

Varela Guarda, Varinia  
Enseñanzas de alfareros Toconceños: tradición y tecnología en la cerámica  
Chungara, Revista de Antropología Chilena, vol. 34, núm. 2, julio-diciembre, 2002, pp. 225-252  
Universidad de Tarapacá  
Arica, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=32634206>

- ▶ Cómo citar el artículo
- ▶ Número completo
- ▶ Más información del artículo
- ▶ Página de la revista en redalyc.org

## ENSEÑANZAS DE ALFAREROS TOCONCEÑOS: TRADICIÓN Y TECNOLOGÍA EN LA CERÁMICA<sup>1</sup>

*LEARNING FROM THE TOCONCEÑOS POTTERY MAKERS:  
CERAMIC TRADITION AND TECHNOLOGY*

Varinia Varela Guarda\*

Se da a conocer todo el proceso tecnológico de la alfarería tradicional en el actual pueblo de Toconce, situado en las quebradas altas de la provincia de El Loa, II Región, norte de Chile. Además se complementa este conocimiento con el registro de formas cerámicas tradicionales, el contexto de uso actual y su función. Se resalta la importancia de realizar este tipo de estudio en zonas donde se han documentado diversas formas la continuidad cultural.

**Palabras claves:** Alfarería, tradición tecnológica, etnografía provincia de El Loa, Andes Centro Sur.

*I describe the entire technological process involved in the manufacture of traditional pottery in Toconce. This village is located in the highlands of Loa Province, Region II in northern Chile. This information is complemented with the records of traditional ceramic shapes, the context of their actual use and their functionality. I emphasize the importance of making this kind of study in areas with cultural continuity.*

**Key words:** Pottery, technological tradition, ethnography, Loa province, South Central Andes.

En este trabajo intento abordar algunos tópicos que me parecen importantes para el estudio de la cerámica y que pienso pueden ser de interés tanto para arqueólogos como para restauradores involucrados en el tema. Creo en la necesidad de centrarnos en algunos aspectos generales relacionados con la alfarería como una construcción cultural, social, tecnológica y dirigir la mirada a quienes estamos relacionados con esta expresión aun cuando difieran nuestros objetivos o intereses. Por ejemplo, para el investigador que está trabajando con tecnología, es fundamental que conozca en la práctica las resoluciones, procedimientos y materias primas vinculados a este tema; por otra parte, para quienes tengan un interés más antropológico, el contexto histórico, social y cultural que rodea la tecnología alfarera será de mayor significación.

Existen valiosas fuentes donde obtener datos que nos ilustren al respecto, como bibliografía moderna especializada, etnográfica y etnohistórica, pero a mi parecer es de especial interés e importancia observar directamente la conducta contemporánea en comunidades que poseen una fuerte tradición. Si las observaciones de la conducta contemporánea nos permite y facilita el desarrollo de ideas acerca de las conductas pasadas, éstas ideas surgen particularmente cuando las observaciones

las hacemos en zonas con continuidad cultural, es decir, donde se expresan estrechas y fuertes semejanzas entre los sistemas socioculturales del presente y del pasado. En ese sentido somos afortunados al contar con comunidades vivas que mantienen el conocimiento tradicional de la alfarería, y en zonas donde se realizan investigaciones arqueológicas. Sin embargo, es un libro abierto no fácil de leer.

A1 respecto, Berenguer (1983) plantea que se han logrado establecer aspectos de continuidad cultural entre poblaciones prehistóricas e históricas en algunas regiones de América, incluyendo el área andina. Las investigaciones que han mantenido arqueólogos como Victoria Castro, Carlos Aldunate y José Berenguer han documentado de diversas maneras la historia de la continuidad cultural y del cambio de las poblaciones asentadas en la zona precordillerana y cordillerana de la II Región, específicamente en la región del Loa Superior, donde también se realizara esta investigación.

### La Tradición en la Alfarería

Los estudios sobre las técnicas alfareras andinas, antiguas y modernas, sugieren que la mayoría de las usadas actualmente representan la continui-

\* Museo Chileno de Arte Precolombino, Casilla 3687, Santiago. v.varela@museoprecolombino.cl

dad de una tradición cultural desde épocas tempranas. Foster (citado por Donnan 1978:446), en su estudio de la manufactura de la alfarería campesina, ha demostrado el conservadurismo de los alfareros y su reticencia a innovar, con el resultado que las tecnologías cerámicas se mantienen por largos períodos sin mayores cambios. Así, el conocimiento tecnológico se sistematiza, adopta, adapta y se transmite de generación en generación, de modo que el empleo de materiales y técnicas conocidas aseguran al alfarero el éxito de su manufactura. Por otro lado, esta persistencia le permite al arqueólogo establecer comparaciones con algunas cerámicas prehispánicas de la misma zona.

Digby (1978) y Ravines (1978) concuerdan en plantear que quizás el aspecto más inestable o cambiante en la cerámica son los patrones decorativos en oposición a la técnica estructural. La decoración y la forma de una vasija puede ser copiada con cierta facilidad; sin embargo, el integrar la técnica de manufactura requiere de un conjunto de instrucciones, que sólo surgen a través de un contacto más profundo entre dos interlocutores. A1 respecto, Ravines señala que para el área centroandina la tecnología alfarera

ha sido la actividad cultural menos sujeta a cambio, siendo por el contrario sus patrones decorativos más inestables; inestabilidad que, al parecer, estuvo estrechamente vinculada a las profundas transformaciones sociales y religiosas que experimentó el área a partir de su conquista por los Inkas (Ravines 1978:466).

Las fuentes etnohistóricas prácticamente no nos informan acerca de los procedimientos tecnológicos usados en la confección de la cerámica. Sin embargo, resulta muy sugerente lo que los datos etnográficos nos aportan al respecto<sup>2</sup>. La mayor diversidad de tradiciones manufactureras la encontramos sin lugar a dudas en el área central andina. Especialmente en Perú hay regiones donde se combinan dos y a veces tres técnicas estructurales de manufactura en un mismo ceramio, seguramente por efecto de una estrecha relación entre poblaciones con un bagaje tecnológico diferenciado, promovido por movimientos de población, situación bastante documentada en esas regiones (Varela 1992: 51-62).

Los violentos y rápidos cambios que trajo la invasión española se evidencian en mucha de las “artes tradicionales” incluyendo la alfarería. El régimen colonial usó el conocimiento tecnológico tradicional andino para sus propios intereses, en un primer momento haciendo tributar a los ceramistas en vajilla. Y luego, en el Área Andina, la elaboración de tejas y ladrillos para las edificaciones españolas fue absorbida por los olleros, así como también la manufactura de botijas o botellas para la industria del vino y licores (Varela 1992:41-42). En cuanto a la alfarería doméstica indígena, ésta continuó manufacturándose según su propia regulación en la mayoría de los antiguos centros productores (Ravines 1978:405).

Ravines (1978) plantea un hecho muy sugerente como resultado del proceso colonial, pero lamentablemente no profundiza en el tema. El autor señala que hubo un cambio radical en la selección de las fuentes de arcilla, sosteniendo que en épocas precolombinas las arcillas se obtenían de las terrazas de los ríos, y posteriormente durante la época colonial se extraían de minas en los flancos escarpados de cerros altos. Esta distinción en la preferencia de las fuentes podría vincularse al nuevo patrón del uso de la tierra (Ravines 1978), pero también podría deberse a la necesidad de ocultar desde recursos a prácticas religiosas generadas por la presión española. Este planteamiento resulta propicio y coincidente con lo que observamos en la cerámica arqueológica del sitio de Turi Pukara (Provincia El Loa). Allí se identificó un estándar particular de pasta abundante en muscovita, fechado por TL en 1640 d.C., y que difería notablemente de los estándares fechados más tempranamente y precolombinos (Varela et al. 1993). Por otro lado, las características morfológicas y tecnológicas mostraron fuertes semejanzas con las que actualmente se manufacuran en los dos últimos poblados que conservan esta tradición en la región, Toconce y Río Grande.

A continuación ahondaré en un estudio particular, que realizara entre los años 1989-91, en la comunidad de Toconce, pueblo situado a 3.400 msnm en la precordillera de la II Región, y distante cinco horas de camino del sitio arqueológico de Turi. Este estudio surgió de la necesidad de comprender en forma más cabal la cerámica arqueológica del sitio Turi, bajo una perspectiva etnoarqueológica y fundamentalmente apuntó a la manufactura y contexto de uso de la alfarería.

Así la observación etnográfica bajo la perspectiva arqueológica se limitó en una primera etapa al registro exhaustivo de toda la secuencia de los procedimientos vinculados a la producción cerámica<sup>3</sup>. En la primera temporada de terreno se participó activamente en el aprendizaje de la manufactura guiada por el alfarero Juan Yufla, de Toconce. A la vez se convivió con otros integrantes de la comunidad, en especial alfareros, que pudieran informar acerca de particularidades con respecto al tema de estudio<sup>4</sup>.

#### *Toconce, pueblo de alfareros*

Toconce ( $22^{\circ}18'$  L.S. y  $68^{\circ}11'$  L.O.). Es la comunidad más oriental de la provincia, cercana a la línea fronteriza con Bolivia. El pueblo se emplaza en los altos de la ladera sur del río homónimo dominando los volcanes de Paniri, León y Toconce y las viviendas siguen un patrón aglutinado. Los cultivos principales son las habas, maíz, alfalfa y hortalizas varias. Prácticamente todas las viviendas tienen un pequeño jardín o huerto de primor, en el que se cultiva una gran variedad de flores. Las actividades de pastoreo son fundamentales y se desarrollan en las localidades de Turi, Ojalar, Potrero, Patillón, Copacollo, Linzor, Inacaliri y otras aledañas. Cuenta con un retén de Carabineros y una Escuela Básica (Aldunate y Castro 1981).

Toconce es mencionado en algunos documentos desde el siglo XVII en adelante junto a otras poblaciones de la región de Atacama, sin embargo, en ninguno de estos documentos se registra una producción alfarera local. Recién en este siglo Walter Rubén (1952) menciona la producción cerámica en la localidad de Machuca<sup>5</sup>, pueblo ubicado al sur de Toconce hacia la cuenca del Salar de Atacama. Por el momento los documentos no nos dan luces acerca de la profundidad temporal de la manufactura cerámica en el pueblo de Toconce. Actualmente muchos comuneros son conocedores del oficio de la alfarería pero pocos son los que la practican. Segundo testimonios de algunos y de los alfareros más ancianos, antiguamente el trabajo de la cerámica era más bien realizado por las mujeres. Hoy en día esta situación ha variado y la labor es compartida por ambos sexos, particularmente matrimonios como son: Juan Yufla y Delfina Escalier, Santa Saire y Fermín Berna, María Eugenia Ayavire y Miguel Segundo Ayavire.

#### *Juan, el maestro alfarero*

Juan Yufla tiene 50 años. Está casado con Delfina Escalier Berna con quien tiene un hijo que actualmente se encuentra estudiando en Calama. Juan nació y pasó gran parte de su infancia en "El Rancho", sector camino a Patillón en la quebrada del río Toconce. Su mujer vivía en otro sector, más cercano al actual pueblo de Toconce, que se denomina "El Horno", también localizado en la quebrada. Hoy ambos residen en el pueblo de Toconce, donde han fundado la Iglesia Evangélica Pentecostal; esta nueva religión no los ha alejado de la vida tradicional; siendo comuneros del pueblo deben ser partícipes de múltiples ceremonias económico-religiosas que son las que permiten la supervivencia de la comunidad. Juan además de alfarero es chofer del vehículo de la comunidad, agricultor, comerciante y posee rebaño de ovejas, trabajos que comparte con su esposa. Delfina aprendió mucho antes el oficio de la alfarería mirando a su abuelo, don Natividad Berna, el mismo que luego instruyó a Juan<sup>6</sup>.

