



# **Historia de la Comunidad Quechua Cebollar de Ascotán**

*Relatos de la Memoria*



## PRESENTACIÓN

Este libro es fruto del proceso de relacionamiento comunitario temprano desarrollado por la empresa francesa ERAMET y la Comunidad Quechua Cebollar de Ascotán.

Estas páginas atesoran relatos e imágenes de los protagonistas de una historia no contada, y que es heredera de miles de años de existencia del pueblo quechua en el altiplano de la cordillera de Los Andes, allí donde los límites geopolíticos pierden sentido y se impone el tesón de gente extraordinaria.

Esta publicación, en primer término, materializa una necesidad sentida de la comunidad, la que tiene como gran motivación, rescatar la historia de ocupación en torno del salar de Ascotán; presencia que se remonta a tiempos inmemoriales.

También, es el cumplimiento de “la palabra empeñada”. La empresa ERAMET, desde un primer encuentro con la comunidad, se comprometió con un relacionamiento sustentado en la buena fe y la confianza entre las partes.

Pese a que el proyecto de la minera francesa no prosperó, esto no fue un obstáculo para cumplir el compromiso de hacerse cargo de los impactos que esta relación generó en el territorio. De allí que surgiera esta iniciativa, la que al rescatar la historia de ocupación sobre el salar de Ascotán, hace propio el reconocimiento territorial impulsado por este grupo humano.

En este contexto, la publicación recoge los relatos de la memoria colectiva de la Comunidad Quechua Cebollar de Ascotán.

Por intermedio de estas páginas; los relatos de la memoria se transforman en letras imborrables que relatan la historia; sus prácticas ancestrales y el fortalecimiento de la identidad colectiva.

Mediante la puesta en valor de su cultura y la presencia en este territorio; se rescatan aspectos esenciales de la expresión de un pueblo, que durante los últimos dos siglos, ha sido intervenido por intereses políticos y económicos externos a la cultura del pueblo quechua; pero que también, al igual como ha ocurrido con otros grupos humanos a lo largo de la historia de la humanidad, los ha ido transformando al alero de nuevas prácticas y el contacto con otras formas en que se han materializado los esfuerzos de la humanidad en sus distintas formas de relacionarse con el entorno.

Este relato surge de la trasmisión oral contada de una generación en otra. Es una construcción colectiva, en la que han tomado parte, mediante talleres, entrevistas y recorridos por el territorio, los integrantes de la comunidad, quienes formaron parte del proceso de investigación participativa y del autorreconocimiento de sus prácticas culturales.

Los invitamos a recorrer estas páginas, que dan testimonio de la existencia de la Comunidad Quechua Cebollar de Ascotán, cuyas familias, con tesón, han hecho propio un territorio que los ha visto nacer, crecer y morir en uno de los rincones más hermosos y desafiantes del mundo.

Diciembre del 2025





*Dedicado a la memoria de don Anacleto Quispe, sus hijos Sergio y Cristina, quienes nos han dejado como herencia una vida que se entretendió en la orilla del Salar de Ascotán; en las escarpadas montañas plagadas de volcanes y cerros tutelares; en las sinuosas quebradas, vegas y bofedales plétóricos de vida; y en las huellas que durante siglos han marcado el paso de quienes partieron antes.*



*Nuestro agradecimiento a la familia Quispe - Muraña, quienes confiaron en nosotros, abriéndonos sus puertas y compartiendo a través de estas páginas, una historia que habla de humanidad y un irrenunciable compromiso con una forma de vida única que sobrevive al paso del tiempo.*

*Andrea Acuña Retamar – Agustín Vial Yévenes*



**Directiva Comunidad Quechua Cebollar de Ascotán**

*Presidenta: Vanessa Bello Quispe  
Secretaria: Saíro Meruvia Quispe  
Tesorero: Héctor Meruvia Quispe  
Director: Jorque Quispe Muraña*

**Equipo de investigación y levantamiento de información en terreno**

*Irene Muraña  
Alexis Quispe Muraña  
Saíro Meruvia Quispe  
Héctor Meruvia Quispe  
David Tello  
Roberto Torres  
Andrea Acuña  
Agustín Vial*

**Revisión responsable de la Comunidad**

*Vanessa Bello Quispe*

**Imágenes**

*Héctor Meruvia Quispe  
Rubén Stehberg  
Andrea Acuña Retamar  
Agustín Vial Yévenes  
Pedro Monsalve Elgueta  
David Tello  
Roberto Torres  
Imágenes compartidas por la comunidad  
Archivos Públicos*

**Diseño del libro**

*María José Benavides*

**Investigación etnográfica, redacción y edición general**

*Andrea Acuña Retamar  
Agustín Vial Yévenes*





Esta publicación es un trabajo colectivo en el que participaron todas las socias y socios de la Comunidad Quechua Cebollar de Ascotán.

*María José Bello Quispe, Vanessa Bello Quispe, Carla Bello Quispe, Javier Condori Quispe, Rosalía Huaca Martínez, Saíro Meruvia Quispe, Héctor Meruvia Quispe, María Paz Milan González, Juan Quispe Copa, Camilo Quispe Copa, Alejandra Quispe Huaca, Alexis Quispe Muraña, Silvia Quispe Muraña, Alberto Quispe Muraña, Nora Quispe Muraña, Marlene Quispe Muraña, Jorge Quispe Muraña, Giovanna Quispe Muraña, Rodrigo Quispe Quispe, Yocelin Valdivia Muñoz.*

Nuestro reconocimiento a cada uno por su generosa ayuda, gracias a la cual ha sido posible reconstruir la historia, no solo de quienes hoy forman esta comunidad, sino también la de sus ancestros, que durante siglos han recorrido las altas cumbres de Los Andes.



**Vanessa Bello Quispe**  
Presidenta  
Comunidad Quechua Cebollar de Ascotán

## ***Miramos al futuro sin olvidar nuestra historia***

Nuestra familia, durante muchos años, ha hecho un esfuerzo incansable para lograr el reconocimiento por parte del Estado de Chile de nuestra calidad de Comunidad Indígena Quechua.

Enfrentados a la burocracia estatal y a los grandes intereses económicos, el 20 de septiembre del año 2003, logramos conformarnos como asociación indígena; una suerte de premio de consuelo ante nuestra insistencia.

Fue necesario persistir en este arduo trabajo otros 12 años, para lograr nuestro tan anhelado reconocimiento como comunidad indígena; el que se nos otorgó el 24 de septiembre del año 2015; no sin antes golpear cientos de puertas, recibiendo la misma respuesta; “vuelvan la próxima semana”.

Desde tiempos inmemoriales, nuestra familia y nuestro pueblo han vivido en el altiplano y en el salar de Ascotán.

