fines del siglo XIX, un evento de orden geopolítico –aunque de origen económico–, va a incidir en la población aymara y sus territorios: la Guerra del Pacífico (1879-1883). Hasta antes de ella, la zona que hemos descrito pertenecía a la República del Perú. Las poblaciones indígenas de Arica y Tarapacá se mantuvieron al margen de esta guerra, pero al término de ella, su territorio quedó dividido entre tres estados que se esforzaron por conformar 3 naciones culturales diversas. “La chilenuzación dejó huellas en la identidad del aymara de Arica y Tarapacá. Sin duda, esta ideología nacionalista fue asimilada, al menos en lo formal, por la población indígena, y constituyó el sustento que legitimó las fuerzas exógenas que desencadenaron las transformaciones que tuvieron lugar en las primeras décadas, pero que luego de algunas generaciones, se asimilaron algunos elementos de la cosmovisión occidental”⁶. Este proceso no estuvo exento de abusos y enormes prejuicios racistas que están documentados.

6. Informe de la Comisión verdad histórica y nuevo trato. 2003. Volumen I, Primera parte: “Los pueblos indígenas del norte. El pueblo aymara. 5. La ocupación chilena en territorios aymara. 5.1. Las primeras políticas del Estado chileno y la chilenuzación”.

Durante todo el siglo XX el territorio de los aymara se ha visto afectado cultural, política, demográfica y económicamente. Pero son la transformación productiva y la creación de nuevos asentamientos humanos asociados a ella, los factores que han determinado los cambios en sus formas de vida tradicionales. Los hizo pasar de economías domésticas a economías mixtas y en el lapso de apenas unas décadas, los introduce en el uso de la moneda, el trabajo asalariado y la prestación de servicios que nunca antes habían desarrollado. En la actividad agrícola de las comunidades, las nuevas demandas de abastecimiento obligaron a reorientar los cultivos y a aumentar la producción de ciertas especies por sobre otras, en especial, las más demandadas en los enclaves mineros y en los puertos. Estas formas de producción no tradicional, condujeron a la competencia de dos sistemas económicos y de vida, muy diferentes entre sí y que conviven hasta la actualidad.

Es este cambio el que genera una des-ruralización de la vida aymara: “En la medida que la economía aymara se acomodaba y transformaba según los avatares de los procesos económicos y sociopolíticos regionales y, en la misma medida que su población cambiaba los patrones de movilidad, inaugurando las migraciones definitivas al desierto y los centros urbanos costeros, la propia condición campesina de esas economías se modificó”⁷. Hoy se reconoce que la alta presencia andina urbana ha generado un evidente cambio cultural que hace de los aymara un grupo humano más complejo y heterogéneo y que no obstante, presenta importantes continuidades con sus tradiciones. Es por ello que los pueblos indígenas en la actualidad han avanzado en reivindicaciones basadas en principios jurídicos multiculturales. Le demandan al Estado de Chile, sus necesidades insatisfechas de servicios e infraestructura, pero al mismo tiempo piden mayor respeto por su condición de pueblos autónomos con cultura propia, el reconocimiento de los derechos colectivos y un desarrollo con identidad.

7. *Ibidem*. Volumen I, Primera parte: “Los pueblos indígenas del norte. El pueblo aymara. Comunidades aymara, minería y reajustes en las economías tradicionales”.

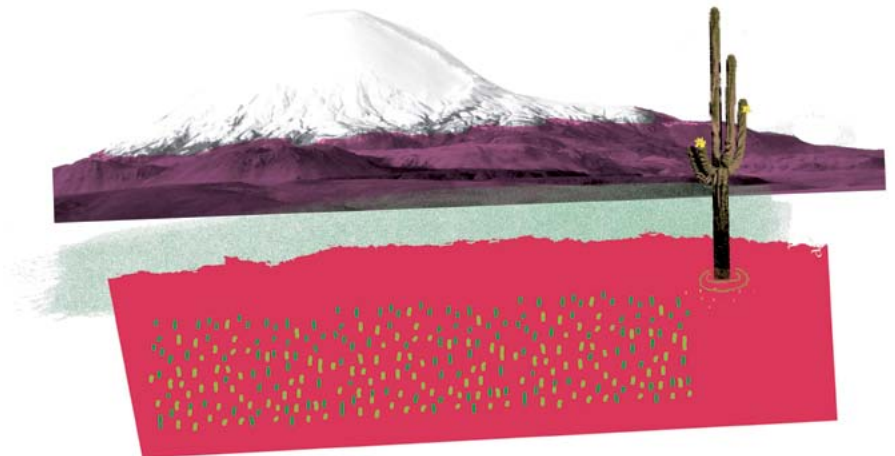
TERRITORIO, SITIOS Y SÍMBOLOS DE SIGNIFICACIÓN CULTURAL

El carácter orgánico de la Pachamama o Madre Tierra, de acuerdo a la Cosmovisión aymara permite comprender que cada hito geográfico tenga nombre y función, su carácter y personalidad respecto del conjunto vivo. Hay “lugares fuertes” que pueden ser benéficos o maléficos que merecen respeto y veneración, y algunos, sacrificio. Entre los lugares fuertes se cuentan los *uywiris* o fuente de la vida para la comunidad, *serenos* asentados en las caídas de agua y que inspiran la música. Ríos, fuentes y lagunas también son considerados “fuertes” por ser lugares de origen del ganado. No se nos pueden olvidar la importancia de algunos cerros o *Mallkus* que por su historia se les adjudica cualidades tanto de protección y castigo como de generación de la vida.

Igualmente, los lugares arqueológicos merecen respeto porque se encuentra en ellos el espíritu de los gentiles o abuelos que pueden castigar con enfermedades o desgracias; dentro de estos encontramos *chullpas*, enterratorios, *pukaras*, pinturas rupestres, roquedales y cumbres. Mencionaremos con especial énfasis dentro de esta categoría a las *apachetas* que son apilamientos piramidales de piedras, que se les presume un uso de demarcación de caminos y ramales de la ruta que unía el Cusco con las poblaciones gobernadas por los incas (*Qapac Ñan* o *Camino del Inca*).

Asimismo, la *pictografía* es una de las primeras expresiones gráficas inscritas en los muros de las cavernas de refugio de cazadores y que muestran su estrecho vínculo con la naturaleza. Entre los sectores más conocidos del periodo arcaico están: Vilacaurani, Patapatane, Mollipungo—sector de Ticnamar, Pampa El Muerto—Comuna de Putre. Los vestigios dataría del 5000 ap.

En el 7.000 a.p. por su parte, grupos de pescadores desarrollaron para sus muertos la sofisticada técnica de la *momificación artificial* que es otro de los símbolos de la cultura aymara subyacente al territorio chileno actual. Ésta perduro por casi 4.000 años por lo cual la cultura Chinchorro cuenta con gran cantidad de ellas diseminadas a lo largo del litoral del extremo norte y su foco se habría iniciado en las desembocaduras de los valles de Azapa y Camarones.





JERARQUÍA SOCIAL CLÁSICA

En la actualidad, la población indígena urbana no replica las antiguas formas de representación local, dando espacio a la institucionalidad moderna y común a cualquier orgánica jerarquizada de carácter ciudadano. Por ejemplo, la de Presidente de una Junta de Vecinos o la orgánica de representación que define la Ley Indígena que reconoce la figura jurídica de la comunidad indígena pero no respeta las denominaciones originarias de autoridades comunitarias tradicionales, ni se abre a la posibilidad que se rescaten algunos de los roles que aún tienen sentido y funcionalidad. Con el proceso de chilenización, la identidad cultural se ha visto resentida incluso en las localidades rurales donde las autoridades tradicionales prácticamente han desaparecido, salvo las asociadas a rituales específicos.

De la lista de roles tradicionales de representación, autoridad o responsabilidades sociales en la cultura aymara, sólo algunos de ellos persisten y se pueden encontrar en las comunidades rurales. Estos son:

Alcalde de agua: Su existencia también es muy escasa, y es el que tiene autoridad para el reparto del agua en una comunidad.

Alférez, pasante o capitán: Se le denomina así a los matrimonios que asumen la responsabilidad de ser los anfitriones de las fiestas en su pueblo. Culturalmente, esto es muy importante porque va preparando para los liderazgos comunitarios mayores.

Fabriquero o Mayordomo: Se le denomina así a los adultos que son los encargados de cuidado y mantención de la Iglesia del pueblo. Dentro del contexto religioso de las fiestas patronales católicas tienen bastante autoridad, no así en las decisiones de la comunidad.

Padrinos de corte de pelo (Bautizo Aymara): Este personaje es autoridad en su fiesta y con mayor razón para el niño que recibe.

Tutores: Este es un rol importante dentro de los matrimonios aymara (Sarta), es el equivalente a un padrino de matrimonio, con la diferencia que posee autoridad para intervenir y resolver conflictos matrimoniales, y aplicar sanciones a los nuevos novios.

Caporal: En los grupos de música tradicional que amenizan toda fiesta en un pueblo, existe un líder llamado caporal que se enviste de autoridad dentro de su grupo.

Dispenseros: En las fiestas de las comunidades, los alférez deben nombrar a alguien encargado de administrar la bodega donde se encontrará los alimentos, bebidas, chicha, alcohol, y todo lo necesario para la fiesta. Siempre se designa a alguien de confianza de la familia.

Citani: En las ceremonias de floreos de llamas y alpacas, el Citani es el dueño principal de la tropa, y que en el día de la tradición se enviste y dirige el evento.

SALUD Y MEDICINA TRADICIONAL

A diferencia de Bolivia, la chilenización redujo a la marginalidad las prácticas habituales de la medicina ancestral aymara. Lo que se puede rescatar es la farmacopea herbolaria, tanto en zonas rurales como en las ciudades donde se conserva un vínculo fluido con las comunidades rurales y principalmente a través de los mercados de productos naturales. Normalmente son las mujeres quienes portan estos conocimientos.

Entre las herbóreas, la hoja de la planta de coca ha sido la de uso más característico. Es un arbusto de 3 metros de altura y pertenece a la familia de las eritroxiláceas (*eritroxilon-coca*). No se cultiva en territorio chileno pero formó parte de los intercambios andinos en la antigüedad. Se usaba en la vida cotidiana incorporada a la alimentación, los rituales y la medicina. Sus propiedades son múltiples: masticar hojas de coca calma el dolor de estómago, ayuda a resistir el hambre, la sed y la somnolencia. Una infusión de cinco hojas de coca elimina el “soroche” –o mal de altura– así como el dolor de cabeza. En compresas, alivia el dolor de muelas. Hasta su prohibición, desde siempre fue consumida por campesinos y mineros en sus trabajos difíciles para resistir la falta de agua, de comida y los efectos de la altura.

Otra hierba de uso común es la retama (*sorathamus scoparia*, *spartium scoparium*, *genista scoparia*). Es una planta que crece predominantemente desde los 2500 a 3500 sobre nivel del mar, en quebradas, a las orillas de los caminos. Tiene flores amarillas, el tallo es nudoso, erguido y duro y las hojas son pequeñas, lanceoladas. Su fruto es una vainita negra con semilla diminuta. Sus propiedades medicinales se relacionan con las enfermedades hepáticas. Se utiliza en forma de cataplasmas florales para los abscesos ayudando a acelerar el

proceso y expulsar la infección. También se pueden hacer infusiones con sus hojas y flores, las que son útiles para las enfermedades del corazón, reumatismo, gota, ciática, afecciones a la piel y herpes.

Si bien la farmacopea se conserva de manera residual, lo que pervive es el personaje tradicional que asume el rol de sanador: el *Yatiri*. Sana el espíritu o el alma del aymara, y también restablece los equilibrios dentro de la comunidad. Es muy buscado en las comunidades, sus redes y sus conocimientos son resguardados. Los resultados de sus atenciones dependen mucho de la disposición psicológica del afectado y según algunos autores, la expansión del pentecostalismo en el altiplano de Tarapacá, ha permitido establecer una relativa continuidad de su rol, aún cuando hay claras diferencias entre la concepción de la medicina andina y la pentecostal.

Otra expresión híbrida contemporánea, es la *teoyatría* –que es una visión tradicional de la terapia según la cual dios o la divinidad sana al enfermo–, es propia de la antigua cosmovisión andina pero persiste en los santuarios populares de Tarapacá que son mixturados y verdaderos “centros de práctica médica popular”. Los peregrinos emigran regularmente hacia ellos y el proceso subjetivo de sanación se acompaña de cantos que juegan un rol protagónico para lograr su eficacia. El análisis del contenido de los himnos de los peregrinos sugiere que éstos incrementan estas condiciones subjetivas transmitiendo la comprensión de cuatro elementos pre-cristianos presentes en esta forma de cuidado de la salud: la madre-todo, el pecado, el concepto de vida y salud, y la “manda”. El mito andino de la salud entonces, se ha modificado, pero estaría vivo en muchos santuarios populares del norte de Chile donde se expresa de manera combinada con prácticas de origen cristiano.



RITOS

Las tradiciones y ritos comunitarios aymara deben distinguirse entre sincréticos religiosos; costumbres o ritos ancestrales y, ritos de pasaje.

El “sincretismo religioso” alberga las festividades que combinan la fe católica con la cosmovisión indígena aymara, y son el resultado más visible del proceso de sobrevivencia de la cultura aymara. Se vinculan a la celebración de un santo ya que todos los pueblos poseen un patrón o patrona extraído del santoral católico. De esta manera es ese calendario el que determina la fecha de la festividad. Por ejemplo entre las festividades más importantes que se celebran en las regiones de Arica – Parinacota y Tarapacá tenemos:

- ♦ Fiesta de San Francisco de Asís (4 de Octubre)
- ♦ Fiesta de la Virgen de la Candelaria (2 de Febrero)
- ♦ Fiesta de Corpus Cristi (24 de Junio)
- ♦ Festividad de Semana Santa (Abril)
- ♦ Fiesta de las Cruces (1 al 3 de Mayo)
- ♦ Fiesta de Espíritu Santo
- ♦ Fiesta de la Virgen del Carmen (16 de Julio)
- ♦ Festividad de San Santiago (25 de Julio)
- ♦ Festividad de la Virgen de Asunción (15 de Agosto)
- ♦ Fiesta de la Virgen del Rosario (Primer Domingo de Octubre)
- ♦ Celebración de Todos los Santos (1 y 2 de Noviembre)

Por su parte las “costumbres”, celebraciones o ritos ancestrales reflejan de manera más profunda la cosmovisión andina y por ello están en directa relación con eventos o procesos de la naturaleza. Por ejemplo, las celebraciones en el mes de febrero de los *Carnavales* o *Anatas*, el *floreo* (*wayñu*) de llamas y alpacas, la *limpia de canales* y el *Pachallampe*.

En tanto, los “rituales de paso” o aquellas celebraciones particulares dedicadas a la evolución de una persona en su ciclo vital o en su rol dentro de la comunidad, van marcando su identidad y reconocimiento. Algunos son, el Corte de pelo o presentación de

niños a la comunidad; la *Sarta* o *matrimonio* aymara; la *Paygasa*, o Despacho que es la ceremonia que se realiza a los difuntos 7 días después de su funeral; la *ch’alla* o bendición que se realiza para todos los bienes nuevos que se adquieren.

Nos detendremos en la descripción de algunas de las más importantes “costumbres” o celebraciones ancestrales:

El carnaval o *anata aymara* –que dura de domingo a domingo–, es la más extendida de las festividades en la comunidad andina. Está íntimamente ligada a las chacras ya que se celebra su fertilidad, por este motivo es muy común que durante la fiesta los hombres y las mujeres carguen un awayu o lliclla en sus espaldas con los mejores productos de su cosecha. Actualmente se halla llena de concepciones cristianas mixturadas a las prácticas propiamente aymara. Los elementos que la caracterizan hasta el día de hoy es la personificación del carnaval en un viejo llamado “abuelo carnavalón” que es transportado en un burro con su terno, enharinado, challas al cuello, sombrero y gafas, y que durante la semana de fiesta cobrará vida y será fielmente acompañado en todos sus desplazamientos por el grupo que celebra el carnaval. Algunos sostienen que puede ser la personificación de un *achachilla*⁸ *ómalka*⁹. Otro aspecto característico de este carnaval es la celebración con música de tarkas, las serpentinas y la *challa*¹⁰. Durante la semana de festividad se realiza el culto de la divinidad de la chacra, el martes es de carnaval y días siguientes se dedican para visitar las casas de amigos, parientes y compadres. El último día es de *cacharpxa*¹¹.

Otro de los importantes y extendidos rituales es el Floreo de Llamas y Alpacas o *Wayñu*, destinado a celebrar la reproducción y a agradecer el cuidado y cariño que han tenido la pachamama y el Mallku hacia el ganado. Esto coincide con la época de lluvias en los camélidos, y con el invierno en las ovejas. En la ceremonia se utilizan normalmente elementos materiales y simbólicos de la cultura aymara para agasajar al ganado: se les *challa* con papel y vino, se adoman los animales de acuerdo a su rol e importancia dentro de la “tropa” con aretes que fabrican las mujeres el día anterior y Ch’impu (Lana de color rojo).

8. Abuelo, como espíritu protector.

9. Espíritu de las montañas, señor de las alturas.

10. Papel picado que se lanza al aire.

11. Danza colectiva.

Un tercer ritual de importancia es el de la Limpia de Canales, estrechamente vinculada al agua, salvadora y objeto de culto. Une trabajo, fiesta y rituales, con oraciones a la virgen y a los santos. En ella se despejan las acequias y se pide a la pachamama la abundancia de agua para los cultivos. Se hacen en el solsticio de invierno, en alrededor de la fiesta de Santiago, el día 25 de julio. Dura seis días y participan las familias de cada pueblo, las visitas y los forasteros. Es un mecanismo de estructuración y consolidación social para la comunidad porque suelen viajar a apoyar la faena los parientes y descendientes más jóvenes que vienen de los centros urbanos de la costa. Se reparan las acequias, se les quita el barro, las piedras y el pasto que impiden el buen flujo de las aguas.

Otro ritual de importancia es el Pachallampe o Rito de la Siembra de la Papa, que es una fiesta agrícola festiva que se realiza en la Provincia de Parinacota, en los pueblos de precordillera como: Putre, Socoroma, Belén, Chapiquiña y Pachama. Es un acto ritual, que representa la siembra de las papa y se realiza en los meses de Octubre o Noviembre. Además, es una actividad ritual de carácter económica del hombre y la mujer aymara, que se realiza en forma comunitaria, y está relacionando con la siembra de papa, y tiene como fin el autoabastecimiento de este producto en forma individual y colectiva de una comunidad.

El pachallampe, además de ser una forma de trabajo comunitario, es también un ritual en el cual los aymara realizan una ceremonia en que le solicitan permiso a la pachamama para sembrar, y a su vez piden que la semillas de la papa sean bien recibidas por la madre tierra, que haya una siembra con alegría, bastante lluvia y una abundante cosecha para su pueblo. La actividad ritual agrícola del pachallampe, se inicia con un acto en terreno agrícola preparado para esa ocasión, allí sobre un awayo o lliclla extendida en el suelo, se colocan las semillas de la papa adornadas con serpentinas y otros elementos sagrados, se hace el acto del ritual de iniciación, para después proceder a la siembra de papa. Es el mayordomo o encargado de la iglesia, quien como alferez de la fiesta, reparte las semillas entre las mujeres, y los hombres, alistan sus chontas y palas para dirigirse al terreno de siembra. Son los hombres los que abren la tierra con las chontas y palas, seguidos de la mujer la cual echa las semillas y las cubre con tierra. Durante la siembras el mayordomo ofrece una colación de comidas típicas como papa cocidas, chuños, maíz tostado, carnes

o charqui, pan amasados o sopaipillas y bebidas. Finalizada la siembra se inicia el baile del pachallampe el cual se baila y canta en pareja al ritmo del grupo que lo interpreta. Imitando la siembra realizada. La comida que se consume es el asado, estofado y cazuela de carne de llama y alpaca, con arroz o quinua u otras comidas. La danza que se baila se llama baile del pachallampe.

