

# Cántaro

## OTROS NOMBRES

Sin información.

## PUEBLO

Atacameño/Lickanantay.

## ÁREA GEOGRÁFICA/REGIÓN

Surandina. San Pedro de Atacama, Provincia de El Loa  
Región de Antofagasta, Chile.

## ASIGNACIÓN CRONOLÓGICA

s. XIX-s. XX.

## PERIODO FASE

Periodo Republicano.

## DESCRIPCIÓN GENERAL

Vasija restringida, de forma ovoidal, cuello corto y evertido, asas en cinta verticales en labio adheridas y base recta. Alrededor del cuello tiene una banda de cuero que conserva aún el pelaje de color amarillento. Esta banda tiene cinco ojales -tres bien conservados- de los cuales en dos hay tiras amarradas como si la vasija hubiese tenido una suerte de red. Esta banda está completamente pegada a la superficie de la vasija.

## DIMENSIONES

Alto: 360 mm; esp. pared: 10 mm; diám. mín.: 150 mm; diám. máx.: 315 mm; diám.\_boca: 195 mm.

## MATERIAL

Cerámica y cuero.

## TÉCNICA UTILIZADA

Modelado, pulido, cortado, perforado y pegado.

## ESTADO DE CONSERVACIÓN

Bueno. Pieza completa. Parte del cuerpo y base de la pieza están fragmentadas y vueltas a pegar, con presencia de varios faltantes pequeños y restos de pegamento visible. Además, presenta tres faltantes en el labio.

## VOCES

En el contexto del proyecto "Archivo Razonado" (LDC 10554), que tiene como finalidad la elaboración de un catálogo razonado de la colección Atacameña con una perspectiva intercultural, se trabajó con personas provenientes de comunidades atacameñas de la hoya hidrográfica del Loa y la cuenca del Salar de Atacama. Ellos y ellas son: Quintin Condori (Río Grande), Romualda Soza (Localidad de Jama, Talabre), Dionisia Berna (Toconce, San Pedro de Atacama), Irma Panire (Ayquina, Turi y Paniri) y Juan Cruz (San Pedro de Atacama).

## Aprendizaje, materias primas y conocimiento tecnológico tradicional

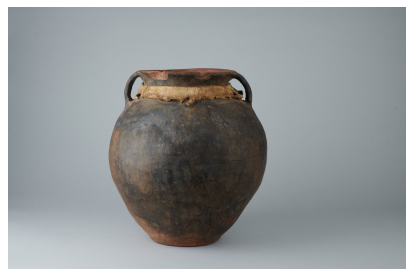
Don Quintín Condori nos cuenta sobre su abuela, quien le enseñó el oficio de la alfarería:

(...) su trabajo era sagrado, nosotros teníamos que mirar nomás, nada más. Pero sí me quedó en la cabeza de cómo lo hacía y todo eso, pues, usted sabe que mirando se aprenden las

## N.º DE PIEZA 4324

CÓDIGO EXTERNO MAS-411

Colección Santa Cruz-Yaconi. Minera Escondida.



cosas. Ahí ya como que aprendí, pero deje, pues, ya usted sabe que cuando le exigen a uno, hace las cosas ahí, como sigo en la escuela. Y después de eso me fui también, ya niño, me fui a San Pedro. Ya más joven, un día estaba sin pega, dije: voy a ir a buscar greda y me pongo a hacer. En mi pueblo [Río Grande] hay mucha greda, la roja, y son dos gredas esas. Una, la greda blanca, que se llama *uya*, esa greda trae el oropel. (...) De la roja hay en varias partes. Claro que también, no todas sirven. Hay que elegirla y hay que lavarla, bueno, hay que trabajarla. El oropel hoy día nosotros no tenemos, como localidad, como pueblo, no tenemos ahora eso. Porque antes nosotros traíamos de Machuca. Machuca tiene la comunidad de Machuca. Claro, hay una veta de eso. Claro, de ahí traíamos, pero como después ya las comunidades se formaron, ya no nos dejaron sacar más. Y tampoco nos venden. Exacto. Entonces, bueno, ahora yo estaba consiguiéndome de Toconce... hacíamos como un cambalache, yo le doy la roja y ellos me mandan [el oropel].

La alfarera y comunera Dionisia Berna nos dice cómo aprendió el oficio y las características de la pasta que ocupa:

Cada artesano tiene su forma de prepararla... la masa o la preparación. Mi madre, porque yo soy la tercera generación, mis abuelos, después mi madre, mi papá igual, por parte de mi papá. Entonces ellos preparaban el 50 y 50, 50 de oropel y 50 de barro rojo. Y el oropel lo molían igual que harina, y el barro rojo lo echaban a remojar, como que reemplazaba el agua. Y eso tenía un macerado de aproximadamente 40 días. En los 40 días tenían que ir como amasándola, echándole más agüita y todo eso. Pasados los 40 días, se empezaba con un pedacito, hacían un platito para probar si eso le faltaba madurez o todavía estaba lista. Cuando yo era niña, mi madre ya trabajaba en esto, así que desde que yo nací podría decir que yo tenía contacto. Ya cuando tenía como seis años, mi mamá me mandó a hacer una tacita para que yo empiece a tomar tecito ahí, desde ese entonces empiezo a tener relación con esto. Y lo que me llama la atención, ya con los años, ya de adulta, que mi mamá al subir las piezas, los detalles me los mandaba a hacer, ya sea una carita de un animalito, o a pulir, que yo tuviera cuidado. Y bueno, para mí era como lo más difícil que me mandaba a hacer mi madre, pero hoy lo entiendo de que los detalles finos me los mandaba a hacer, pero en ese momento ella en ningún momento me dijo tú vas a hacer el detalle fino, sino que hoy lo entiendo. Para mí tener contacto con una pieza utilitaria es como hacer cualquier comida que a uno le gusta.

La recolección de la arcilla tiene sus prácticas rituales, y la enseñanza tradicional apunta al respeto hacia quien les da el material y respeto por el propio trabajo. Sobre ello Quintín relata:

Bueno, esto viene de los abuelos, ¿cierto? Cuando era niño, ella no permitía que uno lo esté ensuciando, le pesque un pedazo de barro, que era sagrado su trabajo para él. Y bueno, también fue esa parte de enseñanza para mí. Digamos que sí es cierto, porque de hecho es un trabajo bueno, anteriormente, claro, muchos trabajaban en la greda, pero después no, después ya como que me voy quedando. Y para mantenerlo hay que llevar toda esa relación de lo que ellos nos enseñaron, nuestros abuelos, a respetar, a querer, querer su trabajo. Igual si usted va a buscar la greda, siempre nosotros llevamos la chuspa con sus coquitas, partimos a la tierra, hoy si hay oportunidad de llevarlo cualquier licorcito y así pagamos igual a la tierra para sacar la greda.

Don Quintín recuerda de sus inicios como ceramista en Río Grande:

Yo algo sabía, yo contaba a mi abuela, la miraba, pero ella nunca me enseñó, nunca. Yo la miraba, ella tenía las ideas. Después en la escuela también, el profe que teníamos ahí se

llama David Villalobos, y él sabía que en el pueblo veía lo que la gente hacía, entonces pidió greda a los apoderados y nos hizo trabajar. Yo tenía la idea, entonces levanté una jarrita tipo.

Las materias primas que se necesitan para el oficio son cada día más escasas por diversos motivos. Con respecto al tema, Dionisia cuenta:

Río Grande tiene el barro rojo, Machuca tiene el oropel; sin embargo, en el Alto Loa está el oropel y está el barro rojo. Pero qué se está dando hoy día en las comunidades... Que tú eres hasta acá, tú también, tú no te puedes pasar de allá y venir a sacar aquí la materia prima, y si lo sacas es para que trabajes en la comuna, en nuestra comunidad, no para que tú lleves y hagas negocios fuera. Entonces también se está dando eso, que hoy en día como que nos están obligando a buscar otras alternativas, y es mi caso, que yo hoy estoy comprando la pasta ya lista y estoy trabajando en la técnica, de hecho, a mano. Pero cuando tengo la oportunidad de conseguir como debajo de la mesa, conseguir las materias primas, encantada de usar aquella.

Quintín agrega:

Cuando estaba en San Pedro, me iba a Río Grande, yo conocía las vetas, todo así. Ayer le decía que sacamos el barro blanco de Machuca. Allá iba a sacar en esos tiempos, nadie decía nada. Esto hoy no se puede hacer, según los alfareros locales. Siguen otros sectores donde se encuentra arcilla para la manufactura. Ahí sacamos, yo le llamo la entrada del Saye. Acá en Yerbas Buenas también ahí hay otro barro, ése está puro, puro barrito, bien purito, casi no hay necesidad de lavarlo. Ahora el barro rojo lo sacaba de otro yacimiento, ya, ahí se sacaba, con ese barro aprendí, sigo con ese barro, pero ahora sí ya en otras partes hay barro y ya busqué soluciones, como dijera, como cholear los barros y sale mejor, porque de hecho ya no se parte. Bueno, eso hay que buscar. A veces se parte uno y entonces los choleamos con el otro. Esto último habla además de mezclar o “cholear” dos tipos de greda o arcilla.

Antiguamente, el padre de Dionisia iba a buscar la materia prima a Toconce:

(...) con burro. Era un día de la caminata, un día despejar donde estaba la veta, sacar y hacer la carga, y al otro día regresar. Así que era un trabajo bien arduo, muy pesado. Su padre le ayudaba a moler, a remojar, en amasar y en todo. Lo que sí le gustaba hacer a mi papá era pulir, pero a mi mamá a subir las piezas.

Además de los conocimientos obtenidos de su madre, Dionisia fue pupila de Elena Tito (alfarera tradicional de Río Grande reconocida como Tesoro Vivo), quien introdujo en el quehacer de Dionisia un brillo particular en sus obras y con resquicios modernos como la frotación con bolsas plásticas.