Vivimos la llegada de los españoles; la división geopolítica de nuestro territorio durante la creación de los países que hoy conforman América del Sur; y luego, cuando Chile anexó estos territorios que eran propiedad de Bolivia, tras la Guerra del Pacífico.

Nuestros ancestros vieron surgir la minería industrial en el salar de Ascotán. La llegada de “los ingleses”, ávidos por explotar el bórax, trajo consigo cosas buenas y otras no tanto.

El ferrocarril entre Antofagasta y Potosí (Bolivia) generó una tremenda transformación en la vida cotidiana; la que hasta ese entonces estaba marcada por la crianza de llamos y la agricultura.

Se construyó la Estación de Cebollar, un hospital, un cine y una compañía de bomberos. Surgió el comercio. Con la pulpería llegaron enseres, vestuario, calzado y alimentos que no eran conocidos acá. Se creó el trabajo asalariado y se extendió el uso del dinero reemplazando al trueque.

Nuestra gente también fue testigo como se depredó la yareta; la misma que durante siglos sirvió de combustible y que el ansia depredadora de la minería; prácticamente la extinguió en menos de 50 años. También debimos abandonar el poblado de Cebollar producto de la contaminación que hizo imposible seguir viviendo allí.

Ahora, enfrentamos nuevos desafíos. Convivir con la minería del litio, apostando por una industria responsable, que, junto con hacerse cargo de sus impactos ambientales, incorpore de manera respetuosa a quienes por siglos hemos habitado este territorio.

Este libro es un ejemplo de aquello. Por intermedio de sus páginas hemos puesto en valor la historia de nuestra comunidad; nuestro patrimonio cultural y el legado que dejamos a quienes vienen tras de nosotros.

Los invito a recorrer estas páginas que hablan de una historia de esfuerzo, coraje y una profunda relación con la madre tierra. Es un libro que recoge la historia, pero también habla de nuestro futuro.



**Christophe Thillier**  
Vicepresidente de Exploraciones y Nuevos Proyectos  
Eramet

## ***Honramos la palabra empeñada***

En Eramet estamos convencidos de la responsabilidad que nos convoca con las comunidades locales y el medioambiente, a partir de la decisión de explorar la posibilidad de llevar adelante un proyecto minero; incluso, en aquellos casos como en el salar de Ascotán, donde finalmente la decisión es no continuar adelante con dicho proyecto.

Reconocemos a las comunidades locales como sujetos de derecho; lo que nos obliga a comprometernos con los territorios donde nos insertamos y entender como nuestra presencia -desde las etapas más tempranas- pueden afectar a quienes viven allí. De esta manera, podemos prevenir o mitigar los impactos negativos derivados de nuestro accionar; así como también identificar las oportunidades para promover acciones de valor compartido; estableciendo canales de comunicación efectivos, que crean relaciones de confianza y credibilidad.

Este libro es expresión de cómo entendemos esta relación con las comunidades locales y sus territorios. No habría sido posible, sin la determinación de vincularnos desde un primer momento con quienes forman parte de la Comunidad Quechua Cebollar de Ascotán. Esta relación transparente y respetuosa, permitió generar los lazos de confianza que han hecho posible rescatar la historia de esta familia, un deseo genuino de quienes la integran y un aporte al patrimonio cultural del país. Junto con ser una respuesta concreta del compromiso de hacernos cargo del impacto de nuestra presencia en este territorio; este libro también es parte de nuestra responsabilidad como empresa minera, de aportar a la puesta en valor de las particularidades de cada lugar y la diversidad de los grupos humanos con los que Eramet se relaciona en el mundo.

Personalmente agradezco a la comunidad por la confianza depositada en nosotros y confío en que el entendimiento del valor y contribución que hacen, les permitan construir un futuro con mayores y mejores oportunidades para sus familias y las próximas generaciones.



**Andrea Acuña Retamar**  
Gerenta Responsabilidad Social Corporativa  
Eramet-Chile

## ***Agradecida por abrirnos sus puertas***

Agradezco la oportunidad de participar de esta iniciativa y de haber aportado a su materialización.

En mis 20 años trabajando con comunidades indígenas del norte de Chile, no siempre las empresas mineras han entendido la profundidad del impacto que su presencia genera en los grupos humanos existentes en los territorios que son de su interés.

En este contexto, me siento orgullosa de pertenecer a Eramet; una empresa con altos estándares en su vinculación con las comunidades locales; que actúa con transparencia y de buena fe, entendiendo que la actividad minera debe hacerse cargo de los impactos que genera, tanto entre las comunidades de acogida, como en el medioambiente.

Esta cultura de trabajo permea todo el accionar de la compañía, desde los más altos puestos de dirección, hasta cada uno de quienes formamos parte de ella; trabajadores y colaboradores.

Me permito hacer esta reflexión, ya que este libro es una expresión concreta de esta cultura de trabajo que pone en el centro la responsabilidad de la industria con quienes compartimos los territorios de nuestro interés.

El proyecto que esperábamos desarrollar en el Salar de Ascotán, finalmente no se realizará. Sin embargo, entendemos que cuando la Comunidad nos abrió sus puertas y tuvo la disposición a escucharnos, más allá de las legítimas diferencias, se estableció una relación de confianza en el marco de las expectativas que un proyecto de esta naturaleza, genera en cada uno de quienes integran la comunidad.

Es por esto, que antes de retirarnos del territorio, compartimos con la comunidad nuestra decisión de no persistir en este proyecto; pero también compartimos con ellos nuestra voluntad de responder a su acogida, colaborando con la materialización de un deseo sentido de la comunidad.

Así es como surge la idea de hacer este libro; cuyas páginas recogen una visión única del mundo, heredera de una cultura con más de cinco mil años de historia en nuestro continente; pero a la vez, que recoge la historia de la familia Quispe Muraña, la que vio crecer a sus hijos en las orillas del Salar de Ascotán, un territorio que más allá de los cambios propios del desarrollo, siempre ha acogido al pueblo quechua; un tesoro vivo de la humanidad que subsiste en las altas cumbres y el altiplano de la Cordillera de Los Andes.



*David Tello, Roberto Torres, Andrea Acuña, Equipo Social Eramet – Chile.*

Para el Equipo de Eramet - Chile ha sido un privilegio compartir con la Comunidad su historia y recorrer junto a ellos el territorio; trabajo que estas páginas recoge en la voz de sus protagonistas y en imágenes que retratan un territorio desafiante.

Cada uno de nosotros agradece esta manera de hacer minería; la que enriquece nuestro desarrollo profesional, pero -principalmente- entrega sostenibilidad a nuestros proyectos en territorios altamente sensibles a la minería.

