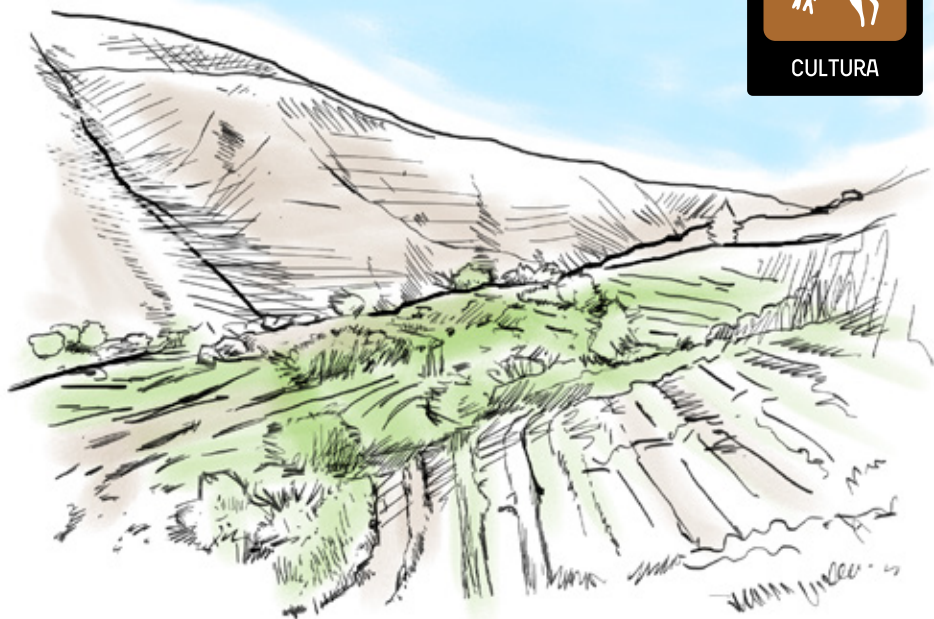




CULTURA



LA TRADICIÓN AGRÍCOLA DE QUIPISCA

Quipisca está en una quebrada donde su ambiente cálido en cada estación, sumado a la alta tecnología para aprovechar el agua que instaló el inka, permite que haya cosecha durante todo el año y una fuerte tradición de cultivadores de chacra o chacareros, que incluye trabajo comunitario, leyendas y una ceremonia para "collar la chacra" en agradecimiento por su fertilidad.

Al mirar la huella por la que anduvieron trabajadores del salitre, españoles, inkas y pre inkas, cuesta entender cómo por ese sendero en medio del desierto, difícil de enfocar por los espejismos y sin un solo

árbol para la sombra, hayan cruzado vivos tantos caminantes y sus animales.

Pero al afinar el ojo -como siempre ocurre en el desierto que al principio es solo aridez y al rato se empiezan a notar los

tesoros- además de restos de cerámicas y textiles se ven unas rocas agrupadas en un par de círculos. El sitio es conocido como Tambillo y servía de refugio y descanso para los mensajeros del Inka o chaskis y si es que sirvió para reponer fuerzas seguro debió haber agua. Y si lo eligió el inka, que se sabe que lo que buscaba en los valles del norte de Chile era su agricultura, no hay duda de que el camino encontró en ese punto tierra fértil.

El sitio Tambillo está al borde de una quebrada donde hay retamas en pie con brotes de su próxima flor amarilla, y hay también trigo en sus orillas; nuevas pistas de fertilidad que explican fácil los quipisqueños cuando afirman que "por acá para época de lluvia corría agua y la gente venía a cultivar el trigo".

Esa gente eran sus abuelos, el trigo una contribución de los españoles, y el conocimiento para cultivar, herencia del inka, porque aunque el quipisqueño antiguo ya era buen agricultor, en tiempos de expansión inka fue cuando la productividad dio un salto gracias a nuevas tecnologías y al aumento del agua que en perfecto momento justo ocurría por esos años en los Andes.

CONOCIMIENTO INKA, MÁS FERTILIDAD PARA QUIPISCA

Pero más se nota el talento agrícola inka en Quipisca, unos kilómetros más arriba siguiendo la quebrada que no es solo quebrada, sino un ramal o camino secundario del Qhapaq Ñan o sistema vial andino, vía por donde corrían saberes -de

los más valiosos sobre cultivos- cruciales para hacer de ese poblado el vergel de buena cosecha que es hasta estos días.

El inka transmitía conocimientos, en parte porque de esa forma al transitar el Qhapaq Ñan nunca le faltaría provisiones ni comida, idea que en Quipisca literalmente rindió frutos. Su microclima "abrigado" o "sin frío" como dicen sus habitantes, la afortunada presencia de agua en el desierto y un paisaje encajonado por enormes paredes de piedra rosada, escenario perfecto donde encaramar andenes, hicieron de Quipisca tierra idónea para la tecnología que traía el inka.

De esa forma se perfeccionaron terrazas, pukios o vertientes, cochas o lagunas y se incorporó el uso de qolqas o depósitos de almacenamiento, arte que dio pie a una agricultura de subsistencia abundante y variada, y que habría sorprendido al mismo inka de haber podido ver los huertos de cilantro, perejil, cebollas y cebollines, apio, lechuga, tomate, coliflor, zapallos, acelga, por nombrar algunos, o los árboles de membrillos gigantes o de las granadas exageradamente dulces.