#### **Transmisión del Conocimiento Tecnológico: Marco de Aprendizaje**

La transmisión del conocimiento tecnológico exige la práctica interminable y maestros que siguiendo la tradición puedan canalizar eficientemente el aprendizaje. A través de este proceso se transmite el conocimiento más intangible que es la pericia. El marco de aprendizaje nutre la transmisión intergeneracional del conocimiento y consiste en una serie de prácticas que pueden incluir imitación, instrucción verbal, demostración manual, y aún el autoaprendizaje a través de las prácticas de ensayo y error (Schiffer y Skibo 1987).

Ella me... [enseñaba], así se hace pues, levante aquí esta masa dicía. Pero yo no... yo no he intrusao su masa yo. Yo estoy más que miraando lo que está haciendo. Así, así mirando no más estaba, dispueees me puse a amasar. Ah...ya otra vez ya viendo eso. Después viene...pase otra vez. Ya ahí ya quise, ya me dijo, comenzé hacer; no quiere parar, mucha agua le echaría, haga no más poh: Platito ey hecho primero. 'Tonce primero larguitos, así no más así, no podía hacer más redondos. Después

ya hey hecho más redondos. Otro amasar. Otro y amaso, más grande (Juana Copa, Toconce 1989).

Dentro del conocimiento derivado de la enseñanza verbal no es raro encontrar mitos, paráboles y leyendas que proporcionan en algunos casos un contexto narrativo para ciertos detalles técnicos, de modo que aumente la posibilidad de que estos procedimientos sean aprendidos y ejecutados correctamente (Schiffer y Skibo 1987):

Mejor hacerlo solita, cualquiera viene y uno quiere enfermarse cuando ya se retiran. Hacerlo solita, tranquilita. El barrito es **celoso**, harto celoso, mejor que hombre celoso. Hay que hacer solita, pero que te enseñen (Juana Copa, Toconce 1989).

Con relación a los mitos, Levi Strauss (1986) señala que a través de numerosos relatos y creencias indoamericanos, se establece un lazo entre la alfarería, los celos y la mujer; en algunos casos la situación es muy similar a la narrada en el párrafo anterior. También indica que el arte de la alfarería en América es objeto de cuidados, de prescripciones y de prohibiciones múltiples. Esta perspectiva la encontramos en las narraciones de los alfareros ancianos de Toconce quienes cuentan que antiguamente los “barberos” hacían “pagos” (ofrendas) para la manufactura de la cerámica, y que actualmente es necesario hacerlo sólo cuando se hace una gran cantidad “...ahí sí, con un poquito de coca. Cuando hace harto ahí sí, sino no” (Natividad Berna, Toconce 1989).

Otro cuidado que se debe mantener dice relación a la envidia sentida por los pares y que se ve reflejada en eventuales trizaduras que se producirían en las piezas crudas y que son logradas por el “ojo”: “Yo solía llegar cuando estaba haciendo, pero ella decía no venga a mirarme. Pero yo no estoy ojiandote decía yo. Paraba bonito, hacía boñitos plátanos” (Juana Copa, Toconce 1989).

#### *Origen y recolección de la materia prima*

Para entender cómo se llevó a cabo el proceso de selección, el arqueólogo debe estudiar las clases de materias primas empleadas en la manufactura y el procesamiento requerido para lograr el producto final. Sin embargo, las razones que im-

pulsan tal o cual utilización son aspectos difíciles de dilucidar. Un aporte a estas interrogantes son los datos etnogeográficos de la localización de las fuentes de arcilla, pero éstos debieran ser complementados con el conocimiento de la conformación geológica de la región y la del mismo sitio arqueológico, de modo de tener un sustrato base donde ver el origen de los materiales utilizados en la manufactura, ya sea esta lítica, cerámica, etc. Esta vinculación es de gran ayuda para la comparación de materiales arqueológicos entre los diferentes sitios de la región.

En los alrededores del pueblo de Toconce hay algunas fuentes de arcillas; sin embargo, existe la explotación tradicional de sólo un yacimiento de “barro colorado” o *t’chaco*<sup>7</sup> y que es compartido por todos los artesanos de la comunidad. El yacimiento se denomina Tchiquiro<sup>8</sup> y su uso se remonta lejos en la memoria de los comuneros, quienes señalan que habría sido usado por los “abuelos” (como denominan a sus ancestros remotos, antiguos habitantes de los “gentilares” o ruinas arqueológicas). Tchiquiro se ubica en el sector del volcán el Tatio, a un día de camino del pueblo de Toconce. Corresponde según las descripciones de los informantes a un pequeño socavón siempre húmedo, en la parte alta de una quebrada “dentro de un cerro”.

El material antiplástico, “barro blanco” o *uya*<sup>9</sup> como también lo nombran, corresponde a una aglomeración que contiene material arcilloso pero abundante en elementos no plásticos donde predomina la muscovita (oropel o *llimpi*<sup>10</sup>). Este “barro blanco” se trae de Katawe<sup>11</sup>, un lugar que se ubica en el plano alto, aguas arriba de la quebrada del río Toconce y a medio camino del pueblo, pasando por la quebrada de Mal Paso. Es un yacimiento superficial sobre un gran peñasco de la quebrada.

Actualmente todos los alfareros trabajan con el “barro colorado” de Tchiquiro y la mayoría con el “barro blanco” de Katawe, sin embargo, siempre hacen referencia al yacimiento de Tchillaguar como si estuviera actualmente en uso. Los dos alfareros más ancianos de Toconce, Natividad Berna y Juana Copa utilizaban tiempo atrás el “barro blanco” proveniente de este depósito. Este yacimiento también se ubica en el sector del Tatio, en el sector denominado Crucero. Su topónimo se debe a la paja *tchillagua*, *Festuca hypsophila*, que crece abundantemente en el lugar. Queda a un día y medio de camino de Toconce y también sería un lugar húmedo donde emerge un poco de agua.

Debido a la distancia a que se halla el yacimiento de Tchiquiro, los alfareros de la comunidad deben recurrir a otros comuneros para conseguir la materia prima, entrando en relaciones de intercambio, en las que el proveedor obtiene bienes elaborados o dinero. En la actualidad, don Pablo Ayavire es casi el único proveedor, posee tres animales que carga cada uno con 40 kilos de arcilla aproximadamente. Sale un día en la mañana, recorre el camino hasta el sector de Potrero donde aloja y aprovecha de ver sus cultivos. Al día siguiente toma rumbo hacia Tchiquiro:

Tengo que irme pa'rría que decimos Potrero, de ahí al otro día tengo que ir pa'llá pa' Tchiquiro. Si... y allá llego la empiezo a picar, y a llenar los sacos, sacar pa'l alto. En un cerro, de ahí tengo que meterme pa' entro, sí como unos metros será no? De ahí tengo que llenar los sacos, tengo que sacarlos al alto, es una mina. Cuando llueve baja agua por la quebrá y aliviana todo el pozo que hay. Tengo que limpiar ahí, tengo que tirar pala hasta llegar a la greda otra vez. Hasta ahí ya son las 11, después me vengo no más. Si es que los burros apenas llegan. Llego aquí, y al otro día me voy a la greda blanca, son dos. Ese de aquí de Katawe le 'icen (Pablo Ayavire, Toconce 1989).

Antiguamente en este sector del Tatio vivían doña Remigia Ayavire, Antonio Ayavire y Dionisio Valencia. Aquí tenían sus estancias donde pastoreaban ovejas y llamas. En esos tiempos la recolección también la hacían los mismos alfareros como recuerdan don Natividad Berna quien era acompañado por su nieta Delfina, del mismo modo que lo hacía doña Juana Copa con su marido Encarnación Yufla. Además de los depósitos ya descritos, los alfareros conocen otros de "barro blanco" como los de Hojalar, Patillón y La Vuelta, y que actualmente no son explotados. El primer yacimiento tendría una arcilla de menor calidad, pero las materias primas de los otros dos yacimientos servirían especialmente para la confección de ollas o "tiestos", sin embargo, no las utilizan. Los depósitos de "barro colorado" conocidos están en otras localidades como en Cupo, donde es de color café negruzco, y el de Caspana, pero de este último se-

ñala don Natividad "tiene barro durito el barro. Se arregla, se quema, todo se vende. Le echa agua y se desarma" (Toconce 1989). Resumiendo, las fuentes de arcillas actualmente en uso se encontrarían en un lugar donde el asentamiento humano es transitorio, en la unidad etnoecológica denominada cerro. Esta unidad es eminentemente de recolección, pastoreo y caza, desde el punto de vista económico, pero también resulta ser un espacio sagrado en los sectores de mayor altura (Aldunate et al. 1981).

Otro de los elementos que deben proporcionarse los artesanos es el combustible para la cocción de las vasijas. Utilizan para tal efecto el guano apisonado de cordero o llamo que denominan *jela* y que sacan de los corrales. Cada uno de los artesanos posee uno o más lugares específicos de extracción. Don Miguel Segundo Ayavire va a buscar la *jela* a unos corrales abandonados que hay en el río Salado. Juana Copa traía la *jela* de sus corrales de Patillón y Juan Yufla en esta ocasión sacó de los corrales de una vecina doña Dolores, a quien le pagó una cierta suma. Hoy los artesanos de Toconce no usan pigmentos para la coloración de sus vasijas; sin embargo, dicen que sus abuelos de sangre utilizaron la resina de algarrobo para tal efecto. Natividad Berna cuenta que traía de San Pedro de Atacama pedazos grandes de esta resina que denomina *tchilitza*:

*Tchilitza* dicen, con ese pintaba yo. Eh... algarrobo, *chilitza* dicen, así como resina bota, hay pedazos grandes, ese es bueno, con ese pintaba yo. Le calda con fuego un poco, queda pintadito, y ahí ya no se destiñe, ahí está así. Y ese tiñe negro. Ese es güena *chilitza* de algarrobo, corre como resina. Con esa, como iba continuo ahí buscando traía puh:. Con ese pintaba cántaros y platos (Natividad Berna, Toconce 1989).

La localización de las materias primas nos permitieron reafirmar el radio en que se mueven los pastores actuales de la región. La distancia que se registró es muy superior a los 5 km que ha planteado Arnold (1975:76) en su modelo para los agricultores y alfareros del altiplano sur del Perú. Para los alfareros de Toconce el acceso a los recursos no significa necesariamente cercanía a ellos. Aun

cuando desconocemos explícitamente los mecanismos que regulan esta situación, el acceso parecería estar normado socialmente por derechos de explotación del recurso, quizás en forma similar a la utilización de los recursos de pasto de uso comunal.

### **El Taller y los Instrumentos**

#### *El taller*

El taller donde se manufactura la cerámica es individual y se localiza dentro del espacio de la residencia familiar. La estructura elemental de la residencia tiene un patrón rectangular y con accesos generalmente libres, pero que son clausurados una vez que se inicia la fabricación de las vasijas. En el caso particular de Juan, éste usa como taller un patio interior y descubierto, circunscrito por las estructuras que conforman su casa. La totalidad de las piezas son independientes unas de otras, y salvo un “almacén-comercial” todas las demás convergen al patio interior. El gallinero y las tres estructuras alineadas tras la bodega y cocina no colindan con el taller, la primera es una estructura en ruinas que aún conserva muros altos y donde hay latas, fierros y algunas aves de corral. Esta estructura habría pertenecido a un vecino (no familiar) el “finado don Pablo”. Dos de las tres estructuras alineadas tienen el techo caído y están desocupadas.