Los lazos de confianza que se construyen en esta relación cercana, trascienden nuestro objetivo inicial y hoy se expresan en este libro que pone en letra escrita el saber de una historia que los invitamos a recorrer.

## INDICE

### PRESENTACIÓN

#### MIRAMOS AL FUTURO SIN OLVIDAR NUESTRA HISTORIA

#### HONRAMOS LA PALABRA EMPEÑADA

#### AGRADECIDA POR ABRIRNOS SUS PUERTAS

#### BREVE RESEÑA DEL PUEBLO QUECHUA

EXPANSIÓN DE LA LENGUA QUECHUA  
EL TERRITORIO  
PATRIMONIO CULTURAL  
QUECHUAS DE ASCOTÁN

#### HISTORIA DE LA COMUNIDAD INDÍGENA QUECHUA CEBOLLAR DE ASCOTÁN

#### AYLLÚ DE LA COMUNIDAD

#### TRONCOS ANCESTRALES

DON ANDRÉS QUISPE  
*Yaretero en Cebollar Viejo*  
DON PABLINO QUISPE  
*Curaca de Cebollar Viejo*  
*Sanador*  
DON ANACLETO QUISPE MURAÑA  
*Administrador de Estación Cebollar*  
*Concejal de Ollagüe*  
DOÑA IRENE MURAÑA  
*Matriarca de la comunidad*  
*La última pastora de Ascotán*

#### EL TERRITORIO

TERRITORIO COMUNIDAD CEBOLLAR DE ASCOTÁN  
HISTORIA DE POBLAMIENTO  
CEBOLLAR VIEJO  
ESTACIÓN CEBOLLAR  
*La llegada de "los ingleses"*  
*Auge de Estación Cebollar*  
*Surgimiento del comercio*  
*Explotación del bórax*  
*Comercialización de la yareta*  
*Aparición de nuevas enfermedades*  
*Crecer en Estación Cebollar*  
*Las nuevas generaciones*  
*Contaminación y reasentamiento forzoso*

#### POBLADO DE ASCOTÁN

#### SALAR DE ASCOTÁN

#### PATRIMONIO HISTÓRICO DE LA COMUNIDAD

*Qhapaq Ñan o Camino del Inca*

*Sitios de Significación Cultural de la Comunidad*

Quebrada del Inca

Sector de Cebollar

#### LA COSTUMBRE

EL NACIMIENTO

EL AJAYU

LA MUERTE

DÍA DE LOS DIFUNTOS

EL PAGO

LA KOA

CERROS TUTELARES

DÍA DE LA VIRGEN DE URKUPIÑA

ENFLORAMIENTO DE LLAMOS

LA SIEMBRA

YERBAS MEDICINALES

#### RECONOCIMIENTO ESTATAL

#### MIRADA DE FUTURO

#### CONCEPTOS CLAVES

#### BIBLIOGRAFÍA



# Breve reseña del Pueblo Quechua



No se entiende el real valor de estas páginas, si no se conoce -aun cuando sea de manera superficial- el aporte del pueblo quechua al desarrollo de la humanidad.

Los protagonistas de este relato son legítimos herederos de quienes por siglos poblaron las altas cumbres del cordón montañoso más extenso de la tierra, la cordillera de Los Andes.

Investigaciones señalan que los quechuas tendrían sus raíces en la cultura Caral, hace más de 5.000 años.

### **Expansión de la lengua quechua**

Indistintamente del país en que habiten, los quechuas comparten un idioma común, que ha ido incorporando variantes locales.

Se estima que la expansión del idioma quechua comenzó hace unos 2.000 años, en la región central de Perú. Mucho antes de que los incas establecieran su imperio, la lengua quechua ya se hablaba ampliamente en gran parte de Los Andes.

Los incas fueron una civilización quechua. No inventaron la lengua, sino que la adoptaron y la expandieron a medida que su imperio crecía, hace aproximadamente poco más de 500 años.

### **El territorio**

Los quechuas han vivido por siglos en la cordillera de Los Andes. Si bien su origen los sitúa en Perú, expandieron su presencia en el continente con el Imperio Inca.

Hoy es posible encontrar comunidades en Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Argentina y Chile.

En Ecuador se distribuyen en la sierra y en zonas fronterizas con Colombia, país en el que actualmente también existen comunidades quechuas.

Perú alberga la mayor cantidad de hablantes, cuya población se concentra en las zonas montañosas, al igual como sucede en Bolivia. Más al sur, en el caso de Argentina, mantienen asentamientos en el noroeste de ese país.

En el caso de Chile, el censo de población del año 2024 señala que la población quechua es aproximadamente de 46 mil personas, las que se distribuyen principalmente en las regiones de Arica y Parinacota, Tarapacá y Antofagasta.



*“De las vicuñas dicen que es el ganado de la Pachamama; porque dicen que no se puede domesticar, que es su ganado”.*

Safiro Meruvia

### Patrimonio cultural

En la actualidad, a las comunidades quechuas las une la herencia cultural compartida, con raíces en el antiguo Imperio Inca.

Mantienen una concepción del mundo que equilibra lo terrenal y lo celestial. Celebran fiestas como el Inti Raymi y honran a la Pachamama, la Madre Tierra.

A partir de la conquista española, integraron el catolicismo con sus creencias, lo que ha dado como resultado una cosmovisión andina católica, que fusiona ambas formas de entender la relación de los seres humanos con lo trascendente.

Esta combinación se caracteriza por la adaptación de elementos católicos a la visión del mundo andino, donde la Pachamama y los ancestros son venerados junto a figuras de la fe cristiana. El resultado es una religiosidad que honra a la Pachamama y a los Apus (cerros) como seres sagrados, mientras se incorporan santos y vírgenes católicas en sus rituales y celebraciones.

Al igual que hace siglos, practican la agricultura como el cultivo de papas y quinua; y la ganadería de llamos y vicuñas.

Aunque su economía tradicional se basaba en la agricultura y la ganadería, muchas comunidades han incorporado nuevas prácticas, dando origen a una mezcla de tradiciones ancestrales y modernidad.



Señora Irene Muraña, tejiendo a telar.  
Matriarca Comunidad Quechua Cebollar de Ascotán

### Quechuas de Ascotán

Una característica esencial del pueblo quechua es que ancestralmente se han organizado en ayllus, vale decir, en torno a sus troncos ancestrales.

Este es el caso de la Comunidad Indígena Quechua Cebollar de Ascotán; la que se remonta en su organización -bajo la legislación chilena- a la familia formada por Anacleto Quispe e Irene Muraña, quienes tuvieron seis hijas y cinco hijos, todos nacidos a orillas del salar de Ascotán en el pueblo de Cebollar.