Me dijo: “Ahora te falta barnizar”. ¿Pero cómo, qué? Pescó una bolsita y le empezó a sacar brillo, y quedó tan brillante.

También existen vetas ocupadas tradicionalmente por los alfareros atacameños en los alrededores del pueblo de Toconce. Dionisia oriunda de Toconce cuenta:

Dónde lo obtenemos, por ejemplo, en Toconce, la comunidad tiene vetas, ¿no? Cerca del Tatio están las vetas del barro rojo. Y el oropel está cerca de Toconce. El lugar específico de Toconce no lo sé, porque mis padres iban a buscarlo, yo nunca fui. El barro rojo sí, en una

oportunidad tuve el privilegio de ir y queda cerca del Tatio. Pero también encuentro que hay una restricción también en las comunidades. Eso también se ve en Machuca, en Río Grande y también en distintas comunidades, que sus vetas son para los socios de la comunidad. ¿No? Yo voy a ir a Toconce, a sacar la materia prima y llevar a Atacama La Grande y hacer las piezas para mi negocio. No es factible, sino que es para trabajar dentro de la comunidad.

### Hay un tiempo apropiado para la obtención de la arcilla

Dionisa Berna comenta:

Las gredas generalmente se hacen en invierno. En invierno, sí, porque en verano usted sabe que llueve para allá. Entonces, nos perjudica la lluvia, se moja la greda y queda mucho más pesada. Entonces tenemos que esperar que la greda esté seca para sacar de las vetas y trasladarlas.

Existen tipos diferentes de arcilla, algunas son más aconsejables para manufacturar ciertos tipos de piezas como el *kailantor* o el "tiesto", por ejemplo, aquella que se recolecta en las inmediaciones de Cupo.

No usa hoy en día, no sé si hay ceramistas allá, pero mi mamá probó con esa greda que hoy en día se puede conseguir cuando uno conoce a las personas, y ella usó solamente el oropel. ¿Entonces, qué decía mi mamá? Ese tipo de greda hay que usarlos para tiesto, como dice Irma, solo para hacer tostado, o las palomitas, o el *kailantor*, que solo se limpia con un trapito húmedo y lo lleva al fuego. Otras veces, no tenían que usarse con mucho líquido, sino que como piezas para hacer cosas secas, sin líquido. Entonces ahí está el *kailantor*, que esa greda de Cupo exclusivamente para eso. Entonces iban como probando la greda.

En los inicios del aprendizaje Dionisia recuerda a su madre:

Muchas veces ella cuando trabajaba en las piezas de cerámica, observaba yo en ella de que me mandaba a arreglar las caritas de los llamos o la carita que le colocaba a los cantaritos o la orejita. Generalmente me las mandaba a pulir o a terminar esa carita. Entonces, con los años entendí de que los finos detalles de aquella pieza las tenía que terminar yo, no así las grandes que las terminaba ella.

Acerca del pulimento, Quintín explica:

La pulida, la pulida, bueno, la pulida depende cómo lo pula o lo trabaje uno. Si uno quiere dejarlo bien pulido, lo hace. Pero también si uno le da una 'pasá' nomás...

Para un buen resultado de la manufactura cerámica se necesita conocer con exactitud los materiales que se van a utilizar, especialmente la pasta; por ello hay que tener cuidado de realizar vasijas sin antes conocer el resultado de la pasta después de estar quemada.

Entonces, hoy en día hay de todo. Así que como sabemos, mi mamá [de Dionisia], su enseñanza de ¿cómo sé que si esta pasta, esta greda me sirve o no? Es hacer el proceso, que yo le contaba, del macerado y todo lo demás, formar la pieza, pulir, cocer. ¿Y cómo sé yo si la cría está buena o no? Voy a probar esta pieza, y se le echaba agua y si filtraba, no, esa greda no servía. Yo creo que también es el conocimiento de aquellas maestras de nuestras comunidades que esa enseñanza nos queda. Yo no voy a trabajar con una greda que no conozco, porque quien va a quedar mal voy a ser yo.

Luego de contar con las materias primas, doña Dionisia continúa relatando el proceso:

Entonces, ¿qué hago yo? Me consigo de mis vecinos. Una vez conseguido el barro rojo y el oropel, el oropel hay que moler, hay que hacerlo igual que una harina, como para hacer pan. Y el barro rojo hay que remojarlo. El barro rojo reemplaza el agua. En este caso hacemos una mezcla y pasamos por cedazo un proceso ahí y amasamos aquella tiene que ser el 50 por 50; 50 de oropel, 50 de barro rojo. Una vez hecho esto, hay que llevar al amasado. Eso va a un proceso de aproximadamente 40 días, pero una vez a la semana hay que amasar, volver a agregar agua, hasta finalmente ver si tiene lo suficiente macerado, la maduración de aquella pasta para poderla trabajar.

Algo importante con respecto a la maceración o maduración de la pasta menciona don Quintín:

Pues yo las hago como decía doña Dionisia, es cierto que el barro hay que dejarlo que madure. Y que esté lo más maduro posible. Y ahí como queda más firme. Pero usted cuando está apurado lo remoja, lo deja un mes y hace entonces claro, salen menos firmes. Entonces a lo mejor también esa técnica, la abuela ha remojado un año. Puede ser, pero como digo yo no, si hago, he hecho, he hecho grandes. Claro, claro, pero me salió la mayoría quebrado.

Dionisia sincera una conexión que tiene con la greda y la necesidad de un quehacer solitario y tranquilo:

Me conecto con la greda, me conecto con la pieza, me gusta la soledad, me gusta estar tranquila. Tomo un pedazo de greda y yo no tengo nada planificado antes, qué es lo que yo voy a hacer. Yo tomo la greda y va la conexión entre yo y la greda. Y ahí nace nuestra creación en el momento, generalmente me salen cantaritos. Entonces, es mi pieza favorita, me siento muy identificada con ella. Y ya después le hago la otra parte. Porque generalmente su enseñanza de mi madre era hacer dos iguales, semejantes.

Dionisia reflexiona acerca de la relación entre la alfarería y Dios:

En lo personal, yo creo que nuestro creador fue un alfarero. Y tiene mucha relación de que, por ejemplo, yo lo relaciono así, una música dedicada a eso, nosotros los seres humanos, dice que cuando somos niños nacemos, ¿no? Y nos formamos ya de la pasta, el tal oropel, el barro rojo. Para llegar a donde estamos hoy en día, hemos pasado por grandes procesos. Y dice que el alfarero nos va formando en nuestro camino. Cuando yo escucho aquella canción y lo llevo acá a la pieza, claro que es así, porque nosotros tenemos que macerarlo, amasarlo, desarmarlo, armarlo, lo pulimos, lo cortamos. De repente cuando y le hacemos tanto proceso para llegar a la pieza final. Entonces yo creo que allá arriba, donde lo divino está, nuestro creador está quien nos guía, quien nos lleva a estos procesos. Pero tengo una palabra de una persona muy sabia que me dice que no para siempre durará el invierno, sino que el verano va a llegar. Y no para siempre vas a estar en un proceso, sino que vas a llegar al final. ¿Y cuando la persona llega al final, cómo llega una pieza de cerámica hermosa como las que están acá? Así que por eso le digo yo, que entre la cerámica y yo ya hay un diálogo, hay una vivencia y yo vivo esos procesos. Está demás decirle que no sé si todos lo sentirán igual, pero yo lo siento así para mí, en buscar un santo, en buscar esto, no es nuestro creador. De todas maneras eso.

La cocción es la última fase de la creación alfarera, Quintín señala:

Para cocer, bueno, el cocimiento yo lo hago centralmente ya el cocido de la greda, mi abuelo, mi abuela, ella hacía con *cauto*, el guano de corral, sacarlo en costra y hacerlo secar, y así

queda como llareta, con un pedazo de llareta, *cauto* se llama. Y con ése cocemos. Sí, yo hago igual en mi casa no tengo taller y tengo, bueno, mi casa está en un terreno grande, digamos, hay cualquier espacio, entonces una sombra grande igual ahí es trabajo, taller mismo no tengo. Y el cocimiento es lo mismo, ahí al lado también, pero el cocimiento yo lo hago distinto, porque cavo en la tierra y hago como un hornito con piedras, algo así. Y quemo con el guano de corral que se encuentra seco. Entonces uno va colocando ahí, va colocando parrilla, encima las pongo a ojo y pongo la parrilla y ahí lo coloco y lo voy colocando por los lados y después una parrilla encima y se pone, es la manera.

La cocción se realiza por la tarde:

Eso se cuece, yo siempre lo cuezo en la tarde y a una hora que esté entrando el sol, guantecito para verlo nomás. ¿Es porque en la noche usted ve clarito, cierto? Si la pieza está cocida, porque la pieza tiene que estar en una brasa, en medio de una brasa.

La madre de Dionisia Berna:

Hacía un círculo con piedra nomás y montaba de tal manera que trazaba las piezas. Por ejemplo, ella decía que la pieza no tenía que ir ahogada ahí, a no ser que quisiera que quedara así negra. Sí, porque ella decía si tú lo ahogas así en la tierra y después colocas esto acá, lo vas a ahogar, va a salir negra. Sí. Entonces, no la tienes que ahogar, tienes que hacer esto así, de esa forma. Entonces ella empezaba de tal manera a montar las piezas para quemarla y después había una primera capa, una segunda capa, y una tercera capa, eso nomás, ¿no? Así como un cerro, eran tres capas.

También Dionisia explica la dificultad de premunirse de guano en la actualidad:

Así se cocía y después, a lo mejor, al cocerse, a lo mejor por ahí una pieza se veía y le colocaban también ahí una. Pero hoy en día es difícil encontrar *jela* o guano allá en San Pedro de Atacama. Para don Quintín es más fácil, ellos tienen sus animales y todo, pero para mí es difícil que alguien me diga yo te vendo, porque me dicen que no estoy sembrando, está húmedo, porque eso tiene que estar seco. Y yo lo estoy hoy en día haciendo con leña, ya sea de algarrobo o de chañar. Y últimamente lo hemos hecho con tamarugo, es un excelente combustible para cocer. Tengo que utilizar el combustible que tengo en la zona, no en la misma comunidad o en el mismo San Pedro, que es la leña del algarrobo, el chañar. Hoy en día hace poquito que hicimos una cocción de tamarugo, dio un excelente resultado, así que también en el tiempo vamos probando el combustible, cuál debiéramos de usar, cuál nos sirve, cuál no, así que podríamos decir que hoy en día no estoy cociendo con la *jela*, si tuviera lo haría, pero también está esta otra opción de la leña de los montes.