La bodega es una amplia pieza con mucho espacio libre y donde Juan guarda banquetas, cueros, sacos, madera de cactus, las “cargas” de barro y las vasijas en espera de ser cochuradas. Este tipo de estructura es recurrente en los hogares toconcinos y cobra vigencia particularmente y/o cínicamente con diversos rituales como, por ejemplo: “velatorios”, “cabos de años” de difuntos, día de los difuntos y todos los santos, “ramadas” para carnaval y limpia de canales. El patio interior es un espacio multifuncional donde se realizan diversas actividades además de la alfarería; también allí se lava y tiende ropa, se arreglan semillas y almácigos, e incluso se atiende a los vecinos que van de paso. Junto a la puerta de la bodega Juan instala una pequeña mesa que le sirve de arrimo de trabajo y mantiene apoyadas a los muros dos bateas de latón donde se macera la mezcla de arcilla y antiplástico.

#### *Los instrumentos*

La mayoría de los instrumentos utilizados en la manufatura tienen una función específica y normas más o menos rígidas para su uso. Los instrumentos descritos a continuación son los utilizados por Juan Yufla y que originalmente pertenecieron a Natividad Berna.

*Kanalla*<sup>12</sup>: instrumento de cerámica de forma ovalada y ligeramente cóncavo, de bordes muy suaves debido al uso y que se utiliza para levantar la pared interior de la vasija y alisarla. Está hecho de fragmentos de “tiestos” que son ollas donde se tuesta el maíz y se suponen de mayor dureza que los fragmentos de otras vasijas. Juan posee dos de estos instrumentos de aproximadamente 10 y 7 cm de largo por 7 y 5 cm de ancho, respectivamente (Figura 1a).

*Karaña o t’charaña*<sup>13</sup>: instrumento de hueso de escápula de cordero o llamo, de un largo aproximado de 12 cm. Por la parte ancha su borde es muy suave debido al uso. Se utiliza como la *kanalla*, pero por el exterior de la vasija (Figura 1b).

*Cucharones*: instrumentos de madera de queñoa (*Polilepis tomentella*) y corresponden a la pala de antiguos cucharones. Sus bordes y superficies son muy pulidos, hay algunos cóncavos profundos y otros más extendidos. Estos instrumentos se usan para ayudar a formar por el interior la concavidad del cuerpo de las vasijas y para alisar las paredes y evertirlas (siempre por el interior). Juan posee tres de estos cucharones (Figura 1c).

*Astecas*: instrumentos largos de madera de chana (*Chuquiraga spinosa*) con uno o ambos extremos aguzados y de superficies muy pulidas. Sirven para afirmar por el interior las paredes de los cuellos angostos, para hacer los orificios de las representaciones biomorfas, para las ranuras que se hacen al unir dos pedazos de arcilla, para las terminaciones en la adhesión de las asas, etc. Su largo varía entre 15 y 11 cm. Juan posee tres de estos instrumentos (Figura 1d). La madera de chana se haya en el tololar de los alrededores de Toconce.

*Llunkuñas*<sup>14</sup>: pulidores de basalto negro de diferentes tamaños y forma pero de superficies redondeadas y muy pulidas. Su tamaño máximo aproximado es de 5 cm. Juan posee 13 de éstos (Figura 1e). Don Natividad cuenta que estos instrumentos



Figura 1. Los Instrumentos del alfarero: (a) kanalla, (b) karaña, (c) cucharones, (d) astecas, (e) llunkuñas, (f) cuchillos, (g) batea con instrumentos.  
*The tools of the pottery maker.*

eran de las “antividades”, “son de antes, ese usaban los de aquí, ahí botan, así que de ese me recogí también” (Toconce 1989). Hay en “Rancho” y en “Rincón de los Abuelos”. Cuenta también que lustraba sus vasijas con palitos de leña firme de romerillo (*Senecio rosmarinus*).

**Cuchillos:** mango de madera y la hoja de metal muy fina, con un tamaño que varía entre los 5 cm y 8 cm. Sirve para cortar los labios de las vasijas, trozos de masa y para rebajar las bases (Figura 1f).

*Suela*: pequeño trozo de cuero curtido, de textura suave que se utiliza en el acabado de los labios de las vasijas de boca ancha, especialmente en los platos.

*Tiras de tela*: son trozos largos de género que se ocupan para mantener la humedad en los bordes de las vasijas grandes, mientras se espera que el cuerpo se afirme para continuar el levantamiento de las paredes.

*Tablas*: son tablas rectangulares de diferentes tamaños donde asienta y modela las vasijas. Juan guarda la mayoría de estos instrumentos en una lata conservera grande, a la que le ha agregado un alambre para asirla y las tablas las mantiene en la bodega. También usa una pequeña *batea* con agua donde pone todos los instrumentos que utilizará en la manufactura con excepción de los pulidores y las tiras de tela (Figura 1g).

### Los Procedimientos Tecnológicos

#### Preparación de la pasta

Para la preparación de la pasta, Juan empieza midiendo las cantidades que va a mezclar; como medida usa un balde de aproximadamente 20 litros de capacidad. Lo llena hasta el tope con “barro colorado” y dos dedos bajo el tope de “barro blanco”. Esta medida de 1 x 1 –siempre el “barro blanco” un poco menos– es compartida por todos los artesanos de Toconce. Luego remoja el “barro colorado” en el mismo balde con agua hasta la mitad, durante unas tres horas y sin revolverlo: “sin hurgar, es muy celosa”. Cuenta que una vez lo revolvió y se le endureció como piedra, por no seguir el consejo del abuelo Natividad. Una vez que está remojado le va sacando las piedras y costras que quedan en el fondo y lo cuela en una malla de nylon. El “barro blanco” lo chanca cuando es costra y luego lo pasa por un cedazo de malla nylon fina; dice que antiguamente había que *konar* o moler en mortero.

En una *batea* grande de latón, Juan tiende un saco de rafia y encima un paño, allí pone el “barro blanco” ya ceriado amontonándolo en forma de volcán y comienza a echarle el “barro colorado” diluido como *cocho*. Esta mezcla “aguadita” la amasa y la deja descansar cuatro días bien tapada, vuelve a amasar incorporando bien el antiplástico

a la arcilla. El amasado tiene que ser prolíjo y firme. Después de 15 días la pasta ya está madura y en condiciones de ser trabajada.

La buena mezcla, el amasado y la maduración de la greda son conceptos que usa Juan para definir un buen trabajo. Cuenta que su tía Remigia trabajaba con la greda de un día para otro y era así como se le quebraban las vasijas. En cambio el abuelo Natividad lo sabe hacer bien “usa la greda bien madura”. La arcilla con la cual trabajamos tenía un mes de maceración.

#### Momento de hacer

La cerámica tiene su tiempo para confeccionar. Se elabora durante la estación seca, aún cuando ésta corresponde también al tiempo de las heladas, las que hacen peligrar el trabajo cerámico, debido a la posibilidad de trizadura en las piezas. Aun así hay sol, que es el que se necesita para el secado de las vasijas y del combustible. La estación seca se da en Toconce entre los meses de abril y noviembre aproximadamente, cuando el ciclo agrícola se reduce a las últimas cosechas y preparación de la tierra para la siembra. Existe la manufactura *ad hoc* de platos, jarros y *tinkeros* para las celebraciones comunales. Los primeros sirven para servir la comida en “la boda” o merienda en la fiesta de “limpia de canales”<sup>15</sup>, y los jarros y *tinkeros* forman parte de la mesa del “santo waki” (Castro et al. 1994) También para el 1 y 2 de noviembre se hacen palmatorias donde poner las velas que se prenden en las mesas rituales a los difuntos y platos para la “boda” o merienda. En todo caso, la mejor hora para la manufactura es con el sol de la mañana hasta mediodía:

Hasta las doce no más hay que trabajar, de temprano, después hay que dejarlo, no es que tarde hace frío. Hum!, en la mañana hay que star en el calorcito sentao. Le alcanza a secar. Hasta las doce no más, después se guarda ya el trabajo. Levanta viento ya, está echando tierra también (Juana Copá, Toconce 1989).

Juan Yufla realiza todo su trabajo cerámico bajo el sol directo; igual lo hace doña Juana Copá, a diferencia de Fermín y Santusa que lo hacen a primera sombra dentro de su casa. Según explican, el sol permite que el trabajo sea más rápido, pues va de inmediato secando las vasijas.

*Cómo se hace*

Juan prepara y dispone todo para comenzar el trabajo a las 9:00 a.m., saca los instrumentos y la pasta, y comienza mi aprendizaje. Coge una bola de pasta que va emparejando y la deja caer de modo que se pegue sobre una tabla, en el medio de esta bola introduce el dedo anular haciendo un agujero sin traspasarla completamente. Luego pone el pulgar y con los dedos restantes presiona las paredes por todo su alrededor haciendo que suba y adelgace lo más uniformemente posible, guardando siempre de tener las manos mojadas para que no se pegue la pasta (Figura 2 y 3). Este sistema se ha definido convencionalmente como la técnica de modelado por ahuecamiento.

Continúa el trabajo elevando más las paredes por el exterior con ayuda de la *karaña*, poniendo la mano en el interior y pasando el instrumento mojado por todo el contorno (Figura 4). La base de la pieza la asienta presionando el fondo con los nódulos de los dedos, ahora eleva aún más las paredes usando la *kanalla* por el interior y comienza a alisarlas y evertirlas con un cucharón, de tal modo que obtiene la forma de un “plato”, tronco cónico



Figura 2. El maestro Juan comienza a modelar.  
*Master Juan begins modeling.*



Figura 3. Se aprieta alrededor de la bola con el pulgar en el centro.  
*A mass of clay is pressed in the center with the thumb.*



Figura 4. Se usa la *kanalla* por el exterior, levantando las paredes.  
*The kanalla is used externally, lifting the walls.*

(Figura 5). Deja reposar la pieza unos cuantos minutos logrando que se afirmen las paredes y pone término al plato, emparejando con el cuchillo la boca y alisando el labio con la suela mojada.

Una vez que la pieza está a “dureza de cuero”, unas tres horas después, la toma para extraerle con el cuchillo la greda que abulta la base, procedimiento que realiza con todas las demás formas de vasijas. El “plato” es la forma base para cualquier otro recipiente; éste se puede seguir elevando, adhiriendo a sus paredes rodetes aplanados en forma anular hasta donde el diámetro, la altura de la vasija y la pericia del artesano lo permitan. El sistema de rodetes anulares se complementa con la adhesión de placas horizontales de arcilla que se pegan con barbotina, arcilla diluida en agua, y alisando luego las uniones con la *karaña* (Figuras 6 a 9). Este último sistema se utiliza en los diámetros máximos de las vasijas mayores. Así el plato original puede convertirse en olla, cántaro, poruña, etc.

El artesano experimentado elige la forma antes de comenzar a hacerla, otros de menor experiencia derivan la forma según vaya saliendo. Para las piezas de mayor tamaño, un cántaro o una olla, Juan va elevando las paredes paulatinamente siempre guardando que éstas estén firmes, lo que gene-

ralmente implica que se seque demasiado la “boca” impidiendo una buena unión con las placas; esta situación la soluciona tapando todo el borde de la abertura con tiras de tela mojadas (colorada y blanca). Una vez que ha completado la forma guarda cuidado en terminar el labio evertiendo delicadamente la pared con sus dedos. Luego se ocupa de la adhesión de asas (Figura 10); aun cuando conoce la técnica de remache usa la adhesión simple, haciendo rollos del largo requerido y uniéndolos a la pared con la ayuda de las *astecas*.