La comunidad cuenta con un vasto patrimonio constituido por aspectos materiales e inmateriales, entre los que se encuentran la lengua, la religiosidad andina y sus modos de expresión; el calendario de fiestas y celebraciones a la Pachamama y aquellas reservadas para los Santos Patronos.

El patrimonio cultural material se representa por medio de diversas expresiones, como los tejidos y la arquitectura tradicional de los poblados, algunos coloniales, de las iglesias y de los campos de cultivos, entre muchos otros.

Mantienen especial respeto por su patrimonio arqueológico: el Qhapaq ñam (Camino del Inca) los tambos, gentilares, las chullpas; lugares con arte rupestre, petroglifos y pictografías, los cerros tutelares, y finalmente, el patrimonio natural, formado por los paisajes y la particular importancia en su relación con la naturaleza y el conocimiento que de ella tienen.

La ocupación del territorio es profunda; se mantiene en la memoria el legado de sus ancestros, tal como lo evidencia su presencia en el territorio, la que se prolonga más allá de la memoria.



*Pago a la Tierra.  
Irene Muraña y su hijo Alexis Quispe Muraña*



*Sitio de significación cultural.  
Salar de Ascotán.*

# Historia de la Comunidad Indígena Quechua Cebollar de Ascotán



## Orígenes de la Comunidad

La historia de la Comunidad Quechua Cebollar de Ascotán, es la historia del salar y de los asentamientos humanos dispersos en su entorno, hogar de las familias quechuas dedicadas al pastoreo y la agricultura; herederas no solo de la civilización inca, sino también del propio devenir del pueblo quechua que por siglos ha extendido su presencia e influencia sobre las altas cumbres de la cordillera de Los Andes; desde la sierra colombiana hasta el norte de Argentina y Chile.

Testigos irrefutables de este poblamiento histórico en torno del salar, son el Qhapaq ñam (Camino del Inca) que cruza el sector noreste; las innumerables construcciones de antiquísima data y restos arqueológicos que dan cuenta de un territorio que durante siglos ha sido recorrido y habitado por el pueblo quechua.

Es por esto, que en las siguientes páginas repasaremos no solo la historia reciente de la organización; también pondremos en valor el patrimonio histórico de un territorio único en el mundo, en el que se entrelazan el saber ancestral y las transformaciones que llegaron de la mano de la explotación de la minería industrial.

Para abordar este desafío, recurriremos a dos características distintivas del pueblo quechua -y en general de las culturas andinas- que nos servirán para relatar la historia de la comunidad.

La primera de ellas es que el pueblo quechua se organiza en ayllu, es decir, en torno de su familia. La segunda, es el reconocimiento de sus troncos ancestrales; vale decir, se remontan en el tiempo hasta donde la memoria recuerda la línea sucesoria de los ancestros.

Sirviéndonos de estas dos características distintivas, a continuación, haremos un esfuerzo honesto por reconstruir la historia de la comunidad hasta donde la memoria lo permita.

Recorreremos el devenir de cinco generaciones, cuyos integrantes, de distintas formas y en correspondencia con el tiempo que les tocó vivir, han sido testigos y protagonistas privilegiados de un territorio extraordinario; moldeado por el encuentro entre “la costumbre” y las nuevas prácticas culturales. Primero de la mano de los conquistadores españoles; la que se expresa fuertemente en el catolicismo andino, arraigado hasta el día de hoy en la cosmovisión de la comunidad. También revisaremos aquellas nuevas prácticas culturales, económicas y sociales que llegaron de la mano de los intereses económicos sobre el salar de Ascotán, en particular de “los ingleses”, a fines del 1800.

En este andar, iniciaremos esta reconstrucción remontándonos en el tiempo hasta mediados del Siglo XIX; para luego recoger la palabra de quienes han sido activos protagonistas de la historia de la comunidad y su territorio.

