

el alma de la tierra

*El Arte del Oficio
en Atacama*



RODRIGO TERREROS / ANDREA ARANCIBIA

Edición General:
Rodrigo Terreros A. y Andrea Arancibia G.

Recopilación e Investigación:
Rodrigo Terreros A. y Andrea Arancibia G.

Fotografías:
Jorge Arévalo T. , Rodrigo Terreros A.
y Andrea Arancibia G.

Gráficas de Portada:
Erick Parra V., Josefa Parra R. y Carolina Rojas V.

Diseño Gráfico, edición fotográfica:
Rolando Sepúlveda Medina

Creación Audiovisual:
Amonites Producciones y Ojo Chango Films

Impresión:
Trama Impresores

Producción General:
Corporación Pro Patrimonio, Cultura y Turismo de Atacama
www.corproatacama.cl

Inscripción Propiedad Intelectual e Industrial Nº: 1181395
Derechos Reservados para todos los Países.
Ninguna parte de este libro puede ser reproducida, transmitida,
o almacenada, sea por procedimiento mecánico, ópticos, químicos,
eléctricos, electrónicos, fotográficas, digitales, incluidas las fotocopias,
sin autorización escrita de los Propietarios.



ÍNDICE

Prólogo	:	Pág. 3	
Mapa Locaciones	:	Pág. 4	
Capítulo 1	:	Entre Mar y Desierto	Pág. 5
Capítulo 2	:	Vino del Desierto	Pág. 15
Capítulo 3	:	Huellas de Piedras	Pág. 27
Capítulo 4	:	Un Río en el Desierto	Pág. 37
Capítulo 5	:	Manos de Madres	Pág. 47
Capítulo 6	:	Vida en las Alturas	Pág. 57
Agradecimientos	:	Pág. 68	



INTRODUCCIÓN

El alma en la tierra, el arte del oficio en Atacama es un libro de tipo transmedia que complementa las historias grabadas y contenidas en la serie documental “El alma en la tierra” con fotografías inéditas y relatos de cada uno de los personajes protagónicos, sus familiares y amigos.

La obra gráfica y el DVD adjunto se suman a seis documentales que rescatan la esencia de lugareños anónimos que tienen algo importante que contar acerca de la región de Atacama y su identidad. A través de sus oficios, los protagonistas evidencian su fuerte conexión con la naturaleza y muestran su estilo de vida apegado a tradiciones locales ancestrales y al uso equilibrado de los recursos naturales que se encuentran en el desierto. Su visión de los cambios en el medioambiente nortino en los últimos años, sus reflexiones, problemas, y anhelos quedarán al descubierto a través de esta obra.

Actualmente, y en el marco de la nueva situación medio ambiental de la región, se hace necesario rescatar y dar a conocer los oficios tradicionales y ancestrales identitarios de la región, realzando el valor del esfuerzo que derrochan estas personas al habitar zonas de difícil sobrevivencia por sus condiciones climáticas y geográficas, y permitiendo que sus relatos lleguen a las nuevas generaciones con la intención de que reconozcan su historia y cuiden sus tradiciones.

En esta obra conoceremos a seis personas que hoy habitan en bellos y desconocidos lugares de la costa, el valle y la cordillera atacameña. Cada uno, desde su particular universo, revelará sus secretos a través de los oficios que han aprendido de sus familias y que, a su vez, han sabido transmitir a sus descendientes y a su comunidad.

Nuestros protagonistas se caracterizan por haber nacido en la región de Atacama, adquirieron sus oficios tradicionales como autodidactas y por herencia, son autosuficientes, y trabajan de manera sustentable respetando los recursos naturales y su hábitat.

LOCACIONES



el alma de la tierra

ENTRE MAR Y DESIERTO

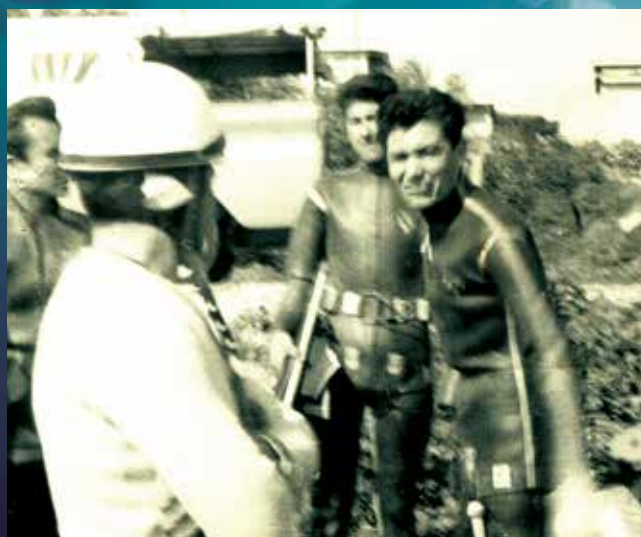


José Pastene Zúñiga

José Pastene Zúñiga es un cazador submarino que ama su profesión y su vida ligada al mar.

“cuando nos sacan del mar, es para meternos en un cajón”





Este deporte y oficio cobra importancia en Caldera un día 5 de septiembre del año 1962 con la fundación del primer club de caza submarina, el "Barracuda". Con la progresiva formación de más agrupaciones y el auge de esta práctica, se funda la Asociación de Deportes Submarinos de Atacama. Así se abrió la Región a esta actividad y es el primer deporte que protagonizó una competencia nacional en Caldera, desarrollada por el Club Barracuda en el año 1962, en la que los competidores locales se subieron al podio.