Dionisia cuenta más sobre el proceso de trabajo:

En una semana puedo hacer los tres procesos de empezar la pieza, pulirla y finalmente dejarla que se seque. Como trabajo siete por siete, así que al otro descanso yo ya lo cuezo, dónde lo cuezo, porque ese es otro tema también ahora que no se puede hacer fogata en cualquier lado, así que hay que tener como una parcela y ahí ir a hacer el fuego. Mi mamá antes lo hacía cerca de la casa, y hoy en día tampoco se puede hacer eso. ¿Así qué hizo mi mamá? Tan sabia como siempre. Mi mamá tenía una carretilla de esas antiguas, que las ruedas son de fierro, todos son de fierro y muy pesadas. Así que mi mamá decía que no tenía que estar así abajo en el suelo, sino que tenía que estar un poquito levantado. Así que ella

eso lo ocupaba como base, esa carretilla. Y ahí yo cuezo las piezas. En la actualidad lo hago ahí.

Luego de entrar en uso una vasija cerámica necesita un último tratamiento. Así relatan don Quintín, Irma y Dionisia:

Hay distintas formas. Una es que estas cosas chicas, usted puede tener esa olla hirviendo con leche. Y usted la echa ahí. Y la echa ahí. Hay que cocerla con la leche, eso le tapa todos los poritos. Y la otra es con grasa, grasa en hoja que le llamamos. ¿Usted con el sebo lo calienta, cierto? Lo calienta en la brasa y le pone el sebo, la grasita, y le pone al fuego eso, que penetre esa grasa en todos los poritos. Ese es más o menos la manera de curar. Pero siempre curando con la grasita por fuera. Por fuera. Y el arrope por dentro también. Muy parecido a lo que dice don Quintín, la forma de curar.

Con respecto a las herramientas utilizadas en la manufactura, Quintín dice:

Aprendí con la cadera del animal, al huesito de la cadera le llamamos la *karaña*, le llamamos allá. Eso nos sirve para hacer esto y para cavar las papas también de llamo, de llamo de cabra, de corderito. Y de ahí herramientas no se necesita, como la piedrita para la pulida. Como para pulir por dentro esto. Unos fierritos. Y eso uno mismo se los hace, esas herramientas. Las estacas son creadas por el mismo alfarero. Y de ahí yo me hago unas paletitas de madera, como para estirar.

Las herramientas también se heredan:

Sí, yo doblo unos fierritos para pulir por dentro. Otro, ese palito que le hago yo, la piedrita. Sí, pues esas son las escasas, esas quedaron ahí en la casa. Yo vivo en casa de mi abuela y ahí quedaron esas piedritas, así que ahí las cuido igual.

Del instrumental utilizado, siempre se menciona el alisador o levantador de paredes, pero Dionisia empieza por sus manos:

En mi caso, yo uso mis manos, son la herramienta más principal. Después tenemos el huesito llamado *karaña*, ya sea de la cadera de un animalito, de los llamos, los corderitos, de los cabritos. Y ahí sacamos la *karaña*. Y mi madre decía que el huesito tenía que ser crudo, no cocido. Entonces como que sacamos toda la carnicita y después lo llevamos a un proceso y empezamos a usarlo como una herramienta, una cucharita de palo y nuestra creación. La *karaña* es para empezar a subir una pieza, hacemos el cilindro y con nuestras manos ahuecamos y por los lados vamos subiendo con la *karaña* y le vamos dando forma con la cucharita de madera que usamos como para ayudarnos a formar la pieza.

### **Piezas utilitarias vs. piezas ceremoniales**

Al respecto, Dionisia Berna señala:

Donde nace un sentimiento encontrado, para mí es cuando yo hago una pieza ceremonial, al empezar a hacer esta pieza ceremonial o cuando me hacen un pedido y me dicen yo quiero de tal forma y de tal tamaño y lo quiero para esto, yo ya sé que esa pieza qué función va a cumplir. ¿Y qué me pasa? Que cuando yo estoy formando la pieza, vivo todo el proceso de la ceremonia, desde su inicio hasta el final. Entonces, cuando yo me doy cuenta, ya la pieza está subida, ya la estoy terminando, me emociono, vivo, vivo, siento que... todo ese proceso.

Muchas veces estas piezas ceremoniales van a cumplir un dolor, ¿no? Como la pérdida de un familiar u otras veces cuando se hace un pago a la tierra, como el que se hizo hoy día, un convido, un pago a la tierra, que nosotros decimos allá es un poquito más alegre, ¿no? Pero cuando es exclusivamente para el 1 de noviembre, o cuando la pérdida de un familiar directo, se usan estas piezas. Yo vivo ese proceso y no sé si las demás personas, los artesanos lo viven o no, pero yo en lo personal lo vivo. Entonces, yo me doy cuenta de que ese contacto con la pieza es como que vamos de la mano, vivimos los dos procesos y cuando lo entrego, lo entrego con hartito cariño. Así que para mí esto es lo más grande, o sea, es una herencia familiar, lo digo yo y una herencia que no tiene precio. Para mí hacer una pieza ceremonial, hay un diálogo entre yo y la pieza. No sé si les pasa lo mismo a todos o es que a mí me pasa eso. Yo siento, yo vivo el momento, la alegría o la tristeza. Y mi pregunta sin respuesta es ¿por qué? Pero también está lo divino, ¿no? Que allá está mi madre, están mis padres, así que me conecto con ellos y me siento muy feliz de tener esa comunicación y ese diálogo entre ellos y la pieza.

Acerca de una botella antropomorfa Dionisia opina:

O sea, si yo las veo así, digo son piezas ceremoniales, porque las utilitarias siempre son sencillas, son lisas, como la primera, como la segunda de ahí, eso es lo que yo veo en esa cerámica. Y ni siquiera la cerámica roja así como que tengan figuras así. Y las utilitarias no, son lisas, son como las dos primeras de allá. Si era una pieza ceremonial, se usaba para esa fecha y se embalaba y se guardaba. Por eso que aún existen esas piezas. Sin embargo, hay otras piezas, por ejemplo, la utilitaria que era para cocer la chicha, el arroje que lo llamamos nosotros, son ollas que se van al fuego 24 horas más, esas piezas mucho más firmes. Entonces y aún están, o sea, en mi caso, en mi familia hay esas piezas y hay piezas que están casi nuevas.

Dionisia recuerda un rito funerario:

Yo creo que ahí mi abuelita tenía una pieza que fue sepultada junto con ella, el mismo San Pedro de Atacama fue dentro de su cajón, muy privadamente, fue echado ahí coca dentro del cantarito y envuelto en un textil, y fue puesto ahí en su pie. Entonces, yo creo que estas piezas iban por eso, que deben haber sido encontradas ahí.

Las familias atacameñas parecen haber tenido un set de vasijas ceremoniales para la realización de sus costumbres, como se deja ver en el relato de Dionisia Berna:

Generalmente el *yatiri* iba donde la familia y la familia ya tenía su pieza ceremonial, entonces como que no era que el *yatiri* tenía que llevar para allá su pieza, sino que la familia tenía ahí listo, sus cantaritos. Ya para uso de ellos. Incluso Irma lo puede confirmar, que ya sea el derecho, el cantarito para el lado, la mano derecha o la izquierda tenía que tener una señal, decíamos nosotros, un hilito donde decía que ese cantarito debería de usarse exclusivamente en el lado izquierdo o exclusivamente en el lado derecho. ¿Entonces quién sabía? ¿Era la familia? Eso era así. No es que a veces el cántaro tenga que irse para allá o para allá, no era así, es bien ordenado, marcadito, marcadito. Y como decía don Quintín en los floreamientos igual, yo creo que él más que nada le va a saber explicar cuántos cantaritos son, cuántos jarritos, los mates, así que son ordenaditos. Aquí el plato quedó ahí a la derecha y a la derecha nomás.

Dionisia advierte sobre la pérdida de la costumbre de usar la cerámica en los rituales:

Todos los rituales en que nosotros siendo niñas hemos participado, hemos visto estos rituales que se hacen en recipientes de greda. Hoy en día eso se está perdiendo, porque ya estamos buscando algo plástico, metálico, un enlozado, pero estamos perdiendo también aquellas personas que, como usted decía, don Natividad, Berna, como otras personas, ya se fueron a descansar.

También la alfarera se refiere a las diferencias entre las costumbres de la gente del Salar y aquellas del Alto Loa:

Pero en el Alto Loa está Irma, ahí para afirmar que esto es así. En Toconce y en Ayquina, tienen rituales cuando fallece una persona. Al ir a su funeral, antes de que se sepolte a la persona, ellos matan un llamito y lo cortan y, a la vez, están abriéndole y le sacan su corazón y lo colocan en estos recipientes donde ahí va la harina blanca, la quinoa, y se perdonan, con eso hacen el velatorio.

Para la celebración de la "Limpia de Canales", que es un culto al agua, en Río Grande, don Quintín señala:

Siempre el líquido no más. Bueno, para las limpias, el día anterior en la noche se hace la "toma de los abuelos", lo llamamos nosotros. Y son dos cantaritos, forma de esto, pero un poquito grandes. Los capitanes, ellos son los que se encargan de eso, los buenos, los cantaritos, eso los tenemos, cierto. Como todos los propietarios de eso los tenemos, los cantaritos, los guardamos, tenemos una pequeña sede y ahí los guardamos bien guardados y en, digamos, unas cómodas, y ahí están hasta el próximo año.