El Día del Compadre es el que conmemora al *Mallku* o espíritu de las montañas. Éste halla su mejor representación en el cóndor y se celebra en el mes de enero. Su culto normalmente es en la falda de un cerro. El *Mallku* representa la cumbre, no sólo geográfica, sino también jerárquica.

Como se ha señalado este tipo de celebraciones se inserta dentro de lo que el aymara llama costumbres, reservando el término *religioso* para las fiestas católicas en honor a los santos patronos de cada pueblo pero la religiosidad aymara es por esencia sincrética, sin que puedan realmente separarse los elementos autóctonos de los católicos. Más relevante es el protocolo que se cuida en cada celebración: “Los hombres siempre acompañados por su mujer traen sus chuspas (pequeños bolsos tejidos) llenas de hojas de coca, al cuello o en la mano. La ubicación de las personas en cada ritual, obedece a una jerarquía determinada, así como todos los pasos que se siguen en cada momento de la fiesta. La música es un elemento imprescindible, y su ejecución depende del tipo de ritualidad determinada, en la cual podemos mencionar algunos como “la Tarka” o “Tarkeada” para carnaval; guitarra, acordeón o violín para el Pachallampe, “la bandola” para los floreos de llamas y alpacas y el “Siku” o “Zampoña” para las fiestas patronales”¹².

Éstos y otros procedimientos, como la manera en que se ofician los cantos y bailes, el intercambio de alimentos y bebidas, las ofrendas de hoja de coca, alcohol, harina de quínoa y maíz, responden a reglas transmitidas de generación en generación. Por ello las ceremonias son encabezadas por un mayor, un cargo especializado para este fin y reconocido por la comunidad. Son también protagónicos el *yatire*, sabio y conocedor de todas las costumbres, así como el presidente de la junta de vecinos y otros “principales”, que son “comuneros” de reconocimiento público.

12. Rosario Mena. “Hijos de la Pachamama”. www.nuestro.cl



RELATOS

En la cultura aymara los ciclos de la naturaleza y la concepción circular de la vida son los que organizan su visión de la narrativa. “De acuerdo a la leyenda aymara el actual *mundo del sol* nace de un cataclismo mitológico, en el cual el sol, irrumpiendo en el mundo de la oscuridad, lo incendió: Así comenzó el tiempo del sol: antes había gentiles que vivían en chullpas. El sol todavía no había aparecido. En el cielo estaba solamente la luna. Entonces se dijo a la gente que el sol venía. Ellos pensaban que venía del occidente. Entonces hacían sus casitas con muros gruesos y puertitas chiquititas al oriente, para no quemarse. Sólo unos pocos se hundieron en el agua y ellos se salvaron”¹³.

Asimismo, sus cuentos y leyendas procedentes de sus diferentes pisos ecológicos: altiplano, precordillera, valles, desierto y ciudad, y giran en torno a la reciprocidad y orden andino de las cosas, en el que el ser humano, su entorno y todo lo vivo habitan en armonía y equilibrio. Los cuentos y canciones denominadas *sallqa de los animales*, están referidos a los seres que pueblan la naturaleza: el cóndor, el zorro, el quirquincho, el picaflor, la vicuña, entre otros. Para ellos los animales antes fueron gentes, por ejemplo el cóndor macho se llama Mariano y la hembra María, y se les atribuyen características humanas tales como el engaño, la codicia, la desobediencia¹⁴.

Todos estos relatos son de origen oral y tienen una intención pedagógica de acuerdo a normas y principios comunitarios que aún sobreviven en las comunidades como “el respeto por lo mayores”, “respeto y cuidado de las tradiciones” y “el trabajo o faena comunitaria”. Algunos de los elementos que dan vida a los relatos son:

Los cerros: Es un elemento fundamental en la cultura aymara, representa la protección de un Padre o una Madre a sus hijos.

13. Mena, Rosario. “La Cosmovisión aymara”. www.nuestro.cl

14. Serrano, Bruno et al. 2006. “Parlama Amawt’aña. Cuentos de la Madre Tierra”.

Toda comunidad posee uno o más cerros protectores, y de acuerdo a su forma y tamaño se les asignan género. *Mallku* representa un cerro protector masculino y *T’alla* representa uno femenino. Las historias y mitos de cómo estos personajes protectores se relacionaron a alguna época de la historia humana abundan en todos los pueblos, y se señalan historias de como contrajeron matrimonio, como se pelearon o mencionan a sus hijos.

El Zorro: Siempre se identifica como un animal astuto, y en los relatos lo encontramos como un personaje que engaña y crea enredos para conseguir sus objetivos, pero que al final siempre pierde.

El Cóndor: Es un personaje sagrado, le pertenece a los *Mallkus* y *T’allas*, en los relatos siempre aparece majestuoso, con mucha autoridad, y verlo en algún paseo es señal de muy buena fortuna.

El Puma: El puma también es un personaje sagrado, que pertenece a los *Mallkus* y *T’allas*, en los relatos el representa la valentía, la fuerza.

La Vizcacha: Este es un animal que representa la humildad, en los relatos se asocia con la gente pobre, sin educación e ignorante.

El Quirquincho: Este es un animal protector de los hogares, en los relatos él siempre entrega protección y castiga a los bandidos. Por esta razón, es de todos los hogares tener un Quirquincho en la casa.

El Lagarto: Representa en los relatos la suerte, buena fortuna y el dinero. En otros relatos anuncia la llegada de un yerno o una nuera, por lo que para los padres se transforma en una molestia que no se debe dejar ingresar a las casas o botarlo.

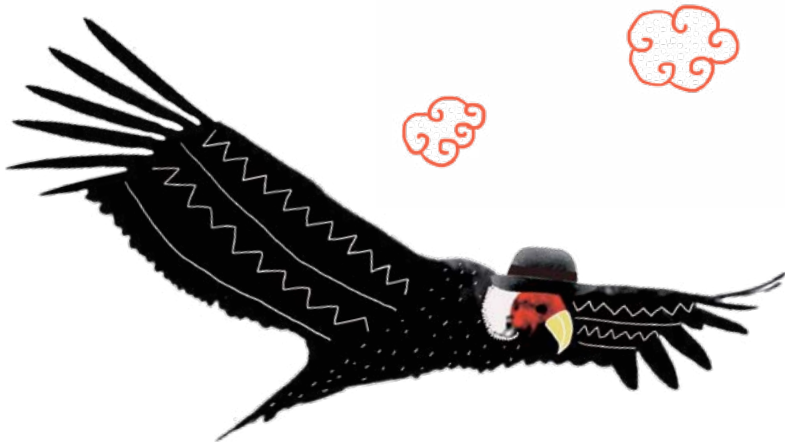
La Culebra: La culebra o *Amaru*, representa la sabiduría.

El Sapo: En los relatos siempre anuncia lluvia.

El Halcón: También es un animal de los *Mallkus* o las *T’allas*.

Las vertientes: Las vertientes riegan lo bofedales, alimentan la agricultura de los pueblos, son lugares de mucha energía y se les venera mucho a través de ritos ancestrales, por esta razón en los relatos aparece como que solo está permitido para ciertas personas y en determinados tiempos, y está prohibido para otras. Por ejemplo las mujeres embarazadas no se pueden acercar a estos lugares nunca.

El Perro: También esta presente en todas las comunidades, y se le asocia con las malas costumbres impropias para la casa y la comunidad. Por esta razón en los relatos no representa nada bueno cuando a alguien se le asocia con el perro.



VESTIMENTA TRADICIONAL

La vida cotidiana para las comunidades aymara se desarrolla tanto en las ciudades como en los pueblos, por lo cual la ropa tradicional es normalmente de uso para las fiestas y costumbres tradicionales. También surge una diferencia cuando distinguimos entre altiplano y quebradas, manteniéndose con mayor arraigo el uso de ropas tradicionales en el primero.

La ropa tradicional para la mujer en las comunidades aymara de la Región de Tarapacá se compone de un aksu, *axo* o *anacu* que es un vestido tejido de alpaca que puede ser negro o café. El *awayo* es el nombre con que se conoce a la manta colorida que cruzan sobre el pecho las aymara. En ella cargan a sus hijos a la espalda o la mercadería. Luego vienen los acompañamientos como son la faja, cotona, reboso (manta multicolor), topos (cucharas de plata), aros de plata. Se produce una distinción en el uso del sombrero en la mujer de la quebrada y el altiplano ya que el reboso en la primera se usa en la cabeza como sombrero, mientras en el altiplano se usa un sombrero de paja. En los pies se usan ojotas (chalias). Un accesorio muy importante es la *talega* donde se carga hoja de coca sagrada. Para igual objetivo en las quebradas usan una especie de mantita pequeña llamada *encuña* y la del altiplano se llama *vistaya*, *cocajavaya* o *chuspa*, que en la mujer es más pequeña que la del hombre.

El hombre por su parte, como ropa tradicional poncho de alpaca, *talega* para cargar coca (*vistaya*, *chuspa*, *cocajavaya*) y una *chalina* que generalmente debe ser de vicuña, especialmente en el caso de las autoridades. En la cabeza se usa *chullo* o *llucho* que es un gorro de colores con orejeras que caen a los costados de la cabeza. También utilizan sombrero de paño y en los pies ojotas. Como es evidente es mucho más sencillo que la mujer y lo que marca diferencia entre altiplano y quebrada son los colores y las formas.



En los rituales es muy importante que tanto los mayores o sabios, las autoridades, los alféres o pasantes de fiestas y quienes offician las ceremonias como matrimonios o bautizos, además de los propios festejados usen sus ropas tradicionales. En el caso de las autoridades existe un implemento que los distingue llamado *Tata Rey* o *Bastón de mando* y generalmente es de plata.

La textilería aymara es muy fina, sus tejidos son producto de una actividad ganadera especializada en la obtención de lana de camélidos, mostrando altos grados tecnológicos, no sólo en la confección sino además en la decoración, empleando diseños complejos asociados a su religiosidad. Estas cualidades se exhiben en su vestuario como elemento de distinción social.



GASTRONOMÍA TRADICIONAL

Los aymara, sean rurales o urbanos, aún mantienen en su alimentación básica la gastronomía propia de su cultura. De esta manera en los pueblos de la Precordillera y Altiplano se puede encontrar el corazón de la tradición de la comida andina chilena.

A continuación se muestran algunos platos tradicionales de la cocina andina presentes en la Región de Tarapacá:

Kalapurca (Piedra caliente): Es uno de los platos típicos ancestrales de la cultura aymara que hoy en día se cocina en ocasiones especiales como; en fiestas patronales de los pueblos del altiplano, donde desde muy temprano se realiza un ritual llamado “Vilancha” (que es el sacrificio de una llama blanca), donde la sangre de este animal es ofrecida a la Pachamama (Madre Tierra) antes de ser consumida. Luego las cocineras de desvelan preparando a leña esta exquisita sopa que contiene carne de llama, maíz pelado, papas, cilantro, introduciendo una piedra caliente de río en la olla, para darle un sabor distinto y mantener su temperatura. Este plato se sirve a las 07:00 hrs. de la mañana y va acompañado con un pebre de locoto y pan amasado.

Humitas en hoja: Es un plato regional de la cultura aymara, que se come durante la cosecha de choclo en los meses de febrero hasta mayo, puede ser cocinado de forma dulce o salada. Existen dos formas de cocción, una envuelta a la olla y otra abierta en horno de barro. Generalmente se come durante las tardes después del trabajo en la chacra, o también se comen frías acompañándolas con té o agua de yerba. Su receta es muy simple.

Guatía: Es una comida típica de la Región de Arica – Parinacota. Este plato es cocido al vapor bajo tierra y consiste en un cocimiento de varios tipos de carnes de llama, vacuno, pollo, cordero, cerdo y se acompaña de humitas, papas, habas, camotes, choclos y todas las verduras con piel que se cocinan entre las piedras calientes.



Picante de llama: Este plato tradicional proveniente de la zona andina de la Región de Tarapacá, es muy parecido al picante de conejo. Su preparación a base de carne de llama o alpaca y locoto, servido con arroz o quinua graneada y además con chuño puti. En los pueblos altiplánicos la consumen muy picante después de un transnoche muy largo.

Tamales de maíz pelado: Alimento parecido a las humitas. Se debe tener maíz blanco con lejía (ceniza de cactus). Debe estar bien lavado y se pone a secar. Una vez seco se muele y con esa harina resultante se hace una masa, agregándole el caldo del charqui de llama ya cocido, sal a gusto y manteca derretida. Aparte se prepara una especie de pino con este charqui picado, ají molido frito en aceite. Para envolver la masa hay que tener hojas de caña de junquillos ya sancochados sin el amargo de la hoja. En esta hoja se coloca la masa con el pino en el centro. Se envuelve con las hojas de caña y se amarra con junquillos en lugar de pitas. Se pone a cocer igual que las humitas. Es un plato típico del norte de Chile que se come para el desayuno.

Papa chuño: Es un alimento que se conserva por mucho tiempo sin alterarse, con la excepción de que su poder nutritivo es menor al de la papa fresca. La papa chuño se elabora durante el invierno dejándolas sobre las pajas de los techos de las casas para que en la madrugada reciba la helada. Al día siguiente las papas congeladas se depositan en un estanque con agua para que otra vez reciba la helada. Después se extrae todo el líquido con la mano o pisándola con los pies, y se exponen al sol.

Picante de conejo: Es uno de los platos tradicionales de las zonas andinas, como también el picante de Llama. Su preparación es a base de conejo y locoto, servido con arroz o quinua graneada, y acompañado de chuño puti. La particularidad de este conejo es que es muy picante. Dicen que mientras más picante mejor queda.

El Charqui: En aymara se escribe charkji, es la carne deshidratada de alpaca o llama, cubierta de sal y puesta a secar al sol, usada desde tiempos antiguos para conservar las carnes en las regiones andinas, se usa como ingrediente principal de guisos o como relleno de tamales y empanadas, entre otros preparados.

Té con té: Es un trago que se prepara en ocasiones especiales como en las fiestas patronales de los pueblos del altiplano. Se consume solamente por un día en las vísperas (primera noche de la fiesta), alrededor de la media noche. La finalidad de este trago es calentar el cuerpo, ya que en el altiplano hace bastante frío.

Chicha de Maíz: Es una bebida fermentada de baja graduación alcohólica, de dos a no más de siete grados, que se obtiene por la fermentación de almidones que se transforman en alcohol gracias a la acción de levaduras. Es una fuente de energía que puede aportar a la dieta calorías, minerales y vitaminas. Su consumo se asocia a festividades y ritos tradicionales como el día de todos los santos y fiestas de Santos Patronos.

También podemos mencionar algunos productos locales, que se producen de acuerdo a la geografía del territorio en las comunidades aymara precordilleras y altiplánicas.

Papa Oca: Papa andina denominada en pueblo aymara como kawi. Es un sustituto de la papa, mérito logrado por su resistencia a las plagas, por lo tanto apreciada por los pueblos originarios. De un sabor suavemente ácido por lo cual es recomendable lavar varias veces. Se produce en el altiplano andino y su época de cosecha es entre mayo y julio.

Papa Lisa: Símil del ulluco, planta rastrera (silvestre), pero para su cultivo se seleccionaron plantas trepadoras, estas crecen a los pies de todos los andes, por lo tanto en la puna de nuestro norte chileno. En el altiplano con las bajas temperaturas, su color exterior matiza entre el blanco y el color anaranjado, la pulpa es blanca con tonos amarillos limón. La temporada de cosecha es entre mayo y junio.

Caigua: Es un fruto domesticado en los Andes (achocha en quechua), es una flor trepadora que llega aproximadamente a los 5 metros de largo. Conocida por tener muchas propiedades medicinales en la cuales destacan la capacidad analgésica y excelente adelgazante, regulando el metabolismo de las grasas y reduciendo el colesterol. Es de color verde en su exterior, de

un tamaño aproximado a los 20 cms., con suaves espinas en su irregular superficie, en su interior esponjoso de color blanco, posee semillas negras y cuadradas, de sabor muy similar al pepino verde. La temporada de cosecha es entre Juni y Agosto.

Huacatay: Su nombre proviene del Quechua, de la familia de las asteráceas, en Perú recibe el nombre de Huatacay, y su uso es principalmente medicinal (gástrico), de hojas verdes, de aroma y sabor particularmente fuerte y sabroso. La temporada de cosecha es durante todo el año.

Chachacoma: Es una yerba que crece en el altiplano, su nombre proviene del quechua (chacha=hombre/coma=pobre) utilizada para disminuir la puna, y además es parte del milenario hervido de la Kalapurka. Su temporada de cosecha es durante todo el año.

Quinua: Denominado como un pseudo cereal, cultivada a lo largo de los andes, considerado el alimento del futuro por su alto contenido proteico, se recomienda lavar muy bien para eliminar el amargo y si se va a consumir graneada es conveniente tostar antes de lavar, también podemos encontrarla en formato dulce, confitada. Su temporada de cosecha es entre septiembre y noviembre.

Locoto: (del quechua Luqutu), su color característico es el rojo variando también en amarillo y verde. Se puede encontrar en el comercio en polvo y en pasta, es de semillas frescas y muy buen sabor y un intenso picor.

Tumbo: Planta trepadora tipo enredadora, crece muy bien en zonas con altura hasta 4.000 (msnm). Se distribuye a lo largo de los Andes desde el norte de Chile hasta Colombia. Esta se cultiva principalmente en las zonas de Camiña y en las comunidades del Alto de Chusmiza, es un fruto ovalado de corteza amarilla cuando está maduro y su pulpa es anaranjada y de pequeñas semillas negras; su sabor es suave, perfumado y ligeramente ácido, tiene un símil con el maracuyá ya que pertenecen a la misma familia de las pasifloras. Su temporada de cosecha es de enero a marzo.

Limón de Pica: Cítrico de la localidad de Pica, introducido por los españoles (1536) y que gracias al microclima de la mencionada comuna logra propiedades desarrolladas principalmente en su cáscara con su característico sabor y aroma que marca la diferencia entre sus símiles principalmente de Perú. Cuenta con denominación de origen. Se caracteriza por su pulpa jugosa, su corteza amarilla y perfumada. Su temporada de cosecha es durante todo el año.

Aceituna de Azapa: Producto de la zona norte de Chile a punto de obtener denominación de origen gracias a las cualidades que logra al salir al mercado, de un color morado y un particular sabor amargo, y muy buenos calibres. La temporada de cosecha es entre mayo y junio.



MÚSICA TRADICIONAL

Los instrumentos más característicos de la música aymara tradicional son:

Zampoñas (*pusa* o *sicura* o *sikus* en la lengua aymara). Es un instrumento de viento formado por 12 a 15 tubos de bambú de menor a mayor diámetro para establecer una escala de dos filas. Ha sido tocado por miles de años.

Tarka que es una flauta de madera con seis agujeros en su parte frontal. Es un instrumento muy popular en las fiestas y celebraciones. Tampoco tiene influencia española.

Pincullo o Pinquillo es un aerófono y tiene la forma de una flauta vertical de caña, que mide cincuenta centímetros, con boquilla en su extremo superior. Emite un sonido más agudo que el de la quena.

Sin embargo, al igual que otras manifestaciones culturales, la música también tiene sus distinciones de acuerdo al piso ecológico en que se desarrolló y que adopta las influencias a las que las comunidades han estado expuestas.

De esta manera y en la actualidad, el altiplano se caracteriza por los instrumentos como la bandola (una variación de la guitarra), el *siku* (tipo de zampoña de caña) y el *pinquillo* (muy parecido a la quena de caña). En las quebradas en cambio, el instrumento característico es la zampoña de caña, el *lichiguayo* (tipo de quena de caña), la *tarka* (tipo de quena de caña y cuadrada) y la quena.

En el altiplano la tropa de bandolas se manifiesta para los floreos de llamas y alpacas. En las quebradas se utilizan en las festividades de los Santos Patronos las tropas de *lakitas* con sus zampoñas, las tropas de *lichiguayos* y las bandas de instrumentos de bronce.