Las figurillas zoomorfas no son especialidad de Juan, según reconoce, y Delfina decide enseñarme. Todas estas figurillas tienen que ser huecas, pues si no lo son se revientan en la cochura. Se comienza con la base, ahuecando con los dedos una bola de masa, dejándola de forma elíptica u ovalada. Para darle forma al pecho y cuello se une una placa en uno de los bordes del óvalo ahuecado y se sigue cubriendo con pequeñas plaquitas de modo de dar forma al lomo y cuello. La cabeza y la cola son las últimas aplicaciones que se realizan y para el modelado del rostro se ayuda con las *astecas*; las caras pueden ser de llamo, pato, cabra, chivo o toro. Muy ocasionalmente se hacen tarucas y palomas.



Figura 5. Con el cucharón se comban las paredes y se evierten.  
*The walls are curved and everted with a cucharón.*



Figura 6. Se hacen muescas en el borde con un cuchillo para ayudar la unión con el rodete.  
*Cuts made with a knife, along the edges, help to unite the coil.*



Figura 7. Se sobrepone el rodete o placa a la pared.  
*The coil or plate is added to the wall.*



Figura 8. Se aprieta el rodete a la pared de la vasija para adherirlo.  
*The coil is tightened to the wall of the vessel.*



Figura 9. Se alisa el rodete y la unión con la karaña.  
*The coil and joint are polished with the karaña.*



Figura 10. Se adhieren las asas.  
*The handles are attached.*

Juan espera que las piezas estén bien secas para comenzar a pulir y procura hacerlo cuando tiene una buena cantidad. En esta tarea le ayuda Delfina. Lo primero es humedecer toda la superficie de la vasija con un paño mojado y rápidamente pasa el pulidor de una vez. La segunda pasada puede ser más lenta y minuciosa, aprovechando de aminorar las imperfecciones de la superficie (Figuras 11 y 12). Para los bordes y las asas usa un pulidor más liviano y alargado que los que utiliza para los cuerpos.

A diferencia de Juan, Fermín Berna tiene dos formas de pulir, una en seco y otra en húmedo. Cuando se pule en seco hay que ser rápido, pero él prefiere el sistema húmedo aprovechando la noche para pulir las vasijas hechas en el día. Juan reconoce que el lustre obtenido por Santusa, la esposa de Fermín, es "lindo" pues no se notan las huellas del pulidor<sup>16</sup>. La manufactura diaria depende de las formas y tamaños que se quieran hacer, si se trata de una pieza grande no se pueden hacer más de dos por el tiempo involucrado en ello, si son platos se puede hacer una docena, pero es un trabajo que excede el medio día, según cuenta doña Juana Copá.

El secado de todas las vasijas se hace directo al sol (Figura 13), las que al atardecer se guardan en una bodega para evitar las trizaduras causadas por el hielo nocturno. Pasando dos días de confecionadas las vasijas están ya en condiciones de ser cochuradas. Lo esencial es asegurarse que estén muy secas, pues, de lo contrario, hay mayores probabilidades de que se fracturen durante el proceso de cocción. La humedad que obtiene una vasija en la etapa de pulido la pierde en unas cuantas horas, por lo tanto, es factible pulir el mismo día de la cochura, ya que ella siempre se realiza en la tarde, incluso al oscurecer.

#### *La quema*

En la mañana del día destinado a la quema Juan sale a buscar la *jela* a un corral de su vecina doña Dolores, que dista unos pocos metros de la casa. Lleva una carretilla, pala y picota; con la picota va removiendo la *jela* que deja en grandes trozos, aproximadamente de 60 cm y para asegurarse de que el combustible esté bien seco da vuelta los trozos para que se asoleen (Figura 14). Así remueve prácticamente un tercio de la superficie del corral y comenzamos a llenar la carretilla con los trozos más secos. Llevamos dos cargas de *jela* al lugar de la quema y que Juan calcula serían unos 80 kilos.

Cada uno de los alfareros de Toconce tiene su propio lugar de quema, sin embargo, la generalidad es que se encuentren a pocos metros atrás de la casa habitación y en un sector donde las condiciones del viento son favorables para el buen encendido y combustión. Justamente detrás de las casas de los alfareros Juan, Miguel Segundo y el abuelo Natividad hay un afloramiento rocoso algo inclinado que deja planos libres con una buena y regular circulación de viento (Figura 15). Estos planos libres son los lugares elegidos para realizar la cochura. Uno de éstos utiliza Juan donde ha localizado una estructura permanente muy simple que consiste en un círculo de piedras dispuestas bajo nivel unos 10 cm a 15 cm y de 1,20 m de diámetro. Dejamos en un costado el combustible asoleándose hasta la tarde junto a unas latas que formarán parte del fogón.

Alrededor de las 17 horas, Juan decide comenzar con los preparativos para la quema; llevamos las vasijas al alto, donde limpia la estructura removiendo todas las cenizas que han quedado de la quema anterior junto a unas latas del fondo. Una vez limpio vuelve a poner las latas en la superficie y ordenadamente dispone las vasijas, las de mayor tamaño en el centro y boca arriba, guardando tapar la boca para que no caigan dentro trozos de combustible. Los platos van alrededor cubriendo a las demás y las vasijas pequeñas tapan los espacios dejados por las anteriores. El amontonamiento no alcanza a cubrir por completo el diámetro de la estructura y se han dispuesto 39 piezas, seis grandes, 23 platos y otras pequeñas que en conjunto Juan considera una pequeña cantidad (Figura 16 y 17). Ya amontonadas las vasijas comienza a cubrirlas con capas sucesivas de trozos grandes y secos de *jela*. La forma general que obtiene este amontonamiento es la de un domo, y calcula que ha utilizado 40 kilos de combustible (Figura 18). En la tercera capa guarda cuidado en llenar todos los intersticios visibles y recubre el lugar donde choca el viento. Justo en el sector que ha recubierto y donde choca el viento, pone un poco de madera y paja (Figura 18), y con un solo fósforo hace arder el fuego, el que toma rápidamente los trozos de guano. Al cabo de 10 a 15 minutos el fuego ha entrado entre los trozos de *jela* y a las dos horas ya la combustión ha finalizado, pero se conserva el calor por lo menos 10 horas más. La cantidad de piezas para la cocción es proporcional a la cantidad de combustible y al tiempo de combustión.



Figura 11. Juan saca lo sobrante de las bases con un cuchillo.  
*Juan trims away excesses with a knife.*



Figura 12. Pule la superficie con guijarros o llunkuñas.  
*He polish the surface with pebbles or llunkuñas.*



Figura 13. Las vasijas se dejan secar a todo sol.  
*The vessels are left to dry at the sun.*



Figura 14. Juan extrae el combustible o guano apisonado de un corral.  
*Juan removes the fuel or tempe guano from a corral.*



Figura 15. Localización del fogón de cerámica de Juan.  
*Place of the firing pit of Juan.*



Figura 16. Empieza a ordenar las vasijas para cocharlas.  
*He begins to arrange the vessels to fire them.*

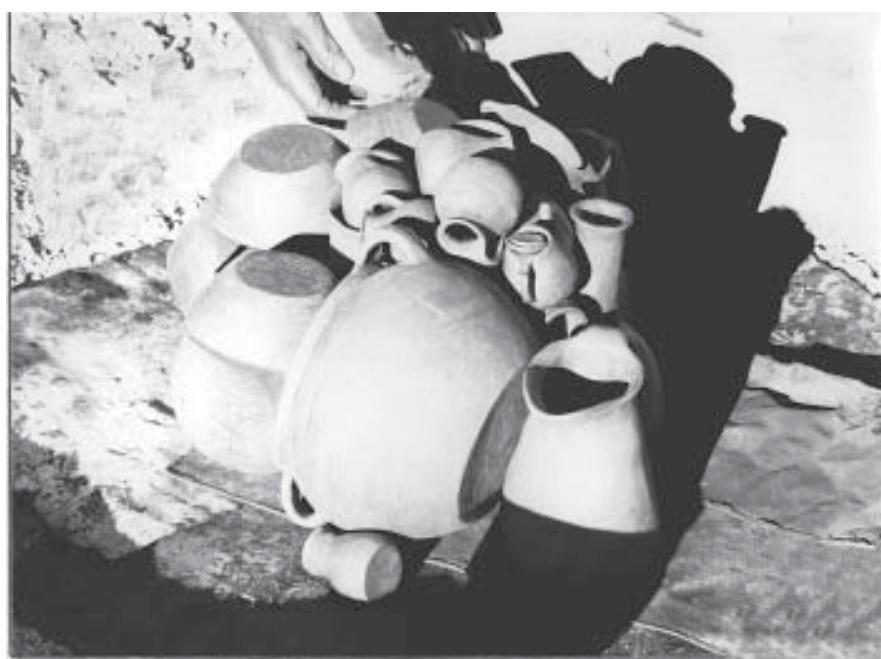


Figura 17. Las piezas de mayor tamaño van al centro.  
*The larger pots go to the center.*



Figura 18. Tiestos cubiertos por palos y trozos de Jela (guano).  
The vessels are covered with wood and guano.

Los procedimientos que utiliza don Miguel Segundo en su cochura se diferencian en algunos aspectos con los de Juan. En primer lugar, no posee ningún tipo de estructura permanente; se reconoce el lugar por las cenizas y fragmentos de cerámica que han quedado de las cochuras anteriores. Para evitar el contacto directo de las piezas con el guano utiliza fragmentos que hayan quedado de vasijas fracturadas de otra cochura. Algunos fragmentos medianos los dispone sobre las latas antes de apilar las vasijas, y otros mayores sobre las vasijas ya apiladas.

Otra diferencia en la manera de cochurar que utiliza don Miguel es que él deja en el domo una pequeña abertura rectangular y a ras del piso donde pone madera, y enciende el fuego. También el lugar donde localiza el fogón es más protegido del viento y admite que a su cocción le falta aire para que sea mejor. Frecuentemente sus piezas salen con manchas, las que soluciona volviéndolas a cocer. Ocupa además menor cantidad de combustible y en la preparación y ordenamiento del domo de cochura es ayudado por sus hijos menores y Margarita, otra hija, ya madre de un pequeño. Otra variante del horno de cochura nos narra doña Juana

Copa, quien utiliza un tipo de emplantillado de piedras en la base:

Cuando no hay greda cortitas, puro piedritas no más hay que ponerle, así encimita poniendo, bien bonitos así, planito. Puras piedrecitas. Entonces ahí encimita hay que colocarlo po!, sea cantarito así, uno adentro. Entonce ya hay que volcar los platitos, cantaritos paraitos o volcitos también, su orillitas, ahí encima del cantarito hay que poner los platitos también. Así quema! Puros nuevos sei poner, puros que están pa' quemarlos, puros nuevos no más. La *jela* le ponís bien hartito pus!, oriilla, bien redorcito así, encima más que sea menudo, así la *jela* pero le echai no más po! Ah ahí que prenda el fuego, ratito está. Un lado no más priende, contra el viento yo le priendo. Solo se priende (Toconce 1989).