¿Cuáles son las piezas ceremoniales que piden manufacturar a los alfareros? Dionisia explica:

Las piezas ceremoniales dependen para qué fecha las necesita el cliente. Si es para el 1 de agosto, necesitan dos cantaritos. Ahora sí es para una Limpia Canal, necesitan un solo cántaro grande para el 25 de julio, allá mismo en Toconce. Hace un año atrás me pidió un familiar que le hiciera las piezas para la ceremonia principal. Entonces depende de qué fecha y cuándo las va a usar. ¿Entonces, y qué me pasa con las piezas ceremoniales? Que si es para el 1 de agosto, que es un agradecimiento hacia la tierra, una alegría, iniciar como un nuevo año, una nueva etapa de la siembra, el renacimiento de toda semilla, yo me conecto con esa fecha, como que yo vivo la ceremonia y voy haciendo la pieza. Si me pidieran para el 25 de julio, que es una fecha muy alegre, toda diversión, vivo también ese momento. Sin embargo, hay un momento que para mí es difícil, cuando mi madre aún podía hacer aquellas piezas, ella dejó hechas dos piezas exclusivamente para el momento más difícil, la partida de un familiar. Es ahí cuando vuelvo a vivir otra vez aquel momento, me entristezco, me da tristeza, me acuerdo de la partida de mis padres, pero aún así, sigo y termino la pieza.

Sobre los *chulleros*, don Quintín explica:

Esos se llaman mates, igual que éste pero chiquito. Entonces los *chulleros*, como los *chulleros* va preparado, ¿cierto? Uno de derecha es *chulla* que hablaba recién, que sale de la tierra, de la raíz de la brea y la harina blanca en el otro. Entonces son los dos. Eso es para despachar. Ahí va eso... Eso son los dos cantaritos.

### **Acerca del Negro Pulido de antaño, hoy perdido**

Dionisia Berna comenta:

Y hoy en día, al venir a ver estas piezas acá, llegar al pulido, a la cerámica negra pulida, yo ya estoy en ese proceso, por ejemplo, hay varias técnicas que se están usando y ya las he probado algunas. Entonces yo quiero llegar a eso, quiero llegar a estas piezas y para mí va a ser un sueño hecho realidad, porque las rojas ya yo me relaciono muy cerca con ellas, pero no así con el pulido, pero solo es el proceso, la última parte donde ya se están cociendo, hay que sacarlo y llevarlo a otro proceso. Así que en eso estoy y me siento muy orgullosa de ser una ceramista atacameña, fuera de, por ejemplo, fuera de mi comuna, en otra comuna y me siento muy acogida en la comuna de San Pedro de Atacama, la Atacama la Grande. Me siento orgullosa de poder compartir con otros artesanos y compartir varias cosas, como una pasantía que nos hace crecer como artesanos, aprender más de nuestra cultura, que nosotros sabemos que existimos, sabemos que estamos allá y sabemos que somos una cultura viva que aún permanecemos en Atacama la Grande o en Alto Loa.

Dionisia Berna, en ocasiones, cuando termina la cochura de sus piezas, observa:

Porque en la comuna es como que ellos tienen relación con la figura, pero cuando le colocamos una carita, algo y el cocer al cielo abierto, de repente sale una pieza tan negrita como la que están ahí, o rojitas y negras por dentro y piensa que nosotros le teñimos algo, pero no, es la cocción que se le da, diferentes cocciones como el guano de los animales, la *jela*.

Don Quintín cuenta que la técnica de ennegrecer las vasijas no la usa:

Esta técnica del quemado del negro, a mí me han dicho, yo no lo he practicado. Al cocerlo ya está. Al cocerlo. Y usted lo saca cuando ya está cocido todo, lo saca y lo mete a la paja de trigo. Eso lo me han dicho, pero yo nunca he hecho la prueba. Y ahí queda negro, pero nunca lo he hecho.

Dionisia observa una botella antropomorfa:

Siempre me ha llamado la atención de que esté una cara, ¿no? Están sus caritas, y de abajo, por ejemplo, está la parte de su cuerpo de una persona, ya sea de mujer, de hombre y arriba, cuando en su cuello está toda la figura de su carita. Para mí es una pieza, aparte de ser hermosa, para mí es una pieza que me da la impresión de que no cualquiera lo usaba como hoy en día. Por ejemplo, cuando recibimos un pedido, le decía yo son piezas ceremoniales. Y para mí me da la impresión de que son piezas ceremoniales que eran piezas para exclusivo para un determinado momento, no como las utilitarias, que uno las usa como todos los días. Estas, algunas veces se usaban entonces, y otras veces miramos, y tienen los aritos o las cositas para colocarse. Hay una pieza que está en mi casa que tiene un cordel, y era como que se lo cargaban eso. Entonces yo lo relaciono con eso. Cuando miro que tienen estos hoyitos, me da la impresión de que ellos de ahí le colocaban un cordelito y lo tomaban o lo cargaban, ¿no es cierto?

### **Otras formas y sus usos**

Respecto de otras formas y funcionalidades, don Quintín cuenta:

Plato, sí, sí, pero ese no tiene no tiene base. No tiene base. Igual que éste. No, pues éste tiene eso, su base. Ese sí. Como decía, esa es la forma del *cobero* que usamos nosotros.

También existe el *chullero*, que le decía, es una jarrita. Es como una jarrita. A veces me piden, la persona que me pide que lo haga ya, me pide ya para hacer floreamiento, entonces ahí uno le pone un llamito, un corderito. Ahora, si el *chullero*, bueno eso lo estoy hablando de mi pueblo, si el *chullero* lo piden para la fiesta, para *chullar*, ahí la iglesia, ahí, bueno, yo le pongo la zampoña, que es la música del patrón San Santiago que tenemos nosotros. Entonces, yo le pongo las zampoñas adelante, como sería este el jarrito y esta es la jarrita, ¿cierto? Y acá les pongo las zampoñas, uno, el de derecha, digamos, le pongo la siete, que es la zampoña de siete, la “ira” que le llamamos nosotros, y la otra, la ocho.

Don Quintín recuerda otra forma cerámica:

Tengo mi *wirque* igual que esto. O sea, pero un *wirque* de esos grandes que vimos. Esos mismos. Pero igual tiene un tapón.

Respecto de otras piezas, Dionisia cuenta:

Hay otras piezas, por ejemplo, la utilitaria, que era para cocer la chicha, el arrope que lo llamamos nosotros, son ollas que se van al fuego 24 horas más, esas piezas mucho más firmes. Entonces y aún están, o sea, en mi caso, en mi familia hay esas piezas y hay piezas que están casi nuevas. Entonces si aún se mantienen y está el resultado acá de que tantos años pudieron mantener las piezas, a no ser que la greda sea mala.

Sobre los *coberos*, Quintín opina:

(...) los *coberos*, todo lo que es para ceremonias. Claro, los *coberos*, los *chulleros*, los cántaros de convidado, nosotros los llamamos cántaros “abueleros”. Son grandes. Bueno, depende también qué organización lo pida, claro, si es una comunidad, tiene que ser grande, ahora si es para, no sé, diez personas, ya más chicos. Entonces, uno ya está sabiendo, si a uno le piden un *cobero*, tiene que ser la forma con las orejitas, y ahí lo piden, el tamaño más o menos y uno lo hace. De ahí imaginación. Yo hago hasta ocarina (...) Ocarina para tocar, hacer música.

Y Dionisia complementa:

No hay de distintas formas, todos tienen que ser iguales. Acá el maestro lo puede hacer de una manera, yo lo hago de otra manera, lo hago más grande, lo hago más chico. Depende del cliente que me hace el pedido.

Don Quintín reconoce una nueva forma semejante a un plato y que también puede ser reemplazada por un gran fragmento de una pieza de un tamaño mayor. Irma Panire de Ayquina recuerda las vasijas cerámicas que ha heredado o visto a lo largo de su vida.

Todavía se usa, por ejemplo, para hacer la chicha, en Turi todavía mi mamá... cuando hacemos chicha, está el *wirque* (...) Está el otro el que tiene angostito arriba, y ése es angostito porque uno cuando hierve el arrope, el maíz, siempre tiende a rebalsar, a rebalsar en cualquier olla, pero increíble que en ese cántaro, de ahí, cuello angosto, puede hervir toda la noche y no se rebalsa. Entonces ahí se va dando cuenta de por qué su forma. Claro, por qué su manera ha sido porque las piezas se quebraban, no servían. Por ejemplo, una olla como esa, un poquito más ancha la boca, mi abuela ya se la adelgazó. Ella ya usaba para hacer la *pisangualla*, la pura *pisangualla* (tiesto), ¿por qué?, porque era angosta.

Quintín explica la función específica de un jarro con un asa lateral:

Es el jarro alojero que le llamamos, pero es con una orejita. Entonces usted agarra, toca la *chilla* y de este la verdad que igual cargan mucho más chiquito y más grande.

Otra vasija reconocida por don Quintín:

Le llamaban la *puruña* y en eso amasaban ellos para hacer sus tortillas. Cuando se le pone carita a una pieza es cuando más se demora en terminarla. Yo hacía mucho de ese tipo, pero más guatón, arriba la cabecita y le ponía los bracitos, como ser de acá, los bracitos. Y acá le ponía una zampona y justo que esté como tocando. Al otro le hacía con el bombo y así vendía juegos.

Adriana Puca, tejedora atacameña, cuenta que para hilar usaban antiguamente un pequeño platito de base:

Sí, de greda... uno que ya no se usa.

Quintín recuerda los objetos cerámicos que heredó:

Le contaba de los cantaritos, cántaros grandes de esos que tengo yo, uno de 100 litros. Y lo tengo, eso lo cuido como hueso santo. Y tengo otro de los *wirques* que llamamos, eso es para la amasada, para hacer la chicha también. Bueno, eso no me dejó mi padre, mi padre me dejó otro que se lo regalé a mi hija.