Más allá de la panoplia instrumental, la música y el baile han sido dos expresiones culturales muy importantes para los aymara porque no son sólo consideradas como diversión ya que cumplen un rol fundamental en los ritos y fiestas religiosas. Muchos hombres de las zonas rurales tocan algún instrumento y casi todas las mujeres bailan y cantan. En las festividades tradicionales o costumbres, tanto como en los santorales católicos, cada cofradía representa un segmento de la sociedad, ofreciendo un baile que han preparado por todo un año y por lo tanto no se constituye como una actividad elitista o especializada.



ARQUITECTURA TRADICIONAL

Con el sedentarismo, se levantaron aldeas con viviendas aglutinadas y cada recinto tenía como soportes, los troncos de un árbol frondoso, que servía para dar firmeza a la estructura y se cubría de totora, tanto en el techo como en las paredes. Las evidencias arqueológicas de este período se encuentran en la ladera sur del valle de Azapa, en la terraza de Alto Ramírez, especialmente donde había vertientes, estos afloramientos de aguas subterráneas, eran de aguas dulces provenientes de la cordillera.

En Azapa es donde también se encuentra uno de los vestigios más importantes de la influencia Tiwanaku: la aldea de San Lorenzo. Emplazada en un lugar alto y estratégico en la ladera sur del valle, para nivelar esta superficie se construyeron grandes terrazas con cantos rodados y camadas vegetales que sacaban desde la rívera del río. Sobre estas terrazas se levantaron las viviendas con muros de caña y techos de totora. Tiene un sector habitacional en el centro y un cementerio en cada extremo, está situado cerca de vertientes por lo que había agua cerca sin tener que bajar hasta el río para traerla hacia las casas.

Otro lugar importante de esta época es la aldea de Cerro Sombrero, un lugar estratégico que une el valle de Azapa con la quebrada de Acha, a unos diez kms. de la costa, y a varios metros sobre el fondo del valle. Esta aldea se levanta sobre la ladera del Cerro Sombrero, por eso los arqueólogos la llamaron de ese modo, se construyó en ese lugar para protegerse de los mosquitos y porque desde allí se divisaba muy bien hacia la costa y valle arriba, era un lugar estratégico pues les permitía defenderse en caso de conflicto. En él se han reconstruido *pukaras*.

Además de las casas, hay estructuras menores que pudieron ser silos o depósitos de almacenaje, hay además espacios, entre los recintos, como si hubiesen sido vías de circulación. Junto a estas vías hay espacios amplios que semejan plazas

o patios de uso comunitario. Todos estos elementos de la arquitectura se encuentran rodeados por un muro perimetral que permitía el amurallamiento defensivo de la aldea.

La mirada de los aymara siempre tiene como su principal objetivo el oriente. Allí se genera la vida, en el nacimiento de las aguas. De ahí que sus casas y templos siempre están mirando respetuosamente hacia los *Mallkus*. Las casas no tienen un nombre característico tanto en el altiplano como en las quebradas, pero hay diferencia de materiales de construcción y de las técnicas arquitectónicas, que obedecen a la disponibilidad que les otorga la geografía.

En el caso del altiplano se usa bastante el adobe para la construcción de casas y techumbres de paja brava. En las quebradas se usa la piedra de río para la construcción, la piedra canteada o piedra liparita, y en ambos la techumbre es de paja brava.

En la actualidad se pueden reconocer las influencias de las diversas épocas y existen diferentes tipos de vivienda; la utilizada en las festividades de la *marka*, en verano, ubicada en el sector del pueblo que corresponde al ayllu de procedencia; la casa habitacional ubicada en las chacras y campos donde se vive durante el año, la *uta*. Esta es de base rectangular, con techo de dos aguas y vigas de madera de *keñua*; está compuesta por módulos independientes para la cocina, los dormitorios y la despensa. La puerta está orientada hacia el oriente y no posee ventanas para protegerse del frío. Es de adobe con base de piedras. La casa también es considerada con vida y es adornada con dos “aretes” o flores de lana. También en los campos, pervive la *paskana* o vivienda de una sola pieza, de ocupación esporádica y materiales ligeros.

ARTESANÍA



Lo que caracteriza la artesanía aymara en Chile es su fina textilería. Destaca por su excelencia técnica y por los materiales (lana de alpaca y vicuña). Ha estado históricamente destinada al vestuario y a piezas ceremoniales, como las *chuspas*¹⁵ y los manteles de uso ritual denominados *tari* o *inkuñas*. Los tejidos, además han sido bienes de intercambio porque son altamente valorados, llegando a atesorarse por siglos en cada familia. Su desarrollo mayor es resultado de la influencia Tiawanaku. De hecho en Azapa se han encontrado evidencias en los entierros. Los sujetos con poder eran envueltos en mantas, con un cobertor público, sus cabezas adornadas con cintillos o turbantes y tanto las muñecas como los tobillos llevaban pulseras, y tobilleras de lana. Todos estos eran artefactos textiles. También se han encontrado collares confeccionados en hueso y semillas y adornos metálicos en cobre fundido que representan serpientes.

En la actualidad la recuperación de las técnicas y los finos tejidos de alpaca se han rescatado en diversos puntos del norte. En particular se destaca la aldea de Lirima, ubicada a 135 kilómetros de Huara, famosa por sus tejidos, especialmente las alfombras y en otras localidades de Isluga y Enquelga, se producen tejidos en lana de camélidos.

Las artesanía en piedra liparita extraídas de las canteras de la zona donde se producen; Comunidades de Mamiña y Macaya. Son tradicionales las casas y torres de Iglesia construidas con este material.

¹⁵. Bolsitas para las hojas de coca.

Ahora en el contexto de las ciudades han nacido muchas iniciativas que usan en los tejidos el insumo de la lana de alpaca y vicuña, sin embargo es muy difícil encontrar venta de ropa típica tradicional ya que siempre son reliquias familiares de mucho valor sentimental.

Otra artesanía que se está rescatando es la platería de joyas y la elaboración de alfarería de objetos de uso ritual, entre ellos, vasos y bastones de mando. Se han desarrollado fundiendo sus técnicas tradicionalmente y los motivos ancestrales, con otras que aportó la platería de la época colonial española.





AYMAR SARNAQAT UÑT'AÑANI

“Nayra pachan sapjirinwa mara t'aqa paxsix muspa ancha thayapiniwa, Mariano sata mä kunturi mallku, mistutayna mä suma imilla thaqhiri jupanpi kasarasiñataki.

Pacha mamax manq'añanaka churistu ukatxa aka pachanja samartiwa, Aka pachax awtipacha satawa, suma pachaw kasarasiñataki.”

Kuntur malkku imillampi.



QALLTAWI

Aⁿchhichax jilaskiwa sarawinak uñjañataki ukhamaraki ayllu jaqin lurt'awinaka.

Ukatxa jaqinakax jayanakat purinipxi aymar ayllu markanaka uñjañataki ukhamaraki jaqinakpampi parlañataki, jupanakax uñt'añ munapxi kunjams nayra pachan ukhamaraki aka pachan samaqapxi.

Uksa tuqu sarañ munatax suma jiwaki uraqinak uñjañataki ukhamaraki nayra pacha jaqinak sarawinak parlañataki.

Uka jaqi ayllu luratanakat uñjayistuw jiwax manqharu, ukamampiw nayraqatar sartañani.

Jilatanakampiw uñjañani kunas wakisispa jaqukipayaña aka pachamana, kunanakas luratanaka aka alaxpachan ukhamarak pachatampi.

Aka “ayllu jaqin aymar irpañataki”, amtiwa Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, Sección de patrimonio Cultural, Departamento de Ciudadanía y Cultura, akampiw jiwax jilatanaka ukhamaraki jaya jilatanakat puriniri kuna suma sarakinakas uñt'ayasipjani.

Uka ayllu jaqin suma irpatax nayapt'aniw suma utjañataki, ukatakix yatiquañaw suma apnaqaña jani ñanqhachañataki suma pacha mamaru, anchhichax uka suma uñjañax ayllunakaw lurasiskapxi.

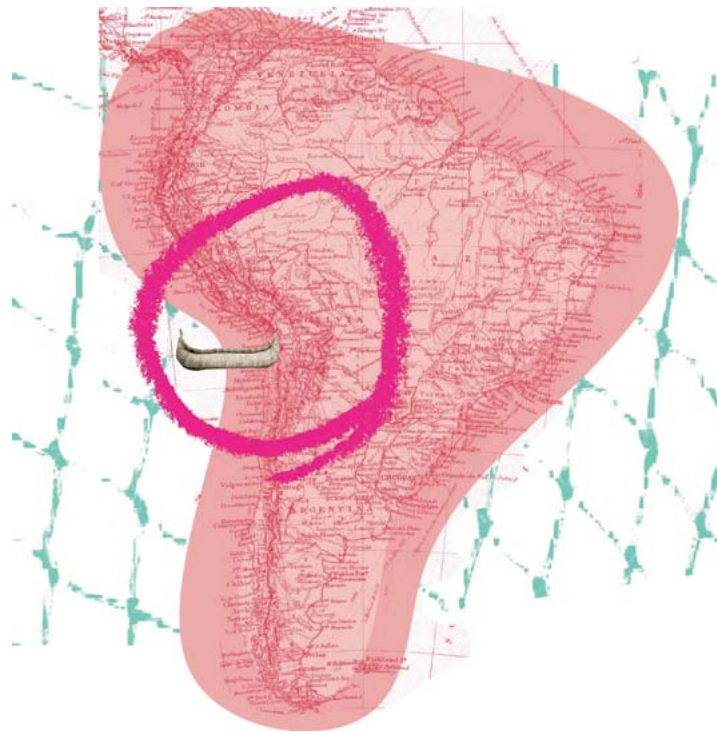
“kuna ayllu jaqin amtatanakas nayraqat wakisiwa ayllu uthirinakan nayapt'aña suma apnaqañataki.

Ukhamaraki suma qamañatakix janiw qullqikiv wakiskiti ukatakix uthañpaw suma qamaña, ayllu jaqin saratapa, ajayunaka, suma kuisita, ukatakix pachamamaw suma uthañpa (...) ukatxa kuna machaq amtatanakas ayllu jaqin uñt'añataki sa-

*ñpaw jaqinakan luratapa pachamampix mayakiwa ukhamaraki ayllunakax suma qamañanakampix mayakirakiwa pachamamaru suma apnaqañataki”.*¹

Aka uñjatat jaqin saratap pachamampiw mayakiñpawa, aymar jaqinakax utjayiwa uñjatatanaka jani utjatanakampi ukhamaraki saratanaka jani saratanakampi.

Pisiw amtatanakax ayllu jaqin saratap suma uñjayir ukhamaraki uñtayiri. Jumanakatakiw aka amtat aymar irpiri.



1. Robyn Bushell, Juan F. Salazar. 2009. Estudio de prefactibilidad. Turismo Indígena en San Pedro de Atacama. Centro de Investigaciones Culturales, Universidad de Western Sydney, Australia. Página 42.

TAQI UÑTAWI

Aka Chili markanja aymar sarawinakax qalltiw alax tuqut Peru Bolivia itu jaljata tukt'añataki Tarapaka aynach tuquru. Ukhamaraki kalltarakiw jalanta tuqut jalsur tuqu tukuyuñataki(quta lakat qullunakaru), purt'añataki 4500 mts. Quta patata.

Aka uraqinakax ancha qhatani ancha ch'allani - ukaw sumapin uñtayi.

Paypa tuqut umas ukhamaraki uraq yānak ancha pisipiniwa.

Uraq yānaka ukhamaraki umanakax uthaskiw juqhunanak qhirwanakanpi.

Alax tuqut aynach tuquru quta thiyax ancha ch'allakiwa ukatxa Arik markat Pisawa markarux uthiw qhirwanaka q'awanaka.

Ukam kipkakiw alax Peru marka tuquru.

Aksatuq jawiranakax qutar puripxi, uksa tuqunanaxa uthiwa allux uraq yānaka ukhamaraki allux uywanaka.

Ukatxa Luwa jawirax qutaruw puriraki, ukhamaraki Pisawa Chañaral markarux janiw jawiranakax qutar purkiti.

Ukatxa, nayra jaqinakax jakañatakix umapjiurw manqhapachan umanaka.

Ukhamaraki aka markanakanxa, aynach qhirwanakax chhaxqiwa, ukatxa uñstiw sapa jisk'a qhirwanaka uma tuquru.

Aynach tuqur uthaskiw Pika matilla markanaka, ukatakix umax ancha suma munataw jaqi sarnakañpataki.

Aymar ayllunakax pata thayan uthapxini, jupanakax jakañatakix nayraqatan chawlla katupxatayna, ukat uywanak uywapxatayna ukhamaraki yapunak apnaqapxatayna, suma samakañatakix jupanakax yatipapxatayna k'achanchawinaka ukhamaraki apanipxiwa mä suma amatat uthañataki.

SARNAQAWI

Aymaranakatakix Pachamamax jakaskiwa, aka pachamamaw jiwasanakar jakayistu, manqañanaka churistu, uywanakas jakayi.

Markax aymar pachan taypipawa, ukan jiwasax utjtjan.

Jiwasanakax Akapachan utjtjan, ukhamaraki uywanak uywastaja qhirwaraki imaqtan, alaxpachan uthaskiw tata inti, paxsi mama, warawaranaka ukhamaraki alaxpachan uthaskirakiw santunaka, angilana, virginanakampi.

Manqhapachansti uthaskirakiwa tiyunaka, supayanaka jupanakax ch'amaqan uthaskapxi.

Kimspach pachanakax jikisipjiwa suma uthañataki, ukatxa ukax tinku satawa.

Aymaranakax chacha warmi utjasipxi suma panpach yanapasiñataki.

Aka pachansti mallkunakaw suma uywistani, ukatx chacha warmimp ayni uñstayapxi.

Jupanakax kimsa amtat qullänipjiwa, ajayu markan mallkunakparu, pachamamaru ukhamaraki jawir uma amarutaki.

Aka kimsa aymar amtatanakax yatiriw lurañpaxa.

Mallkunakax jiwasar suma uñjistu ukhamaraki jilaptasin janiw suma uñjkistuti.

Ukhamaraki jiwäs jakañataki thaya pachan suma uma churistu.

Aynach pata thaya markanakanxa, pachamamax ancha manq'anak puquyi ukhamaraki suma uñjistu.

Pachamamax uthiwa akapachampi ukhamaraki alaxpachampi, ukatakix wakisiwa aymi apnaqaña aymar markanakanxa.

Uywanakax chimpurañaw chinuqa anata paxsinja, ukatakix t'inkhanaka qawranakar uskuña jupaw jiwasar manqañaka churistu.

Qullu qalanakanja amuy lurataw puma, jararankhumpi, jamp'atumpi akanakax pachamamarux uñjayapxi.

Akanakampiw ancha jakaña mayisiñani ukhamaraki allux umanaka allux uywanaka uthañpataki.

Ukhamaraki amarumpi umanaka jawirinakar sarayañani qhirwanakataki.

Chawllan asirumpix amarur uñanchayapxi, ukatxa wilanch paxsinja uma jawirana pichhsuña qhirwanakataki.

Ukatxa, qullunakax, uraqi uywañanakax, ukhamaraki qhirwanakax yapuñax, q'awanakax, aymar jaqinakatakix jakañ pachapawa.

Ukatxa jalsur tuqu uñtapxi, qullu taypinakat umax, willkas mistunipxi.

Aymaratakix janiw alax pachan mä suma qamañax utjkiti.

Aka pachan jaljawinakampiw sapur uthañaxa.

“Sapur jaljawin uthañ wakisi ukhamaraki pachamamampi, thuqhuñas antatanakas suma uñjañawa, aymar jaqi markanakax alaxpach amtasipiniwa, uywanakas miratañpataki qhirwa yapun puquñpataki, ukatakix sartañaniw luphipachat jallupacharu ukhamaraki jallupachat luphipacharu.

Suma qamañatakix janiw qullqix wakistiki, suma qamañatakix pachamamaw suma uñjaña suma apnaqaña”².

2. Juan van Kessel, 2006.

Aymar jaqi jach'a markan utjirin janiw ayllupat armaskiti, ukatakix sapa maraw ayllupar sari santu patrun uñjiri.

Marka thuquñanakax uñjir sarasinj amtasiñaw qullunakat ukhamaraki apachitanak nayra uthatata.

Ukhampachax, pata markanakan uthaskiw uywa uywañax ukhamaraki qhirwa yapuchaña, ukampiw aymaranakax apthapixi aka jach'a alaxpacha Chili markata, ukhamaraki nayra amtatanakax lurapxiw jach'a markana.

Ukatxa, chinchur nayra jaqinakax qhirwanakan uthjiri ukhamaraki thiya qutan, sapjistuw mä pachan jakaskañaniw ukatakix aymar marka luratanakax amtasiñapiniwa. “(...) jaqi janchiñakax ñusatanpax sayt'ayataw, ukatakix jiwat apnaqirinakax jiphillanak uñtayapxi ukatx jayunak jiq'imp apantapxi jani ñusañpataki. Jaqin jaqi ch'akanakax uraq patar jaypatxi ukatx lawanakampiw charanakas, amparanakas, atimpis suma thuriyatawa. Jaqin janchipax suma askichataw uraq patanja, niq'inakamp ukhamaraki jupan janchipampi ukhamaraki yaqha jamach' janchinakamp ukatxa pachpa niqimp allintata. Ajanupax niq'impaw askichataw ukhamaraki piq'ipan uskut mä ñikut ñikutapampi”³.

Aka allintañax armataxiw 3,700 mara a.p. ukatxa jaqi marka chinchur qunqur qunt'at allintatapxi ukatxa lupi pampaw wañachayi.

Pata markan jaqinak ukhirinakax aka qhirwa tuqunsti ukhamaraki amuyatanakax luraskapxi.

Nayra jaqinakax jutapxiw tiwanaku samaqawipampi, ukatakix amtapxiw wiraqchat tunupat mä jach'a jaqi jısqa ñik'utampi amawta isimp ist'ata jilaqat pusi ayllu ch'amampi

Jaqi jiwatanakat amuyatax nayraqat uskutaw sawuñanakaru.

3. Catálogo de la exposición “Pescadores de la niebla. Los changos y sus ancestros”. 2008. Museo Chileno de Arte Precolombino. Fundación Familia Larraín Echenique. Ilustre Municipalidad de Santiago.

Ukatxa, chawlla katurinak uthañpax wakisiw qhirwa pata marka yapuchirinakampi, ukatakix janikiw wakikiti yapu quta manq'anak munañax wakisirakiw lurañ yänak jaqukipayaña ukhamaraki machaq amtatanak yatiqaña.

Wallja manqanak ajayunak uñjataw jaqi jiwat allintatanakana.

Jach'a jilir jaqi jiwatanakarux chawlla apnaqasiñp apkataña, ukaw uñjayi aka markan jaqinakpax quta manq'anakat jaqapxi.

Yaxanakansti jaq' i jiwat qhirwa yapuchañanakampiw allintata, lawanakampi sañani, kuchillunakampi, chuwa allux yapu manqanakampi, tunqunaka, ch'uqinaka, kamutinaka, kinwampinaka..

Yuqallanirananaksti, uywanakampiw ajuñax ukhamaraki qhirwa t'awranakampiw amparanakax kayu muqumpi t'ikataja.

NAYRA SARNAQAWI

Chawlla quta katurinaka ukhamaraki qhirwan uthirinak jupanakaw nayranakan akanakan uthapjanja.

Sapjiw 11.000 maranak alluxani jaqinaka aynaqiri ukatja chawlla katusin jakapji.

Nayra amtatanakax utjiwa acha q'awa, ukax azapa qhirwanuw puritayna.

Uksa tuqu sarnaqatanakax 10.000 nayra marata, utanakapanakax muruq'unakanwa, phayañatakix mä qiriw taypin uthatayna ukan chawlla katuñatak wakichayipxaraki.

Muruq'u uta añañpatakix mä lawampiw tayt'ayapxi.

Ukhamaraki janiw sapüru uka utanakan utjapkiti, quta markanakarux saraqanipx uthañatakix qhirwa puquñ manq'añatakix.