Otras particularidades en los procedimientos de la cochura son los que se observaron con Fermín Berna. Fermín es el único alfarero de Toconce que

sitúa su lugar de cochura en un plano más bajo que su lugar de residencia, entre melgas en desuso y en el sector denominado T'chaco. Aquí la circulación del aire es evidentemente más reducida, y está fuera del plano inclinado que mencionara para la localización de los fogones de los otros artesanos. Sin embargo, la vivienda más cercana al lugar de cochura sigue siendo la vivienda del artesano. Aquí Fermín ha preparado también un círculo con piedras de tamaño mediano de 20 a 40 cm de largo y ha ordenado las piezas en forma similar a los otros, pero usando además de los fragmentos de cerámica, arena en la superficie interna de la estructura. Una notoria e importante diferencia en sus particulares procedimientos se observan en la preocupación que éste presta al encendido del fogón, el cual va a visitar sucesivas veces –tres al menos– durante la noche para vigilar la combustión. En tales ocasiones vuelve a tapar todos los agujeros que se producen al consumirse los trozos más pequeños de combustible. Usa similar procedimiento que Miguel Segundo al usar la “ventana” para el encendido del fogón, justo donde choca el viento y que coincide con un lugar oculto si uno enfrenta los cerros.

La actividad de cocción es denominada por algunos con el término *taucar*<sup>17</sup> y así como el proceso de manufactura tiene una mejor hora para realizarse, el de cocción también la tiene y es siempre al atardecer: “Cuando uno hace fuego para quemar en la noche llegan las almas, almas de esta vida. Penan no?” (Natividad Berna, Toconce 1989). También el procedimiento general es no vigilar la cocción; una vez que la combustión se ha hecho efectiva los alfareros y sus acompañantes se retiran a sus casas hasta el otro día. Aproximadamente al mediodía se vuelve al horno para recoger las vasijas que de allí en adelante pasan a llamarse loza. Es indispensable antes de sacarlas de las cenizas estar muy seguro de que estén frías, si no se correrá el riesgo de que se trizen o quiebren completamente.

El reconocimiento de una buena o mala cochura se hace mediante el golpeteo con las uñas sobre la superficie de las vasijas, aquellas que emiten un sonido grave están “sordas” y mal cocidas, y las que suenan como campana han sido bien coqueras:

Ah!... claro, cuando tiene bien sonido es güeno, como campanita tan- tan- tan! so-

nando. Ah tiene fundición linda. Hum! cuando está sordo no, suena toj- toj- toj; cuando suena tan- tan- tan! eso es bueno (Natividad Berna, Toconce 1989).

#### *Registro de formas, contextos de uso y función*

En el registro de formas cerámicas se abordan tres niveles: (a) aquellas formas que actualmente manufacuran los alfareros de Toconce; (b) el registro de piezas en uso en varias unidades domésticas de Ayquina, Toconce y Caspana, y (c) el registro de piezas en su contexto de uso, en ocasión de festividades tradicionales tales como la “limpieza de canales”, “día de los difuntos y todos los santos” y “enfloramiento de ganado”. En las unidades domésticas, preferentemente en las estructuras de cocina y/o bodegas, encontramos muy recurrentemente tres formas: los tiestos, los *wirkes* y los cántaros. Estos tres tipos de vasijas son a las que se les confiere mayor longevidad, y han sido traspasadas enteras de una generación a otra:

1. El tiesto (Figura 19a-d) es una olla de cuerpo globular, generalmente con dos asas laterales adheridas verticalmente del tipo de correas lisas y sección subcircular o elíptica que se sujetan desde el labio. De base plana y labio evertido. Su altura varía entre los 26 y 35 cm, y el diámetro máximo de la boca entre 20 y 27 cm. El tiesto se utiliza para tostar habas, para *tchutar* o tostar el maíz variedad *Tchutucuru*, el que desgranado y junto con arena se calienta y revuelve con un atadito de pajas largas, haciendo el tostado parejo. El tiesto presenta en su superficie externa una gruesa capa de tizne resinoso debido al contacto directo con el fuego a leña. Este recipiente es usado durante todo el año o mientras haya grano para tostar o reventar. Se encuentra siempre en las cocinas y ocasionalmente cerca de fogones de cocina al aire libre. Suelen estar reparados en el cuello mediante un alambre dispuesto en forma anular.

2. La olla o *manka*<sup>18</sup> es la forma que se describió anteriormente para el caso de los tiestos. La especificidad funcional de este tipo está dada en parte por el tamaño de la pieza (Figura 19a), que según informaciones era donde antiguamente cocinaban los alférez en la cocina del “local comunal” para las festividades, como la del Santo Patrono San Santiago en Toconce (Victoria Castro, comunica-

ción personal 1990). Otra, también de gran tamaño, donde se cuece la mezcla para la preparación de la chicha. Las ollas de tamaño mediano que pudieron haber sido las destinadas al cocimiento diario de los alimentos han sido completamente reemplazadas por ollas de aluminio o enlazadas y las de cerámica que han quedado son las utilizadas hoy como tiestos.

3. El *wirke*<sup>19</sup> (Figura 19f-h) es una vasija de gran tamaño de boca ancha, labios evertidos, base plana y de cuerpo tronco cónico, pero con paredes algo convexas. Aproximadamente a mitad de la altura del cuerpo tiene adheridas dos asas laterales, dispuestas verticalmente, del tipo de correa lisa y de sección subrectangular. La altura de este tipo de vasijas varía entre los 44 a 35 cm, y el diámetro de la boca entre los 47 a 34 cm. La superficie externa conserva pequeñas manchas de cocción originales y el color y brillo acentuado por el uso.

Aquí se hace la primera masa del maíz para la preparación de la chicha, la que se confecciona generalmente para las festividades comunitarias. El resto del tiempo se guarda en las bodegas en posición invertida. Algunos casos de reparación se registraron en los cuerpos y consistían en tapones de género o plomo, así como el registrado para los tiestos con alambre dispuesto anularmente sobre la restricción de la boca.

4. El cántaro o *j'atun yuro*<sup>20</sup> (Figura 19i-l) contenido de gran tamaño, de labios evertidos, de base plana, también es una forma restringida, con cuello 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. Los lugares 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 ta-

pones de tela o metal. Los toconcinos conocen, y en ocasiones conservan, otras formas tradicionales pero que en su mayoría han sido reemplazadas por vasijas metálicas y de cerámica vidriada, como es el caso de las siguientes piezas:

5. Jarros: (Figura 20a-c) consiste en una forma restringida, de cuerpo globular, de base plana, cuello muy corto y bordes directos o ligeramente evertidos y con un asa lateral y dispuesta verticalmente del tipo en arco y lisa, con sección subrectangular o elíptica. Esta asa es adherida a partir del labio con el otro extremo sobre el cuerpo, y ocasionalmente en la adhesión al labio hay 3 o más hendiduras como una pequeña decoración. Las formas más recientes tienen el borde más extendido y evertido y algunas un estrechamiento a modo de vertedero. La altura de estas vasijas varía entre los 20 y 28 cm y el diámetro de la boca entre 10 y 15 cm. El color y brillo de la superficie externa está acentuado por el uso. Estas vasijas se encuentran guardadas en las estructuras de cocina y en las bodegas, con los tapones de corontas de maíz o boca abajo, junto a las dos formas anteriores.

Su contexto de uso es básicamente ritual y lo encontramos formando parte importante de los *wakis*<sup>21</sup> o pagos, y "mesas rituales". Durante la celebración del 1 de noviembre algunas de estas piezas son situadas en las mesas rituales y familiares que se les ofrece a los difuntos, y donde todos los participantes vierten vino, chicha u otros líquidos, con el fin de compartir con el finado. En la limpia de canales hay otro contexto de uso registrado, que corresponde a dos momentos: uno al santo *waki* del inicio de las festividades, donde son un par y se acompaña con un *tinkero* (véase infra), y se pide para que las festividades sean realizadas según la costumbre, de la mejor manera. Otro registro corresponde al *waki* previo al lanzamiento de las aguas, una vez limpios los canales de riego. Aquí la "mesa ritual" está conformada por un tejido rectangular, la *inkuña*, sobre el que está el jarro, varios tachos enlazados que contienen vino y "ulpada" (chicha con harina tostada) que corresponde cada uno a un comunero participante, y un paño con hojas de coca y harinas. Los comuneros progresivamente van vertiendo líquidos y coca hasta repletar el jarro, el que finalmente será tirado en el momento que se liberen las aguas hacia el canal ya limpio (Castro et al. 1994).

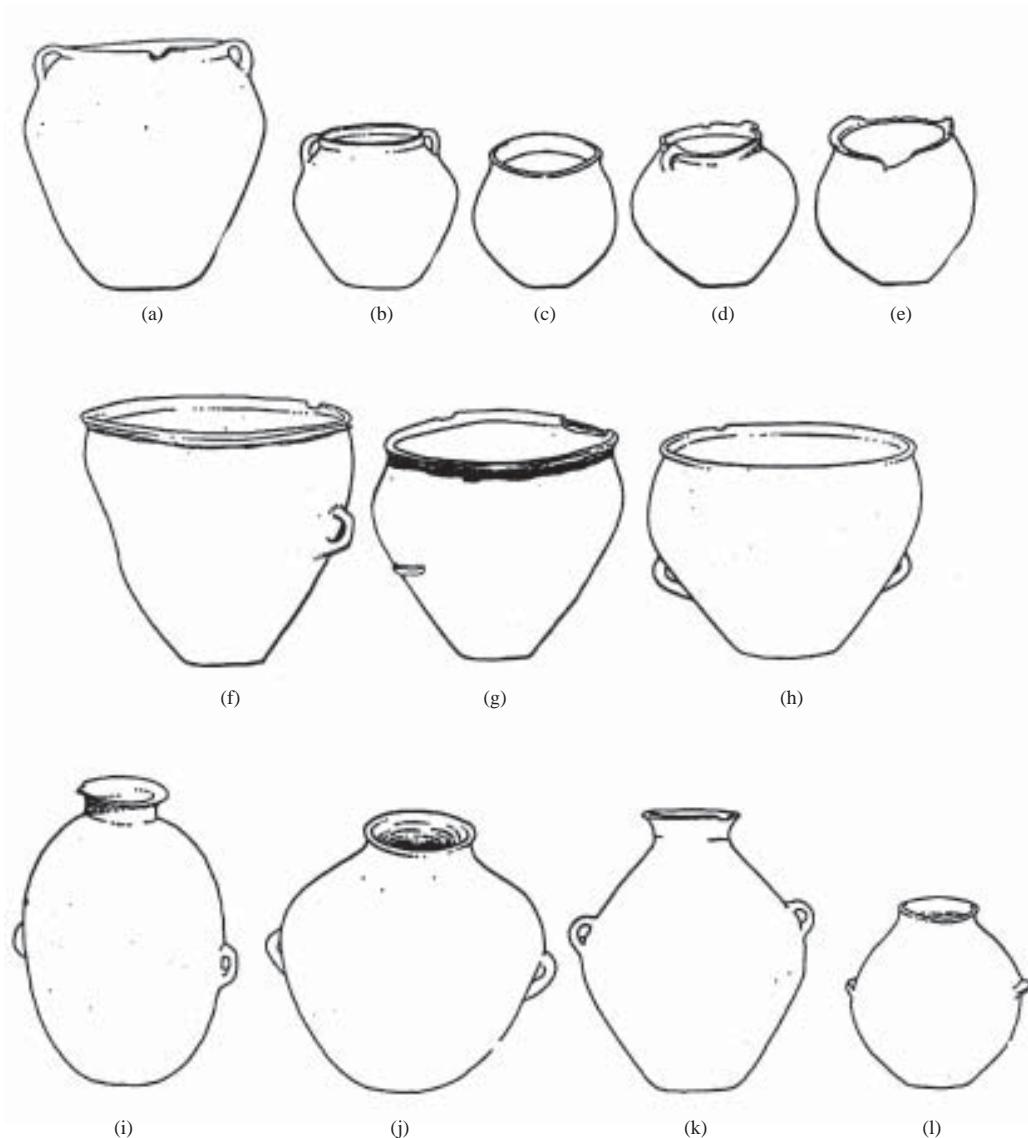


Figura 19. Formas de vasijas: (a-d) tiestos, (e-g) wirkes, (h-k) cántaros, (e) manka– olla comunal.  
*Form of vessels.*

Otras mesas rituales donde encontramos el jarro se hacen con motivo de las “limpias” y “enfloramiento” del ganado. Estos rituales se asocian a la celebración de San Juan Bautista, fecha que coincide con el solsticio de invierno. Aquí la mesa ritual se hace dentro de los corrales y bajo una ramada que da sombra a los asistentes. Allí se pone la *inkuña* y sobre ella el jarro, varios *tinkeros*, hojas de coca, botellas de alcohol, y montones de flo-

res y vellones de lanas de fuertes colores que van sirviendo para colgar de las orejas, cuellos y lo mos de los animales. Delante de la *inkuña*, que es en dirección de los cerros, se pone un *kobero* humeante (véase *kobero*).