### **Reparaciones, reutilizaciones y tapas**

Cuando la pieza ha sido utilizada y por algún descuido se quiebra, Quintín sabe reparar la pieza afectada como le enseñó su madre:

Ella lo hacía. Bueno, técnica también de mi abuela, molía pedazos quebrados de esto. Molía y con el hígado del animal, con ese lo remojaba, lo molía junto y después lo pasaba, hacía como una pastita. Claro. Y eso después lo metía a la calda. Pero eso, claro, va a quedar, como dijera, tapado, pero va a quedar acá, toda esa parte que le pusimos quedará feo, no va a quedar así como esto lisito, ya no queda igual. Lo único que sí va a aguantar el agua, no se va a salir (...) como un parche, claro, pero eso ya no va a quedar así lisito, nada, porque va a quedar el parche ahí. Para esto sería de utilidad el hígado de llamo.

Al respecto, Dionisia señala:

Como decía don Quintín, que a lo mejor el proceso que él conoce, porque yo no lo conozco, yo no podría decir que si así se repara una pieza. Para mí, cuando me hacen la pregunta, yo le digo que ahí murió la pieza. O sea, aquí se quebró y no hay nada que hacer.

Dionisia se refiere a la forma de tapan las bocas de las botellas o cántaros:

¿Dónde conseguimos esas tapas para los cántaros como esos, o los más grandes, cómo hacíamos las tapas en esos entonces? Porque no había una forma, pero se arreglaban de tal manera que se hacían con las corontas de los choclos, y eso era almacenado, entonces era más fácil de tapan, ¿no? Esto y presionarlo y llevar su agua o su alimento (...) sí, sí, una sola coronta.

## **El respeto hacia las piezas arqueológicas**

En relación con el respeto que los atacameños demuestran hacia las piezas arqueológicas, destaca su actitud de no intervenir ni alterar los objetos que encuentran durante el pastoreo de llamas. Sobre esto, Romualda Soza dice:

Yo cuando veo eso, para mí es como un respeto. Y yo no lo recojo, yo siempre lo dejo ahí. Pero yo siempre que me encontré algo así, cántaros grandes, que están quebraditos, pero siempre con un respeto guardarlos para que nuestros animales no lo hagan más tiras. Y eso es más especial, por los tatarabuelos, porque siempre nos ha enseñado que no los recogiéramos. Y nosotros no los recogemos. A veces los niños dicen: “Ay, tan bonito y es de uno. Porque ellos dejaron ahí.

Concuerdan que cuando se encuentran accidentalmente con una vasija en el campo, ya sea porque están haciendo una excavación con fines diversos, realizan un pago con hojas de coca y alcohol.

Luisa Terán refuerza este punto y añade:

Entonces, igual si nosotros estamos en un camino, igual con hartito respeto lo tomamos y lo dejamos en otro lado, pero sí con un permiso que tenemos que tener, ese permiso para tomarlo y dejarlo en otro lugar, hasta una piedra, todo.

## **Futuro del oficio y anhelos**

Dionisia Berna cuenta:

Hoy en día no es fácil, ni ante las instituciones ni ante el gobierno decir “yo soy ceramista”, no es suficiente. Entonces, viendo ese tema débil que nos produce a las artesanas, los bordadores de Solor nos mandan a una pasantía y tuvimos la oportunidad de visitar primero el museo en San Pedro de Atacama, y después pasar por aquí por el Precolombino, irnos a Temuco y también visitar el museo en Temuco y después a la universidad. Ante el Estado, ante las instituciones, nosotros necesitamos tener nuestro diploma, nuestra certificación, que eso nos han abierto las puertas para nosotros, Adriana y yo, de venir a hacer talleres al Centro Cultural La Moneda. Hoy en día estamos trabajando en la comuna dictando justamente estas clases de cerámica a agrupaciones de Cultura y Turismo en San Pedro de Atacama, a las comunidades que postulan a los proyectos y nosotros somos las monitoras de aquello. ¿Y cuál es mi sueño? El sueño de la presidenta, de la bordadora de Solor es tener una escuela de arte allá, ¿no? ¿Cuántos años más se va a demorar eso? No lo sé, pero para allá vamos. También mi deseo mío es ir a los colegios y dictar estas clases gratuitamente a los niños que les gusta la cerámica. En mi caso, ya he hecho clase a varios grupos, de Cultura y Turismo en San Pedro de Atacama, la bordadora de Solor, básico, avanzado, los niños del jardín, donde también uno como monitora puede dictar estas clases.

Quintín piensa en adaptarse a las solicitudes de sus clientes dejando en segundo término las tradiciones relacionadas con las vasijas cerámicas:

En caso ya así para negocio, digamos, ahí puede hacer lo que uno le dé a la cabeza. Ese día doña les sacó fotos a todos y eso va a ser llegando allá, seguramente lo vamos a hacer. Eso más o menos depende cómo lo pidan. Y a uno... a veces lo piden “ya hágame el juego completo”, más o menos el tamaño, y manda un monito hecho ya altura, y ahí uno lo hace.

Dionisia Berna opina al respecto:

En ceremoniales y pedidos especiales. Por ejemplo, hace poquito se casó una pareja y la tía le quería hacer un regalo, pero las piezas tenían que ser así de alto, nada más que eso. Y tenían que ir con todo para colocar el sahumerio, los vasitos para tomar el vino, la jarrita, todo así, todo chiquitito.

Y Quintín recuerda:

A mí me han pedido para San Pedro, 150 platos una vez, hace años, pero era para un carnaval, era un alférez del carnaval de San Pedro, por ahí. Y sí, pues tuve que hacerlo.

La definición de Toconce como pueblo de alfareros, parece estar en duda. Dionisia da su opinión:

Se dice ser un pueblo alfarero. Se dice ser un pueblo alfarero. Ya los alfareros que eran de aquellos años ya se fueron a descansar. Hoy en día están los hijos y quizás muchas veces los nietos. Ejemplo, están los hijos de don Miguel Ayavire, ¿cierto? David, está Margarita. Pero que ellos sepan aún no, ellos no están trabajando, tienen el conocimiento, pero no. ¿Quién en la actualidad está trabajando en la cerámica? Es la señora Isidora Anza, que ella dice que aprendió de su maestra, la señora Elena Tito, pero creo que su familia de los antepasados, ella tenía familiares que hacían cerámica. Así que estaba ahí el arte durmiendo y se despertó y lo echó a andar. Así que hace piezas muy bonitas, muy lindas, hecho a mano, la técnica, que eso es lo principal. Y podría decir que ella es la única persona que en estos momentos está trabajando en la cerámica... en esa técnica.

### **Almacenamiento en depósitos**

Adriana Puca y Juan Cruz destacan la importancia de que todo lo relacionado con lo Atacameño sea almacenado en conjunto, separado de los objetos pertenecientes a otros pueblos indígenas. En esa línea, Juan Cruz enfatiza en que no se deben separar los objetos por su materialidad, sino conservarlos tal como fueron encontrados, ya que esto entrega contexto sobre las piezas, su funcionalidad original y su significado. Asimismo, reafirma que todos los objetos deben ser siempre tratados con respeto.

Tanto Juan Cruz como Adriana Puca están de acuerdo en que los objetos Atacameños pueden ser exhibidos al público. Adriana Puca recalca que, al momento de realizar estas exhibiciones, es fundamental respetar las ubicaciones originales de las piezas que formaban parte de ofrendas mortuorias, tal como fueron encontradas.

### **Conservación de las piezas cerámicas**

Dionisia Berna comenta sobre las piezas cerámicas se han roto:

Yo le digo que ahí murió la pieza. O sea, aquí se quebró y no hay nada que hacer, le podemos dar otro uso.

## BIOGRAFÍA DE LA PIEZA

### Información institucional

Esta pieza formó parte de la colección Santa Cruz-Yaconi, conformada por Manuel Santa Cruz López y Hugo Yaconi Merino.

A lo largo de su historia, la colección Santa Cruz-Yaconi atravesó distintos hitos. Entre ellos destacan la creación de la Sociedad de Arte Precolombino Nacional en 1981 y, en ese mismo año la fundación de la Galería de Arte Precolombino Nacional, posteriormente renombrada Museo Arqueológico de Santiago en 1988. Esta institución se estableció en la Plaza Mulato Gil de Santiago de Chile, bajo la administración de la Fundación Cultural Plaza Mulato Gil de Castro.

En el año 2010, la colección fue donada al Museo Chileno de Arte Precolombino, según consta en la carta de los donantes, publicada en *Arte Precolombino Chileno. Donación Colección Santa Cruz-Yaconi* (2011).

### Circulación en exposiciones

2012: Esta pieza formó parte de la exposición *Chile 15 mil años: Colección Museo Chileno de Arte Precolombino*, en el Centro Cultural Palacio La Moneda. Santiago.

### Circulación en publicaciones

Esta pieza fue publicada en *Chile antes de Chile. Guía de Sala*. Museo Chileno de Arte Precolombino 2013, p. 43, donde se la designa como “Cántaro para almacenar chicha” y se señala: “Preparar y servir chicha. La chicha, una cerveza andina elaborada con maíz fermentado, se prepara en grandes cántaros llamados wirkes. Allí se la deja reposar y se la revuelve cada cierto tiempo con paletas de madera. Antiguamente, la chicha se bebía en keros o vasos de lados divergentes, que en Arica eran los recipientes preferidos para este efecto. En San Pedro era más común tomarla en recipientes de calabazas”.

### Proyectos relacionados

No presenta información.