Kimsa waranqa marakiw yapuñanak amatataxa, nayraqatanja chawlla katuña, apthapiñankirakimwa manq'asiñatakix.

Jathanakas, saphinakas, achu manq'añaka uthiw jawir niq' i q'awan lakanakana.

Ukhamaraki nayraqatanja tunqunaka, yukanaka, kamutinaka puquyapxatayna.

Aka machaq manqa apthapiñax uñstataxa, jaqinakax qhirwanakarux sarjapxi ukatja qalltiw quntat uthañax, ukat qutat apapxi jach'a chawlla ch'akhanaka.

Aka machaq utanakax lurataw llutan azapan camarun uma jawir tuquta.

Aka machaq uthañax sawuñak qalltapxi ukatakix junkillunakamp tuturamp lurapxi ukhamaraki qhiyanakampi ukanakampiw isinaka lurapjani suma ikiñatakix uywa katuñatakiraki.



Ukanak yatiqatampix jichax niq'i qhatiyapxi ukampiw phukhunak lurapjani.

Aka machaq lurañampix nayapt'aniw sawuñ apnaqataru uka phukhunakan manqanak umanak imapjani ukhamaraki apapjani.

Wilamasinakax uka machaq apnaqatat aliñanak yapuñatak lurapxani.

Akanakaw nayraqat amtatanak yapuñ lurañ apsupxi.

phisqha patak waranqa mararaki D.C. sumaw ayllunak utjapxi, aksa tuqur titiqaqa qutat saranaqawip purtani.

Jupanakax aksa tuqu pata jaqinakamp xikjaptapxi ukhamampiraki qhirwa quta jak'a uthirinaka, lluta azapkamarun qhirwanaka sañani ukhamaraki yaqha taypi qhirwanaka chukuruma cudpa tarapak pika sañani.

Manqañatakix taqi pacha purap markanak aljasipxi ukampiw yaqha markanakamp nayapasijxi ukatwa jani yaput manq'anak manq'apxi.

Ukat yapu quta manq'añanakax apnaqapxi ukax puriyaniw mayja sarnaqaña.

Aka sarnaqañ aljasiñax aynach tuqur purt'atayna, pika sapa markan mayja piqinak phukhunak q'irus uñjañapjatayna ukhamaraki pusi arin lluchhunaka akanakax tiwanaku sarnaqat amtatawa.

Aka aljasiñax waranqa marat D.C. aymar sarnaqirix suma yatiqatayna sapa yaputanak aljasiña.

Suma yapuchañatakix araquinak askichapxi ukhamaraki suma uma irpañanaka ukatxa quta jamach' wanunak apnaqapxi.

Suma aljañatakix wakisiw suma uraquinak uñtaña.

Jayar sarañ aljañatakix wakisiw chimpuñax kawkichakan umax utji kawkichaqanqaraki amtanakax ukhamaraki uywa manqañanakapa.

Aka chimpanakax geoglifo satawa ukat qullunakan suma apnaqatawa ukax jayat uñjañatakax.

Nayraqat uñt'atax ancha munataw aka uraquin uthañatakax, ukatxa tarapak kamiña qhirwan chacha uthirinakax jupanakaw kalich nayraqat apsuñ uñtapjatayna ukat qullpa apsupxi. Jichax qhirwa aymar yapuchirinakax uka qullpampiw yapuchat uskupxi, ukatakix pampar aptir saraqanipxi.

Aymar markax uka qullpa irnaqir apnaqañatakax mantapjiwa, ukhamaraki yaputanak aljasiñatakax.

Chikat tunka llatunkani patak maranxa, ikikin quta punku aptapxi ukatat qullpa jaya markanakar aljañatakax.

Pata markanakat jaqinaqpax saraqanipxiw mä machaq marka aptañatakax uka markax aptataw quta pumkum uraq pampamp qullpa irnaqirim ukhamaraki qhirwa jaqinakampi ukatxa pata markanax chusaptaskiwa.

Aymar markan qullqitapax mayjt'ataw aka qullpa apnaqatampix ukatxa suma jakasiñatakix mayt'ayañaw yapu mirayañatakax.

Tunka llatunkani patak mara tukt'ayasinja jacha markanakur nuwasipxi (1879-1883) uka nuwasitax aymar uraquin markanakan mayjt'ayaniwa.

Uka nayra jach'a markanak nuwasipxiw aka uraquinakax Peru markapataynawa.

Aymar jaqinakax Arika Tarapacá markankirix janiw nuwasinär mantapkiti, uka nuwasit tukutax aka aymaran uraquinakpax kimsa jach'a markanakaru jaljataynawa.

Aka Arika Tarapacá aymaran sarnaqawipax janiw suma uñjapkit aka Chile machaq marka sata. aymar jaqinakax qatuqapxiw Chile markan amtatapa, uka

4. Informe de la Comisión verdad histórica y nuevo trato. 2003. Volumen I, Primera parte: "Los pueblos indígenas del norte. El pueblo aymara. 5. La ocupación chilena en territorios aymara. 5.1. Las primeras políticas del Estado chileno y la chilenización".

amtatanakampiw mayjt'ayapxi aymar jaqinakan sarnaqata, jaya pachat aymaranakan sarnaqawip mayampi tumpata”⁴.

Aka pacha utjatax anchapiniw uñisita aymar jaqinakax, ukhama siwa pankanakaxa.

Uka pacha Pä tunka pataka maranakanja uñisitaw aymaran uraqipasx sarnaqatapas amtatapas ukhamaraki qullqichañasa.

Uthañatakiq aka machaq markanakanja janiw nayrjam uthañakiti ukatakix mayjt'ayañaw nayra sarnakakataxa.

Tunka mara pachanja suma uthatapax mayjt'ayiw mayjar uthañataki, ukhamaraki uñstayiw kuna luratanakas qullqimpiw phuqhatawa.

Qullpa jach'a quta punku apnaqirinakax mayja manq'anak munapji, ukatakix yapuchirinakax yaqha achunak yapuchapxi ukhamaraki yapux allux achunak yapuyapxi.

Jichhakamaw uthañ wakisita nayramp jichhamp yapuñanak apnaqaña, ukamaw jichhax uthastanja.

Aka patat sarnakawinaw aymar jakañ mayjtayi “aymar jaqinakax uthañatakix saraqanipxiw q'ara uraqinakaruk ukhamaraki quta thiyan markanakaru ukanwa aymar apnaqasiñax mayat wakist'ayapxi”⁵.

Jichax uñt'ataw allux aymaranak quta thiya markanakan uthini, ukan uthirinakax mayjanakaw janiw kipkakiti, ukhamas nayra sarnakatap amtatapiniwa.

Ukat jichhax nayra marka jaqinakax amtapxiw yatxasarnakataxa.

Anchhichax suma uthañatakiw pisiskiw ukat mayipxi aka Chile marka apnaqirinakaruk, ukhampach mayipjarakiw suma yäqañ aymar markat sarnaqatapa.

5. *Idem*. Volumen I, Primera parte: “Los pueblos indígenas del norte. El pueblo aymara. Comunidades aymara, minería y reajustes en las economías tradicionales”.

URAQI UYWIR SARAWINAKA

Aymar sarnaqaw jaqinakatakisti pachamamax sutiniw taqitux ukhamaraki jakañanak luratani.

Yaqip uraq tuqunakax “ancha ch'amaniwa” waliñatakis jani waliñatakis ukatja suma uñtaña ukhamaraki kunanakas churañarakiwa.

Markanakatakix ancha ch'aman uraqinakax uywir satawa, uma jalaqtikix sirinu satawa suma amtat kirkiñataki.

Uywan uthir uraqipanx satarakiwa “ch'amani” uksatuqun uywanakax q'awanakan qutanakan umapxi.

Janiw mallkunakat armasiniakiti, jupaw uywistu jasutt'istu ukhamaraki wawachayistu.

Ukhamaraki Nayra uthatanakax suma yäkañaw ukankaskiw jintilinanak ajayupa jupanakax usunakamp chijinakam jassutt'iri ukankaskiw chullpanakax pukaranakax mallkunakasa.

Ukhamaraki qalanakamp apachitanak aptapjatayna Qusqur thakhi uñist'ayañataki

Ukhamaraki uywa katurinakan qala q'awanakanx sami pachamaman qillq'atanak utjatayna.

Wilaqawrani patapatani mullipunku tiknamar jiwat pampa akatuqunakaw suma uñt'ataxa.

7.000 A.P. maranxa mayja allintapjiritayna jaqi jiwatanak chawlla katurinakax ukax suma sarnaqat amtataw aka Chili markanxa.

Ukham allintatax pusi waranqa mara apnaqataw ukax sataw chinchur sarnaqata uka allintatanakax alaxtuqun allux utji azapan kamaranan qhirwan tukuyata.





TAQPACH PATAWINAKA

Anchhichanja aymar jaqi quta thiya markan utjirinakax janiv jilaqatanak nayrjam aptkapjiki, uka jilaqat aptatax jichha amtat apnaqata.

Maya sañani, jichax jilir marka apnaqirinakax apsutapax janiv narya markan jilaqanakjamax amtatakiti, jicha amtatanakax junta de vicinu ukhamaraki Liy indiqina janirakiw kuna nayra lurañanakas utt'atakiti.

Chili sarawinja aymar markanakan sarnaqatapax chhaxjiw ukhamaraki janiv jilaqatanax utjkiti pachamamarukiw amptapxi.

Aka pata markan pachanakansti nayra aymar sarnaqatapax janiv utjkiti janirakiw jilaqatanakas utjkarakiti.

Akanakax:

Uma lakiri: jichhax uma lakirinakax janiv ancha utkit jupanakaw uma markan lakiriwa.

Alfiris: ukham sataw chachax warmipampi thukhuñ amtat markapanxa.

Aymar sarnaqawix siwa marka piq'inchiñatakix alfirisanak pasañawa.

Mayurdumu: ukham sataw jach'a tatanakan tatitun utap uñjirinakaxa.

Ukatxa, tatitun amtatapanja mayurdumux suma jilirjam uñt'ataw, janiv ukham uñjatakkit markanakanja.

Rutuñ ichutata: wawa qatuqañatakix ichutataw rutuñ piq'inchiripaxa.

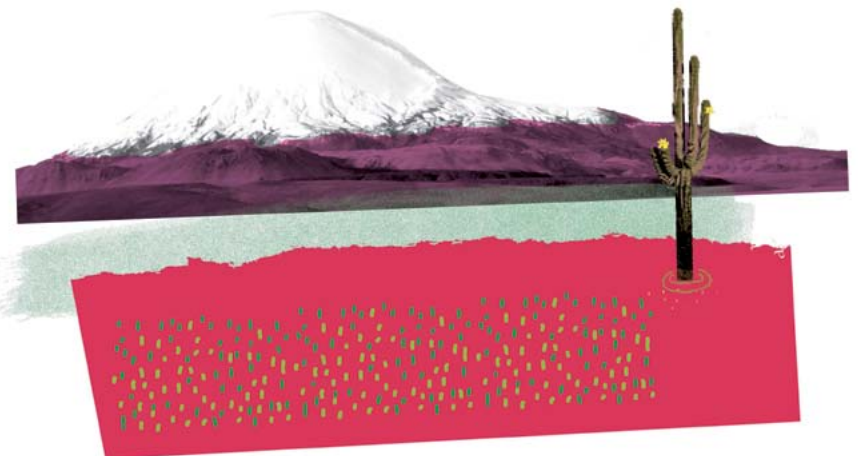
Uywirinaka: ichutatax uñjañpaw suma sartañapap machaq chacha warminja, jupanakarux wakisiw suma iwjañanakax suma sarnaqañpataki.

Kapural: aymar marka kirkirinakanx uthiw mä jilir thuqiri jupax kapural satawa.

Imiri: alfiris marka kirkirinakax utxatayañpaw mä imiri kirkiñ uta, jupax utan manq'anaq k'usanak umañanak kirkiñatak imañpaxa.

Utxatayatax wilamasinakan uñt'atañpawa.

Sitani: allpachunak kawranak t'ikhachañatakix sitaniw ukankañpa jupaw uka amtatanak uñjañpa.



SUMA QULLA APNAQAWI

Aka machaq Chili markanja janiw Bolivia marjam aymar qullax apnaqatakiti ancha pisiwa.

Ayunakakiw jichha pachan pata markan jach'a markanakans apnaqaskapxi, uka ayrunakax qhatunakam alasiñax utji.

Warminakaw aka apnaqatax suma yatipxi.

Aka ayrunakanj kukaw ancha sumapin apnaqata.

Aka ayrux patatuqurux jilir ayrumasinakpax eritroxilo-kuka satawa.

Janiw Chili markan yupatakiti, aymar sarnaqatanj parapat aljasiñ uthanw nayrapachanja.

Apnaqatpax akulliñataki qullañataki ukhamaraki suma sarnaqañatak mayisiñ uywirinkaruxa.

Anchaw qullatapax: kuka akulliñax purağ usutaki, jani manq'añ munañ umañ nayapti, ukhamaraki jani ikiniñataki.

Suruxchitakix phisqha laphi kuka umañawa ukhamaraki piq'i usutaki.

Apxatatax laka k'amaw waliptayi.

Nayrapachat kuka akullipxi qhuyan yapuchir apnaqirinakaxa, suruxchitaki jani manqañataki umañataki

Retam ayrux ancha umatarakiwa.

Aka ayrux jiliriw q'awanakan thakhi thiyanakan 2500 – 3500 mts. Quta patata.

Q'illu panqaraniw chimpuniw khullupax laphinapax jisk'anakakiwa. Achuqapax mä chära sillpiw jisqa jathampi.

Suma qullarakiw K'iwchataki.

Panqar ñiq'jamaw uskuñ usu patar apsuñataki.

Laphinakap panqarapamp umañaw chuyma llixti ch'aka usutanakataki.

Qullanakax suma amtatakiwa, ukatxa yatiriw suma qullirix jupaw ajayunakas sarjata-yi ukhamaraki ayllunak suma añjayi.

Jupax ancha thaqatuw ayllunakanja, ukhamaraki yatiñanak sarnaqapat ancha suma imjatawa.

Suma waliptañatakix usutax waliptañ munañpa pintikustal qullañ Tarapakan mantatayna ukatxa aymar qullañax pintikustal qullañampix apnaqat qullañataki.

Mayja qullañ utharakiwa ukax sataw tiyuyatria ukampiw tatitux usutanakar qulliri, nayra aymar suma sarnaqatax uthaskarakiw tarapaka tuqunja ukachanakax sataw suma qullañanak lurañataki.

Ukatakix jayanakat jaqinakax purinipxi waliptañataki ukatakix wakisiw kirkiñanak suma waliptañataki.

uka kirkiñanakax sañpaw pusi uñjatanak amtasiñani suma sarnaqañataki, ukanakax sataw pachamama, juchanaka, suma qamaña amtatanakaraki.

Suma aymar qamañax mayjt'ataw ukatakix aka alax pacha Chili markanj apnaqatarakiw cristianu qullanaka.

LUQTAÑANAKA

Uñjañaw aymar samaqaw luqtañanakax ukanakax sataw tatitu amtat nayra luqtasiñanak ukhamaraki jiccha luqtasiñaraki.

Amtat yupaychawinakax lurataw tatitut amtat ukhamaraki aymar uthaña, ukatxa aymar samaqawix jakaskiwa.

markanakam amtatanakax wakisiw santunak amtañaraki.

Ukatwa utiw aka Arik Parinaquta ukhamaraki Tarapak markanja amtat amtañanaka:

- ♦ San francisco de asis jach'a urupa (pusi uru taypi sata paxsina)
- ♦ Virgen de la Candelaria jach'a urupa (Pä uru anata paxsina)
- ♦ Curpus Cristi jach'a urupa (Pätunk pusin uru mara t'aqana paxsina)
- ♦ Semana santa jach'a urunaka (Q'asawi paxsi)
- ♦ Chakan jach'a urunaka (mayat tunka kimsan uru llamay paxsina)
- ♦ Espiritu santo jach'a urupa
- ♦ Virgen del Carmen jach'a arupa (tunka suxtan uru willka kuti paxsina)
- ♦ San Santiago jach'a urupa (tunka phisqhan uru willka kuti paxsina)
- ♦ Virgen de asunción jach'a urupa (tunka phisqhan wilanch paxsina)
- ♦ Virgen del rosario jach'a urupa (nayra willka uru taypi sata pax sina)
- ♦ Alma ajayu amtata (pä uru qhipa sata paxsina)

Ukhamaraki nayra aymar samaqawix amtataw pacha mama-nakar luqañataki.

Anat paxsin allpachur kawranakampir t'ikhachañ amtañani ukhamaraki jawiranak pichsuñani pachallampirak lurañani.

Ukatxa jaqi ewjañax wakisiw jakawip markapan lurañax suma uñt'asiñpataki ukhamaraki suma unt'añataki.

Ukatakix wakisiw markapan wawa rutuchaña, chacha warmi sartirinaka, jiwatankar apayjaña, ch'allañ machaq alasitanaka.

Jichhasti nayra samaqawinak uñt'añani:

Anat amtataw wakisiw willka urut willka urukama.

Akampix amtataw suma yapuñapataki uywanakas mirañpataki, ukat chachanakas warminakas thuqupxi away qipjarata suma yapu apthapitampi.

Jicha pachax aka apnaqatanakax paypach cristiano aymar amtatanakampi khi-tuñ lurataxiwa.

Jichhakam anat amtañatakix aptataw "awki anata" ch'utumpi, suma isintata, jak'umpi, sirpintinamp kunkar uskuntata asnu patar samaqayapxi, kirkiñanakamp willka urut willka arukama samaqix anat amtañataki.

Achachilach mallkuch⁶ sapxiriw yaxipanakaxa⁷.

Maynin amtat carnaval uñjatax tarqanak kirkitapa sirpintinank ukhamaraki ch'allasiña⁸.

Aka anatan yapuñanakar luqasiña wakisi, saxra uruw anat urupa yaxa uru-nakan wilamasinakar uñt'atanak utapar uñjir sarañawa.

Xipa urux kacharpayan urupawa⁹.

Allpach qawranak suma t'ikhachañax mirañpataki, ukanja pachamamar mallku-nakar uywatpat luqasiña.

6. Achachila

7. Tata mallku

8. Ch'alla

9. Kacharpaya.

Allpach qawramp t'ikhachasiñax jallu pachan ukhamaraki awti pachan uwija t'ikhachasiña.

Uywanak t'ikhachasiñatakix uthañpaw ch'alla winu ukhamaraki warminakax nayraqat wila tawra chimpunak lurapxi uywanakar jinchur uskuñataki.

Kimsa anat urupanja uma jawiranaw pichsuña suma uma sarañpataki.

Aka anata amtatax chikachayiw kirkiñanaka luqasiñanaka virjinanaku santunaku.

Ukanwa jawir umanakax pichsutañpaw ukhamaraki pachamamar allux uma mayisiñani yapuñanakataki.

Aka amtatax lurañaw thaya pachan San Santiago tuquru, pä tunka phisqhan willka kuti paxsina.

Aka amtatax suxta uruw luratapax, purinipxiw marka wilamasinak ukhamaraki yaqip jilatanaka.

Akax markanakan utt'awitakiw, ukatakix wayna wilamasinak jach'a markanakat nayapañatak jutapxi.

Ukatakix jawir Amat ñiq'inak qalanak quranak apsupxi suma uma sarañpataki.

Yaqha amtatax utharakiw ukax pachallampi satawa, ch'uqin satañ kirkiñapawa, phutiri, chukuruma, bilin, ch'apikiña pachaman lurapxi.

Aka ch'uqi satañ amtatax lurapxiw taypi paxsi qhípa phaxsiru.

Aka luratax aymar chacha warmi qullqichasiñatakiwa, ch'uqi amtañ satañax lurataw ayllu ch'uqi manq'añpataki ukhamaraki jupanak manq'añpataki.

Pachallampi lurañatakix nayraqata pachamamar luqañ wakisi ukat satañataki, ukan mayisiñanix suma jatha pachamamas qatuqpan ukhamarak allux jallu utjpan ukhamaraki markataki allux yapuchat utjpana.