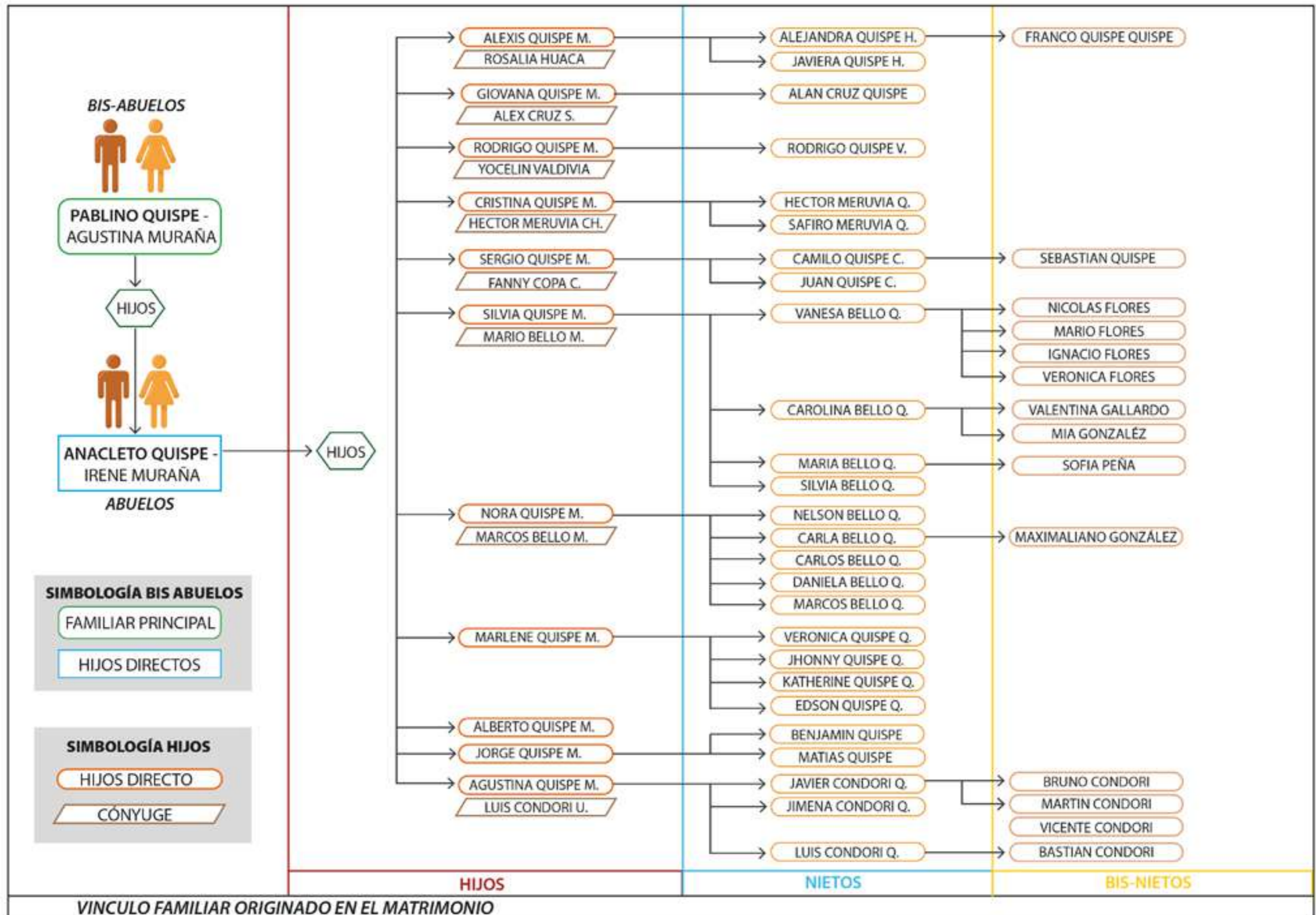
## Ayllu Cebollar de Ascotán

En el siguiente esquema, se identifica a cada uno de los miembros del ayllu que conforman las familias que en el tiempo han dado origen a la actual comunidad.

El punto de inicio está dado por don Paulino y la señora Agustina. De este matrimonio nace don Anacleto Quispe, quien se casa con la señora Irene Muraña. De esta unión nacen 11 hijos (dos fallecidos); 26 nietos y 14 bisnietos.



<sup>1</sup> Tomado del documento: “CATASTRO CEBOLLAR - ASCOTAN”. ASPECTOS ARQUEOLOGICOS Y ETNOGRAFICOS. CALAMA - REGION DE ANTOFAGASTA. PARTICIPARON: Corporación de Cultura y Turismo de Calama; Comunidad Indígena Quechua de Cebollar Ascotán; Patrimonio Consultores; Dirección Museo de Historia Natural y Cultural del Desierto.



## Troncos Ancestrales

Señalábamos que otro aspecto distintivo de las culturas andinas, es el reconocimiento de los “troncos ancestrales” que dan origen al ayllu, y que en el caso particular de la comunidad Cebollar de Ascotán, le ha permitido autorreconocerse y poner en valor el arraigo construido sobre el uso ancestral de un territorio que reclaman y sienten como propio.

A continuación, reconstruiremos, en la medida que la memoria lo ha permitido, la historia de los troncos ancestrales sobre los que hoy se constituye la comunidad Cebollar de Ascotán.

Cinco generaciones devienen del tronco ancestral formado por don Anacleto Quispe y Agustina Muraña; quienes -a su vez- descienden de una extensa familia de pastores agricultores y yareteros, que vivieron en el salar de Ascotán desde tiempos inmemoriales.

De este tronco ancestral, en la actualidad la señora Irene Muraña es la matriarca de la familia, la que además está compuesta por 9 de sus once hijos; 26 nietos y 14 bisnietos.

A continuación, recorreremos el linaje de la comunidad, el que es posible de ser registrado hasta mediados del año 1800.



## Don Andrés Quispe

Antes de don Pablino, existió don Andrés Quispe, su padre; pastor y yaretero del sector que hoy se conoce como Cebollar Viejo. Es recordado por su conocimiento sobre las hierbas curativas y por poseer ganado compuesto principalmente por llamas y corderos.

*“Siendo algunas llamas empleadas en su labor de yaretero como instrumento de carga, paralelamente fue su principal fuente de alimento, junto con la papa y quinua, estos últimos adquiridos -generalmente- por trueque a otras localidades cercanas”.*

*Cristina Jacoba Quispe Muraña (QEPD)  
Bisnieta de don Andrés  
Nieta de don Pablino  
Hija de la señora Irene y don Anacleto*

## Yaretero en Cebollar Viejo

*La memoria recuerda que don Andrés comenzó a desempeñarse como yaretero desde su juventud, junto a otras familias que poblaban las inmediaciones del salar de Ascotán.*

*Vivía en su estancia de Cebollar Viejo, pero se desplazaba cotidianamente por las zonas de Ascotán y Carasilla, junto con otras personas en la labor de yareteros.*



Cebollar Viejo



## Don Pablino Quispe

Nació en el sector que está entre Ascotán y Carasilla. Siguió los pasos de su padre como yaretero; en su niñez se dedicó al pastoreo del ganado familiar, no tuvo oportunidad de estudiar.

*“Él era un descendiente de un combatiente de la Guerra del Chaco. Llegó después de la Guerra del Chaco aquí a Chile, porque según nos contaba la hermana de mi papá, que era de más edad, mayor de todos, él arrancó, huyó de la guerra y llegó aquí a Chile”.*

*Alexis Quispe Muraña  
Bisnieto de don Andrés  
Nieto de don Pablino  
Hijo de la señora Irene y don Anacleto*

No existe registro de la fecha exacta de su nacimiento y de su edad cuando falleció. La falta de registros oficiales deja toda la responsabilidad de la reconstrucción histórica a la memoria de quienes escucharon los relatos orales compartidos a lo largo del tiempo.

*“Por aquellos años no existía conocimiento por el registrar correctamente a un menor recién nacido, es por ello que desconocemos como familia. Por aquellos años solo se regían por las fechas de las festividades, y costumbre o acontecimientos ancestrales de la zona, vísperas de alguna fiesta o acontecimiento importante”.*

*Cristina Jacoba Quispe Muraña (QEPD)*

## Curaca de Cebollar Viejo

Don Pablino, junto a su padre, creció siendo pastor y yaretero; cuidando del ganado en las cercanías de Cebollar Viejo.

Con el paso de los años, y gracias a la sabiduría que va entregando la vida, fue nombrado curaca de Cebollar Viejo, único en el poblado. La costumbre dictaba que cada poblado tuviera su curaca. Si bien las costumbres son similares entre un ayllu y otro, tienen diferencias, las que hacen a cada comunidad única.

*“Don Pablino tuvo una función importante en Cebollar Viejo siendo el ‘Curaca’ del poblado, posición que solo lograba la persona más sabia, y dentro de sus funciones estaba el velar por el orden, control, salud y sustento de la numerosa población familiar, ya que se controlaba la producción de telares, bayetas, a base de lana de corderos. La ‘yijlla’ el tejido más fino servía para trueques principalmente. Era obligación estar presente en todos los ritos, costumbres y tradiciones que se realizaban. Hasta el día de hoy se mantienen los mismos rituales”.*

*Cristina Jacoba Quispe Muraña (QEPD)*

## Sanador

Además de su rol como líder del ayllu, don Pablino fue un reconocido sanador, siendo requerido desde distintos poblados por su capacidad para devolver la salud a los enfermos.