## DOCUMENTACIÓN BIBLIOGRÁFICA

### 1. Sobre el tipo cerámico

La cerámica histórica, colonial y etnográfica, ha tenido poca investigación en esta zona. Por un lado, Varela (1992) investiga la forma tradicional del oficio alfarero en el pueblo de Toconce y registra los tipos de vasijas que se usan en la actualidad o se guardan en las casas de los comuneros. También ofrece una clasificación de grupos cerámicos sobre la base de estándares de pasta, entre los cuales es de interés un estándar de pasta denominado “pasta con mica”, que es poco compacto, deleznable y con una alta densidad de inclusiones, principalmente cuarzo y micas. Según Varela y colaboradores (1993) el estándar “pasta con mica” constituye la norma tecnológica durante los períodos histórico y etnográfico, dado que existen claras semejanzas morfológicas entre los materiales agrupados bajo esta categoría y las vasijas etnográficas atacameñas. Por otro lado, Calvo (2012) postula la existencia de un tipo cerámico netamente proto-etnográfico al que denomina Conchi Café Pulido, que se encuentra en El Abra-Conchi, Provincia del Loa, Segunda Región, y ofrece una sucinta interpretación de los procesos socioculturales que lo enmarcan.

### 2. Sobre los cántaros u ollas.

Un nuevo universo alfarero se comienza a implementar en el periodo Intermedio Tardío, que comprendió la aparición de grandes ollas de base apuntada con protúberos cerca del cuello, y cántaros de formas parecidas a estas ollas, pero con importantes variaciones en el tiempo (Agüero et al. 1997). Ejemplo de estas variaciones fueron los cántaros alisados con revestimientos rojos característicos del Desarrollo Regional, que formaron parte de conjuntos de escudillas monocromas café, negras y pulidas, con ollas y cuencos con este mismo revestimiento (Uribe 1996, 1997, 2002). Estos cántaros eran de cuerpos esféricos, ovoides, con cuellos evertidos relativamente cortos y bordes en coma (Uribe 2009),

generalmente con pequeños mamelones subcónicos emplazados en lados opuestos del cuello, en lugar de asas, con bases convexas y apuntadas con engrosamiento a modo de *torus* (Uribe et al. 2007).

Sin embargo, existe un tipo de cántaro vagamente mencionado en la literatura que se diferencia de los anteriores al poseer mayores dimensiones de tamaño, espesores de paredes más gruesos y dos asas posicionadas en paredes opuestas (Agüero et al. 1997). De hecho, dentro de los tipos cerámicos que integran el cuerpo de información generado por Tarragó (1976), se incluyen, como parte de estos otros tipos cerámicos más fuera de lo común, los cántaros inflexionados, restringidos, de cuerpo esferoide, cuello hiperboloide, borde evertido abrupto, dos asas dobles adheridas en arco de posición horizontal y con espesor de paredes de entre 6 y 10 mm.

En cualquiera de los casos, su utilización varía, pero sobre todo destacando su rol de alfarería doméstica o utilitaria, considerándolo como contenedor y almacenamiento de alimentos (Uribe 2007; Uribe y Urbina 2009). Pero también se amplía el número de funciones hacia lo cotidiano y ceremonial, debido a su proveniencia de tumbas, y la presencia de huellas de desgaste por uso en la mayoría de los casos (Agüero et al. 1997).

Para el caso en particular, Varela (1992) distingue su uso como contenedor de la chicha de maíz para que madure unos cinco días, quedando lista para ser bebida. El lugar donde se encuentra este tipo de vasija es en estructuras de cocina o en las bodegas. Cuando contienen chicha son tapadas con telas de colores rojo y blanco, y cuando están vacías suelen estar boca abajo o con una tapa que consiste en un atado de corontas secas de maíz unidas con una tela o lana. También se registraron algunas reparaciones en el cuerpo consistentes en tapones de tela o metal.

### 3. Temporalidad

No presenta información.

### 4. Decoración/Forma

Según categorías propuestas por Tarragó (1976), se asemeja al tipo de cántaros inflexionados, restringidos, de cuerpo esferoide, cuello hiperboloide, borde evertido abrupto, dos asas dobles adheridas en arco, de posición horizontal y con espesor de paredes de entre 6 y 10 mm.

Varela (1992) menciona un tipo parecido, el cántaro o *j'atun yuro*, que también es un contenedor de gran tamaño, de forma restringida, con cuello y labios evertidos de base plana y con asas laterales a la altura media del cuerpo dispuestas verticalmente; son del tipo de correa lisa y de sección subovalada o subrectangular. La altura media del cuerpo varía entre los 55 a 50 cm y el diámetro de la boca entre los 19 y 14 cm. Al igual que el anterior, la superficie externa conserva pequeñas manchas originales de la cocción y el color y brillo acentuado por el uso.

### 5. Aparición en el lenguaje

La lengua con la que comúnmente se asocia a los atacameños es el kunza. Según Lenhert (1987), esta lengua puede localizarse en la cuenca hidrográfica del Salar de Atacama y sectores adyacentes compuestos por pequeños valles tipo oasis y por *ayllus* dispersos en el sector, ubicados al interior de la provincia de El Loa (1987, p. 104). Sin embargo, esta lengua estuvo más presente en el periodo Prehispánico, puesto que durante la Conquista se transformó en una lengua minoritaria, dando paso al aymara y quechua traído por los imperios Tiwanaku de Ayacucho e Inca (Fernández 2010). Así, se configura una actualidad con el castellano predominante, pero que utiliza el kunza, aymara y quechua en la toponimia, cantos ceremoniales, fitonimia, artesanías y otros campos semánticos (Torrice-Ávila 2022), permitiendo llenar de vitalidad este carácter multilingüista del atacameño.

Con respecto a términos y conceptos sobre alfarería asociados al conjunto de lenguas andinas *-kunza*, *quechua* y *aymara*-, podemos destacar las siguientes palabras:

#### 1. Ckunza/Ckunsa/Kunza/Kunsa/Cunza/Cunsa

Wilson Segovia (2012). Diccionario didáctico kunsa. Departamento Andino de la Municipalidad de Calama.

Yuto: barro  
Ckisti: greda  
Helis: vasija

Julio Vilte Vilte (2004). Diccionario kunza español/español kunza. Lengua del pueblo lickan-antai o atacameño. Codelco-Chile, Santiago.

Ckabaltun: estiércol  
Ckelar: brasa, fuego  
Ckurasas: ollita  
Hilis: tiesto  
Libai'natur: cántaro grande  
Piru: poruña  
Tchecknar: olla  
Yotto: barro  
Ckisti: greda

Emilio Vaisse, Aníbal Echeverría y Félix Hoyos (1896). Glosario de la lengua atacameña. Imprenta Cervantes, Santiago.

Atchi: negro, color oscuro  
Ckabaltun: estiércol de animales  
Ckisti: greda.  
Ckurasas: ollita  
Hackamur: leña de quemar  
Hih"s: tiestos, vasijas rotas de tierra  
Honatur: quemar  
Lari: rojo, colorado. — Dase ese nombre a todos los lugares cuyo terreno es rojo o rojizo  
Liblibar: cántaro grande  
Ppiru: porongo, poruña  
Tchecknar: olla  
Yotto: barro

Rodolfo Schuller (1873). Vocabulario y nuevos materiales para el estudio de la lengua de los indios Licán-Antai (Atacameños)- Calchaquí. Santiago: F. Becerra, [1907].

Potor: jarra (cántaro-arcilla)  
Ckisti: greda liblibir  
Checcnar: olla ckurasas; tchecknar  
Birk'e (quechua?): fondo hecho de barro  
Hilis: tiestos de vasijas  
Liblibar: cántaro grande  
P'iru: porongo, puruña  
Check'nar: olla  
K'isti: greda  
Humur: fuego  
K'elar: fuego, brasas  
Lari, laari: rojo, colorado

## 2. Kechua/Quechua/Quichua

Julia Quispe, Miguel Urrelo y Agustina Morales (2019). Diccionario Ilustrado de la Lengua Quechua. Ministerio de Educación, Chile.

Qontay: arcilla  
T'uru: barro

Roberto Lehnert (1988). Nomenclatura Quechua de Cerámica Artesanal. *Hombre y Desierto*, 2, 115-123.

Lequeta: Barro, lodo.  
Llanka: Greda, tierra pegajosa, barro de hacer ollas.  
Kontay: Greda, tierra blanca.  
Chamal: Greda. Palabra quechua.  
Chapuni: Hacer barro. Palabra quechua.  
Ppucpu: Limeta boquiancha (botella).

Rogger Ravinés (1978). Cerámica actual de Ccaccasiri, Huancavelica. En *Tecnología andina*, editado por R. Ravinés, pp. 447-466. Instituto de Investigación Tecnológica Industrial y de Normas Técnicas, Instituto de Estudios Peruanos, Lima.

Ppucpu: Poronguillo o limeta boquiangosta.  
Ichtma: Engobes y baños, se preparan a base de arcillas de color. Se aplican una sola vez, sobre la pasta cruda mediante burdos pinceles. Los colores usados son blanco y rojo, sin mediar entre ambos mayor distinción.

### 3. Aymara/aimara

Ludovico Bertonio (1612). Vocabulario de la lengua aymara. Imprenta de los Padres de la Compañía de Jesús, Juli.