Pachallampi luqasiñax qalltañatakix nayraqata yapuña uraqix wakisiñapaw ukaru mä awayu uskuñani ukaruraki ch'uqi jathanak apjatañani sirpintinakampi ukatxa satañ qalltañani.

Uta tatit uñjirix jathanak warminaku lakirpayi chachanakast chuntanak lampanaqampi wakiyapxi uraq satañataki.

Chachanakax uraq chuntamp lampampi allipxi warminakasti jathanak iluyapxi ukat ch'allampi allimtapxi.

Tata inñjirix yapuchantxa ch'uqi ch'uño tunqujimp'i xatit aycha charkinakampi supaypillampi manq'añataki churix umañatakix k'usaraki.

satañ tukuyatax pachallapimpiw panirat kirkiñax yapu yapuchat uñjasina.

Manqañatakix kawra allpach kankanak arusampi lurapxi aycha wallakimpí.

Kirkiña tuqhutax pachallampi satawa. Ichutatan urupax qullu mallkunakaw amtatax. Kunturiw mallku lanti uñjatax chinuqa paxsinkiwar amtatapaxa.

Aynach qullu thiyan luqasiñax wakisi.

Mallkux pata qullunkañpaw ukat suma uywistu.

Aka luqañawinakax aymar amatatanakpaw, uka phunchhawinakan santunak amtatarakiw markanakanja jani aymar sarnakawip armasiniñampi.

Aka amtatanakanja "chachanakax warmipampiniw sartañpax wistall kukampi apt'asita"

Luqasiñatakix wakisiw suma amtatanak luraña, ukatakix sapa jaqinakaw suma sapjatuqur chuktañpa.

Sapa luqatanakanja uthañpaw kirkiñax, anatañatakix tarqanak kirkipjani, pachallampitakis tarqanak kirkipjani allpach qawranak thikhañatakix wantulina kirkipjani marka amtatakix sikunakaw kirkiñpaxa¹⁰.

Ukham luqasiñ apnaqañax yatiyataw jch'a tatat tatanakaru, ukatxa kirkiñanakaw wakisi ukhamaraki ayni umañ manq'añanaka uthañparakiw kuka laphi, k'usa tunqujimp'imp'i.

Luqañatakix markan uthañpaw mä jila jilir uñjiri.

Ukatakix wakisirakiwa mä yatiri, jilir marka apnaqiri ukhamaraki pasirinaka.

10. Rosario Mena. "Hijos de la Pachamama". www.nuestro.cl

UÑJATANAKA

Aymar pachamaman sarnaqatax muytataw ukhamaraki uthañatakix uñjatatanakat arusiñani.

“aymarax siwa tata intix mistuniw mä amtatat ukanja tata intix ch'amakanakaru qhantutayi”:

Ukhamaw tata intix mistuni, nayraqatanxa chullpanakakiw uthanja.

Uka pachan janiw intix jalsunkanti.

Alax pachan paxsikiw uthatayna.

Ukatxa jaqinakaruw intiw jutaski sapxatayna.

Jupanakax jalanta tuqut mistunin sapjanwa.

Ukat utanakpax ancha lanqhu pirqaninwa ukhamaraki jisk'a punkun jalsur uñtata jani naqhasiñataki.

yaqhipanakiw umar jaqhuntapxi ukanakakiw jakapxi”¹¹.

Ukhamaraki aka uñjatatanakax uthiw pata chika markanakat qhirwat q'ara pampat ukhamaraki jach'a markanakat ukat ayninakat suma uthañ utji.

Aka pachamaman uthir sallqap uywanak kuñtu kirkiñ utji kunturin qamaqin kirkinchun lulin warinakana.

Nayraqatanja aka uywanakas jaqitaynawa urqu kunturix Mariano satanwa qachu kunturix Maria satarakinwa jupanakaruw jaqi sarnaqata uñjayapj¹².

11. Mena, Rosario. “La Cosmovisión aymara”. www.nuestro.cl

12. Serrano, Bruno et al. 2006. “Parlama Amawt'aña. Cuentos de la Madre Tierra”.



Nayranja urutat taqpach tumpatanakax arusipxanja ukhamaraki markanakan uthañatakiw iwxatanakaw uthañpa sañani “jilirinakarux yäkañawa”, “amtatanakax yäqañara-kiwa”, ukhamaraki “markanakan apnaqaña”

Aka uñjatanaka jakkiptayiwa:

Mallkunaka: ancha uñjataw aymar samaqatanja jupaw jiwasanakaru suma tatjam tayjam uywistu.

Taqi sapa markanakaw mä allux mallkunipxi jupanakaw sutichapxi.

Mallkux chachawa T’allasti warmiraki.

Mallku uñjatanakax anchanwa uka nayra pachanja ukat sapjiriw mallkunakax kasarisipjiw ukhamaraki nuwasipji yuqanakat amtasipjaraki.

Larixa: qamaqix uri uywawa uñjatanakanja larix ancha yaruñir k’arinakampi manqañanak ituqiri ukat janipiniw atipirikiti.

Kunturi: aka jach’a mallku jamach’iw jupan utjatax mallkunakiw ukhamaraki t’allanakan, uñjatanakanjanja jupax ancha suma mallku samaqi uñjañax ancha suma amuyani.

Puma: aka uywa urix mallkurakiw jupax utjatarakiw mallkunakaru ukhamaraki t’allanakaru, uñjawinakan jupax ancha thuru ch’amaniwa.

Visk’acha: aka uri uywax ajnjam uñjataw, uñjawinakan thanthall jaqinakjamaru uñjata jani yatichata jani yatisina.

Khirkhinchu: aka uri uywax utanakaruw suma uñji, uñjawinakan jupax suma uywiriw ukhamaraki lunthatanakarux mutuyiwa.

Ukat utanakan mä khirkhinch uthañpa.

Jararankhu: uñjatanakanjanja aka uñjañax ancha sumapiniwa qullqiniñataki.

Maya uñjatanakanjanja sapxiriw yuxchaw tullqach purinini, ukat awkinakax janiw utanakar mantayapkiti jaqurpayapjiwa.

Asiru: aka jiskhanaqtirix ancha yatiña uñjayi.

Jampat’u: uñjatanakanjanja jallunaka puriyiri.

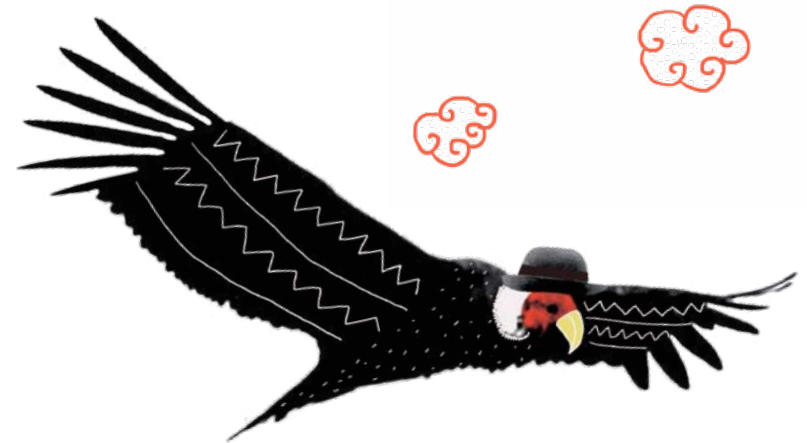
Mamani: aka jamach’ix mallkunakankiw t’allankiraki.

Phuju: aka phujunakax xukhunak umampi k’ayiri, markanakan qhirwap uma churi aka phujunaka ancha ch’amaniwa ukat luqasiñapiniwa, ukatxa janiw taqi jaqinakax uka phuju uñjañ wakiskiti.

Usur warminakax janipiniw ukxa tuqunakar jak’achampakiti.

Anuqara: uthatpax taqi markanakankiw uñjatatpax utan jani wali sarnaqañataki.

Ukatwa jaqinakarux uñjatatax anuqarar jani wali sarnaqañataki.





AYMAR ISINAKA

Aymar sarnaqatapax kipkakiw ayllunakan ukhamaraki markanakana, aymaranakax amtatanakataki luqasiñataki isinakap ust'asipxi.

Pata markan uthirinakax aymar isimpiw sarnaqapxi q'awanakansti janikiw uka isimpi sarnaqapkiti.

Tarapaka jach'a markan warmin isipax axsu satawa ukat lurataw allpach chära ch'umpi t'awrampi.

Awayu satarakiw q'ipinak q'ipiñataki.

Ukampiw wawas manqa'nakas q'ipisiñ apasiñataki.

Ukatxa manta wincha uskusiraki qullqi tupumpi phaluchinakampi.

Pata warminakax wichhu ch'utuq ust'asipxi q'awa warminakasti wayita ch'utuq ustasipjaraki.

Kayutakix wiskhu ustasipxi.

Kuka laphi apasiñatakix ch'uspa upanaqapxi.

Ukhamaraki kuka apañatakix pata markanakanxa chachanakax warminakas wistallan apapxi q'awa markanakan inkuña satawa.

Chachanakan punchu ch'uspa wari chalinampi aymar isipax, jilqatax ukam isisiñpa.

P'iqipan lluch'u uskusi.

Ukhamaraki wayita ch'utuq uskusi wiskhunakamp kayupataki.

Warmin isipax jani kuna mayjakiti ukatxa mayjt'ataw patan sami isinak q'awa sami isinakampi

Yatirinakax pasirinakax marka irpirinakax uñjirinakax aymar isiw ustasiñpa.

Ukhamaraki jilaqatanakax qullqi waraniñpaw suma iwjañataki.

Aymar sawutanakax ancha sumapiniwa, ukatakix qawra allpach tawra sawupxi, ukhamaraki amtat sarnaqawi sawutanakar uskupxi.

Suma sawutanakampi isip lurasipxi suma uñjasiñataki.



AYMAR MANQ'ANAKA

Aymar pata ayllu uthiri aka markan uthirinakax manq'ap manq'asiskasipjapiniwa.

Ukatwa patans aka markans tumpaňaniw aymar Chili manq'anakapa.

Jichhasti Tarapaka manq'anak unt'aňani:

Qalapurkha: akax aymaran manq'apaw, wakisiw luratapax wilancha marka luqasiña ukatakix mä janq'u qawra kharñax wilparaki pachamamaru churañaxa.

Ukatxa phayirinakaw alwatat qalapurka phayapxi ukatakix uthañpaw qawra aycha, q'ara tunqu, cilandru, phayatpax pari qalanakaw phukhur apantaña suma musq'a mistuñpataki. Alwatat aka manq'a x lukutumpi t'ant'ampi churañaxa.

Jumint'a: akax aymar manq'arakiwa, manq'atapax wakisiw chhuxllu paxsi yapuchatana, jumint'a misk'im jayumpi phayataspawa.

Jumint'ax phayataspaw phukuru ukhamaraki niq'i qhiriruraki

Jayp'u yapuñ tukuyat manq'apxi junt'u umampi.

Lurañax janiw ch'amakiti.

Watia: Arika Parinquta suyu manq'apawa.

Aka manq'ax uraq phutir mankhan phayataw ukatakix uthañpaw qawra waka wallpa uwija khuchhi aychanak ukhamaraki apantañaw jumint'a chuq'inak apillanak chaqallunak chhuxllunak taqi achunanaka.

Qawra chinchi: aka manq'ax Tarapak suyu tuqutawa, chinchi wank'jamawa.

Lurañataqix uthañpaw qawra alpach aycha apxatañarakiw kinwa k'usu ch'uñu phutimpi

Pata markanakanja aka chinchix arumaw manq'asiña.

Janq'u tunqu: jumint'amawa.

Ukatakix uthañpaw janq'u tunqu phasampi.

Nayraqatax suma jariña ukat wañayaña.

Suma wañatax piqañaw jak'u apsuñataki ukatxa jak'u nat'u lurañataki ukaruw qawra ch'arki luxru yapt'aňani ukhamaraki jayumpi lik'imp.

Mayjachaqa ch'arki wayk'a thiximpi lurañaxa.

Jak'u ñat'u llawuñatakix uthañpaw tuqur laphinak jani k'allk'umpi.

Aka laphin jak'u nat'uchata ch'arki thiximpi uskuchata.

Tuqur laphinakampiw llawuntaňani ukhamaraki jukillumpi chinuňani ukat jumint'jama payaňani.

Aka manq'ax alwatan manq'añawa ukhamaraki amtat Chile alaxpacha manq'apawa.

Ch'uñu: aka manq'ax jaya suma imañax walikisiw, janiw ch'uqi ancha ch'amanchañanikiti.

Ch'unux lurataw thaya pachan ukatakix uta wichhu patan jaytañax ch'uñuruñpataki.

Juriurunja uka ch'uqinakax umaruw apantaña mayampi ch'uñuruñpataki.

Ukatxa umaw ch'uñut ampampampi kayumpi apsuña, ukatxa lupimpiw lupirayaña.

Wank'u chinchi: aka manq'ax aymaran manq'apaw qawra chinchjama.

Phayañatakix mä wank'uw lukutumpi uthañpax ukarux apxatañaw arusampi kinwampi ch'uñu phuthimpi. Aka wank'u chinchix ancha jaruwa. Ancha jarux ancha sumapiniwa

Ch'arkhi: qawra allpachu aycha wañatawa, jayumpi lupir wañachata ukatxa jaya pacha suma imañataki ukampiw manq'anak phayañani.

Junt'u uma: pata markanakan amtatap umañataki. Uka chika arum phhunchhawi suyasiñ umañakiwa. Patan markan ancha thayaw utji ukatakiw jaqi jan-chi junt'uptayañataki.

Tunqu k'usa: aka umañax tunqu k'usa juq'a alkulanikiw luratpax tunq'unak ñusa-yata. aka k'usa umañax ancha ch'ama churistu. Umatapax wakisiw jiwat amtatanka ukhamaraki luqasiña phuqachayañ satu markanaku.

Ukhamaraki aka aymar markanakan yapu achunaka uñt'añani.

Apilla: aymar ch'uqi sataw aymar markanakanja.

Ch'uqi lantiw aka achuka phayañataki, janiw kuna sillaris mantiti ukat aymar jaqinakax ancha munapxi. Phayañatakix walljaw jariñax k'allku apsuñataki Pata aymar uraqinakan utji yapuñatapax wakisiw llamayu mara t'aqa paxsinakana.

Ulluk Ch'uqi: aka ch'uqix jiliriw pata qullu thiyanakan aka Chili alaxpacha markanakan. Ancha thaya patanakan jiliri samipax janq'u wila q'illumpiwa manq'añapax janq'u q'illumpiwa. Llamay mara t'aqa paxsinakan yapuchañ wakisi.

Kaywa: aka achux y'anakataw aksa tuqunxa, aka panqarax ancha patar jiliriwa.

Uñt'atarakiw manqasin lik'i usunak qulliritayna. Unjatatatax ch'uxñaw jisk'a ch'aphinakampi, manqhan janq'u juphukutapaja, ukhamaraki ch'ara jathani. Yapuchañax wakisiw mara t'aqa wilancha paxsiru.

Wakatay: qichwaw sutipax Peru markanja huatacay satawa, apnaqapxix usunak qullañataki chuxñaw laphinakpaxa. Sapa maraw yapuchañ wakisi.

Chachakuma: pata uraqinakan alija, sutipax qichwawa, (chacha-kuma) suma waliw surux-chitaki ukhamaraki qalapurka wallaqayaña. Sapa maraw yapuchañ wakisi.

jupha: pata uraq tuqunakan yapuchañax utji aka maq'añax ancha suma ch'amanchiri ukatakix nayraqata suma jariqaña ukat q'allquw mistuni jimpit manq'añax nayraqata jariqañaw ukat jimpi musq'at utharakiwa. Sata qalltu qhipa sata paxinakan yapuchan wakisi.

Luqutu: wila samiwi uthatpax ukhamaraki q'illunaka chu'xñanakampi utjaraki.

Khatunakan alasiñ utji jathupax ancha jarapiniwa.

Tumpu: aka aynux patar mistsuri, pata markanakan suma aliritana. Uthataynaw taqpa-cha pata uraqin aka Chili markat Colombia markaru jiliritayna. Aksa tuqunsti camiña markanakan jiliritayna ukhamaraki alto chuzmisa ayllunakana, achupax q'illunañpaw manq'añatakix ukhamaraki achu manq'añax wila q'illuwa jathupasti ch'araraki, janiw ancha k'allkukiti maracuya akhamjamakiwa.

Chinuq achuqam yapuchañ wakisi.

Limun de pika: ispañulanakaw aka limun pikar apanipxi, aka qhirwa sumapiniw limun satañataki ancha musq'aw sillp'ipax ukhamaraki mukhutapax ukaw mayjt'ayi Peru marka limunanaka. Yapuchatapax unjatawa. Umañapax ancha umaniwa sillp'ipax q'illuwa ukhamaraki mukhutapax ancha sumawa Sapa maraw yapuchañ wakisi.

Azapa asituna: aka achux aka Chili alax pacha markan jiliri ukatakix apsuskapxix kawkits yapuchatapax ukampiw yakha jach'a khatunakaru aljapxani, kulli saminakaw q'allq'uraki ancha suma akch'anakawa.

Llamayu mara t'aqa paxsinakan yapuchañ wakisi.



AYMAR KIRKIÑANAKA

Akanakaw aymar kirkiñatakix:

Sikunaka. Aka sikux tunka mayan tunka phisqhan phusaniñpaw ust'atarakiw jach'at jisk'arunaka. Allux waranqanak kirkitawa

Tarqax suxta p'iyamp mä lawar luratawa. Tuqhuñatakix tarkam-pipiniw kirkiña. Janiw ispañulankiti.

Pinkillux qinachjamaw mä phusañanikiw qalltat pata tuqunxa.

Ch'axmitapax pinkilljamawa. Kunjamanakas yaqip sarnakatax ukhamarakiw sapa markanakan kirkiñanapaxa ukatx markanakaw amtatanakpan aptapxi.

Ukatj jichast pata markanakax wanthulamp sikunakamp piki-llump kirkipxi.

Q'awa markanakan sikunakamp tarkanakamp pinkillup kirkipjiwa.

Pata markanakanx qawranak t'ikhañan walthulanakampw kirkipxi.

Santu q'awan markanarux thuxuñatakix phusañ lakitanakamp kirkipxi ukhamaraki wandanakampi.

Aymaranakatix tuqhuñax kirkiñax muspa suma amtatapiniw ukhamarak pachamaman amtatap kusisiñpataki.

Pata chachanakax mä pinkill tarqa phusañ yatipjiwa ukhamaraki taqpach warminakax thuquñ kirkiñs yatipkiwa.

Pachamaman sarnakawip amtataxa ukhamaraki santunak amta-sinj wakisiw suma thuqhuñaw sapa marata.

UTACHAÑANAKA

Uthañanak utanakamp utjxinakaw aptapxi ukatakix quqampiw suma turt'ayapxi ukhamaraki tuturampiw pirqas utachata.

Akax utachañanakax uthaskiw aynach sirka tuqu azap qhirwata, altu ramirez tuqunxa, ukan uthanw uma nayranaka, uka pata marka manqha umax ancha musqanwa.

Azapan san lurinsu ayllun tiwanak suma sarnaqatax amuyapxatayna.

Uthataw aynach qhirwa irananza, uraqinak kikpachañatakix uraqi-nakaw jach'aptayapji ukatakix q'uwanak jawir thiyat apsunipxi.

Uka jach'an aptat uraqinakanja tuturanakampiw pirqanak uta wayllas aptata.

Uka jach'a uraqinj taypipan utaw utji ukhamaraki paypach tuqunj uthiw jaqi jiwat imaña, phuju umax jak'ankiwa utanakar apañataki.

Maysatuqun mayja ayllunak utharakiw ukax sataw ch'utuk qullu ukax manqhapan ipthapiw azapa qhirwanp acha q'awamp.

Aka ayllus aptataw ch'utuk qullu iranana, ukataw nayra jaqi jiwat thaqiri-nakax ukam sapxatayna, ukachakan ayllu sayt'ayapxatayna chichillankat imasiñataki ukhamaraki suma quta tuqur qhirwa tuqur uñt'añataki mä khitis nuwasiñ munaspa.