“Bahía Inglesa era un lugar virgen y su biodiversidad de especies marinas, lo hacían ser un punto de encuentro. Los lenguados en esos años llegaban a pesar desde 8 kilos hasta 10 kilos, además se encontraban viejas, pejeperros, jergillas y baúncos”



*“Además existían alfombras
de erizos rojo”*





“La vestimenta y equipo de un buzo mariscador consiste en pantalón, máscara, aleta, chaqueta, cinturón de plomo, boya, gancho y arpón”





Para Don José, la caza del lenguado es una de las técnicas que aprendió cuando era muy joven, y es su preferida porque le parece ser la más emocionante y la más difícil, ya que este pez se camufla entre las rocas y la arena cambiando su color de acuerdo al fondo marino en el que se encuentre, dificultando su captura.

CAMPEONES EN CAZA SUBMARINA

A lo largo de su historia, Caldera ostenta varios campeones de deportes submarinos a escala nacional y mundial. Don José participó en cuatro competencias nacionales en las que obtuvo entre el cuarto y el séptimo lugar, alcanzando una profundidad de 24 metros.

Motoso: Mundialista y Calderino



Motoso, el año de la inauguración junto a los futuros Mundialistas (Raúl Choque y Samuel Rodríguez).

Nuestro Calderino más gran deportista de 39 años, Motoso, 5 litros, tiene una gran trayectoria en la caza y en su reconocimiento de la FICABRA (Federación de Deportes Subacuáticos). Su nivel es alto a nivel mundial. En diferentes años, que se sigue una actividad de entrenamiento desde joven está al tanto de estos eventos con la caza y el buceo. Espera a cualquier momento de los 12 años en la Isla de Caldera en lugares conocidos como El Chango, Los Tardones, Gorril del Puerto, etc. Uno de los grandes momentos que ha vivido como ganador del mundo está, entre los 10 años, con mucha emoción. Para comenzar a competir en la caza sub-

marina, le lleva a los 27 años y para empezar a bucear los 26. Esto es un momento para los jóvenes calderinos. En sus grandes viajes submarinos. Antes de los viajes en el buceo, los hay primero en una buena actividad de Caldera a San José, Manabí, y en la Región Metropolitana a las Islas del Atlántico.

Quiso con todos sus proyectos por de ideas, como hacer los viajes y los viajes de casa para dar un momento a los Club Atlético de Caldera. En 1983 Motoso comienza a competir y el buceo pasó a ser solo que se lo dejó. En 1984 comenzó a competir en el Nacional y obtuvo un 4º lugar. En 1985 en el Campeonato Nacional en Copalabo obtuvo un 2º lugar, pero en el año 1986 en el Campeonato Mundial en Antioquia desde entonces ha ido mejorando sus niveles, como el de Caldera, consiguiendo el título de "Campeón Mundial por Equipo".

Solo con sus viajes costosos, "viajar a todos los países, para algunos meses ya, que más del año, en cuanto al mundo. Eso ha sido una gran etapa de su vida y que ha sido aprendiendo de lo que se ha hecho en el mundo. Hoy que se va a bucear y hacer viajes a la Isla de Caldera, pero no tiene que olvidar que tiene que hacer viajes de casa y tener sus viajes. Lo que me ha llevado a ser reconocido como el buceador más grande de Caldera, internacional. Lo que me ha llevado a ser reconocido con todos. Creo que hay grandes momentos en Caldera y que hay que reconocerlos y analizarlos correctamente, es

algo que puede ser una gran etapa para hacer viajes de buceo a subacuático. Mantener la actividad de la actividad deportiva es lo que a veces se quiere. En 1991 la FICABRA lo eligió en el Quito la actividad de "Campeón del Equador". En la actividad con emoción y emoción, momento de hacer un gran momento en el extranjero por sus viajes.

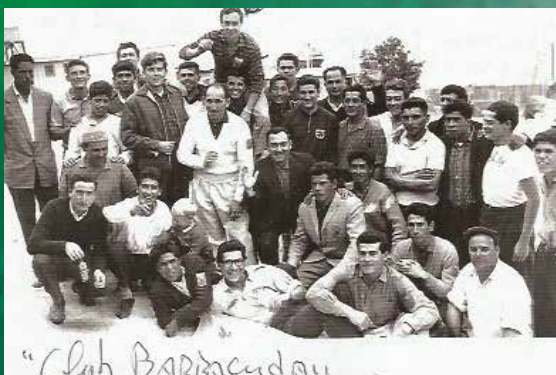
"Lo he hecho por un tiempo. Hoy, porque Caldera sigue y que se lo podrá seguir haciendo con el resto de los miembros."

Se conoce con 1 millón y medio de dólares y una profundidad de 24 metros más, a menudo, se sigue que esto cuando el día de buceo, según el nivel.

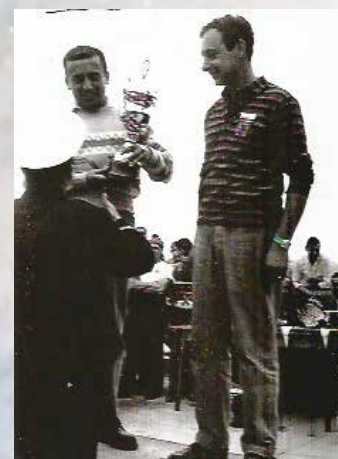
Por Hoy



Motoso en Jeca Fernández, mostrando una Victoria



"Club Bapineudau"



Dos títulos de campeón en Deportes Submarinos

RAMÓN CORTÉS, EN CAZA SUBMARINA Y MAURICIO BASTIEN, EN NATACION CON ALJETAS, SON LOS TITULOS VICECAMPEÓN EN OCEANIZACION.

Una tibia de nuestro nacional obtuvo la insignia de campeón en el torneo de Deportes Submarinos realizado en Quintero durante los días 14 al 18 de mayo, después de la apertura de Deportes Submarinos el tercer lugar entre 9 asociados participantes en dicho certamen.