Arasa: Flema, u olla del que se está muriendo.  
Cala phurcatha: Cocer así echando en la olla las piedras calientes donde está la carne.  
Ccaccakhtatha, Paquijafitha: Quebrarse algo de barro, o madera.  
Concho cama vmatha: Beber hasta ver el fondo del cántaro.  
Contaya, Contuya: Tierra blanca, buena para enlucir.  
Ccopi: Ollero.  
Ccophitatha, ccaphittatha: Significa cubrir ollas.  
Ccufcutha, Uimphitha: Pintar, iluminar con colores. Quellcatha, Pintar loza: o hacer rayas, y no otra cosa.  
Chamillku: Olla de guisar loco.  
Chapuquipatha: Echar así en el plato de chuño para comer, o en la olla que han de comer.  
Cchaara, vel cchiara: Negro.  
Cchaarachatha: Poner o dar de negro.  
Chaaraptatha: volverse negro.  
Chillifaa phucu: Olla bien cocida y toda loza.  
Chua: Escudilla de comer.  
Chuatha, vel Chuana mankatha: Comer en escudilla.  
Chuatati ttallatati: Eres señora que como escudilla estás siempre ahí sentada sin hazer nada. Ttalla chua: Escudilla grande. i Phukhru chua: La ordinaria, i Ghamcca chua: Es como plato, Hilli chua: como platillo, i Huampura chua: es como una taza grande con sus asas.  
Era: Mina, o cantera de donde sacan algo. Collque era: Mina de plata. Cala era: Cantera. Cchalla era: mina de arena. Phafa era: Mina de tierra o greda así llamada.  
Haccantatha, humcchintatha: Echar en la olla lo mascado.  
Haccottafitha: Echar en la olla alguna gordura, o cosa que de sabor a la comida.  
Hakhuatha, Phankutha: Cocer carne en la olla.  
Hamppitha, vel hamppiíitha: Tostar así en alguna olla.  
Harufutha: Lavar ollas y otras vasijas hondas poco o mucho.  
Haykn: Ollita, puchero pequeño.  
Hayttutha: Mecer con cuchara la olla para que no se queme.  
Huacolla: Cántaro para agua, o chicha, y son varios.  
Huacollarochatha: Echar en el cántaro agua.  
Huacollantatha: Beber, echarse a pechos un cántaro entero.  
Huacolla paquitaro inocama: Pon o echa esto en aquel cántaro quebrado 5 y así de otras cosas.  
Huaycunacatha: Ocuparse en teñir muchas ollas, y mirarlas &c.  
Huaycuquipatha: Pasar de una olla o caldera lo que se tiñe.  
Huayra: Instrumento de barro con muchos agujeros para fundir.  
Huayhuayu: Limeta, redoma, y también cantarillo con un asa. Huayña: ídem.

Humihua: Cántaro pequeño.  
Hupoco: Espuma de la olla, Laguna &c.  
Huacolla paquitaro inocama: Pon o echa esto en aquel cántaro quebrado y así de otras cosas.  
Llauchufutha: Sacar barro, pescado y mazamorra con las manos. Y hacer una imagen, u otra cosa de presto, sin primor alguno.  
Llausa, vel Arasa: La olla del que se está muriendo, que le ahoga.  
Llaufa haqhuitito: La olla me ahoga el pecho.  
Lliukatha, Kapita: Amasar o sobar con las manos el pan o barro.  
Lliukanocatha: Amasar cantidad de panes o de barro para loza.  
Lluncuña: Bruñidor, Cepillo.  
Makacha: Cántaro muy grande. Y también hombre bebedor y barrigudo.  
Makacha tha: Remojar, o podrir el barro para labrar loza.  
Makaya ñeke: Barro así podrido  
Makhma: Tinaja grande de poco cuello.  
Marka: Caldo de la olla zumo de las limas, y otras cosas.  
Mekharo afatha: Llevar la comida en este plato.  
Mekha cchucutha: Hacer esta manera de platos.  
Ñeke: Barro.  
Ñekechatha: Hacer barro.  
Ñekena llucchitha: Enlucir con barro.  
Ñeke chua: Escudilla de barro.  
Pallalla chua: Un plato llano, no hondo.  
Paquikhtatha: Henderse un plato cántaro.  
Phasa: Tierra, o Greda, que los indios comen con papas, salsa de los indios.  
Ppakhchatha, Caquipatha, Alitta atha: Volver boca abajo los jarros, ollas &c.  
Ppakhchaquipatha: Cubrir una escudilla con otra, o un plato con otro, una escudilla, un plato & c.Chua.  
hama, vel Tichama. Ppakhchaquipatha.  
Phoronco: Un vasito de barro o redoma.  
Phuccafitha, vel Phucattatha: Estar llena la vasija de agua.  
Phuccu: Olla.  
Itukhatatha: Poner la olla en el fogón, o sobre otra cosa, Itutatha. ídem, "Ituratha. Quitarla.  
Phucu yana: Olla toda negra, y también el negro Ethiope.  
Phuku: Una escudillita en que come locros, o algún regalo semejante, Hilli phuku, vel Chua.  
Phukhru Chua, vel Photonco Chua: Escudilla honda ordinaria.  
Phuukhchitha: Cocer grandes pedazos de carne en la olla.  
Ppuñu: Un Cántaro, o Redoma.  
Ppufca chamillko: Ollita para loco.  
Quellcatha: Es propiamente Afeitar, Pintar, o Rasguñar o dibujar al modo de indios, que pintan los cántaros, y otros vasos.  
Quenacu: Los bienes muebles de casa, las ollas, los vertidos, la comida  
Qhueri, vel Putu: Fogón de la cocina, donde ponen las ollas.  
Quirpatha, vel Ccophitha kompi tatha: Tapar ollas, tinajas &c.  
Qhuiutatha, vel Hay tuthatha: Enjuagar un jarro o tinaja, y cosas semejantes, dando vueltas a la vasija.  
Kiña: Olla, o Cántaro y cualquiera vasija agujereada: Kiña phucu, vel Huacolla &c. Olla o cántaro agujereado.  
Saño: Loza y cualquiera cosa hecha de barro.  
Saño vta: Casa cubierta de teja y así llaman a las casas de Cabildo.  
Saño vyu: Lugar donde se hace la loza.  
Saño huakhatha: Cocer loza.  
Saño iranacatha: Trabajar haciendo loza.  
Sañucamana, vel Ccopi: El ollero.  
Ttalla, vel Chua: una escudilla grande, o fuente también para enviar presentes &c.  
Ttallas ttallama, chuas chuama hani hakhfariricfanti: Seas señora, o escudilla, o lo que tú quisieres, que no se me da nada de ti.  
Ttamachatha: Idemiñeke, Haku Kufa tamachatha: Dar su punto al barro, a la harina, para amasarla &c.  
Tiapu: Brasero de barro, o hierro fijo en el suelo, o portátil para calentarse.  
Thikhmufutha: Limpiar una olla o escudilla &c.

Tokh tokhtatha: Hacer ruido la puerta cuando tocan o llaman, y los cántaros hendidos cuando los prueban.

Vmaquechutha: Sacarla con un mate, o escudilla sin soltarla de la mano.

Vma maa yucata vllakhataftha: Espejarse, mirarse el rostro en una escudilla de agua.

Vrpu: un cántaro, o guacolla muy grande de cuello largo, Makacha; ídem, Makhma, es diferente, que significa Tinaja sin cuello.

Vicchi: Una ollita boquiancha, donde echan la quinua o maíz mascado para la chicha.

Virqui: Lebrillo para lavar algo.

Vifitha, quichitha: Pasar la chicha de una tinaja a otra, con algún mate.

Yuca, Chua: Escudilla.

Yuru chua: Escudilla honda.

Hans Gunderman y Héctor González (1989). *La cultura aymara. Artesanías tradicionales del altiplano*. Departamento de Extensión, Ministerio de Educación, Museo Chileno de Arte Precolombino, Santiago.

Ñek'e: Waru o barro; la arcilla.

Phuño: Estos tienen una base relativamente angosta, una forma globular que decrece hasta llegar a un cuello de diámetro corto. Casi junto al borde superior o boca llevan dos asas pequeñas, aunque otras veces estas se ubican en la zona media del cuerpo de la pieza. Los primeros son aptos para su manipulación dentro del hogar, y los segundos, para el transporte de líquidos a corta distancia. Todos se caracterizan por su gran tamaño. Son 470 usados básicamente como recipientes para recolectar o almacenar agua o bebidas especiales.

Harry Tschopik (1989). Una tradición andina de cerámica en su perspectiva histórica. En *La cerámica tradicional del Perú*, R. Ravinés y F. Villegger (eds.), (pp. 161-174). Editorial Los Pinos, Lima

Huacolla: Cántaro para agua o chicha; hay diferentes de ellos.

Humihua: Pequeño cántaro.

Lakui: Un cantarito que contiene un cuarto de fanega.

Makacha: Un cántaro muy grande.

Ppuño: Cántaro.

Raqui macas: Cantarillo pequeño, cantarillo pequeño que se sirve el vino.

Urpú: Un cántaro muy grande con un cuello muy largo.

Varinia Varela (1992). *De Toconce pueblo de alfareros, a Turi pueblo de gentiles*. Memoria de Título. Dpto. de Antropología, Universidad de Chile.

J'atun yuro: También es un contenedor de gran tamaño, de forma restringida, con cuello y labios evertidos, de base plana, y con asas laterales a la altura media del cuerpo dispuestas verticalmente; son del tipo de correa lisa y de sección subovalada o subrectangular. La altura varía entre los 55 a 50 cm y el diámetro de la boca entre los 19 y 14 cm. Al igual que el anterior, la superficie externa conserva pequeñas manchas originales de la cocción y el color y brillo acentuado por el uso. Aquí se guarda la chicha de maíz para que madure unos cinco días quedando lista para ser bebida. El lugar donde se encuentra este tipo de vasija es en estructuras de cocina o en las bodegas. Cuando contienen chicha son tapadas con telas de colores rojo y blanco, y cuando están vacías suelen estar boca abajo o con una tapa que consiste en un atado de corontas secas de maíz unidas con una tela o lana. También se registraron algunas reparaciones en el cuerpo consistentes en taponos de tela o metal.

## 6) Etnoarqueología y oficio

La documentación de las técnicas, métodos, herramientas, entre otros procedimientos que implican la práctica alfarera, constituye un elemento fundamental para el adecuado entendimiento de los productos de los saberes ancestrales, en este caso atacameños: los complejos cerámicos (Mir 2013). Los sistemas de aprendizaje que posibilitan la continuidad temporal de las tradiciones cerámicas están fuertemente condicionados por las estrategias de producción que adopta determinado grupo (Vidal y García 2009). El traspaso del conocimiento se da de generación en generación, en donde no solo se aprenden una serie

de acciones o gestos técnicos, sino una transmisión de ideas, comportamientos sociales y tradiciones que forman parte del grupo (Lemonnier 1986).