*“Junto con ser curaca, él era curandero. Era muy buscado aquí en la zona, porque la gente lo buscaba porque hacía remedios caseros. Se dedicaba a sanar espiritualmente, con su sabiduría. Yo nunca le puse atención a él, pero me acuerdo que mi papá igual algo heredó de su papá. No lo practicaba al 100%, pero se recordaba y nos contaba a nosotros: ‘tu abuelo hacía tal cosa; va a pasar esto, decía’. Entonces lo venían a ver de distintos lugares. Lo llevaban también para las ciudades a veces”.*

*“Él dice, mira, pasó tal espíritu, te hizo esto, te hizo esto otro, así que hay que hacer tal cosa; hay que quemar tales suplicos, hacer unas ofrendas. También era bien buscado para el tema de los pagos a la tierra, principalmente para los meses de agosto, para carnavales”.*

*Alexis Quispe Muraña*

Luego del fallecimiento de su padre, don Pablino -junto al resto del grupo de yareteros- son reclutados por “los ingleses” que, por esos años (a fines del 1800) empezaron a explorar el salar de Ascotán.

*“Viendo como una buena opción de subsistencia, se empieza a crear una buena relación laboral con los empleadores, ya que estos proporcionaban alimentos (pulpería) y comodidades que jamás habían tenido”.*

*Cristina Jacoba Quispe Muraña (QEPD)*

Transcurrido el tiempo, la familia de don Pablino deja Cebollar Viejo para trasladarse a la Estación Cebollar, atraídos por las comodidades de este poblado, donde se les destino un lugar anexo y preexistente a las instalaciones de “los ingleses”.





## Don Anacleto Luis Quispe Muraña

Hijo de don Pablino, Anacleto Quispe conoció a la señora Irene Muraña en Estación Cebollar. Se casaron y tuvieron 11 hijos, de los cuales sobreviven 09.

*“Mi marido es chileno. Falleció como hace 30 años. Era concejal de Ollagüe.  
Mi marido falleció con un infarto.*

*Acá vinieron a sepultarlo (cementerio de Cebollar) escoltado con los carabineros.  
Él no quería venir así, nada más, como una persona. Él vino escoltado con los carabineros. Y descansa  
en Cebollar, él en su tierra.*

*En Cebollar está descansando mi marido, mi hijo Sergio Quispe, mi hija Cristina Quispe”.*

*Irene Muraña  
Matriarca de la Comunidad  
Hija de Primitiva Quispe y Andrés Muraña.*

## Administrador de Estación Cebollar

De joven don Anacleto trabajó como yaretero para “los ingleses”. Luego fue contratado por la compañía, que en aquella época aun explotaba el bórax en el salar. Hombre serio y responsable, se hizo de un prestigio en Estación Cebollar, que lo llevó a ser nombrado administrador de la empresa, cuando esta pasó de manos de “los ingleses” a sus nuevos dueños.

*“Mi papá trabajaba en la yareta. Después entró a trabajar con la gente de los ingleses,  
en el tema de la ulexita o del bórax. Después se fueron los ingleses se quedó como administrador  
de otra empresa que compró las acciones de los ingleses y siguió ejerciendo el tema de la extracción  
del bórax”.*

*Alexis Quispe Muraña*

## Concejal de Ollagüe

Siempre comprometido con el desarrollo del territorio, el año 1992 fue electo concejal por la comuna de Ollagüe. Querido y respetado, tras de sí dejó la simiente de la que surgió la Comunidad Indígena Quechua Cebollar de Ascotán.

Actualmente, al igual que su hijo Sergio y su hija Cristina, sus restos descansan en el cementerio de Estación Cebollar; hasta donde fue escoltado por patrullas policiales, en un último homenaje en reconocimiento por su compromiso con el desarrollo del territorio que lo vio nacer y morir.



*Tumba de don Anacleto Quispe.  
Cementerio de Cebollar de Ascotán. Mausoleo familiar.*



Tumba de Sergio Quispe.  
Cementerio de Cebollar de Ascotán. Mausoleo familiar.



Tumba de Cristina Quispe.  
Cementerio de Cebollar de Ascotán. Mausoleo familiar.



**Irene Muraña**  
Matriarca de la Comunidad  
Hija de Primitiva Quispe y Andrés Muraña



### **Doña Irene Muraña** **Matriarca de la comunidad**

A la temprana edad de 9 años, la señora Irene dejó tras de sí a su natal Calcha; un pequeño poblado boliviano emplazado en los faldeos del volcán que lleva este mismo nombre, al otro lado de la cordillera.

Junto a su padre Andrés Muraña y su madre Primitiva Quispe, familia de pastores de llamas, cruzó la frontera tras la promesa de mejores oportunidades de vida. Se decía que “los ingleses” tenían trabajo en las minas de bórax del lado chileno y que extraían el mineral desde el salar de Ascotán.

*“Llegaría como a los 9 años con mi papá, y ya me quedé aquí.  
Yo trabajaba como empleada doméstica.  
Después tuve ganado, cuándo más grande”*

*Irene Muraña*  
Matriarca de la Comunidad

Casada con don Anacleto Quispe, la señora Irene tuvo 11 hijos, todos nacidos a orillas del salar. A temprana edad fue protagonista de los profundos cambios que se originaron en el territorio producto de la explotación industrial del salar.

El trueque y la mita dieron paso al intercambio mediado por el dinero y el empleo asalariado. Las labores tradicionales como el pastoreo y la agricultura, fueron reemplazados por diversos oficios requeridos por la administración y explotación industrial del bórax

*“Cuando llegué, como 500 personas trabajaban aquí con ‘los ingleses’.  
Trabajaba en todo, en la gerencia, la administración... en todo*

*Irene Muraña*  
Matriarca de la Comunidad

El ferrocarril que unió puntos tan distantes como el puerto de Antofagasta y la ciudad de Oruro en Bolivia, dinamizó el comercio, trayendo a Ascotán enseres y alimentos que hasta ese entonces no se conocían.



La señora Irene también presenció la llegada de enfermedades desconocidas en el territorio, como la viruela; así como también la construcción de un hospital y una compañía de bomberos.

Todos estos adelantos fueron desapareciendo con el tiempo, en la medida que la explotación del bórax ya no fue rentable y producto de las nuevas lógicas de explotación de la industria minera, que fue transformando los antiguos asentamientos mineros en campamentos, donde solo existe espacio para quienes laboran allí.

Estas y otras transformaciones tienen en la señora Irene una protagonista privilegiada de la historia de este territorio, donde aún habita, pese a todas las dificultades y difíciles condiciones de vida.