Ukatwa uksatuqun pukaranaka aptapxi.

Uka ayllunakanxa utharakiw uta imañanaka, utharakiw ayllunxa ch'usanak jaqin sarnaqañpataki.

Apxatatarakiw ayllurux jach'a uraq ch'usatanak jaqinakap sar-naqañpataki.



Uthataw aynach qhirwa irananza, uraqinak kikpachañatakix uraqi-nakaw jach'aptayapji ukatakix q'uwanak jawir thiyat apsunipxi.

Uthataw aynach qhirwa irananza, uraqinak kikpachañatakix uraqi-nakaw jach'aptayapji ukatakix q'uwanak jawir thiyat apsunipxi.

Uthataw aynach qhirwa irananza, uraqinak kikpachañatakix uraqi-nakaw jach'aptayapji ukatakix q'uwanak jawir thiyat apsunipxi.

Aka taqpach utachatarux mä jach'a pirqampiw arjatañatakix muyuntatawa.

Ayमारanakax uñtapxiw jalsur tuquru uksatuqut jakañas umanakas mistuni.

Ukataw utanakax uñtatax mallkunakaru.

Utanakpax janiw patat q'awanakpat sutinikiti, utachatanakax janirakiw kipkakiti, kunay utachatañatakix utji uksatuqunananja ukumaw utachapxi.

Uta patan utachañatakix aduwinakam wichhunakamp utanak wayllapxi.

Q'awanakansti utanakax qalanakapiw lurataxa, liparit qalampi wichhump wayllataxa.

Aka pachanj utachatanakax kuna pacha luratapax uñtsnawa, uta kirkiñataki, samartañataki ukanakax markankiwa, ukat ayllunakat purinipxi, ukatxa utax utharakiw qhirwa yapunakanja.

Aka utanakax pä wayllataniwa ukatakix qiwñampiw Murata, ukhamaraki utanakax utjiwa päyañataki, ikiñataki, manqa imañataki.

Janiw p'yanikiti jani thaya mantañpataki ukhamaraki punkupax jalsur tuqur uñtatawa, aduwimp qalamp luratawa. utax jakañatakiwa ukatxa t'awra sirsillunakamp chimputa. Yaputuqunananksti utax mayakiwa ukat janiw sumapin luratakiti.



AMPARAMPI LURATA

Aymar chili uñtaw sawuñatakax ancha sumapiniwa.

Amuyataw suma kawra wari t'awramp luratapa.

Nayranx isinakax uhasiñatakinwa ukhamaraki ch'uspas¹³ tari-nakas pachamam amtañatak apnaqatanwa.

Sawunatakax nayraqatanj ancha suma munatanwa aljasiñataki, ukatx wilamasinakax anchapiniw amapxatayna.

Ukatakix tiwanaku amtatap apnaqatawa. Ukataw qhirwa aza-pan ukam allintatanak jiqhatata.

Ch'aman jiwat jaqinakax awayunakampiw allintapxi, piqinakpax t'ikhanakampiw uskuntapxi ukhamaraki amparanakpax kayu muqunakampix tawra t'ikhampiw uskupxatayna.

Taqpach akanakax sawutanakawa.

Ukatx ch'akha jatha wallqanak jikiñapxatayna ukhamaraki asirjam t'ika kurukuru jikiñapjarakitaynawa.

Anchhichasti nayra suma sawuñ allpach t'awramp alaxpacha amtapxataynawa.

Lirim ayllux utxataw 135 km. waratxa, uka ayllux suma sawuñ jant'akunakat uñt'ata, ukhamaraki isluqan inqillqan allpach kawramp tawramp sawuñanak lurapxi.

Mamiñanx ukhamaraki makayan apsupx Qala liparit k'achanchawiñataki.

13. Ch'uspa



Utanakax ukhamaraki tatitun utapax lurataw markat qala liparitampi.

Jichax ancha amtatanakaw alpach wari t'awramp sawuñ luraskapxi, ukatxa januw nayra aymar isinakax utjkiti uka isinakax suma imataw wilamasinakpata.

Yaqha k'achanchawinak qullqi luratanak amtaskapxi ukhamaraki yatir q'irunak tuxru iwjañanak luraskapxi.

Uka kipka lurañatakix nayra amtat sarnaqawinakamp luraskapxi, ukat amtatarakiw españolan qullqipa.





KNOWING THE Aymara CULTURE

“They say in ancient times, before the awti timpo in the month of June, when it was colder than in all other months, a condor named Mariano went to find a very strong and well formed girl to marry her. It was the empty time when the earth rests from the long labor of producing and bearing fruit. This time was called the awtichiri, dry and empty time and it was a good period to start grooming for the long awaited ceremony.”

The Cóndor and the Maiden

El kuntur y la imilla

INTRODUCTION

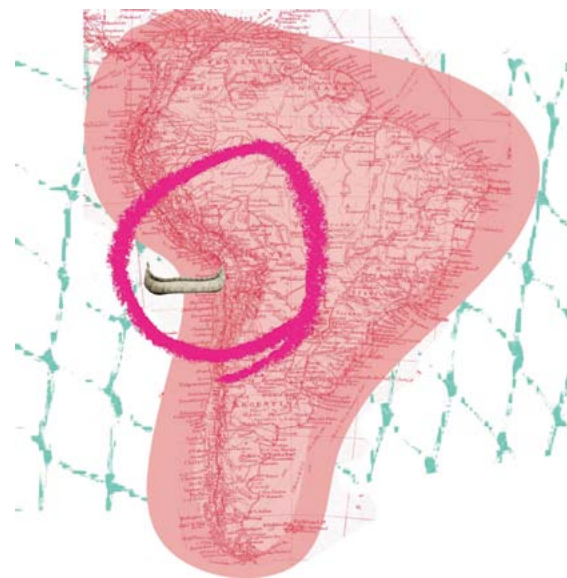
Cultural tourism is in a process of growth and indigenous tourism is a part of it. It is particularized because the interested tourist wants to maintain close contact with host populations -indigenous communities or families-, to meet present and ancestral customs. What seduces from these trips is the promise of landscape and the opportunity for dialogue with another time and culture. These experiences lead us to own inner planet, that of the human species; so the richness acquired in indigenous tourism lies in the contact with other possible ways of perceiving and constructing reality. It is an exchange with human groups of who have been subordinated on the map of the dominant trends of the global scenario. Nonetheless they have an essential, playful and provincial imagery that is based on its unique contact with nature.

The “Guide to intercultural dialogue for indigenous tourism” is an initiative of the Cultural Heritage Branch, Department of Citizenship and Culture, of the National Council for Culture and the Arts, and is intended to contribute to the exchange that develops between visitors and hosts, when the chosen travel destination involves a contact between human beings who come from very different worldviews.

Sustainable tourism is a key that contributes to socio-economically disadvantaged realities. While considering the lessons of mature tourist destinations that have been damaged by a lack of regulation, it now focuses on self-management and custody of shared values, in the hands of the communities themselves and their families. “In order to deliver welfare it is absolutely essential that any given tourism strategy should have an impact and local support on the basis of common values. Similarly, welfare must be recognized beyond the economic to include the social, cultural, psychological, spiritual, emotional and physical, all of which depend on a healthy

environment. (...) Whichever tourism strategy must have a common message: the cultural and natural heritage is indivisible, and the welfare and development of the people is inseparable from the welfare and sustenance of the environment.”¹

This integral approach between natural and cultural heritage, corresponds to the indigenous worldview that combines the material with the immaterial, reality with imagery, the possible with the impossible. There are few public intercultural instruments that reflect this approach, and they are probably the best to facilitate both the understanding and communication desired to stimulate. This guide aims to contribute to this challenge.




1. Robyn Bushell, Juan F. Salazar. 2009. Estudio de prefactibilidad. Turismo Indígena en San Pedro de Atacama. Centro de Investigaciones Culturales, Universidad de Western Sydney, Australia. Page 42.



GENERAL CHARACTERISTICS

The settlement area of the Aymar² culture in Chilean territory extends from north to south, from the border with Peru and Bolivia and till the south of Tarapacá. From west to east (coast to cordillera), it extends between the levels 0 and 4500 meters of altitude above sea level. The steep slope of this decline is an essential feature of its territory that also involves the presence of an intense desert landscape. At both ends, a common feature is that water and resources are scarce. Only where wetlands, oases and valleys are found, both resources and water are available.



In the coastal segment, from north to south, the landscape is still very dry and the land between Arica and Pisagua houses valleys and ravines. These same characteristics extend to the north beyond the Peruvian border. Here, the rivers reach the sea, creating space in their mouths, with a rich variety of plant and animal resources. In the following segment between Pisagua and Chañaral, with the exception of the mouth of the Loa, which flows dim and sinuously into the Pacific Ocean-, no rivers reach the sea. Therefore, the first settlements had to make the most of the underground waters that came from the Andean foothills in order to survive. In this segment of land, low valleys disappear and instead water oases emerge, which is water in shape of outcrop. South of Tarapacá, are those of Pica and Matilla. Thus the water is clearly a relevant factor in this culture.

In the landscape of *pona* or high lands, indigenous communities had to be nomadic and focus on hunting, gathering and only later, in the livestock and crops. That, added to the operation of caravan traffic networks and the creation of artistic activities such as cave paintings, brought indications of a complex and culturally diverse social system to the present, despite the rough environmental conditions.

2. When consulting Spanish texts it is advised not to use the Aymara spelling since they do not fit into the orthographic rules of contemporary Spanish language. <http://buscon.rae.es/dpd/SrvltConsulta?lema=aymara>

WORLD VIEW

For the Aymara world vision, the land and all its biodiversity have quality and range of a living body: the Holy Mother Earth, *Pachamama*, is the generator of flora, fauna and human beings.

The *marka* -as center of the Aymara space- forms a vital unity with its surroundings. The housing center, the agricultural working environment and wild periphery conform the *akapacha* , “this, our world”, which is in turn located between the world above or *arajpacha* including Sun, Moon, Milky Way, comets and other stars, next to heaven and its court of saints, angels and virgins. And the world below or *manqhapacha* comprising the spirit of the mines, devils and condemned, which is associated with the ominous, evil, darkness and rebellion. Worlds that find their balance or tense and fertile encounter called *tinku*.

The dual complementarity is another component of the Aymara worldview, based on the fundamental principle of a divine couple. In this space, protected by the mountains -as divine guardians-, is born the balance and reciprocity between men, women, and their environment.

Their cults are organized around three key deities representing the centrality of nature-life-divinity: the *Mallku* (spirit of the mountains surrounding its villages); the *Pachamama* (Mother Earth, whose worship is held in the high land zone); and *Amaru* (the serpent linked to the economy of the waters of rivers and canals in the agricultural area). The worship of these three deities is the oldest celebration of the Aymara today, in which the head of household, the oldest and repository of traditions, acts as celebrant³.

3. Bernardo Guerrero in “El culto de los aymaras en el Norte de Chile. Extracted in August 2011 from the web site: http://www.nuestro.cl/biblioteca/textos/guerrero_aymaraz.htm

Mallku: is associated with the hills to which protection and punishment qualities are awarded. It represents the source of life, because from its summits, in times of thaw, the precious water falls onto this territory.

Below, on the high land itself, the rule belongs to the *Pachamama*, which is usually associated with exuberant fertility, food and protection. *Pachamama* would be a category of cosmic time and space, which maintains a reciprocal link with correspondence to the Aymara society. In the southern summer (January or February), the celebration of the *Floreo de los Llamos* is held with joy by cattle farms, receiving offerings that reinforce the gratitude to the deity for food. From an iconographic point of view, the puma, lizard and frog are the animals that indistinctly symbolize this compliment to nature and its other inhabitants. The main demands for this divinity are related to the abundance of life, water, fertility and cattle prosperity.

For its part *Amaru* has to do with the water flowing through rivers and streams in the foothills of the cordillera that make it suitable for agriculture. The fish and the snake are animals symbolizing *Amaru* and his celebration, in August, consists of cleaning of the water channels, carried out in irrigated fields.

Thus, the cults of the gods are reflected in the Aymara perception of space: the high peaks; the mountains for grazing and complementary agriculture; and valleys and ravines of the foothills with agricultural terraces. But the focus is always in the east which they identify as the origin of all, the light and the water source that flows from the mountains.

In the Aymara conception the idea of a paradise and a final haven does not exist. It is a world in which the presences of these deities are involved in daily life, one that is cyclical. “Based on the idea of eternal repetition of the cycles of life and nature, and the effectiveness of fine observation of the celebrations and customs, the Aymara ritual intends to maintain the continuity of the cosmos and the community; the prosperity and permanent reproduction of cattle, the perpetuity of the vegetation and the orchard, the transition from summer to winter and winter to summer and so to ensure a lasting and peaceful existence.

This conceives time as a life-cycle –the life of the *Pachamama* or mother earth– and as a delicate, fragile and detailed articulate cycle.” The highest economic value is the Good Life, or “*Summa Qamaña*.”⁴

There is a socio-emotional and empirical identification of Aymara urban migrants to their origins, a dimension that is updated through the religious celebration of the patron saints of villages, where many urban dwellers climb to the altiplanic highlands. The festivities allow a renewed appreciation and material and symbolic link with a sacred landscape, with the pilgrimage around sacred mountains and cairns of foothills, mountains and highlands one of the most eloquent of these processes. At the same time, the rural –now understood as agricultural and farming– continues to perform functions of production and economic circulation that connects the Aymara with the macro region in northern Chile, while also has allowed developing expressive practices that have resulted in ritualizing these activities in the city.

Also, in the valleys and the coast, *Chinchorro* mummies suggest a strong belief in an afterlife being a very early manifestation of religious experience and artistic representation of pre ceramic Andean populations. “(...) it was a body where the process of putrefaction stopped; the mortuary arrangers removed the internal organs and added substances such as salts or smoke to minimize bacterial activity. The skeleton of the individual was exposed and then reinforced with wood along the legs, arms and spine. The body surface was remodeled in clay, sometimes covered with skin from the same individual or another type of skin, such as seabirds, to be finally painted with natural pigments. The face, remodeled with a clay mask and a wig over the head, possibly made with the same hair of the individual.”⁵ This practice was abandoned by 3700 a.p. and was replaced by the funeral system of the post-Chinchorro culture in which the dead were buried in a flexed position and naturally mummified due to the drying effects of the desert.

4. Juan van Kessel, 2006.

5. Exhibition catalogue “Pescadores de la niebla. Los changos y sus ancestros”. 2008. Museo Chileno de Arte Precolombino. Fundación Familia Larraín Echenique. Ilustre Municipalidad de Santiago.

HISTORY

The beliefs of the people coming down from the *altiplano* (highlands), eventually added to the beliefs of the valley. The first are strongly influenced by *Tiwanaku* culture, and one of its spiritual and artistic marks for this contact period, is *Wiracocha* or *Tunupa*, described as a being endowed with supernatural power, tall, short haired, dressed in the costume of the priests and astronomers with a robe and cap of four points. Linked to human sacrifices, its image appears first in textiles. Therefore, the coexistence of fisher-gatherers in search of an agricultural process with altiplanic population was not only to secure access to the products of the valleys and the coast, and exchange technologies, but also introduced a new ideology, made of other beliefs. The productive and spiritual mixture is visible in the artifacts accompanying burial pits. For adults, the offerings are their tools, weights, harpoons, hooks, and sunfish to extract seafood, bags and nets. This reveals that the economy of these towns was closely linked to sea fishing and gathering. In other cases, the burial objects found are linked to agriculture: digging sticks, lithic knives and axes made of stone; a variety of agricultural products such as corn, lima beans, *pacae*, potato, sweet potato, pumpkin, cassava, quinoa, as the most frequent; and accompanying or holding these products pottery or basketry. In the case of children, the offerings are animals, ornaments such as necklaces and bracelets of vegetable fiber in the wrists and ankles.

Evidence of the earliest human settlements shows coastal fishing and camp inhabitants in the valleys. Dating back 11,000 years they were nomadic and lived in gathering, fishing and hunting. Among the oldest remains are those of the *Quebrada de Acha*, which connects to the Azapa Valley. This is an important archaeological site of 10,000 years old and its ruins reveal settlements with dwellings characterized by a circular base and a central hearth where presumably the Aymara ate, prepared their tips and spears for hunting and fishing. They had poles to hold the roof which resulted in a conic look of the houses. It is also believed that made occasional use of these housing because they migrated to coastal camps to supplement the diet of the valley. Agricultural experimentation in these lands began only three thousand years ago while still keeping the hunting, gathering and fishing activities. The diet that provided by the swampy areas of the valleys and river deltas, were seeds, roots and edible fruits of wild plants. There are also clear indications of the production of maize, cassava, yams, beans and chili, among other species. The interest aroused by this new way of obtaining food, caused a more stable displacement from their homes into the valleys and the start of a semi sedentary life, moving materials from the coast such as marine mammal bones, especially of sea lions and whales. These new homes were always close to water courses; in Lluta, Azapa and Camarones. This new way of living allowed them to experiment with textiles through the use of some species such as reed, slim reed, and cotton with which they made baskets and rest mats and other artifacts that complement hunting or even for garments and apparel.

These relative calm conditions made them experiment with clay, which allowed them to cook their first pieces with some success and start a pottery phase. This technology was complementary to agriculture because pottery provided store and transport for liquids and food. Families are incorporated fully



into the new activities, generating tools such as sticks with sharpened points used to plow the land and make rows of crops. These were their first technologies for agricultural work.

From 500 and up to 1000 A.D. and the developmental stage of consolidation of village life, the arrival and influence of Tiwanaku culture from Lake Titicaca is clearly seen. Its inhabitants made contact with the people of the highlands or altiplano and particularly the inhabitants of the valleys near the coast, such as Lluta, Azapa, Camarones, and other valleys of the mountains or foothills, such as Socoroma, Codpa, Tarapacá and the oasis of Pica. The exchange network was enhanced for capturing and sharing of resources persisted over time, generating an economic complementarity with other ecological zones allowing each of the communities established in the different altitudes to have access to resources that were not produced in their environment. This generated a mixed economy of agricultural and sea products that will inevitably bring cultural influence. This economic exchange shows higher levels of cultural involvement to the south, particularly in the oasis of Pica where deformed or modeled skulls are found, and also pottery, textiles, *keros* (ceremonial glasses), four-cornered hats, wooden spoons, among others, but all clearly influenced by the *Tiwanaku*.

Since 1000 A.D., the intensive exchange allowed the Aymara culture to learn to make efficient use of existing resources in different ecological zones. In the settlements, agriculture was improved with technologies such as terraces, irrigation canals and the use of seabird guano as fertilizer. All this trade generated the need for a thorough knowledge of the desert. Signals were needed for large displacements to demarcate strategic locations that had water, shelter and pasture. These were marked with geoglyphs, generating a truly artistic cartography in the hills, which allowed long-distance viewing.

Thanks to this and other customary knowledge on living in the desert is when the *caliche* exploitation starts; the first prospectors and searchers must have been the men of the valleys of Tarapacá and Camilla, because they knew the benefits of *caliche* long before nitrate exploitation. In fact, farmers in these mountain valleys scraped *caliche* for use as fertilizer on their crops; and even

today, it is still possible to see Aymara peasants who go down to the abandoned nitrate mining companies to gather for their crops. Once the nitrate mining companies were established, part of the Aymara people was employed in them, either as temporary or permanent workers, or as sellers of their agricultural products originated in the mountain valleys.

In the mid-nineteenth century the port of Iquique was created for export of nitrate. The port, the pampas, the mining companies and the inland valleys, would form an administrative and economic community, creating an attraction pole that gradually emptied the villages of the highlands as a result of the marked migration to the towns of the Pampas. The incorporation of the nitrate cycle led to a structural adjustment of the Aymara economy and society, not because of very deep technological changes, but rather by the reorientation of production.