Los estudios etnoarqueológicos efectuados por Varela (1992), dan cuenta de estos supuestos, con el caso particular de la localidad de Toconce, en donde la manufactura alfarera se transmite hasta la actualidad, pero con ciertas debilidades y ajustes potenciados principalmente por aparatos de industrialización de la era moderna. Sin embargo, a pesar de estos cambios, la perseverancia de pocos artesanos ha vigorizado su supervivencia junto con la demanda de cerámica vinculada a festividades comunitarias que aportan a la conservación de esta producción local. Por otra parte, a mediados de los setenta, se crearon Comités de Artesanos, en los pueblos del interior de la Región de Antofagasta, que funcionaron como promulgadores de la producción local, en tanto, se centralizó el producto artesanal de cada comunidad en un solo local.

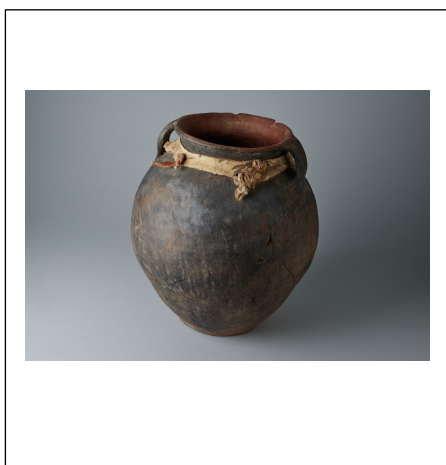
Elementos de cambio y continuidad interceden en la práctica. En cuanto a las transformaciones de la tradición, se identifica una variación en la elaboración cerámica, que solía ir de la mano exclusiva de las mujeres de la comunidad, pero en la actualidad, esta condición varía, siendo posible compartir la actividad entre ambos géneros. Así también, los usos de formas tradicionales cerámicas, como jarros, platos, *koberos*, *chulleros*, entre otros ejemplares que han sido reemplazados por vasijas metálicas o de cerámica vidriada, además de la diferencia de las formas de confección tradicional con fuerte relación con figuras antropomorfas y zoomorfas, que hoy son más bien escasas (Varela 1992).

Con respecto a la continuidad de elementos de la tradición, las materias primas, instrumentos y momentos de recolección son los que poco han variado con el tiempo. Por ejemplo, la recolección de arcillas de barro colorado, con la utilización de barro blanco *-ulla-* con predominancia del oropel, junto con la recolección del guano apisonado *-jela-* para el posterior proceso de cochura de las piezas. Así también, instrumentos como la *kanalla*, la *karaña*, o las *llunkuñas*, que vinculan la tradición con la revitalización de las lenguas del territorio, tanto en el *proceso de hacer* como en las artesanías mismas. (Varela 1992).

Así también, con el establecimiento y desarrollo del Imperio inca en la región, según datan las fuentes etnohistoria y etnográficas, se implementaron centros especializados en la manufactura cerámica ligada a un aumento de la producción artesanal para cumplir con la demanda de la población, y requerir ciertos oficios especializados, entre los que se cuentan los olleros *-sañucamayoc-* (Tschauner 2009).

Los olleros se habrían instituido, por decisión del Estado, en representación de sus lugares de proveniencia, conformándose como centros productivos y permanentes, junto a la infraestructura de producción cerámica que el Estado habría instaurado, donde se guardaban grandes cantidades de vasijas (Lorandi 1984, citado por Varela 1992). Así, los olleros usaron la greda de esta parte del Reino de Chile, que se decía tener un rico barro y de donde se compartían los mejores lustres y colores de barro (Cobo 1964, citado por Varela 1992). La transmisión del conocimiento para la práctica de este oficio se daba mediante contextos familiares, en donde la manufactura de elementos como botellas, botijas, entre otros ejemplares, fueron absorbidos por parte de algunos olleros.

En definitiva, la aparición del oficio se puede entender como una personificación o cuasi materialización del lenguaje, en donde existe una relación entre la producción cerámica y la conceptualización de esta en la lengua oficial del Tahuantinsuyo, que entre su gran cantidad de palabras, ocupa múltiples y particulares para referirse a procesos cerámicos, instrumentos, elementos de confección. Así se denota el grado de especialización que se tuvo con respecto a esta actividad, como también la proyección de valores culturales singulares que trascienden a la actualidad (Lehnert 1988).



## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agüero, C., M. Uribe, P. Ayala y B. Cases (1997). Variabilidad textil durante el período Intermedio Tardío en el valle de Quillagua: una aproximación de la etnicidad. *Estudios Atacameños*, 14, 263-290.
- Bertonio, L. (1612). Vocabulario de la lengua aymara. Imprenta de los Padres de la Compañía de Jesús, Juli.
- Calvo, G. (2012). Cerámica histórica en San José del Abra: Tipologías y Proyecciones. *Boletín de la Sociedad Chilena de Arqueología*, 41-42, 79-90.
- Fernández, J. (1984). Diccionario de cerámica. Tres tomos, Ediciones Condorhuasi, Buenos Aires.
- Fernández, V. (2010). Lenguas en el norte grande de Chile: antecedentes históricos y situación actual. *Tinkuy*, 12, 121-142.
- Gómez, D. (1988). *Cuentos de nuestra tierra (Coricota kunza lickana)*. Biblioteca Tradicional Atacameña, Editorial Universidad de Antofagasta, Norprint, Antofagasta.
- Gunderman, H. y H. González (1989). *La cultura aymará. Artesanías tradicionales del altiplano*. Departamento de Extensión, Ministerio de Educación, Museo Chileno de Arte Precolombino, Santiago.
- Lehnert, R. (1988) Nomenclatura Quechua de Cerámica Artesanal. *Hombre y Desierto*, 2, 115-123.
- Lemonnier, P. (1986): The Study of Material Culture Today: toward an Anthropology of Technical Systems. *Journal of Anthropological Archaeology*, 5, 147-186.
- Mir, J. R. (2013). Algo más que una vasija. Modelado y espacio social en la producción cerámica. En *Actas del I Congreso Internacional sobre Estudios Cerámicos [Recurso electrónico]: homenaje a la Dra. Mercedes Vegas*. Cádiz, del 1 al 5 de noviembre de 2010 (pp. 359-392). Servicio de Publicaciones.
- Quispe, J., M. Urrelo y A. Morales (2019). Diccionario Ilustrado de la Lengua Quechua. Ministerio de Educación. Chile.
- Ravinés, R. (1978). Cerámica actual de Ccacasiri, Huancavelica. En *Tecnología andina*, R. Ravinés (ed.), (pp. 447-466). Instituto de Investigación Tecnológica Industrial y de Normas Técnicas, Instituto de Estudios Peruanos, Lima.
- Schuller, R. (1907). La Lengua Atacameña. Biblioteca de Lingüística Americana. (Tomo II Zona Atacameña Cunza-Calchaquí), Imprenta Cervantes, Santiago.
- Segovia, W. (2012) Diccionario didáctico kunsu. Departamento Andino de la Municipalidad de Calama.
- Tarragó, M. (1976). Alfarería típica de San Pedro de Atacama (norte de Chile). *Estudios Atacameños*, 4, 37-67.
- Tschauner, H. (2009). "Los Olleros no son del Inka". Especialización Artesanal y Economía Política en Los Andes: El Caso de los Alfareros de la Pampa de Burros. *Revista Chilena de Antropología*, 20, 261-296.
- Tschopik, H. (1989). Una tradición andina de cerámica en su perspectiva histórica. En *La cerámica tradicional del Perú*, R. Ravinés y F. Villeger, (eds.), (pp. 161-174). Editorial Los Pinos, Lima.
- Uribe, M. (1996). Religión y poder en los Andes del Loa: Una reflexión desde la alfarería (Período Intermedio Tardío). Memoria de Título de Arqueólogo, Dpto. de Antropología, Universidad de Chile.
- Uribe, M. (1997). La alfarería de Caspana en relación a la prehistoria tardía de la subárea circumpuneña. *Estudios Atacameños*, 14, 244-262.
- Uribe, M. (2002). Sobre alfarería, cementerios, fases y procesos durante la prehistoria tardía del desierto de Atacama (800-1600 DC). *Estudios Atacameños*, 22, 7-31.
- Uribe, M. (2009). El período Formativo de Tarapacá y su cerámica: Avances sobre complejidad social en la costa del norte grande de Chile (900 AC-800 DC). *Estudios Atacameños*, 37, 5-27.
- Uribe, M. y S. Urbina (2009). Cerámica y arquitectura pública en el camino del Inka del desierto de Atacama (Río Loa, Norte Grande de Chile). *Revista Chilena de Antropología*, 20, 227-260.
- Uribe, M., L. Sanhueza y F. Bahamondes (2007). Late prehispanic pottery of the inland valleys and desert coast of Tarapacá, northern Chile (ca. A.D. 900-1450): a typological and chronological proposal. *Chungara*, 39(2), 143-170.
- Vaïsse, E., F. Hoyos y A. Echeverría y Reyes (1896). Glosario de la Lengua Atacameña. Imprenta Cervantes, Santiago.
- Valenzuela, J. (1987). Estudio morfológico de la artesanía tradicional de Río Grande. *Hombre y el desierto*. Universidad de Antofagasta, 2, 105-114
- Varela, V. (1992). *De Toconce pueblo de alfareros, a Turi pueblo de gentiles*. Memoria de Título en Arqueología, Dpto. de Antropología, Universidad de Chile.
- Varela, V., M. Uribe y L. Adán. (1993). La cerámica arqueológica del sitio 'pukara' de Turi: 02-TU-001. *Actas del XII Congreso Nacional de Arqueología Chilena*, tomo II: 107-121, Temuco.
- Vidal, A. y J. García. (2009). "Dime cómo lo haces": Una visión etnoarqueológica de las estrategias de aprendizaje de alfarería tradicional. *Arqueoweb: Revista sobre Arqueología en Internet*, 12.
- Vilte, J. (2004). Diccionario kunza español/español kunza. Lengua del pueblo lickan-antai o atacameño. Codelco-Chile, Santiago.