CAMPEONES

Bastien, "Mauricio" Cortés, refirió los hechos que lo llevaron a lograr la victoria en el torneo de caza submarina, mencionando como factores de la espectacularidad, y de paso, agradeciendo de inmediato al entrenador para el triunfo.

El otro campeón, que también obtuvo un título fue "Ramón Cortés", quien por segunda vez consecutiva se adjudicó el campeonato nacional de la especialidad natatoria, con cinco resultados excelentes en primera etapa para quedar campeón de este certamen nacional e internacional de los tres últimos años.

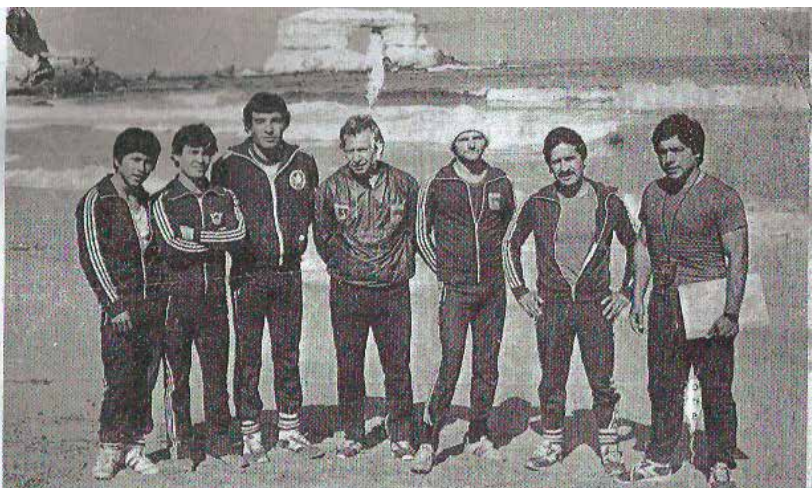
En consecuencia se coronaron además en los últimos representantes de Chile en el torneo de Oceanización. Luis Tello Jara, quien se encuentra en el momento de preparar la prueba local, volvió en su, y a la vez.

Después de haberse coronado campeón en el evento de caza submarina por Cortés, Bastien y Tello, se celebró el día del deporte, el día de la vela.

La victoria en el torneo regional y el campeonato nacional se celebró los días



Fuente: Cortés de Cortés, refirió los hechos que lo llevaron a lograr la victoria en el torneo de caza submarina, mencionando como factores de la espectacularidad, y de paso, agradeciendo de inmediato al entrenador para el triunfo.



EL EQUIPO SELECCIONADO NACIONAL, que se prepara con miras al Mundial de Caza Submarina, a realizarse en el litoral de la ciudad, se prepara intensamente, evidenciando notables logros sobre todo en el aspecto físico y táctico. En

la fotografía, captada en la etapa previa a una sesión de entrenamiento, aparecen, de izquierda a derecha, Alejandro Flores, Horacio Andrade, Ramón Cortés, Manuel Valbuena (Coordinador General del certamen), Eduardo Iskrae, Manuel Gálvez y el preparador físico, Víctor González.





En Caldera conviven diferentes pescadores que aman su oficio y el mar, ya que le han permitido sacar adelante a sus familias, crear lazos con la comunidad y mantener vivas las tradiciones pesqueras y sus raíces en el puerto.

En compañía de su familia, Don José se acerca al mar, y desde la orilla le inculca su pasión por la pesca artesanal a los más pequeños, a los hijos de sus hijos, dejándoles como legado este oficio que los mantiene unidos.



el alma terrena

VINO DEL DESIERTO



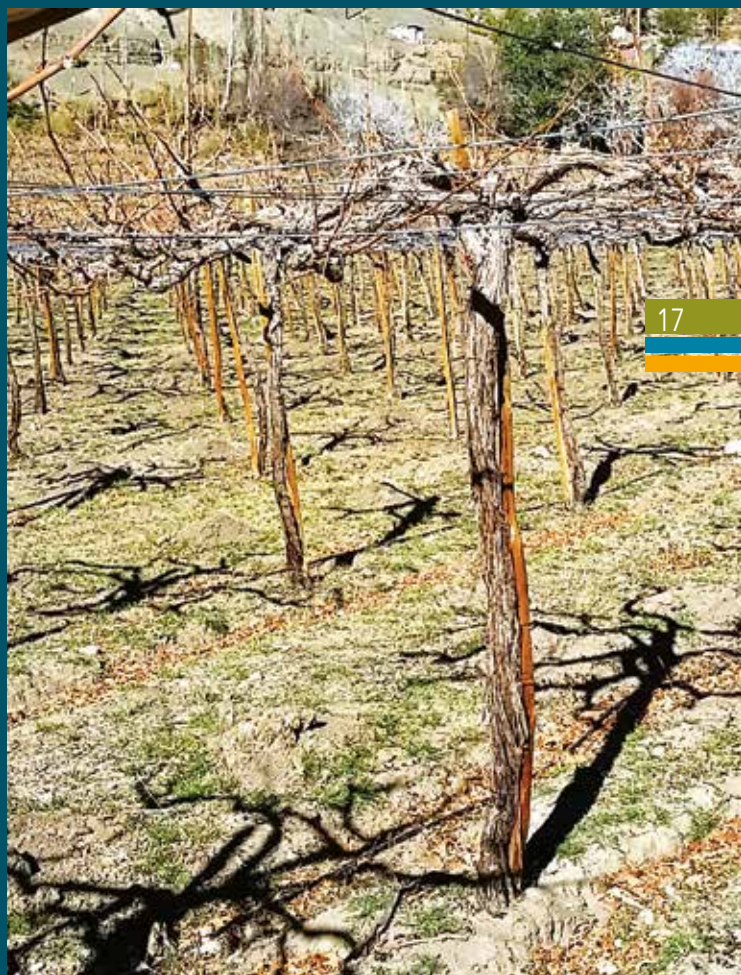
“Que pena que hoy estemos pavimentando el valle”

Viña Fajardo es una empresa familiar vitivinícola de Copiapó que aún produce vino dulce de manera tradicional. Don Celestino Fajardo y Doña Olga Mi-nela Casas son los artífices de este acierto.