Tierra tan privilegiada donde hoy, casi sin manos que la trabajen, es posible encontrar árboles que dan frutos y un desborde de hierbas medicinales como cola de caballo, llantén, yerba buena, cedrón, retama y varias más, como si la vegetación estuviera dando aviso a los quipisqueños de que el terreno está listo para ser cultivado de nuevo apenas alguien se decida a hacerlo.

Documentos coloniales del siglo XVIII nombran en Quipisca a los sectores de

Catetixa, La Palma, Tauquinza, Liacsa, Jaccha, Retama, Limarica y Sipuna como terrenos agrícolas, e identifican que la mayoría están a cargo de indígenas, escenario que

avanza a ser cierto nuevamente de la mano del espíritu "chacarero" de la Comunidad Quechua y su sueño en buen camino de repoblar Quipisca.

¿CÓMO VIVIR LA EXPERIENCIA?



CONOCER QUIPISCA Y SU MUNDO AGRÍCOLA JUNTO A LA COMUNIDAD QUECHUA:

La Comunidad Quechua de Quipisca administra el turismo en la localidad, un lujo que permite al visitante descifrar mejor los sitios arqueológicos y conocer de primera fuente las leyendas y tradiciones que hablan de la producción de la tierra. Es importante escuchar atentamente al guía y hacer caso a sus instrucciones para así colaborar con la comunidad en su misión de resguardar el patrimonio ahí presente.

Contacto: Comunidad Territorial Indígena Quechua de Quipisca, correo: contacto@quipisca.cl y quipisca@gmail.com, sitio web www.quipisca.cl, teléfono: +56 57 2474550

APRENDER DE LA TECNOLOGÍA AGRÍCOLA EN EL SITIO LA PALMA:

Desde Quipisca Antiguo se mira a La Palma, llamado así por una palma inéditamente todavía en pie. Las terrazas de tecnología inka están tan

bien ajustadas al relieve que apenas se distinguen, pero con mayor atención se puede ver un complejo sistema agrícola, por ejemplo al este en el sector Liacsa, donde un sistema de irrigación baja a la cocha o estanque desde donde el agua es redireccionada por la fuerza de gravedad. También en La Palma hay petroglifos grabados con instrumentos antiguos que servían de martillo y cincel, donde figuras geométricas simbolizarían las terrazas o melgas de cultivo, o también a Illapa o el rayo, quien representa la comunicación entre el cielo y la tierra.

RECORRER ACCHA Y APRENDER SOBRE LA COLLA DE LA CH'ACRA:

Como lo muestran las terrazas o melgas de cultivo, las estructuras de construcción y los paneles de petroglifos, Accha era un espacio productivo y ceremonial, y lo valioso es que hasta hoy lo sigue siendo. El quipisqueño, "chacarero" o trabajador de la chacra por esencia, además

de cultivar la tierra, es fiel a la tradición de sus ancestros y al espíritu comunitario de la faena agrícola, como cuando se invitaba a familiares y amigos a "poromear" o preparar la tierra para la siembra. La más bonita manifestación es la "Colla de la Ch'acra", celebrada al principio de cada ciclo agrícola donde las familias preparan una mesa con hojas de coca, copal, coya, y picante de conejo como pago a la tierra a cambio de que haya fecundidad y a modo de permiso para ser sembrada.

CONOCER LAS QOLQAS ¿O CASAS DE GENTILARES? DE ANGOSTURA:

En el sector Angostura, escondido entre la parte baja de una ladera y un montón de vegetación silvestre y posiblemente antiguos cultivos, hay dos casitas pequeñas de techo y paredes de piedra junto a restos de otras más. Están todas conectadas entre ellas y dispuestas en terrazas para contener la pendiente y también dar dirección al agua que corría cerro abajo. Casitas porque son muy chicas para un humano, aunque perfectas para que viviera ahí algún gentil, pequeños habitantes de tiempos muy antiguos, anteriores al inka cuando no había sol. Se dice también que son pequeñas porque definitivamente no eran casas, sino que qolqas donde se conservaba maíz y trigo para que no faltara en tiempos de escasez. Despensas o barrio de gentilares, lo seguro es que nadie pasea por ahí después de las seis de la tarde, hora del llamado "mal paraje" y que es un sitio sagrado que se debe visitar con respeto

IMAGINAR LA ANTIGUA VIDA AGRÍCOLA EN QUIPISCA ANTIGUO:

Ya por el año 500 a.C., mucho antes de la llegada de los Inkas, empezaban a asentarse los pobladores en los valles interiores de Tarapacá, también en Quipisca por sus tierras cultivables

y en el 1000 d.C., algunos siglos antes de la llegada de los españoles, ya era realmente un pueblo, momento fácil de revivir en el sector llamado Quipisca Antiguo o La Capilla.

Aunque con poco en pie, basta escuchar al monitor patrimonial de la Comunidad Quechua -quien tiene el extraño talento de parecer haber estado en cada una de las épocas de las que habla- para volver a los años en que desde ahí se observaban justo al otro lado de la quebrada los cultivos de maíz dispuestos en terrazas. El cereal se guardaba dentro de qolqas (especie de refrigeradores antiguos que trajo el inka para almacenar las provisiones) dispuestas en el mismo pueblo y construidas con la piedra de la pared en la que se acomodan.

Instalados donde uno mismo está, entre viviendas y qolqas, el quipisqueño hacía la molienda con unos instrumentos conocidos como jona y marán, también a la vista por la zona, donde una piedra se hacía rodar sobre otra más grande machacando el grano que luego caía listo para ser consumido o almacenado.