En fecha previa al Carnaval, entre mediados de febrero y principios de marzo, también hay “enfloramiento de ganado” y donde se hacen mesas rituales semejantes a las de San Juan.

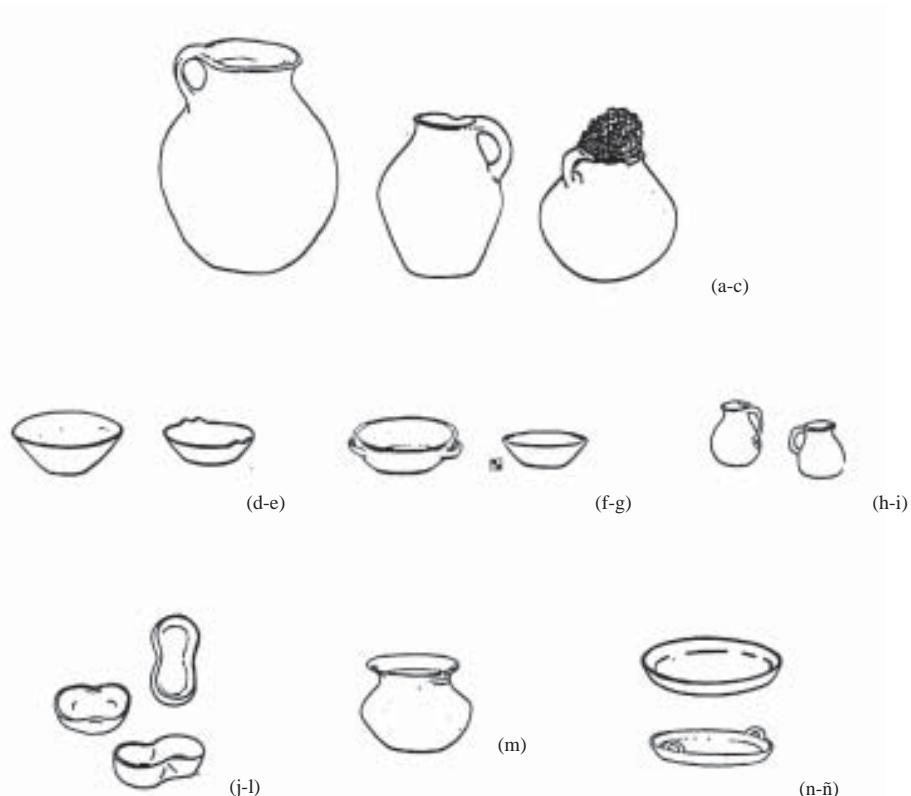


Figura 20. Formas de vasijas: (a-c) jarros, (d-e) platos, (f-g) *koberos*, (h-i) *chulleros*, (j-l) *tinkeros*, (m) *wiche*, (n-ñ) *kailantur*.  
*Vessel forms: (a-c) jars, (d-e) plates, (f-g) koberos (deep bowls), (h-i) chulleros (pitchers), (j-l) tinkeros (kidney type form for ceremonial purpose), (m) wiche big jar to Knead dough), (n-ñ) kailantur (flat plate with handle).*

6. Los platos o *'uru platitos*<sup>22</sup> (Figura 21 d-e) cuya forma tradicional es de paredes altas, rectas y evertidas, de base plana y de borde directo con labio convexo. La altura de estas vasijas varía entre los 8 y 6 cm, y el diámetro de la boca entre los 20 y 15 cm.

Su contexto de uso actual se remite casi exclusivamente a las “bodas” o comidas comunales durante algunas de las festividades, como la “fiesta de los difuntos”, la celebración del patrono del pueblo, “San Santiago” en Toconce (Victoria Castro, comunicación personal 1990), los floramientos de ganado y el Carnaval (Mauricio Uribe y Claudio Mercado, comunicación personal 1990). En la primera celebración también se encuentran formando parte de las complejas mesas rituales donde se “les da a los difuntos” y conteniendo la misma comida que se servirá a todos los presentes. Por otro lado, se registraron contenido comida como

ofrenda para los difuntos en el cementerio de Ayquina durante esta misma festividad (Claudio Mercado, comunicación personal 1990). En el diario vivir han sido reemplazadas por platos para sopa de manufactura industrial. Un uso diferente se observó en el pueblo de Caspana, allí un pequeño plato servía de base para hacer rotar el huso de hilar.

7. El *kobero* (Figura 20f-g) se diferencia de la forma tradicional del plato por tener una base de mayor diámetro y por sus dos asas laterales dispuestas horizontalmente por debajo de la boca. Las asas son adheridas del tipo de correa lisa y de sección subrectangular. El tamaño es similar al de los platos. Su contexto de uso es ritual; es aquí donde se queman los elementos para los sahumerios en pos de que produzca la tierra, defienda la casa, para la proliferación del ganado, etc.

El *kobero* es para hacer saumerio, se echa incensio, *k'od*<sup>2</sup> santiago para casa, para cualquier cosa. Sino se va pa' la chacra ahí, *vira k'oa* una poquito... para que produzca todo bueno (Natividad Berna, Toconce 1989)<sup>23</sup>.

Remitiéndose estrictamente a la forma tradicional descrita anteriormente sólo se tiene el registro de dos de estos *koberos*, que pertenece uno a María Berna, pastora de Turi, y otro al abuelo Natividad. Los otros registros corresponden a formas sin asas, como por ejemplo uno que se fotografió sobre los altos de la colina sur de Toconce y asociada a estructuras “cajitas”<sup>24</sup>. Posiblemente éste formó parte de algún ritual particular de petición, defensa y/o limpieza. En ocasión de la celebración de San Juan Bautista, previamente se realizan rituales de limpieza o purificación, pero también es ocasión para pedir por la salud de amigos y familiares. Estas mesas se realizan para el campo y siempre enfrentando a los cerros se pone el *kobero* humeando; nunca debe encenderse una llama, pues se interpretaría de mal augurio. El *kobero* también lo encontramos en el contexto de las mesas rituales de “enfloramiento de ganado”, ya descritas.

8. El *chullero*<sup>25</sup> (Figura 20h-i) tiene la forma básicamente igual a los jarros, pero de tamaño mucho más reducido y con un asa lateral dispuesta en forma vertical y adherida por un extremo al labio. La altura promedio de estas vasija es aproximadamente de 11 cm y el diámetro de la boca de unos 5 cm. Se registraron algunos en uso sirviendo como vasos para beber vino o chicha durante los descansos y las comidas en la limpia de canales, y se observaron otros cinco en tres diferentes unidades domésticas.

Según algunos relatos, estos recipientes debieran usarse en los *waki* para el enfloramiento del ganado donde es necesario la presencia de un par de éstos, sin embargo, han sido virtualmente reemplazados por pequeños “tachos” enlazados. Por otro lado, se registró un par de *chulleros* de mayor tamaño, junto a un *tinkero*, en la mesa ritual de “cabo de año”<sup>26</sup> del abuelito Natividad. Uno se dispone a la izquierda y simboliza al difunto y el otro a la derecha del oficiante que simboliza a todas las almas. Aquí nuevamente sirven de recipiente para contener vino, harinas de maíz y quinoa, y coca.

Su forma se diferencia de las jaritas por la ausencia de pico para vertir.

9. El *tinkero*<sup>27</sup> o “mate” (Figura 20j-l) es una vasija pequeña de forma arriñonada. Tiene una altura aproximada de 5 a 6 cm, y el diámetro máximo de la boca varía entre los 11 y 14 cm. Las superficies tienen el color y el brillo acentuados por el uso. Este tipo de vasija también se encuentra formando parte de “mesas” rituales, siempre de a una, y asociada a un par de jarros o *chulleros*. Los *tinkeros* contienen generalmente algunas plumas de parina, dependiendo su color del motivo que propicie la realización del *waki*; por ejemplo, son blancas para el “cabo de año” y rosadas en la limpia de canales. Sobre las plumas se les va echando hojas de coca y una vez que se finaliza la mesa es llevada por el oficiante y acompañantes a un rito privado, donde según relatos se vierte el contenido líquido de los *chulleros* y jarros en él, y se va asperjando a modo de ofrecimiento.

10. La *poruña* es de forma similar a la del plato tradicional, pero de mayor tamaño y paredes más elevadas. Su altura varía entre los 14 a 20 cm, y el diámetro de la boca entre 27 a 30 cm. Ocasionalmente, al igual que los platos, poseen “orejitas” o “lujitos”, que consisten en dos conjuntos de tres o menos protuberancias semicirculares de un largo entre 1,5 y 2 cm, y que se disponen linealmente sobre el labio y opuestos. Se registraron dos *poruñas* en diferentes unidades domésticas y su contexto es de uso diario, reemplaza al *wiche*, sirve como ensaladera y al parecer su función principal es la de “lavadero”. Actualmente ha sido reemplazado por los lavatorios enlazados.

11. El *wiche*<sup>28</sup> (Figura 20m) es de cuerpo globular, base plana, de fuerte estrangulamiento en la boca pero con labio muy evertido y largo, sin dejar de ser de boca ancha. No tiene asas. Este se ocupaba para amasar la harina y levantar la masa en la preparación del pan. Actualmente no se registró ninguno en uso y su reemplazo se hizo por fuentes de aluminio enlazado, profundas y evertidas (o “lavadores”). El contexto de uso de la pieza de reemplazo es culinario y de aseo.

12. El *kailantur*<sup>29</sup> (Figura 20n-ñ) es un plato extendido, bajo, de base plana y con un asa que sale

del labio. La forma plana y sin asa es denominada por algunos como “paneras” y por otros como *kailantur*. Este plato se utilizaba para cocer las tortillas sobre las brasas, pero actualmente no se registró ninguno en uso. En su reemplazo hoy se ocupa una rejilla metálica que se pone sobre las brasas para calentar trozos de carne previamente asada o para la cocción de las tortillas. Contexto de uso culinario.