Los terrenos donde se emplaza la Viña Fajardo eran sitios eriazos en los que no había más que algunos pimientos. Don Celestino Fajardo quiso aprovechar esa tierra, con la certeza de que era un valle rico para la siembra, para permanecer en la ciudad que tanto quería.



No se prestan ni se regalan los envases
!! No insista !! Los Vendemos

BLANCO	\$ 2200	LiTro
TÍNTO	\$ 2200	"
chicha	\$ 2200	"
AÑEJO	\$ 2500	"



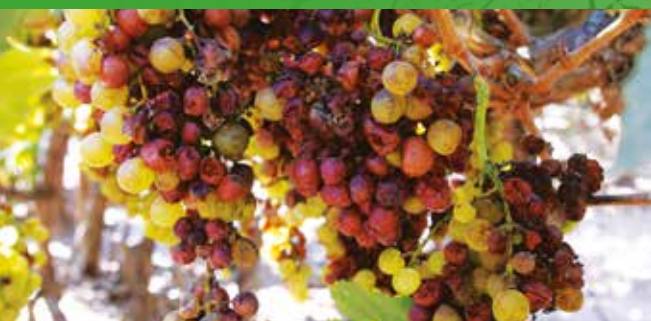
En la propiedad plantó diversos árboles, privilegiando los parronales.



En un comienzo, la uva se utilizaba para producir chicha de forma muy rudimentaria



Las uvas eran naturales, no se les aplicaban químicos en las etapas de crecimiento. De a poco, fueron ampliando su producción con nuevas cepas como moscatel de Austria, moscatel de Alejandría, uva país o de viña.



“En la Viña Fajardo se elaboran diferentes tipos de bebidas, vino blanco, tinto y añejos, así como también, chicha para el 18 de septiembre. su elaboración sigue siendo completamente artesanal, resguardando este oficio como un patrimonio”



21





“Con Vino artesanal o Pipeño como lo llaman en el sur, en el sur es “pipeño”, pero acá es “Copiapino”, uno tiene que defender su tierra también”





Ésta es una de las últimas viñas que queda en Copiapó, ya que muchas han ido desapareciendo por la falta de agua y el impacto de los desastres naturales, entre otros factores.



Los aluviones que afectaron a Copiapó en los años 2015 y 2017 provocaron grandes daños en las plantaciones y en la casa de la familia Fajardo





Los pinos que Fajardo utiliza en su etiqueta representan a sus hijos, ya que cuando el matrimonio llegó a vivir a ese terreno, Don Celestino plantó 12 pinos y los que brotaran y crecieran serían la cantidad de hijos que tendrían.



“ESTO NO HUBIESE SIDO NADA, SI ELLA, NO HUBIESE ESTADO A SU LADO”

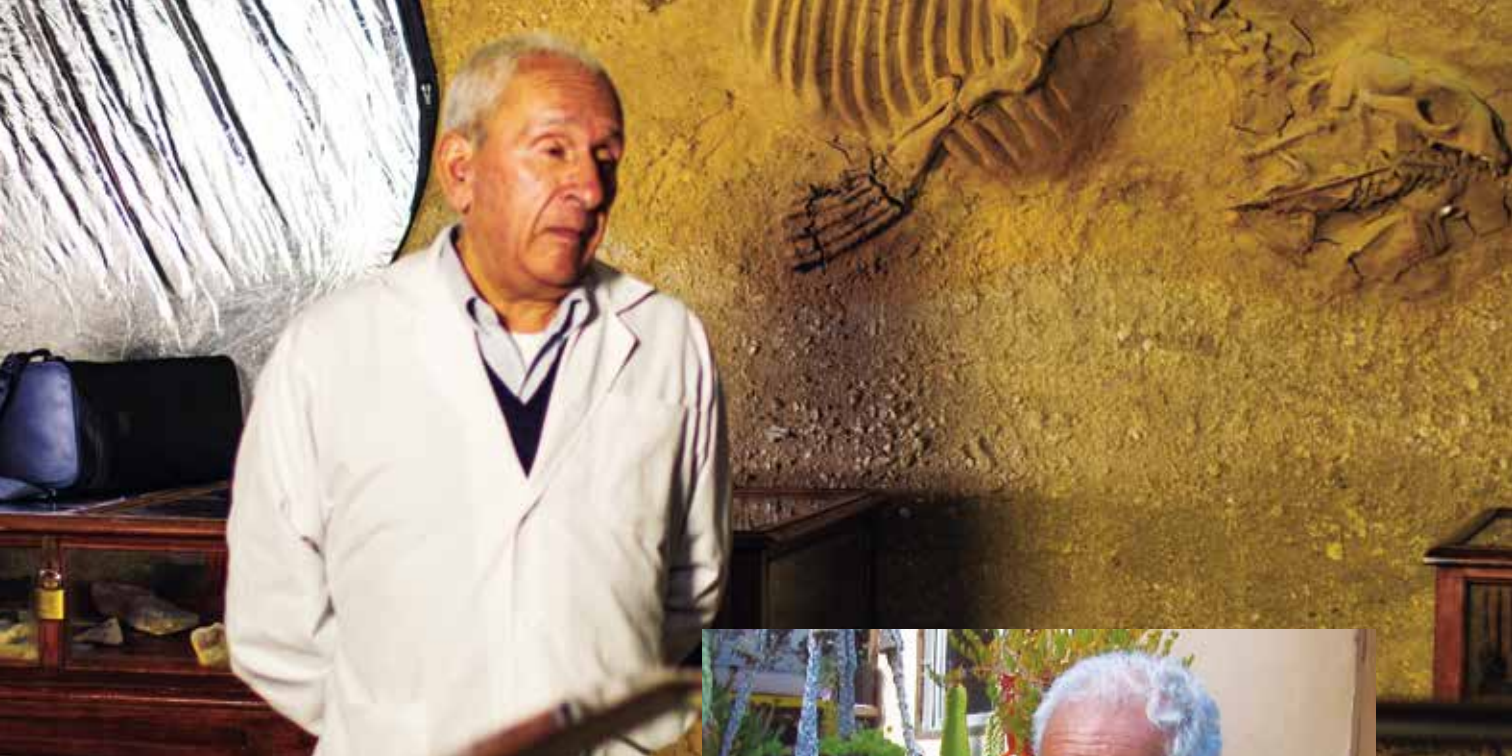
“El matriarcado que ha quedado ahora, encabezado por mi madre y nosotras seis, tenemos que mantenernos y lo único que nos va a matar a nosotras, va a hacer la falta de agua, pero por las ganas, por el trabajo, por el sacrificio que hay que hacer, no importa, porque nosotras tenemos que seguir con el legado del papá”