In the late nineteenth century, a geopolitical event –though of economic origin–, was going to affect the Aymara population and its territories: the War of the Pacific Ocean (1879–1883). Before this event, the described area belonged to the Republic of Peru. The indigenous populations of Arica and Tarapacá stayed out of this conflict, but at the end of it, its territory was divided between three states that worked to form three different cultural nations. “The Chileanization left traces in the Aymara identity of Arica and Tarapacá. Undoubtedly, this nationalist ideology was assimilated, at least formally, by the indigenous population, and was the support that legitimized the exogenous forces that triggered the transformations of the early decades, but after a few generations, some elements of the Western worldview were assimilated.”⁶

This process was not free of racial prejudice and enormous abuses that are documented.

Throughout the twentieth century the territory of the Aymara has been affected, in the cultural, political, demographic and economic. But it is the

6. Report of the Commission of historic truth and new deal. 2003. Volume I, First part: “Los pueblos indígenas del norte. El pueblo aymara. 5. La ocupación chilena en territorios aymara. 5.1. Las primeras políticas del Estado chileno y la chilénización”.

TERRITORY, SITES AND SYMBOLS OF CULTURAL SIGNIFICATION

transformations in production and the creation of new human settlements associated with it, the factors that have determined the changes in their traditional lifestyles. These factors led them from domestic economies to mixed economies in the space of just a few decades, introduced the use of money, labor wage and the provision of services they had never developed before. In the farming activities of the communities, new supply demands forced to change the crops and increase production of certain species over others, especially those most demanded by mining enclaves and ports. These non traditional forms of production led to the competition between two economic and life systems, very opposite from one another and that coexist until today.

It is this shift that creates a de-ruralization of Aymara life: “As the Aymara economy was settling and transforming according to the regional vicissitudes of the economic and socio-political; and, as the population changed due mobility patterns, inaugurating migration to the desert and coastal urban centers, the peasant condition was thus changed in those economies.”⁷ Today it is known that the high Andean urban presence has generated a clear cultural change that makes the human group of Aymaras more complex and heterogeneous and yet, has important continuities with their traditions. That is why indigenous peoples have now advanced claims based on legal multicultural principles. They demand the government of Chile, their unmet needs of services and infrastructure, but also calls for greater respect for their status as autonomous peoples with their own culture, the recognition of collective rights and identity development.

7. Ídem. Volume I, First part: “Los pueblos indígenas del norte. El pueblo aymara. Comunidades aymara, minería y reajustes en las economías tradicionales”.

The organic nature of the *Pachamama* or Mother Earth, according to the Aymara worldview allows to understand that each geographical landmark and function has a name, character and personality in regards to the living whole. There are “strong places” that may be good or evil that they deserve respect and veneration, and some, even sacrifice. Among the strong places are the *ynwis* or the source of life for the community, *serenos* dwelling in waterfalls that inspire music. Rivers springs and ponds are also considered “strong” as places of origin of livestock. We cannot forget the importance of some hills or *Mallaus* which history awarded qualities to them of both protection and punishment as generation of life.

Likewise, archaeological sites deserve respect because in them reside the spirit of the gentiles or grandparents that may punish with diseases or misfortunes: among these are found *chullpas*, burials, *pukaras*, cave paintings, rockeries and summits. We will mention with particular emphasis within this category the *apachetas* that are pyramidal stacked stones, which are presumed to be demarcations of roads and route crossings linking Cusco with the people ruled by the Incas (*Qapac Ñan* or *Inca Road*).

Also, pictography is one of the first graphic expressions inscribed on the walls of the hunters refuge caves and show its close link with nature. Among the most known of the archaic period are: Vilacaurani, Patapatane, and Mollipungo in the Ticnamar sector, Pampa El Muerto, Commune of Putre. These remains dating from the 5000 ap.

In 7000 a.p. on the other hand, groups of fishermen developed the sophisticated technique of *artificial mummification* for their dead which is one of the symbols of Aymara culture underlying the current Chilean territory. It lingered for nearly 4,000 years, and that is how the Chinchorro culture has a large number of them scattered along the coast of the far north and its focus would had started at the deltas of the valleys of Azapa and Camarones.





CLASSIC SOCIAL HIERARCHY

At present, the urban indigenous population does not replicate the old forms of local representation, making room for modern institutions common to any hierarchical organic of citizen character. For example, the President of a Neighborhood Committee or the representative body which defines the Indian Act that recognizes the legal figure of the Indian community but does not respect the names originating in traditional community authorities, nor is open to the possibility of rescuing roles that still make sense and functionality. With the process of Chileanization, cultural identity has been resented even in rural locations where traditional authorities have virtually disappeared, except those associated with specific rituals.

From the list of traditional roles of representation, authority or social responsibilities in the Aymara culture, few of them persist and can be found in rural communities. These are:

Mayor of water: Its existence is also very scarce, and it is who has authority for distribution of water in a community.

Alferez, intern or captain: denomination for married couples who take responsibility to host the festivities in his village. Culturally, this is very important because it prepares for greater community leaderships.

Churchwarden or Butler: Name given to adults who are responsible for care and maintenance of the village church. Within the religious context of the patronal Catholic festivities they have plenty authority, but not in the decisions of the community.

Haircut godparents (Aymara Baptism): This character is an authority in its ceremony and even more so for the child who receives it.

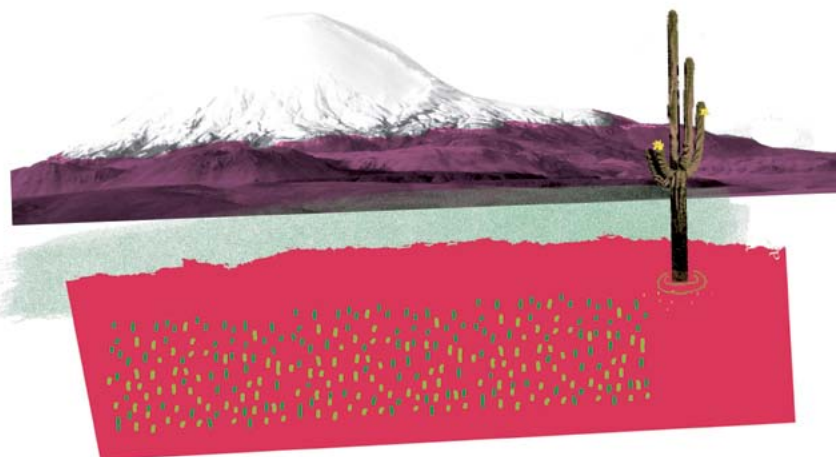
Guardians: This is an important role within Aymara marriages

(*Sarta*), and is equivalent to wedding bestman, with the difference that has the authority to intervene and resolve marital conflicts, and apply sanctions to the newlyweds.

Caporal: In the traditional music groups that liven up any party in a village, there is a leader invested with authority that is named caporal within the group.

Stewards: In the celebrations of the communities, the *alférez* should appoint someone responsible for managing the warehouse where they keep food; drinks, *chicha*, alcohol, and everything necessary for the party. They always appoint someone trusted by the family.

Citani: In the ceremonies of *floreos* of llamas and alpacas, the Citani is the principal owner of the troop, and that on the day of the tradition is invested and runs the event.



A stylized illustration of a green plant with several leaves and small yellow flowers. The plant is set against a vertical pink background that has a textured, paper-like appearance. The plant's stem is thin and green, with several leaves and small yellow flowers. The overall style is clean and modern.

HEALTH AND TRADITIONAL MEDICINE

Unlike Bolivia, Chileanization reduced the medical practices of ancient Aymara to marginality. What can still be rescued is herbal pharmacopoeia, both in rural areas and in cities where there is still a fluid link with rural communities primarily through natural products markets. Usually it is women who carry this knowledge.

Among the herbs, the leaf of the coca plant has been the most typical use. It is a shrub of 3 meters high and belongs to the genus *Erythroxylacene* (*eritroxilon-coca*). It is not grown in Chilean territory but was part of the Andean trade in antiquity. It was used in everyday life incorporated into food, rituals and medicine. Its properties are manifold: chewing coca leaves relieves stomach pain, help them stave off hunger, thirst and drowsiness. An infusion of five coca leaves eliminates the “*soroche*” –or altitude sickness– and headaches. In compresses, relieves toothache. Until its ban, it was always consumed by farmers and miners in hard labor where the lack of water, food and the effects of altitude were difficult to resist

Another commonly used herb is the *retama* (*sorathamus scoparia*, *spartium scoparium*, *genista scoparia*). It is a plant that grows predominantly from 2500 to 3500 above sea level, in ravines, on the banks of the roads. It has yellow flowers, a gnarled stem, straight and hard and the leaves are small and lanceolate. Its fruit is a black string bean with tiny seeds. Its medicinal properties are related to liver disease. It is used in floral poultices for abscesses helping to accelerate the process and remove the infection. It can also be used to make tea with its leaves and flowers, which are useful for heart disease, rheumatism, gout, sciatica, skin conditions and herpes.

While the pharmacopoeia is preserved in a residual way what

remains is the traditional character that assumes the role of healer: the *Yatiri*. It heals the spirit or soul of the Aymara, and also restores the balance within the community. It is highly sought after in the communities, and its networks and knowledge are protected. The results of its care rely heavily on the psychological disposition of the affected and according to some authors, the expansion of Pentecostalism in the highlands of Tarapacá, have established a relative continuity of their role, even when there are clear differences between the conception of Andean medicine and Pentecostal.

Another contemporary hybrid expression is *teoyatría* –which is a traditional view of therapy according to which god or deity heals the sick–. It is typical of the ancient Andean world but persists in popular shrines in Tarapacá which are mixtures and true “popular medical practice centers”. Pilgrims regularly migrate to them and the subjective process of healing is accompanied by songs that play a leading role to ensure their effectiveness. The analysis of the contents of the hymns of the pilgrims suggests that they are adding to these subjective conditions conveying an understanding of four pre-Christian elements present in this form of health care: mother-all, sin, the concept of life and health, and the “*manda*” or petition. The Andean myth of health then has modified but would live on many popular sanctuaries in northern Chile where it is expressed in combination with practices of Christian origin.



RITUALS

The Aymara community traditions and rites should be distinguished from religious syncretism; ancestral rites or customs; and, rites of passage.

The “religious syncretism” hosts the festivities that combine the Catholic faith with the Aymara indigenous world and are the most visible result of the process of survival of the Aymara culture. They relate to the celebration of a saint being all villages have a patron or saint extracted from the extracted from the Catholic calendar. Thus it is that calendar determines the date of the holiday. For example, among the most important festivities celebrated in the regions of Arica -Parinacota and Tarapacá are:

- ❖ Fiesta of St. Francis of Assisi (October 4)
- ❖ Fiesta of the Virgen de la Candelaria (February 2)
- ❖ Fiesta of Corpus Christi (June 24)
- ❖ Festivity of Easter (April)
- ❖ Fiesta de las Cruces (1 al3 May)
- ❖ Fiesta of the Holy Spirit
- ❖ Fiesta de la Virgen del Carmen (July 16)
- ❖ Fiesta of San Santiago (July 25)
- ❖ Fiesta of Virgen de Asunción (August 15)
- ❖ Fiesta of the Virgen del Rosario (first Sunday in October)
- ❖ Celebration of All Saints (1 and 2 November)

For their part, “customs”, celebrations, or ancestral rites reflect more deeply the Andean worldview and are therefore directly related to events or processes of nature: for example, the celebrations in the month of February of the Carnivals or *Anatas*, the *floreo* (*wayñu*) of llamas and alpacas, the cleaning of channels and *Pachallampe*.

As the “rites of passage” or those special celebrations dedicated to the evolution of a person in their life cycle or its role within

the community, they are marks of their identity and recognition. Some of them are: hair cutting or children’s presentation to the community; the Sarta or Aymara marriage; the *Paygasa* or delivering, which is the ceremony performed for the dead 7 days after its funeral; the *ch’alla* or blessing that is performed for all new assets acquired.

Let’s take a look at the description of some of the most important “customs” or ancestral celebrations:

The carnival or *anata aymara* –which lasts from Sunday to Sunday–, is the most widespread of the festivities in the Andean community. It is intimately linked to the farms celebrating their fertility, which is why it is very common during the party for men and women to carry a *awayu* or *llicilla* on their backs with the best products of their harvest. Today is full of mixtures between Christian conceptions and proper Aymara practices. The elements which characterize it until today is the **personification of the old carnival** called “grandfather carnavalón” who is carried on a donkey with his suit, floured, confetti necklace, hat and sunglasses, and which during the week of partying would come alive and be faithfully accompanied in all of his movements by the group that celebrates the carnival. Some argue that it may be the personification of *achachilla*⁸ or *malku*⁹. Another characteristic of this carnival is a celebration with **music of tarkas**, streamers and *challa*¹⁰. During the week of celebration takes place the worship of the divinity of the farm, Tuesday is carnival and the following days are dedicated to visit the homes of friends, relatives and *compadres*. The last day is *cacharpaya*¹¹.

Another important and extended ritual is the *floreo* on Llamas and Alpacas or *Waynu*, designed to **celebrate and to thank reproductive the care and affection given by the Pachamama and the Malku to the cattle**. This coincides with the rainy season for camels, and sheep in winter. The ceremony typically uses material and symbolic elements of Aymara culture to entertain the cattle: they are “*challaed*” with paper

8. Grandfather as protecting spirit.

9. Spirit of the mountains, Lord of the Heights.

10. Torn paper thrown into the air.

11. Collective dance.

and wine, animals are decorated according to their role and importance within the “troops” with earrings made by women on the previous day and Ch’impu (red wool).

A third important ritual is the Cleaning of Channels, which is closely linked to water, savior and object of worship. It merges work, holidays and rituals, with prayers to the Virgin and the saints. In it the ditches are cleared and *Pachamama* is asked for abundance of water for crops. This ritual is made in the winter solstice, around the feast of Santiago on July 25th. It lasts six days and involves families in each village, visitors and foreigners. It is a mechanism for social structuring and consolidation for the community because younger relatives and descendants come from urban centers along the coast to support the ritual. Ditches are repaired, taking away the mud, stones and grass that impede the smooth flow of water.

Another important ritual is the *Pachallampe* or Rite of Seeding of the Potato, which is an agricultural celebration festival that takes place in the Province of Parinacota, in the foothill villages such as Putre, Socoroma, Belén, Chapiquiña and Pachama. It is a ritual act, which represents the planting of the potatoes that takes place either in October or November. It is also an economic ritual activity of the Aymara men and women, which takes place in community, related to potato planting, and aims at self-sufficiency of this product individually and collectively in a community.

The *pachallampe*, besides being a form of community work, is also a ritual in which the Aymara perform a ceremony in which permission is asked to the *Pachamama* to plant, and in turn ask that the seed potatoes are well received by the mother Earth: a seeding with joy, a lot of rain and a bountiful harvest for its people. The Agricultural activity of *pachallampe* ritual begins with an act in agricultural land prepared for the occasion, over an *awayo* or *lliclla* spread on the floor; and placing the potato seeds decorated with streamers and other sacred elements the initiation ritual takes place, and then proceeding to planting potatoes. It is the steward or caretaker of the church, who, as *alférez* of the party, divides the seeds between women; and men prepare their *chontas* and shovels ready to go to the planting field. It is men who open the ground with *chontas* and shovels, followed by the woman that lays the seeds and cover them with soil. At planting, the *alférez* provides a collation

of typical food such as cooked potatoes, potato starch, roasted corn, meat and dried beef, kneaded bread or *sopaipillas* and drinks. Once the planting is over starts the *pachallampe* dance which is danced and sang in couples in the rhythm of the group that performs the music, imitating the planting they done. The food that is consumed is roast, stew and casserole llama and alpaca meat with rice, quinoa or other foods. The dance that is performed is called *Baile del Cachallampe*.

The Day of the Compadre commemorates the *Mallku* or spirit of the mountains. This is best represented by the condor and is celebrated in the month of January. Its cult is usually at the foot of a hill. The *Mallku* represents the summit not only in geographical terms, but also hierarchical.

As noted, this type of celebrations are inserted what is called *customs* by the Aymara, reserving the term *religious* for Catholic feasts in honor of the patron saints of each village, even if Aymara religion is inherently syncretic, and native elements may not really be separated of the Catholic. More relevant is the careful protocol at every celebration: “Men always accompanied by their wife bring their *chuspas* (small woven bags) filled with coca leaves, either in the neck or hand. The location of people in each ritual is due to a particular hierarchy, as all the steps followed in every moment of the party. Music is an essential element, and its implementation depends on the particular ritual, in which we can mention some as the “Tarka” or “Tarkeada” for the carnival; guitar, accordion or violin for the *Pachallampe*, “the bandola” for the *floreos* of llamas and alpacas and the “Siku” or “Zampoña” to the festivities of the saints.”⁴⁰

These and other procedures, such as the way they officiate the singing and dancing, exchange of food and beverage, offerings of coca leaves, alcohol, quinoa and corn flour, respond to rules handed down from generation to generation. This is how the ceremonies are led by an elder, a specialized hierarchy for this purpose and recognized by the community. Other protagonists are starring the *yatire*, wise and knowledgeable of all customs, as well as the president of the board of neighbors and other “main people”, which are “commoners” of public recognition.



TALES

In Aymara culture, the cycles of nature and the circular conception of life organize their vision of the narrative. “According to the Aymara legend the current world of the sun is born from a mythical cataclysm in which the sun, bursting into the world of darkness, burns it: Thus began the time of the sun: before that the gentiles lived in *chullpas*. The sun had not yet appeared. In the sky only the moon resided. Then the people were told that the sun was coming. They thought it came from the West. So they built their houses with thick walls and little doors to the east, to avoid burns. Only a few sank into the water and they were saved”¹³.

Also, stories and legends from their different ecological zones: *altiplano* or highlands, foothills, valleys, desert and city, and revolve around Andean reciprocity and order of things, in which human beings, their environment and all the living dwell in harmony and balance. The stories and songs called *sallqa de los animales* are referring to the beings that inhabit nature: the condor, the fox, the *quirquincho* or armadillo, the hummingbird, the *vicuña*, among others. To the Aymara, there were animals before people, so the male condor is called Mariano and female called María, and attributed human characteristics such as deceit, greed and disobedience¹⁴.

All these stories are of oral origin and have a pedagogical intention according to rules and principles of the community that still survive in them such as “respect for the elderly”, “respect and care for the traditions” and “community work

or task”. Some of the elements that bring these stories to life are:

The hills: This is a fundamental element in the Aymara culture, representing the protection of a father or mother to their children. Every community has one or more protective hills, and according to their shape and size they are assigned gender. *Mallku* represents a protective and male hill and *T’alla* represents a female one. The stories and myths of how these protecting characters were related to human history along time is abound in every village, and tell stories on how they married, how they quarreled or mention their children.

The Fox: It is always identified as a cunning animal, and in the tales is found as a character that fools and creates entanglements to achieve its goals, but in the end always lose.

The Condor: Is a sacred character, which belongs to the *Mallkus* and *T’allas*, always appears in the stories as majestic, with great authority, and catching a glimpse of it on a walk is a sign of good fortune.

The Puma: the puma is also a sacred character, which belongs to the *Mallkus* and *T’allas*; in the stories it represents courage and strength.

The Vizcacha: This is an animal that represents humility, associated in the stories with the poor, uneducated and ignorant.

The Quirquincho: This animal is a protector of households, in the stories it always delivers protection and punishes the bandits. For this reason, all households have a Quirquincho at home.

The Lizard: In the tales represents luck, good fortune and money. In other stories announces the arrival of a son or daughter-in-law, so that for parents it becomes an annoyance that should not be allowed to enter the house or be thrown away.

The Snake: The snake or *Amaru*, represents wisdom.

The Toad: In the stories always announces rain.