Las formas actuales que se confeccionan en cerámica guardan una notoria diferencia en lo que respecta a las formas que se podrían llamar tradicionales, principalmente si se observan los modelados zoomorfos y antropomorfos. En relación a estas figuras, Natividad Berna señalaba que él hacía gran cantidad de toros<sup>30</sup>. Hoy día existe una gran variedad de modelados zoomorfos, los cuales en su mayoría corresponden a animales domésticos sean estos llamas, cabras, chivos, toros, burros con y sin monta, perros, patos y gallos. La *taruka* o ciervo andino es el único animal salvaje que se representa ocasionalmente. Los artesanos que más recrean las figuras zoomorfas son los mismos que han comenzado con el uso de moldes a partir de recipientes industriales para la confección de vasijas y contenedores. Los modelados antropomorfos son escasos y cuando surgen generalmente se asocian a un jinete montado en un burro o representan músicos. De toda la variabilidad que se registró hubo dos formas que aparentemente fueron integradas por los alfareros más ancianos, una corresponde a la “babosa” y otra a los “duendes”. La “babosa” es un jarro de sólo un asa, alargada y vertical, dispuesta en la cara posterior de la vasija. En el frente lleva modelado una cara de animal (originalmente toros) o persona, por cuya boca se vierte el líquido:

No todos hacen, yo hacía esas cosas, esos toros así, esas caretas todo. Ahora también ellos hacen caritas todo. Caritas de persona, bocas, vista y todo. Pestaña pero no tiene, pero un morrito le deja poh!. Como dormido anda, vista también. Por ay buscaba, hay campo ahí oropelcitos, por ahícito le llevo. Pongo dentro, le lustro en fin. Así, ese oropelcitos queda como cualquiera una vista, los toritos, todo (Natividad Berna, Toconce 1989).

Asemejan la “babosa” con los ebrios, pues éstos tiran babas por la boca. Su manufactura fue especialidad de Natividad Berna y hoy también las hacen Juan Yufla, Fermín y Miguel Segundo. Los “duendes” fueron especialidad de Juana Copa. Se parte haciendo un cántaro de forma similar a la “babosa”, al cual se le une una cara antropomorfa de nariz alargada y en cuya frente se adhieren tres cachos, uno central y dos laterales. Esta forma no es reproducida por Juan Yufla, pues le confiere el poder de mal augurio a quien la obtenga por compra, y fue descrita por Santiago Berna como una *taruka* o ciervo.

### Intercambio y Comercialización

En la actualidad, a pesar de su escaso número de habitantes, Toconce es el único centro manufacturero de cerámica de la subregión del río Salado, y que de algún modo abastece a las comunidades cercanas tales como Ayquina, Turi y Cupo. También provee a Caspana (Aldunate y Castro 1981), pueblo con el que mantiene una relación marcadamente comercial. La comercialización masiva, por así decirlo, de las manufacturas cerámicas de Toconce se realizan en fechas determinadas. Internamente o dentro de la subregión, la mayor cantidad de piezas que se venden son los platos y se realiza antes y para algunas festividades como la del santo patrón de cada pueblo y para la fiesta de los difuntos. En ambas oportunidades los comuneros realizan “bodas” o meriendas colectivas donde precisan mayor cantidad de esta loza para servir a los concurrentes.

La forma tradicional de “comercio” en estos lugares es el intercambio de bienes, el que sigue manteniéndose dentro de la comunidad y con las comunidades vecinas. Cercanos en la memoria de los comuneros están los viajes con burros cargados de “ollitas, jarros y platos” amortiguados con pajas para Caspana, Ayquina e incluso San Pedro de Atacama. Allí eran intercambiados por peras, tunas, verduras varias, papas, chañar, trigo y carne. Por ejemplo, una olla grande podía ser intercambiada por la cantidad de trigo que podía contener. El oficio de alfarero era una forma clara de complementar el sustento:

Sirve pa’algo, pa’ matar el hambre digo yo. Caye comidita, caye lana, cualquiera

cosa caye, siempre caye, cambio con cualquiera cosa, harina, azúcar. Pero hasta una gallina pueden dar, dan gallina (Natividad Berna, Toconce 1989).

Por otro lado, desde hace pocos años los artesanos del interior de esta provincia son invitados a exponer sus trabajos en ferias de artesanía como FERPLOA en Calama, otra de Antofagasta y la Feria Internacional de Artesanía que se realiza en Santiago anualmente y que es organizada por la Universidad Católica. El incentivo comercial de venta al turista ha hecho aumentar la manufactura de los modelados figurativos en desmedro de algunas formas tradicionales. Las formas más afectadas por este incentivo comercial son sin duda las de mayor tamaño y longevidad como los *wirkes*, *wiches*, cántaros para la chicha y los tiestos. Por tanto la manufactura actual se ve centrada en la confección de platos, cántaros pequeños, jarros y figurillas.

#### *Reutilización*

Los casos de reutilización de fragmentos cerámicos son comunes y variados en la literatura etnográfica. En el contexto arqueológico vemos cómo éstos han sido reutilizados integrándolos a material de construcción, para manufacturar otros artefactos, etc. Toconce no escapa a esta situación y registramos que en ciertos casos los fragmentos son usados como piso y tapando los amontonamientos de vasijas crudas en el momento de la cocción, también molidos se usaron para que no se adhiriese la masa a la superficie de arrimo cuando se manufacturaba una vasija.

Las *kanallas* (o alisadores) son manufacturadas a partir de fragmentos de “tiestos”. A la vez estos tiestos son frecuentemente ollas resquebrajadas que han sido reparadas con alambres para servir en el tostado del maíz o habas. Otra forma de reutilización concierne a algunas piezas enteras pero deterioradas en sus bordes. Con posterioridad a su función inicial se observó que entre los recipientes de comida para los animales domésticos se utilizan platos deteriorados. Estos se registraron en un gallinero y en varios lugares de comida de los perros. Esta forma de reutilización también incluye instrumentos de molienda aparentemente arqueológicos.

#### **Palabras Finales**

Los resultados del registro etnográfico fueron comparados con los resultados del análisis que se realizó a una colección de fragmentos cerámicos arqueológicos, recolectados del sitio Turi Pukara. En términos globales la técnica estructural de manufactura presente en la cerámica de Turi pudo ser fechada por extensión desde el 900 d.C. hasta el 1600 d.C., fechas que coinciden con el rango de ocupación del sitio. Y podríamos extenderla hasta la actualidad, argumentando sus fuertes semejanzas y/o identidad con lo que hoy observamos en la cerámica tradicional de Toconce. La técnica manufacturera usada es el modelado por ahuecamiento y complementado con aplicación de rollos o placas. Las descripciones de la manufactura alfarera tradicional de Toconce y las de otras localidades como Isluga, Inti-Cancha, Charabozo, Amaicha del Valle, Alto Sapagua y Achala (Carman 1963; Cremonete 1984, 1988-89; García s/f; Gundermann y González 1989), en el norte de Chile y noroeste de Argentina, presentan un fuerte grado de identidad, que bien nos permitiría plantear una tradición manufacturera, que quizás pudiera comprender toda la subárea circumpuneña. Queda abierta para la zona sur boliviana que resulta hasta hoy desconocida en muchos aspectos, y para regiones más meridionales.

Con respecto a las formas cerámicas reconstruidas para el asentamiento de Turi Pukara, éstas pudieron ser relacionadas con las formas descritas etnográficamente. Por ejemplo, dentro del Grupo 1 de Turi (Varela 1992) se encuentran dos tipos de formas: restringidas independientes y no restringidas. Dentro de la primera categoría hay una gran variación de los diámetros de las bocas, entre 360 mm a 100 mm. Dentro de las vasijas que presentan el diámetro de boca mayor estarían representados los *wirkes* descritos etnohistórica y etnográficamente, y las ollas comunales. Entre los rangos medios de diámetro de la boca, estarían las ollas con asas adheridas verticalmente a partir del labio, y posiblemente cántaros y jarros medianos. Los diámetros menores podrían corresponder a jarros y cántaros pequeños. La variación anotada en el ancho y espesor de las asas del mismo grupo (entre 30 a 13 mm y 11 y 16 mm, respectivamente) corrobora la diversidad de tamaños que presentan estas vasijas, si pensamos en una proporcionali-

dad. La segunda categoría de vasijas no restringidas tienen un rango de variación en el diámetro de la boca menor que el anterior, entre 360 mm y 260 mm. Y se corresponderían con las poruñas o fuentes.

Dentro del Grupo 2 de Turi también hay vasijas restringidas, pero el rango en que varía el diámetro de la boca es de menor cuantía, entre 220 y 110 mm. La ausencia de asas en este grupo puede corresponder a un sesgo en la clasificación. El característico acabado de superficie rugoso, con arrastre de granos del antiplástico sobre la superficie alisada, junto a un pequeño aumento del tamaño de las inclusiones antiplásticas podría reflejar alguna diferenciación en el uso de los cántaros jarras medianas del Grupo 1, por ejemplo, entre recipientes de vertir a recipientes de contención de agua y/o bebidas fermentadas. Por otro lado, las formas no restringidas de los Grupos Ayquina y Dupont se corresponden con los platos etnográficos para el servicio individual, pero aquí el cambio morfológico es sustancial, de cuencos semiesféricos de bases convexas a cuencos tronco-cónicos de base recta (Tabla 1).

La longevidad de las diferentes formas cerámicas, o estimación sobre el tiempo de vida útil, tiene cierta relación con las frecuencias en que se presentan en los basureros arqueológicos. Las vasijas sujetas a menor movilidad son las que tienen mayor longevidad, pero también son las de mayor tamaño. Los *wirkes* y cántaros grandes usados en

la confección y almacenamiento de la chicha, así como la olla comunal, son las vasijas etnográficas de mayor longevidad. Varias registradas fueron traspasadas a una tercera generación. Estas vasijas son almacenadas en general en las estructuras de cocina y eventualmente en las bodegas durante gran parte del año. Entran en funcionamiento cuando se realizan festividades comunales, momentos en que se preparan comidas y bebidas tradicionales, con objeto de recordar las costumbres y presionar con mayor fe el cumplimiento de las rogativas que se realizan durante ellas.

*Agradecimientos:* Comprometen mis sinceros agradecimientos la familia Maldonado Castro, quienes me apoyaron incondicionalmente todos esos años, especialmente a Victoria Castro, profesora, guía, compañera y amiga. Al maestro Juan y a la dulce Delfina, personas que sin su amistad y generosidad hubiese sido imposible la realización de este trabajo. Al abuelito Nato, que siempre aparece en mis recuerdos. A doña Juana Copá, Miguel Ayavire, su esposa Eugenia, Fermín Berna y Santusa, todos alfareros de Toconce. A los Proyectos Fondecyt 1148-90, 1940380, en cuyos marcos se realizaron los registros etnográficos, y 1970528, que permitió los procesamientos computacionales de esta antigua y vigente investigación. A Claudia del Fierro, por su metódica persecución y a Roxana Seguel, por recordarme la existencia de este escrito.