el alma de la tierra

HUELLAS DE PIEDRAS





Gustavo Cortés Bianchi es un profesor de Biología con especialización en Botánica que trabajó en el Museo Paleontológico de Caldera, donde se dedicó a hacer un reconocimiento de especies fosilizadas, su clasificación y organización, y escribió un informe de Paleobotánica para la comuna de Caldera.





“Hay que enseñarles a los niños el respeto a todo lo que esta maravilla que la naturaleza nos ha dado, la conservación de estos seres que vivieron en sus tiempos”







Caldera está emplazado sobre un importante yacimiento de fósiles que destaca por la gran variedad de especies que contiene.

31



“Las Piedras tienen un valor que les pueden contar historias, de un tiempo que se fue”

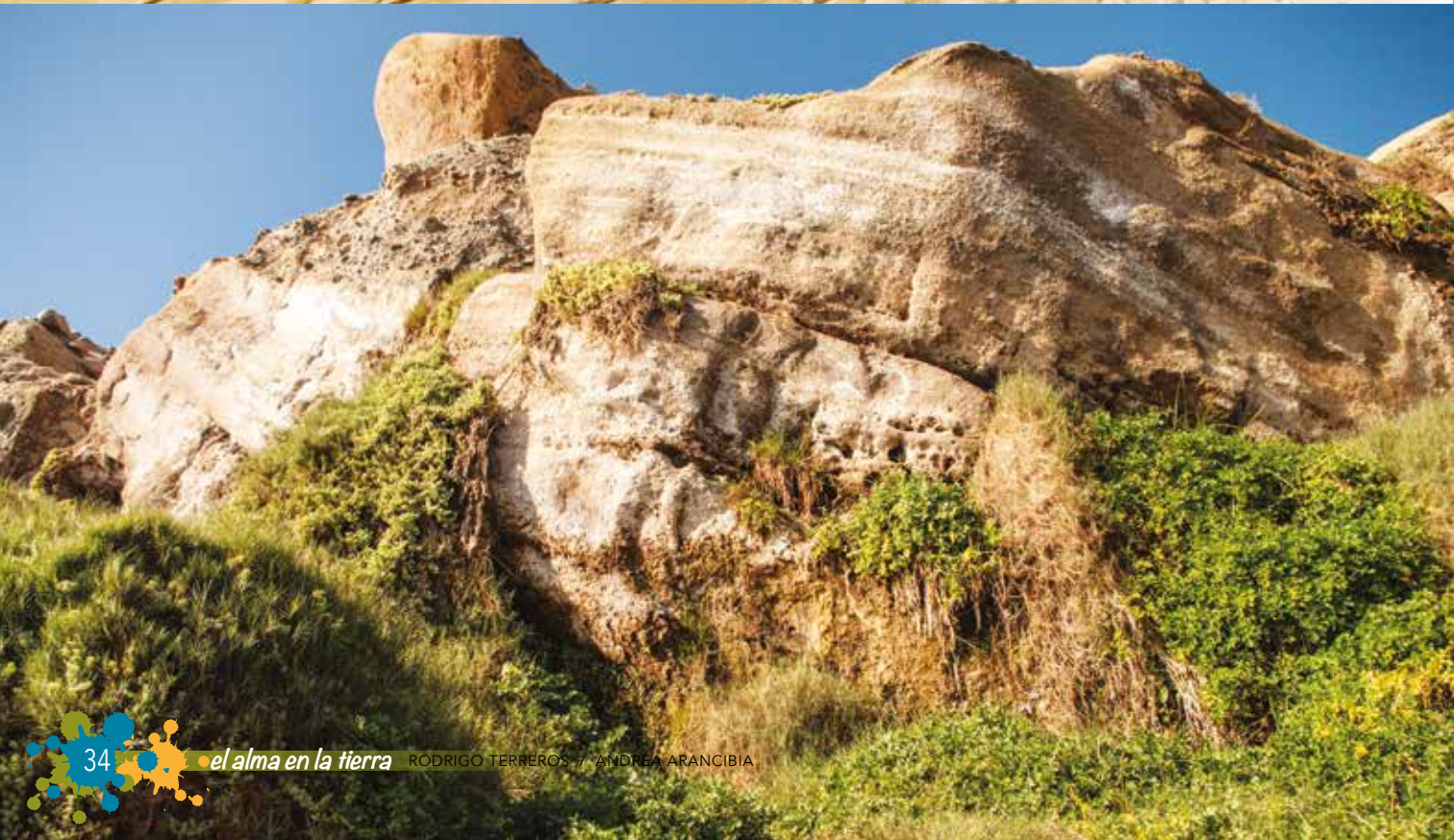


“Como una semilla es capaz de resistir tanto tiempo en estado de coloide, porque una semilla es un coloide, la semilla tiene la capacidad de pasar de sol a gel y de gel a sol, es como la gelatina, se humedece, reblandece, brota y en todo ese intertanto que es muy corto, tiene que reproducirse semilla, agrandar el rizoma, guardar agua para el tiempo que va a hacer muy largo, es una maravilla del desierto florido acá en la región”