**Irene Muraña**  
Matriarca Comunidad Indígena Quechua Cebollar de Ascotán

### La última pastora de Ascotán

Yo nací en 1941 en Bolivia, en ese volcán que está humeando al otro lado, se llama Calcha; porque mis padres eran del otro lado. Llegaron por motivo de trabajo a donde 'los ingleses'.

Nosotros, cuando pequeños, no jugábamos. Nosotros andábamos pastando ganado en Bolivia. Mi abuelo tenía ganado. A las siete de la mañana estaba saliendo. Llegaba a las seis de la tarde, a la casa. Nos llevábamos, así como colación un tostado de maíz o así no más, todo el día. Llegar a la tarde a comer un platito de sopa y listo.

Cuando llegué a Estación Cebollar, trabajé como cinco años con 'los ingleses' como empleada doméstica y en otras cosas. Cuando más grande tenía como 180 animales. La única tropa que había ahí. No había más tropas. No hay más. No hay más tropa.

Todo este faldeo pastoreo con mis ganados; todo esto. Ese es el Cartucho. De aquí para allá, Palpana. Allá es Santa Rosa. Todos esos... Gañapa. Todos esos lugares son mis pastoreos.

Nosotros andamos con troperos; con burros. Yo sé cargar el burro, como se carga tiene su lado. Por ejemplo, si no hay pasto aquí, uno tiene que trasladarse al frente, tiene que ir para allá donde hay pasto para el ganado. Tengo que alojarme con mi ganado, porque no puedo dejarlo allá, porque está la frontera con Bolivia.

En el verano, por ejemplo, cuando hay mucho pasto o están pariendo, uno tiene que pastear todos los días; en invierno no. Cuando ya no hay pasto, por ejemplo, en invierno, ya se seca el pasto, y tienes que regresarte.

#### **Ha cambiado mucho la vida en estos años...**

Sí, bastante. Por ejemplo, mira, estoy viendo los cerros amarillos en la paja. Todos secos. ¿Con qué va a criar ahora el ganado? Este pasto no está bueno. Todo este faldeo yo pasté, mi amigo, todo; pero ahora no, ahora toda paja seca, amarilla.

Antes, muchos años antes, en tiempos de lluvia hubiera visto esto; verde era... verde, verde. Yo decía, cuando yo llegaba de otro lado, son como plantaciones de papas sembradas. Entonces yo decía, son siembras de papa, de batatas. Siembras eran... Y no eran. ¡Era pasto de lluvia... pasto! pero ahora no se ve esa cosa.

#### **¿Esos cerros se ven muy altos y difícil de subir...**

Hasta con 5.500 metros llegué yo a pastear mis animales. El que esta allá, rojo, ese es el cerro Jardín; a ese yo llegué, esa punta roja que está de este lado... ahí llegué.

Hay cerros que tiene mucha puna; otros no tienen. Porque acá mucha gente no puede subir, pero yo tranquilamente subo a ese cerro todos los días a pastear los animales.

#### **La altura debe ser un problema, pero también los cerros se ven muy escarpados, de difícil acceso.**

Tienes que subir como la llama. La llama va pisando donde baja.

#### **Qué cría...**

Llamos, solo llamos. Más antes criaba corderos. Después, el cordero es mucho trabajo. Uno tiene que salir al campo, que haga viento, que haga nevada, que haga lluvia, todos los días al campo; mientras el llamito no. El llamito se puede dejar una semana o quince días y está bien.

#### **Y qué aprovecha, la carne... me imagino que la lana.**

La lana sí. La lana hay que hacer tejidos a telar. Pueden ser frazadas o chalecos o guantes negros y otras cosas.

#### **¿Y la lana la corta cada cuánto tiempo?**

Según cómo va creciendo la lana hay que trasquilarla.

#### **¿Una vez al año?**

Al año no está toda ya para trasquilarla.

#### **Y la carne... también la aprovecha.**

La carne claro. Yo hice estudiar a mis hijos con puro ganado. Crie a mis hijos y de vuelta volví a trabajar acá en Ascotán. Trabajo por turno acá, cuidando el pueblo.

#### **¿Y hacían charqui?**

Sí, claro. Hacían charqui, pero la gente antigua era muy... (hace un gesto con la mano apretada). Por eso tenían harto ganado... jajajaja.

#### **¿Más atrás vi a unos animales chupar sal, chupan sal los llamos... para qué?**

Es para que se mantengan. Igual que uno. Usted, si no come sal tampoco no está firme. Usted tiene que comer con sal... igual el ganado.



La señora Irene Muraña con una huaraca en la mano, la que servía para guiar al ganado y como arma de defensa personal.