Tabla 1. Relación de formas arqueológicas (Turi, Varela 1992) con formas etnográficas (Toconce).  
*Archaeological pottery types (Turi, Varela 1992) and the ethnographic analogies.*

Tipología arqueológica	Formas etnográficas
Forma 1 restringida del Grupo 1	<i>wirkes</i> , cántaros, jarras, ollas
Forma 2 no restringida del Grupo 1	poruñas o fuentes
Forma 3 restringida del Grupo 2	cántaros o jarras
Forma 4 no restringida de Grupos 9 y 32	platos hondos
Forma 5 no restringida de Grupos 36 y 37	platos hondos
Forma 6 restringida de Grupo 38	cántaros o jarras
Forma 7 restringida de Grupo 51	botella o jarro

## Referencias Citadas

- Aldunate, C. y V. Castro  
 1981 *Las Chullpas de Toconce y su relación con el Poblamiento Altiplánico en el Loa Superior. Período Tardío.* Ediciones Kultrún Ltda., Santiago.
- Aldunate, C., J. Armesto, V. Castro y C. Villagrán  
 1981 Estudio etnobotánico en una comunidad precordillerana de Antofagasta: Toconce. *Boletín Museo Nacional de Historia Natural* 38:183-223.
- Arnold, D.  
 1975 La ecología y el desarrollo de la cerámica en el área altiplánica. *Pumapunku* 10:73-81.
- Berenguer, J.  
 1983 El método histórico directo en arqueología. *Boletín de Prehistoria de Chile* 9: 63-72.
- Berenguer, J., C. Aldunate y V. Castro  
 1984 Orientación orográfica de las Chullpas en Likán: la importancia de los cerros en la Fase Toconce. *Actas Simposio Culturas Atacameñas, XLIV Congreso International de Americanistas*, editado por B. Bittmann, pp. 175-220. Universidad del Norte, Antofagasta.
- Bertonio, L.  
 1984 [1612] *Vocabulario de la Lengua Aymara*. Ediciones Ceres, Cochabamba.
- Binford, L.  
 1983 *In Pursuit of the Past*. Thames and Hudson, Londres.
- Carman, M.  
 1963 Una comunidad de alfareros. *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología* 4: 35-66.
- Castro, V. y V. Varela, editores  
 1994 *Ceremonias de Tierra y Agua. Ritos Milenarios Andinos*. Santiago.
- Cremonte, M.B.  
 1984 Alfareros itinerantes de Los Colorados (Dto. Tafi, Tucumán). Aproximaciones a un estudio de etnografía arqueológica. *Runa* vol. XIV: 247-263.
- 1985 Alcances y objetivos de los estudios tecnológicos en la cerámica arqueológica. *Anales de Arqueología y Etnología* 38/40: 179-213.
- 1988-89 Técnicas alfareras tradicionales en la Puna: Inti-Cancha. *Arqueología Contemporánea* 2: 5-26.
- Cusihuamán, A.  
 1976 *Diccionario Quechua Cuzco-Collao*. Ministerio de Educación e Instituto de Estudios Peruanos, Lima.
- De Lucca, M.  
 1983 *Diccionario Aymara-Castellano; Castellano-Aymara*. Comisión de Alfabetización y Literatura en Aymara, La Paz.
- Digby, A.  
 1978 Examen radiográfico de las técnicas alfareras. En *Tecnología Andina*, compilado por R. Ravines, pp. 433-438. Instituto de Estudios Peruanos, Lima.
- Donnan, C.  
 1978 Antiguas marcas de alfarero y su interpretación a través de la analogía etnográfica. En *Tecnología Andina*, compilado por R. Ravines, pp. 439-446. Instituto de Estudios Peruanos, Lima.
- García, L.C.  
 s/f Etnoarqueología: manufactura cerámica en Alto Sapagua.
- González H., D.  
 1952 [1608] *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú llamada lengua quichua o del Inca*. Ediciones del Instituto de Historia, Lima.
- Gundermann, H. y H. González  
 1989 Informe Anual: Parte I y II. Proyecto “Rescate Cultural e Investigación sobre la Artesanía de los Aymara”. Arica, Chile. Manuscrito en posesión de la biblioteca del Museo Chileno de Arte Precolombino.
- Lagos, R., E. Mendoza y N. Ampuero  
 1982 La noche de los abuelos en Santiago de Río Grande. *Chungara* 9: 247-274.
- Levi-Strauss, C.  
 1986 *La Alfarera Celosa*. Paidós Studio, Barcelona.
- Ravines, R.  
 1978 Cerámica actual de Ccaccasiri, Huancavelica. En *Tecnología Andina*, compilado por R. Ravines, pp. 447-466. Instituto de Estudios Peruanos, Lima.
- Ravines, R., Compilador  
 1978 La alfarería. En *Tecnología Andina*, compilado por R. Ravines, pp. 401-414. Instituto de Estudios Peruanos, Lima.
- Rubén, W.  
 1952 *Tiahuanaco, Atacama und Araukaner*. Leipzig.
- Rye, O.  
 1981 *Pottery Technology: Principles and Reconstruction*. Washington D.C.
- Schiffer, M. y J.M. Skibo  
 1987 Theory and experiment in the study of technological change. *Current Anthropology* 28: 595-622.
- Varela, V.  
 1992 *De Toconce pueblo de alfareros a Turi pueblo de gentiles*. Tesis para optar al título de Arqueóloga. Dpto. de Antropología, Universidad de Chile, Santiago.
- Varela, V., M. Uribe y L. Adán  
 1993 La cerámica arqueológica del sitio Turi Pukara: 02-TU-002. Actas del XII Congreso de Arqueología Chilena. *Boletín Museo Regional de la Araucanía* 4. Vol II: 107- 121.

## Notas

- <sup>1</sup> Los registros etnográficos se obtuvieron en el marco de los proyectos Fondecyt 1148-90 y 1940380.
- <sup>2</sup> A los registros etnográficos o archivos orales del presente se les otorgó un valor semejante al dado a los textos etnohistóricos (Proyectos Fondecyt 1148-90 y 1940380).
- <sup>3</sup> Con el objetivo de orientar la recolección de los datos etnográficos hacia la manufactura alfarera y paralelamente esbozar su importancia dentro del contexto social, se preparó previamente un instructivo guía de uso personal. Esta guía fue reformulada a partir de datos extraídos principalmente

- mente de Cremonte (1986 MS.), Macha (1963), Ravines (compilador 1978) y Ryon (1981). Así se consiguió un registro acucioso y pautado de todo el proceso de la manufactura cerámica, incluyendo registros del o de los talleres alfareros con el respectivo inventario de los instrumentos utilizados, el registro de formas cerámicas que hoy día se producen y otras que estuvieran actualmente en uso. Y finalmente un catastro de artesanos.
- <sup>4</sup> El acceso a la comunidad fue gracias al dedicado trabajo que vienen realizando en la zona Victoria Castro y Carlos Aldunate.
- <sup>5</sup> La referencia de W. Rubén puede corresponder a San Santiago de Río Grande, pueblo vecino de Machuca y que en la actualidad representa el otro centro alfarero de la región.
- <sup>6</sup> Los datos que se expondrán en lo que sigue es el relato de una enriquecedora experiencia vivida con la gente de Toconce y Ayquina, en particular con sus alfareros. Juan Yufla fue mi maestro y guía en el oficio, pero la calidez y sabiduría de Delfina hizo más fluido mi aprendizaje. Los abuelitos Natividad Berna y Juana Copa, ambos fallecidos en 1990, con sus años y experiencia me acogieron con mis ganas de aprender.
- <sup>7</sup> *Cha'quo* = arcilla blanca comestible (Vid. Cuasihamán); *Ch'ako* = cierta variedad de arcilla usada para alfarería (Vid. de Lucca); *Cchacco* = tierra de que hacen ladrillos, y algunas mujeres suelen comer (Vid. Bertonio).
- <sup>8</sup> *Tiquira* = columna o pilar de cualquier materia (Vid. González Holguín).
- <sup>9</sup> *Vya* = la faz, o figura rostro, cara de persona, o de animal, o pintura (Vid. González Holguín); *Contuya* = tierra blanca, buena para enlucir (Vid. Bertonio); *Kontuya* = greda, arcilla para alfarería (Vid. de Lucca, vocablo en desuso).
- <sup>10</sup> Para más datos acerca del concepto y contexto de *llimpi* ver en Varela, V 1992: 113.
- <sup>11</sup> *Kataui* = piedra cal quemada o por quemar (Vid. Bertonio).
- <sup>12</sup> *k'analla* = tiesto o cazuña llana (Vid. González Holguín); *k'analla = k'allana* = tostadora hecha de barro (Vid. Cuasihamán); *Callana* = tiesto o cazuña (Vid. Bertonio).
- <sup>13</sup> *karaña* = llevar brazas o ascuas en un tiesto (Vid. de Lucca); *ccharana* = lodazal (Vid. Bertonio).
- <sup>14</sup> *lluncuña* = bruñidor, cepillo (Vid. Bertonio); *llunccuna* = piedra o cosa para bruñir (Vid. González Holguín).
- <sup>15</sup> "No es raro el comportamiento de esconder los depósitos boca abajo en el patio de la Casa Comunal, una vez reunidos ambos capitanes, pues con ello no permiten que malos espíritus o animales domésticos violen el interior de esos tiestos, ya que ellos han sido un vehículo más de enlace con la deidad y las ánimas". (Lagos et al. 1982: 273). Los autores señalan que los dos cántaros que se usan para la mesa ritual de la ceremonia de la Noche de los Abuelos, noche previa a la "limpieza de canales", uno simboliza al pucquio principal del canal matriz y otro a las ánimas.
- <sup>16</sup> Cabe hacer notar que cada alfarero no se da por enterado de cómo los otros logran un sello distintivo en sus obras, ni de las particularidades en sus procedimientos. Esto concierne a la cualidad celosa atribuible al oficio.
- <sup>17</sup> *taucca* = montón de cualquier cosa (Vid. González Holguín); *taucatha* = amontonar adobes, tablas, vigas *taucca* = un árbol que llaman maguey (Vid. Bertonio); *tawqay* = arrumar (Vid. Cuasihamán).
- <sup>18</sup> *mankatha* = comer olla = *phuccu* (Vid. Bertonio); *manca* = olla (Vid. González Holguín); *manka* = olla (Vid. Cuasihamán).
- <sup>19</sup> *virque* = tinajón boquiáncho y *virquipi* = cangilón grande de gran boca (Vid. González Holguín); *virquui* = tinaxa de grande boca y poco cuello (Vid. Bertonio).
- <sup>20</sup> *yuru* = *phutonco* = *phukhru* = cosa honda (Vid. Bertonio); *hatun* = adj. grande de tamaño, alto (Vid. Cuasihamán); *hatun* = lo mayor, lo mejor, o superior más principal y más conocido cántaro = *puyñu* (Vid. González Holguín).
- <sup>21</sup> *huaque* = parte, porción, precio, merecimiento, mérito (Vid. Bertonio).
- <sup>22</sup> *turu* = lodo, barro (Vid. González Holguín); *t'uru* = barro, lodo (Vid. Cuasihamán).
- <sup>23</sup> *K'oa* Santiago o *k'oa* (*Fabiana bryoides*): Arbusto cuyo uso es exclusivamente ceremonial. Se le utiliza en ritos relacionados con diversos "pagos", quemándola como incienso en un sahumador de cerámica confeccionado para este propósito. La *k'oa* es quemada en ceremonias tales como en floramientos de ganado, carnavales, limpia de canales, "pagos" a los antiguos y otros ritos. En algunas ocasiones se la mezcla con *wira k'oa*. (Vid. Aldunate et al. 1981).
- <sup>24</sup> Pequeñas estructuras o amontonamientos de piedras, frecuentemente de planta rectangular o cuadrangular, en las que se realizan ofrendas (Vid. Aldunate y Castro 1981: 137 y Berenguer et al. 1984).
- <sup>25</sup> *chulla* = candelero, vinagera, una cosa sin compañera entre cosas pareadas (Vid. González Holguín); *ch'ulla* = uno, impar, desigual, disparatejo (Vid. Cuasihamán).
- <sup>26</sup> O primer aniversario de la muerte.
- <sup>27</sup> Palabra derivada de la acción de *tinkar*.
- <sup>28</sup> *t'inkay* = esparcir gotas de chicha a los apus (montañas) o *auquis* con los dedos índice y cordial, o echarlas a la tierra en un trabajo o reunión social (vid. Cuasihamán, A.).
- <sup>29</sup> *vicchi* = una ollita boquiáncha, donde echan la quinua o maíz molido para la chicha (Vid. Bertonio); *vichhi* = cangilón hondo (Vid. González Holguín).
- <sup>30</sup> Voz seguramente *cunza*, registrada además en San Pedro de Atacama y Talabre.
- <sup>31</sup> Seguramente influido por el comercio de ganado vacuno que se prolongó hasta principios de siglo. Este se traía desde Argentina a San Pedro de Atacama, Calama y de allí a la mina de plata de Caracoles.