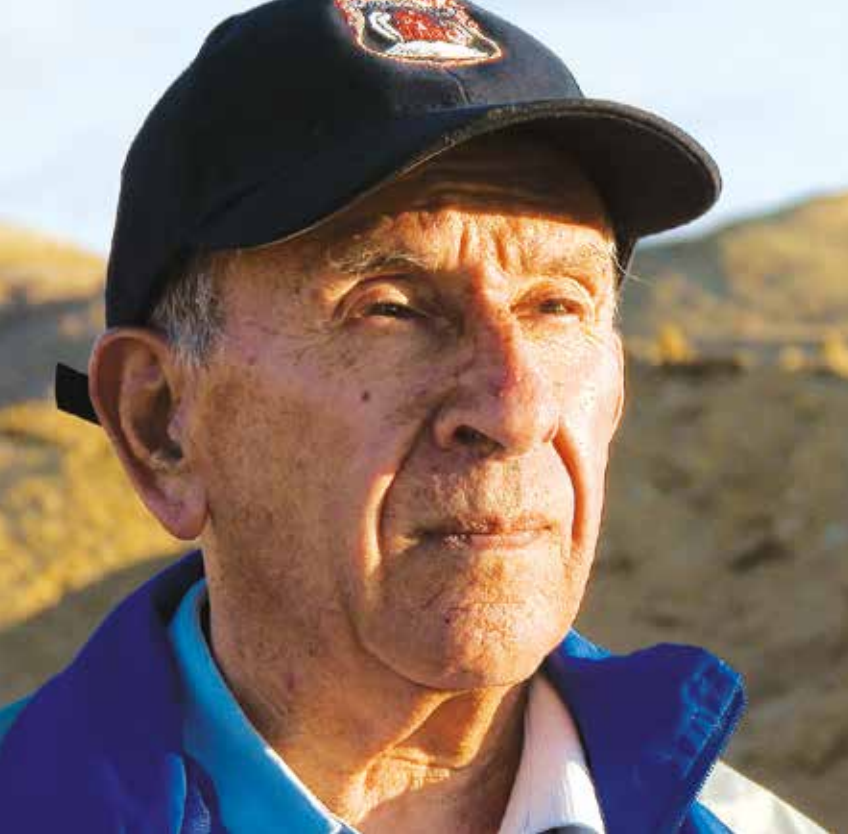


“Para mi la paleobotánica es muy importante, porque nos indica la base misma de la vida, porque si nos remontamos en miles de millones de años atrás, mioceno, pleistoceno, son los vegetales los que primeros aparecen y a partir de ellos se van desarrollando todos los demás animales que han venido después”

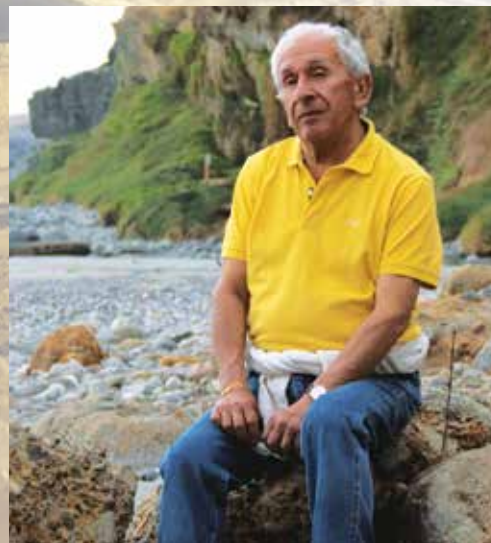




“Biológicamente es un Relicto, porque las especies que subsisten acá son bastante antiguas, geológicamente es un afloramiento de agua por napas subterráneas, pero en ambos casos es interesante, porque la biodiversidad vegetal que hay acá, es muy llamativa”




“No sé porqué los seres humanos y en especial acá, nos gusta tanto ensuciar el ambiente, y no sabemos que detrás de cada lata de cerveza que dejamos botada, hay todo un mundo que se desintegra detrás de esa lata, entonces es un poco triste, creo yo”



el alma de la tierra

UN RÍO EN EL DESIERTO



A man wearing a blue polo shirt and a dark cap is shown in a field of tall, golden grass. He is holding a dark, circular object, possibly a piece of wood or a tool, with both hands, looking intently at it. The background consists of rolling hills under a clear sky, suggesting a desert or semi-arid environment. The lighting is warm, indicating late afternoon or early morning.