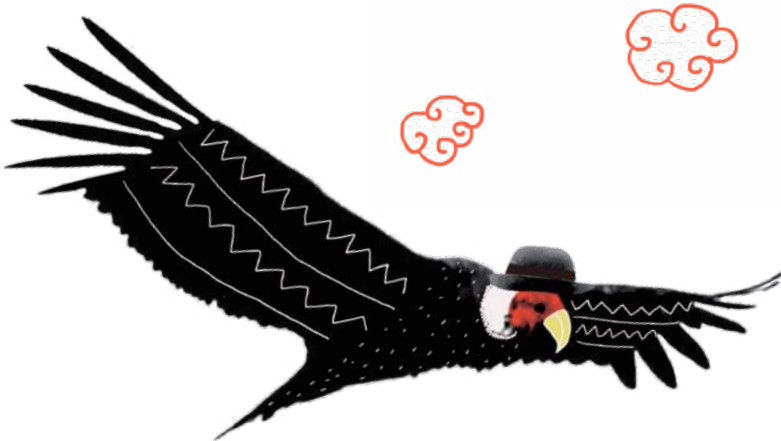
13. Mena, Rosario. “La Cosmovisión aymara”. www.nuestro.cl

14. Serrano, Bruno et al. 2006. “Parlama Amawt’aña. Cuentos de la Madre Tierra”.

The Falcon: It is also an animal of *Mallkus* or *T°allas*.

The creeks: The creeks water the wetlands, feed the agriculture of the people, and are places of great energy, much venerated by ancient rites. Therefore in the stories its visit is permitted only for certain people and certain times, and it is forbidden for others. For example, pregnant women cannot approach these places ever.

The Dog: is also present in all communities, and is associated with bad habits unsuitable for home and community. For this reason, when someone is associated with the dog in the story it does not represent any good.



TRADITIONAL CLOTHING

Daily life for Aymara communities is developed both in the cities and towns; hence traditional clothing is normally used for fiestas and traditional customs. Difference also arises when distinguishing between *altiplano* and valleys, using traditional clothes with more compromise in the first zone.

The traditional clothing for women in the Aymara communities in the Region of Tarapacá is composed of *aksu*, *axo* o *anacu*, a woven alpaca dress that can be either black or brown. The *awayo* is the name that is known for colorful robes crossing the chest of the Aymara. In it they carry their babies on their backs or merchandise. There are also other accessories such as sash, *coton*, *reboso* (multicolor blanket), *topos* (silver spoons) and silver rings. There is a distinction in the use of women's hat in the creek and the *altiplano* since the first wears it on the head as a hat, while in the highlands they use a straw hat. On the feet they use *ojotas* (sandals). A very important accessory is the *talega* where the sacred coca leaf is carried. For the same purpose in the valleys is used a kind of small blanket named *encuña* and the version of the *altiplano* is called *vistaya*, *cocajavaya* o *chuspa* which in women is smaller than that of men.

The male clothing on the other hand is the traditional alpaca *poncho*, *talega* to carry coca (*vistaya*, *chuspa*, *cocajavaya*) and a scarf that should generally be of vicuña wool, especially in the case of the authorities. The head is dressed with a *chullo* or *lucho* which is a color cap with ear flaps that fall on the sides of the head. They also use cloth hats and sandals on his feet. As is evident it is much simpler than the women's and what makes the difference between *altiplano* and valley are the colors and shapes.

In the ritual is very important to use the traditional clothes the elder or wise, the authorities, the *alférez* or feast stewards



and those who officiate ceremonies such as weddings or baptisms in addition to those being celebrated. In the case of the authorities there is an implement that distinguishes them called *Tata Rey* or *Bastón de mando* and is usually made of silver.

The Aymara textiles are very fine, their weavings are products of livestock specialized in obtaining camelid wool, showing high degree of technology, not only in clothing but also in the decoration, using complex designs associated with their religion. These qualities are displayed in their dress as an element of social distinction.



TRADITIONAL CUISINE

The Aymara, whether rural or urban, still maintain the gastronomy of their culture in their basic diet. This is how we can find the heart of the tradition of the Chilean Andean food in the peoples of the foothills of the Cordillera and *Altiplano*.

Here are some traditional dishes of the Andean cuisine present in the Region of Tarapacá:

Kalapurca (Hot Stone): One of the typical dishes of the ancient Aymara culture that today is cooked on special occasions like celebrations of the peoples of the *altiplano*, where since early on a ritual called “Vilancha” is performed (consisting on the sacrifice of a white llama), where the blood of this animal is offered to the *Pachamama* (Mother Earth) before being consumed. Then the cooks prepare this exquisite soup in firewood till dawn, containing llama meat, peeled corn, potatoes, and parsley, introducing a river hot stone into the pot, to give a distinct flavor and maintain its temperature. This dish is served at 07:00 hrs. in the morning and is accompanied with a pebre of locoto and homemade bread.

Leaf humitas: A regional dish of the Aymara culture, which is eaten during the corn harvest in the months of February until May, and can be cooked either sweet or salty. There are two ways of cooking, one wrapped in the pot and open in clay oven. Usually eaten during the evenings after work in the fields, also eaten cold or accompanying them with black or herbal tea. Its preparation is very simple.

Guatia: A typical food of the region of Arica -Parinacota. This dish is steamed in the ground and consists of a concoction of various types of llama meat, beef, chicken, lamb, and pork and is accompanied by *humitas*, potatoes, beans, pumpkin, corn and all vegeta-



bles cooked with skin onto the hot stones.

Llama picante: This traditional dish from the andean zone of the Region of Tarapacá, is very similar to rabbit *picante*. Its preparation is based on llama or alpaca meat and *locoto*, served with rice or grained quinoa with *chuño puti*. In the *altiplanic* villages it is consumed very spicy after late nights.

Stripped corn tamales: It is similar to *humitas*. It should be prepared with corn whitened with lye (cactus ash). It should be well washed and then dried. Once dry it is ground and the resulting flour makes dough, adding the llama broth already cooked, salt and melted butter. Besides a sort of *pino* with the, chopped dry meat or *charqui*, and red pepper fried in oil. Reed cane leaves are used to wrap the dough previously boiled to extract the bitterness of the leaf. Into this leaf the dough is placed with the *charqui pino* in the center. Wrapped again with cane leaves and tied with wild grass instead of strings. It is cooked just like the *humitas*. It is a typical dish of northern Chile that is eaten for breakfast.

Papa chuño: It is a food that is preserved for a long time without alteration, except that its nutritional value is lower than fresh potatoes. The *papa chuño* is prepared during the winter leaving them on the straw roofs of the houses to get the morning frost. The next day these frozen potatoes are deposited in a water tank to receive the frost again. After, all the liquid is removed by hand or treading with the feet, and exposed to the sun.

Rabbit picante: One of the traditional dishes of the Andean region, as well as the llama *picante*. Its preparation is based on rabbit and *locoto*, served with rice or grained quinoa, and accompanied by *chuño puti*. The peculiarity of this rabbit is that it is very spicy. They say that when spicier the better it tastes.

The Charqui: In Aymara it is written *charkji*, and its the dried meat from alpaca or llama, covered with salt and hung to dry in the sun, used since ancient times to preserve meats in the Andean regions. It is used as the main ingredient in stews or as a filling for tamales and empanadas, among other preparations.

Tea with tea: It's a drink that is prepared on special occasions such as in the

festivities of the *altiplanic* peoples. It is consumed only during one day in the eve (first night of the party), around midnight. The purpose of this drink is to warm the body, as in the *altiplano* it is quite cold.

Corn Chicha: It is a fermented low-alcohol drink, from two to a maximum of seven degrees, which is obtained by fermentation of starches into alcohol by the action of yeast. It is a source of energy that can contribute calories, minerals and vitamins to the diet. Its use is associated with festivals and rituals such as the Day of All Saints and feasts of Patron Saints.

We can also mention some local products which are produced according to the geography of the territory in the Aymara communities of the foothills and *altiplano*.

Oca potato: Andean tubercule denominated by Aymara people as *kawi*. It is a substitute for potatoes, merit achieved by their resistance to pests, so appreciated by the native people. Of a mildly acidic taste, so it is recommended to wash several times. It grows in the Andean *altiplano* (highlands) and its harvest season is between May and July.

Papa lisa: similar to *ulluco*, creeping plant (wild), but for farming climbing vine plants are selected; growing at the foot of the Andes, so in the *Puna* of our northern Chile. In the *altiplano*, because of the low temperatures, its exterior color shades between white and orange, the pulp is white with a lemon yellow hue. The harvest season is between May and June.

Caigua: It is a fruit domesticated in the Andes (*achocha* in Quechua), a flowering vine that reaches about 5 meters long. It is known to have many medicinal properties, especially analgesic capacity and excellent for slimming, regulating fat metabolism and reducing cholesterol. It is green on the outside, with a size of about 20 cms., with soft spines on its irregular surface, a spongy white inside, black square seeds and a taste very similar to green cucumber. The harvest season is between June and August.

Huacatay: Its name comes from the Quechua, the family asteraceae, called *Huacatay* in Peru, and its use is mainly medicinal (gastric). Of green leaves, its aroma and flavor

is particularly strong and tasty. The harvest season is all year round.

Chachacoma: A weed that grows in the *altiplano*, its name comes from the Quechua (chacha = man / coma = poor) used to reduce the *puna* or mountain sickness, and is also part of the ancient boil of Kalapurka. Its harvest season is throughout the year.

Quinoa: Referred to as a pseudo-cereal, cultivated throughout the Andes, considered the food of the future because of its high protein content, it is advised to wash well before cooking to remove the bitter and if eaten grained it should be toasted before washing. It can also be found in sweet preparation as confit. Its harvest season is between September and November.

Locoto: (from the Quechua *Luqutu*), its characteristic color is red, also varied in yellow and green. Can be found in markets both in powder and paste, its seed is fresh, has very good flavor and intense spicy itching.

Tumbo: A climbing plant grows well in areas with up to 4,000MT above sea level. It is distributed along the Andes from northern Chile to Colombia. It is grown primarily in the areas of Camiña and in the communities of Alto de Chusmiza. It is an oval fruit of yellow rind when ripe and its flesh is orange and with small black seeds; the taste is soft, fragrant and slightly acidic, has a comparison with the passion fruit and belonging to the same family of *passiflora*. Its harvest season is from January to March.

Pica Lemon: Citrus of the town of Pica, introduced by the Spanish (1536) and thanks to the microclimate of that commune developed properties mainly in its crust with its characteristic flavor and aroma that makes the difference between their similes mainly from Peru. It accounts with designation of origin. It is characterized by moist pulp, its yellow and fragrant cortex. Its harvest season is year round.

Azapa Olive: Product of northern Chile about to get a designation of origin thanks to the quality with which hits the market. Of a particular purple color and bitter taste, and very good sizes. The harvest season is between

TRADITIONAL MUSIC

May and June.

The most characteristic instruments of traditional Aymara music are:

Zampoñas (*pusa* or *sicura* or *sikus* in aymara language): It is a wind instrument consisting of 12 to 15 tubes of bamboo from smaller to larger diameter to establish a scale of two rows. It has been played for thousands of years.

Tarka: is a wooden flute with six holes on the front. It is a very popular at parties and celebrations; nor has Spanish influence.

Pincullo or **Pinguillo** is a wind instrument and has the form of a vertical cane flute, measuring fifty centimeters, with a nozzle at its upper end. It emits a sharper sound than the *quena*. However, like other cultural manifestations, music has its distinctions according to the ecological zone in which it developed and adopted the influences to which communities *have been exposed*.

In this way, and today, the *altiplano* is characterized by instruments such as the *bandola* (a variation of the guitar), the *siku* (reed type of panpipe) and *pinguillo* (very similar to the reed *quena*). In the ravines on the other hand, the characteristic instrument is the cane *zampoña*, the *lichiguayo* (cane type of *quena*), the *tarka* (cane type of *quena* and square) and the *quena*.

In the *altiplano* or highlands the troop of *bandolas* manifests for *floreos* of llamas and alpacas. In the ravines, during the festivities of the patron saints these are used in the *lakita* troops with *zampoñas*, *lichiguayo* troops and bands of brass instruments.

Beyond the instrumental panoply, music and dance have



been two very important cultural expressions because the Aymara not only consider them as fun being they play a fundamental role in the rites and religious celebrations. Many men in rural areas play an instrument and almost all the women dance and sing. In the traditional festivities and customs, as well as in the Catholic calendar, each fraternity represents a segment of society, offering a dance they have prepared for a whole year and therefore is not constituted as an elitist or specialized activity.



TRADITIONAL ARCHITECTURE

With a sedentary lifestyle, villages rose with agglutinated homes and each room supported by the trunks of a leafy tree, which served to give strength to the structure and covered with reeds both in the ceiling or walls. Archaeological evidence of this period is found on the southern slope of the Azapa Valley, on the terrace of Alto Ramírez, especially where there were springs. These groundwater outcrops were fresh water from the mountains.

In Azapa is also where one of the most important remains of Tiwanaku influence can be found: the village of San Lorenzo. Located in a high and strategic ground on the southern slope of the valley; to level the surface they built large terraces with boulders and plant litter drawn from the banks of the river. On these terraces were built houses with walls and roofs of reed cane. It has a housing sector at the center and a cemetery at each end, is located near creeks so that water was close without having to go down to the river to bring it to the houses.

Another important place of this period is the village of Cerro Sombrero, a strategic location linking the Azapa valley with the *quebrada* (ravine) *Acha*, about ten kilometers from the coast, and several meters above the bottom of the valley. This village stands on the slopes of Cerro Sombrero, so archaeologists called it that way. It was built in that place to protect themselves from mosquitoes and because from there it is possible to catch good sight of the coast and up the valley; thus it was a strategic location that allowed defending themselves in case of conflict. In it, *pukaras* have been reconstructed.

Besides the houses, there are minor structures that could be silos or storage tanks; there is also space between the enclosures, seemingly roads. Along these roads there are open



01. 02. 03. 04. 05. 06. 07. 08. 09. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

01. 02. 03. 04. 05. 06. 07. 08. 09. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

01. 02. 03. 04. 05. 06. 07. 08. 09. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

01. 02. 03. 04. 05. 06. 07. 08. 09. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

spaces that look like squares and playgrounds for community use. All these architectural elements are surrounded by a perimeter wall that allowed the defensive walling of the village.

The Aymara focus always had the east as its main objective. There, life is generated at the source of water. Hence, their houses and temples are always looking towards *Mallkus* respectfully. The houses lack a distinctive name either in the *altiplano* or in the valleys, but there is difference in building materials and architectural techniques, which reflects the availability to them by the geography.

In the case of the *altiplano* adobe is quite used for building houses and straw roofs. In the valleys the river stones are used to build, edged stone or *liparita* stone, and in both the roofs are made of straw.

Today one can recognize the influences of different times and there are different types of housing: that used in the festivities of the *marka*, in summer, located in the area of people denoted by the *ayllu* of origin; and the residential home located in the farms and fields where they live during the year, the *uta*. This has a rectangular base, with gable roof and wooden beams of *keñua*; it is composed of independent modules for kitchens, bedrooms and storeroom. The door is oriented toward the east and has no windows to keep out the cold. It is built in adobe, based on stones. The house is also considered alive and is adorned with two “earrings” or wool flowers. Also in the fields survive the *nachana* or *oi*



CRAFTS

What mainly characterizes the Aymara crafts in Chile is its fine textiles, noted for its technical excellence and for its materials (alpaca and vicuña wool). It has historically been intended for clothing and ceremonial pieces, such as *chuspas*¹⁵ and ritual use tablecloths called *tari* or *inkuñas*. The fabrics have also been exchanging goods because they are highly valued, treasured for centuries within every family. Its highest development is the result of Tiwanaku influence. In fact evidence has been found in burials in Azapa. Powerful people were wrapped in blankets, with a pubic cover, their heads adorned with headbands or turbans and both wrists and ankles wore bracelets and anklets of wool. All these were textile artifacts. Also, necklaces in bone and seeds have been found and metal ornaments made in molten copper representing snakes.

Nowadays, the recoveries of techniques and fine alpaca textiles have been rescued in various parts of the north. The village of Lirima stands out in particular, located 135 km from Huara, famous for its textiles, especially carpets; and in other locations such as Isluga and Enquelga, camelid wool fabrics are produced.

The craftsmanship in *liparita* stone extracted from quarries of the area in the Communities of Mamiña and Macaya. Houses and church towers built with this material are traditional of this zone.

Now in the context of the cities many initiatives have been born that use in the textiles the material of the alpaca and vicuña, however it is very difficult to find typical traditional clothing for sale as they are always heirlooms of high sentimental value.

Another craft that is being rescued is the silver jewelry and making of pottery objects for ritual purposes, including cups and batons. These have been developed by fusing traditional techniques and ancestral designs, with others provided by the silver jewelry from the Spanish colonial era.

¹⁵. Bags for coca leaves.



BIBLIOGRAFÍA

Arévalo Hernández, Patricia Susana y Véliz Navarrete, Leslia N. (2008): *De Cazadores recolectores a pueblo aymara*. Historia didáctica andina regional. Arica, Chile. CONADI.

Castro, Victoria y Varinia Varela (editoras) (1994): *Ceremonias de Tierra y Agua*. Ritos milenarios andinos. Santiago, Fondart – Fundación Andes.

CONADI-MIDEPLAN. Arica-Parinacota. *De Cazadores Recolectores a Pueblo Aymara*. Historia didáctica andina regional. DVD.

Gobierno de Chile. Comisión Presidencial (2003): *Informe de la Comisión Verdad Histórica y Nuevo Trato. Volumen I, Primera Parte*. Los Pueblos Indígenas del Norte – El Pueblo Aymara.

Hidalgo, Jorge (et. al.) (1996): *Etnografía: sociedades indígenas contemporáneas y su ideología*. Santiago, Chile. Editorial Andrés Bello.

Kessel, Juan van y Guerrero Jiménez, Bernardo (1987) “Sanidad y salvación en el Altiplano chileno: del yatiri al pastor”. Centro de Investigación de la Realidad del Norte. IQUIQUE – CHILE: CREAR; Vol. 3; No 21.

Kessel, Juan van (1992): “Faith healing in the North Chilean Andes places of pilgrimage”. Exchange. LEIDEN – HOLANDA: Interuniversity Institute for Missiological; Vol. 21; No 1.

Kessel, Juan (2006): “Economía bidimensional andina”. Revista de Ciencias Sociales, Na 17. Iquique-Chile. Universidad Arturo Prat.

Pardo, Oriana y Pizarro, José Luis (2005): *La Chicha en el Chile Precolombino*. Colección Chile Precolombino. Editorial Mare Nostrum.

Kessel, Juan Van (1977): *La fiesta patronal, o fiesta del pueblo en la comunidad aymara*. Región de Tarapacá, Chile. Cultane.

Kessel, Juan Van (1980): *Holocausto al Progreso*. Los Aymaras de Tarapacá. Amsterdam, CEDLA.

Kessel, Juan Van (2003): *El concepto de Desarrollo*. IECTA – Iquique. Cuaderno de investigación en ciencia y tecnología andina.

Sitios web:

♦ Bruno Serrano, Heddy Navarro, Tania Muñoz (2006): Parlama Amawt’aña. Cuentos de la Madre Tierra. Presentación. Cuentos digitales. Extraído en Agosto de 2011 de la página web: http://biblioteca.serindigena.org/libros_digitales/cuentos_aymara/cuentos_aymaras.html

♦ Fernández, Fernando y Huiarachis, Teodocia. Comidas Típicas y Plantas Medicinales. Tomo I. Localidad de Codpa. Citado en: www.serindigena.cl

♦ Gentile, Margarita. Un poco más acerca de la apachita andina. Investigador del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Museo de La Plata

♦ Instituto Universitario Nacional del Arte, Área Departamental de Folklore. Extraído en agosto de 2011 de la página web: <http://www.ucm.es/info/especulo/numero29/apachita.html>

♦ Mena, Rosario. “Hijos e la Pachamama”. Artículo extraído en Agosto de 2011 de la página web: http://www.nuestro.cl/notas/etnias/aymara_pachamama1.htm

♦ Universidad Católica Boliviana San Pablo. Diccionario religioso aymara. Extraído en Agosto de 2011 de la página web: <http://www.ucb.edu.bo/aymara/index.php?title=Achachila>

♦ Sitio del Museo de Arte Precolombino. Los pueblos originarios de Chile. Aymaras. Extraído en Agosto de 2001 del sitio web: <http://www.precolombino.cl/mods/culturas/etno.php?id=105>