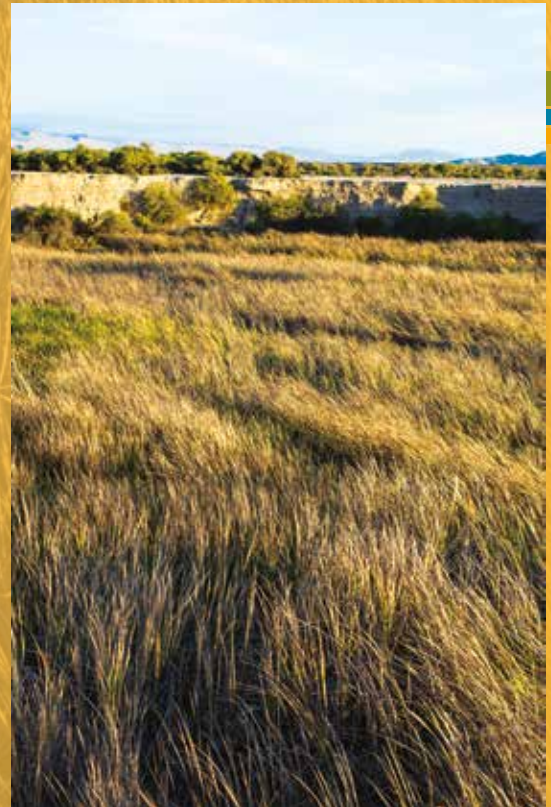
Jorge Vega Alfaro, conocido en la región como “Katimay”, es otro artesano que trabaja con lo que obtiene de la naturaleza del desierto más árido del mundo.



Jorge nació y creció en un poblado llamado Totoral, en la Región de Atacama. Allí aprendió el oficio de la construcción con diferentes materiales nobles, entre ellos la totora, que crece en el lecho del río Copiapó, cuyo caudal es cada vez menor.



“Yo me coordino con la luna, así me enseñaron mis abuelos, que tenía que sacarla con la menguante, igual que la caña, tu la sacai con la menguante y no se te apolilla”



Por generaciones, la totora ha sido trabajada con diversos propósitos, desde artesanías hasta la confección de “peinetas”, estructuras que sirven de techumbre para las viviendas.



“Si alguien me dice: Katimay necesito 1000 peinetas, yo no dejo ninguna Totora en Totoral”

Jorge sabe lo fundamental que es velar por la sostenibilidad y sustentabilidad de este recurso para heredarlo a las nuevas generaciones.



“El trabajo de la Totora es el recuerdo de nuestros antepasados”





Las ramas de totora hembra se cosen con hilo para confeccionar esteras.



“Cuando hicieron la ruca y después la forramos con totora, aguantaba cualquier aguacero”



“Éste es otro rubro que tengo, cortar brea, pero esto no lo hago todos los días ni todos los meses, tiene una época, tres meses no más, que podría ser junio, julio y agosto”



“Uno mismo se pone como en veda digámoslo así, no se corta la breva por equis motivo, porque viene un brote, la nueva, entonces para no hacer daño y tener un producto para este otro año, entonces uno mismo se protege, uno mismo se prohíbe cortarla”





“Él es William Vega, que siempre a estado a mi lado, es mi compañero aparte que, bueno todo son regalones pero siempre hay uno más. Y también hay que reconocerle que él ha estado 100% acá conmigo y él sabe el sacrificio, él conoce como yo me gano la vida, digámoslo así. Y también le presto ayuda cuando lo necesita”



“Él está entusiasmado, si algún día de estos no me da el físico, digamoslo así, él tendrá que seguir, si está entusiasmado, yo voy a enseñarle lo más que pueda y hasta que yo tenga fuerzas para ejecutar este tipo de trabajo”

el alma de la tierra

MANOS DE MADRES





Doña Juana Campusano Campusano heredó la sabiduría y el oficio de su madre, Sra. Clara Campusano Bórquez (de 104 años de edad), para producir aceite de oliva de forma tradicional, cuidando y cosechando los olivos centenarios de la localidad de Carrizalillo.



“Las Churrascas y su tradición, porque esto tiene que haber empezado desde su abuelita o anterior, es como un legado que va quedando a través del tiempo en la familia. Las churrascas así como también el aceite de oliva”



“Ingredientes de la Churrasca

*El agua con la sal
El royal
La harina
Y el aceite de Oliva
Todo se mezcla con agua fría”*



“Para mí es un privilegio seguir el legado, tanto el aceite de olivo y también lo que podemos hacer con el aceite de olivo, es un legado que me enorgullece, porque no todos los hijos siguen los legados de sus padres”

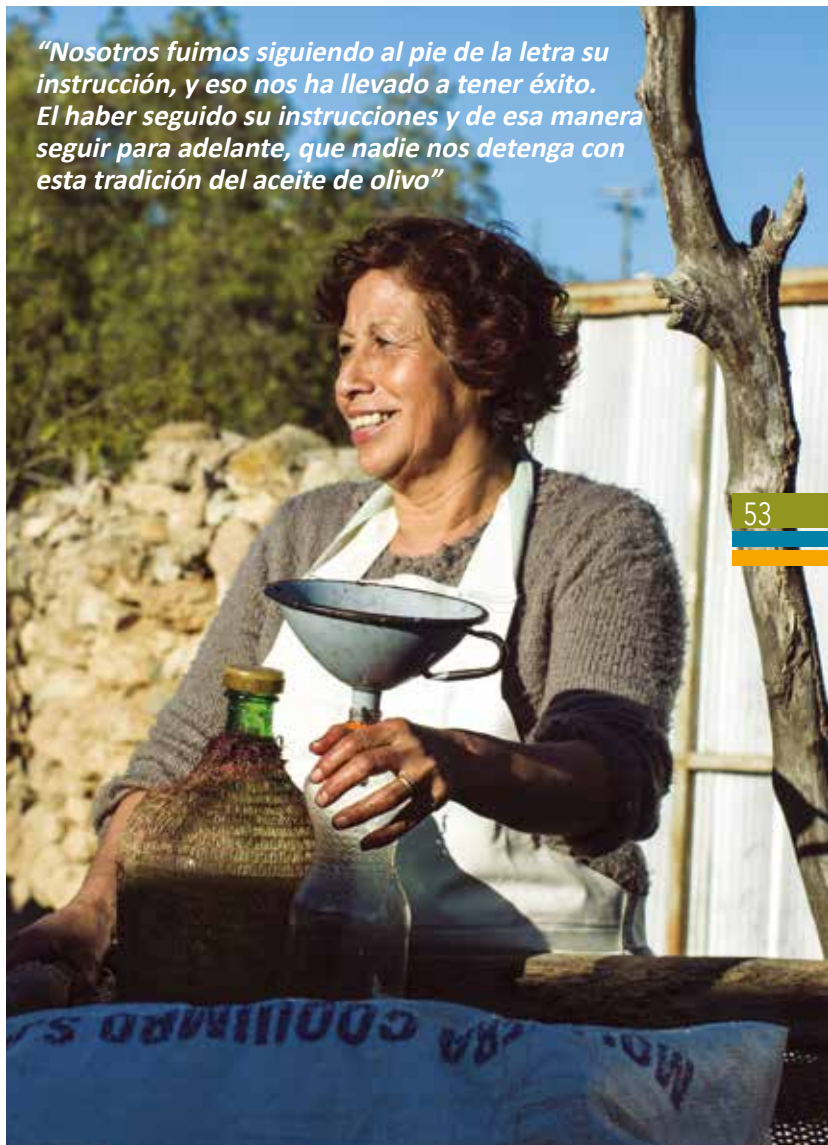




“Estos Olivos tienen cientos de años, por el ancho de su tronco”







“Nosotros fuimos siguiendo al pie de la letra su instrucción, y eso nos ha llevado a tener éxito. El haber seguido su instrucciones y de esa manera seguir para adelante, que nadie nos detenga con esta tradición del aceite de olivo”



“ El aceite de olivo es algo que sirve para todo, para curar las heridas, para la piel, se pueden hacer hartas cosas con el aceite de Olivo”





“Quedan los recuerdos, así me dicen: abuelita esos tiempos ya no volverán abuelita.

No hijo, le digo yo, ya se terminó tu abuelo y se terminó todo, no tenemos cabras, no tenemos nada, tenemos que comprar la carne, la leche, el queso, lo que antes había en abundancia”

Este legado se ha traspasado de generación en generación, pero la sequía, la escasez de agua de riego y la avanzada edad de estas mujeres hacen difícil la continuidad de este humilde y esforzado oficio que se ha desarrollado en pleno desierto de Atacama.



el alma de la tierra

VIDA EN LAS ALTURAS



ZOILO JERÓNIMO

Es un guía espiritual de costumbres trashumantes y ascendencia Colla que se dedica a la talabartería (trabajar el cuero) y otros oficios relacionados al empleo de los recursos naturales disponibles en Atacama.



“Nosotros, nuestra descendencia ya no puede quedar sin un lugar sagrado, porque las faenas nuestras propias que se han practicado por años, hoy día no se practican, porque los territorios más valiosos están ocupados por las faenas mineras, y los pastoreos se están quedando cero, no hay donde pastorear, entonces por eso, es un perjuicio y la descendencia se está viniendo al mundo urbano”



“Nosotros estamos viendo que la trashumancia, el cambio de cordillera a mar y mar a cordillera, se está perdiendo, y nosotros como comunidad y como familia que hemos mantenido esta tradición, queremos que no se pierda, por eso, enseñamos a nuestros hijos, a nuestra gente de la comunidad, a todos ellos, para que vayan valorando el tesoro que hay, porque este es un tesoro, es un patrimonio que lo dejaron nuestros antepasados igual que el telar, el hilar”



En el pueblo colla,
el trabajo de crianza
de animales
y su faenado también
ha sido heredado
de generación
en generación.



Zoilo procesa el cuero de forma natural desde su obtención y lo transforma para hacer artesanías, empleando los materiales y las herramientas que le ofrece la naturaleza.



61





“El originario hoy día está perdiendo su identidad en forma muy rápida, está perdiendo la identidad porque esta viviendo una vida en riesgo, en riesgo de extinción, de desaparecer, sus costumbres desaparecen, sus hábitos desaparecen, las técnicas y sistemas que por años han practicado. Los ancestros dejaron una herencia muy rica, pero hoy en día, está todo eso quedando de lado”



Un Yatiri Colla



“Estamos con una familia que todavía tiene los pies bien puestos en la tierra y vive de esta riqueza, donde se vive no se sobrevive, aquí se vive, nosotros somos herederos directos de un pueblo originario que tiene la vida, tiene las prácticas, desde que tiene vida América. Por la sangre que corre por nuestras venas esta la herencia ancestral”

“Esa ceremonia en la montaña, estamos nosotros de alguna manera tratando de mantener la red natural, espiritual, la energía divina, del infinito, del gran espíritu, que no se corte ninguna trama para que siga transmitiendo y siga trasladándose la energía espiritual y también en lo material.

En lo material, cuidar mucho y rogar y pedir perdón y darle gracias a la pachamama, para que el agua, que es tan necesaria, se siga trasladando desde el mar al cordón montañoso”



65





el alma de la tierra

*El Arte del Oficio
en Atacama*

Agradecimientos

Personajes Protagonísticos:

Capítulo 1

José Pastene Zúñiga

Capítulo 2

Celestino Fajardo Troncoso
Olga Milena Casas

Capítulo 3

Gustavo Cortés Bianchi

Capítulo 4

Jorge Vega Alfaro (Katimay)

Capítulo 5

Clara Campusano Borquez
Juanita Campusano Campusano

Capítulo 6

Zoilo Gerónimo Escalante

Materiales de Archivo:

Edith Cortés

Ismael Martínez

Fernanda Véliz

Patricia Fajardo

Casa Tornini Museo y Centro Cultural

Familiares y Amigos

EN MEMORIA DE

DON CELESTINO FAJARDO TRONCOSO 1922-2014

DON GUSTAVO CORTÉS BIANCHI 1949-2016