# El Territorio

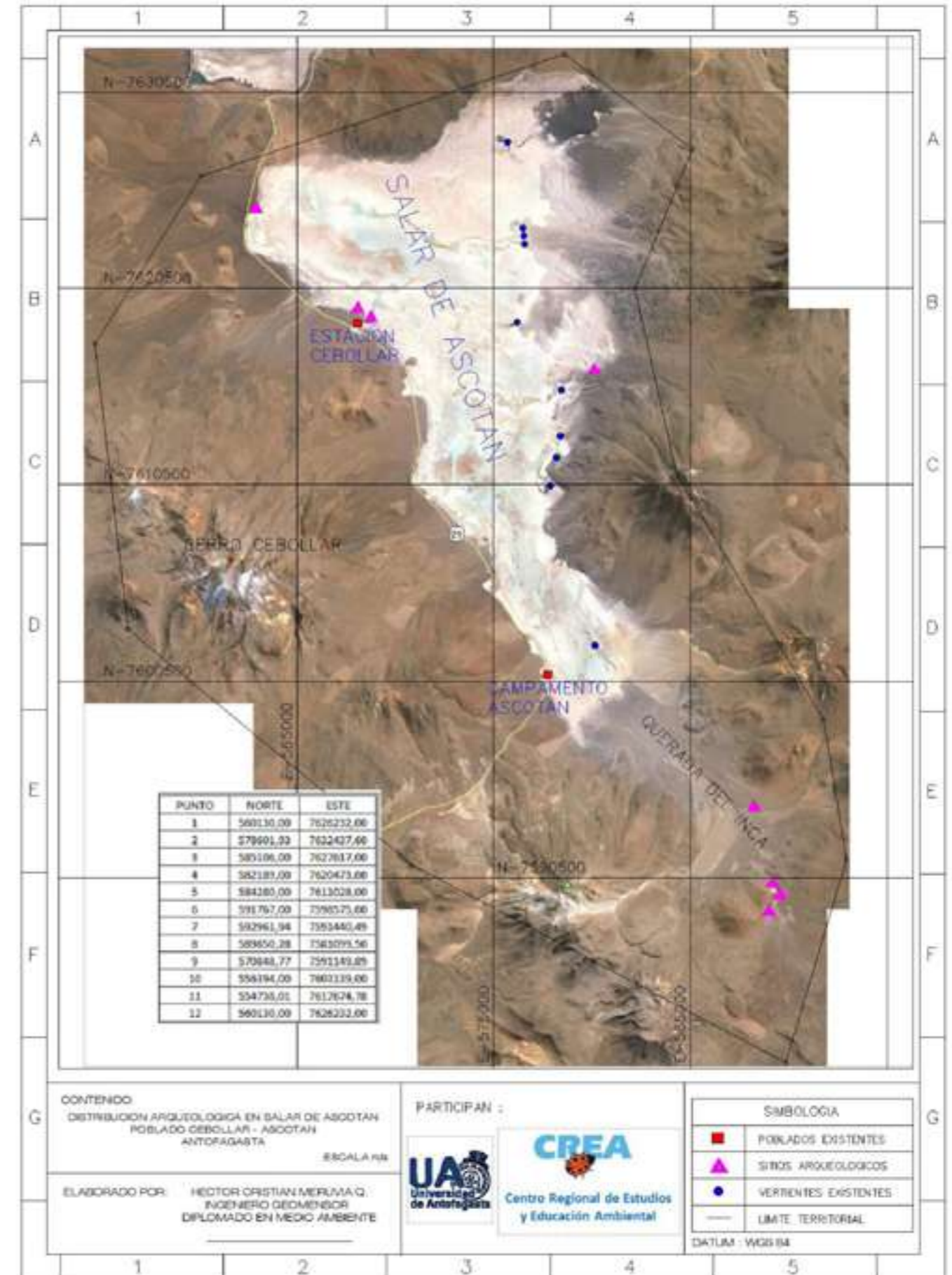


El salar, por miles de años, ha tenido una importancia social, cultural, ambiental y económica; ya que desde tiempos inmemoriales ha sido habitado por quechuas como la familia Quispe Muraña; quienes han encontrado en este territorio el agua para beber y regar sus cultivos, así como también para la proliferación del forraje para sus animales; sustento de una economía de autoconsumo.

La evidencia arqueológica y antropológica demuestra la ocupación continua; la que ha ido de la mano de un conjunto de prácticas simbólicas y significativas que otorgan el sentido de pertenencia al territorio; donde el propio salar, pero también los cerros tutelares, las quebradas y aguadas, forman parte de la cosmovisión que mantiene viva la familia Quispe Muraña.

Estas prácticas que han permanecido en el tiempo, y a las que se han incorporado otras nuevas, son las que otorgan la identificación de la comunidad con este territorio, actuando como un poderoso cohesionador social que fortalece los lazos entre sus miembros y distinguiéndolos como un grupo humano con características culturales propias y arraigadas a través del tiempo.

Todo lo anterior ha permitido configurar el territorio de la Comunidad Cebollar de Ascotán. Territorio que recorreremos en las siguientes páginas.



### Historia de Poblamiento

La historia de los últimos 150 años de la familia Quispe Muraña, se inicia en el asentamiento de Cebollar, que luego de la construcción de la estación de ferrocarriles que tomaría este mismo nombre, empezó a ser llamado Cebollar Viejo, en una suerte de remembranza de aquel lugar donde don Andrés Quispe y su familia se dedicaban a la criancera de llamos y a la explotación de la yareta.

Allí vivían familias que se asentaban con su ganado en este sector provisto de agua, pastos permanentes y praderas estacionales, entre los cuales se rotaba el pastoreo de llamas, burros, ovejas y cabras. Además de productos de autoconsumo como la carne, leche, lana para tejidos y cueros; estas familias abastecían de carne a las empresas mineras que ya comenzaban a llegar al territorio.

En algunos sitios también eran posibles pequeños cultivos estacionales, entre los que destacaban siembras de hortalizas, zanahorias, habas, quinoa y papas.

Don Pablino, hijo de don Andrés, creció en Cebollar Viejo. Con el paso del tiempo se transformó en curaca del poblado y un reconocido sanador.

Con la llegada de “los ingleses” y el auge de la explotación del bórax, don Pablino migró junto a su familia a Estación de Cebollar; la que se había transformado en un polo de atracción para las familias que vivían dispersas en el territorio; quienes vieron llegar con la minería industrial no solo nuevas alternativas de trabajo, sino también todo aquello que la modernidad traía consigo: alimentos que no se conocían, vestuario confeccionado con telas, zapatos, utensilios para distintos usos, herramientas, etc.

También estaba el único hospital a cientos de kilómetros a la redonda; hasta un cine, que conectaba con otros paisajes hasta ese momento impensados. El Ferrocarril acortó las distancias y con ella se dinamizó la vida social, así como también los intercambios comerciales.

Fue en Estación Cebollar donde el hijo de don Pablino Quispe, Anacleto, conoció a la señora Irene, quien también había llegado a temprana edad hasta Estación Cebollar. Era parte de las familias que habían migrado desde el lado boliviano atraídos por los beneficios de la explotación del bórax.

Once hijos tuvieron don Anacleto y la señora Irene, todos nacidos a orillas del salar de Ascotán.

Con la caída del comercio internacional del bórax, también devino el declive de Estación Cebollar. La sobreexplotación de la yareta, el agua y la contaminación producto de la explotación del bórax; terminó por hacer desaparecer al pueblo, dejando las ruinas que aun resisten el paso del tiempo.

Fue en ese momento cuando la familia Quispe Muraña debió migrar al asentamiento de Ascotán, en el extremo sur del salar; iniciando allí una nueva etapa.

En las siguientes páginas, recorreremos cada uno de los asentamientos que en la actualidad configuran el territorio de la Comunidad Quechua de Cebollar de Ascotán; una historia marcada por la profunda conexión con la pachamama y que ha sido testigo de las transformaciones experimentadas por el salar de Ascotán y todo el ecosistema que conforma este lugar único en el mundo.



Estación Cebollar, vista parcial del poblado

## Cebollar Viejo

Cebollar Viejo es un sector con amplias zonas de pastoreo y agua superficial que se emplaza en el sector poniente del salar. Allí don Andrés Quispe y su hijo Anacleto, se dedicaban a la crianza de ganado y a la extracción de la yareta.

*“Cebollar viejo nace por el tema de las yareteras. Había mucha yareta en ese tiempo que se transportaba igual a Cebollar (Estación Cebollar) porque había una fundición que era del ferrocarril. Entonces ellos consumían harta yareta como materia prima de combustible para las locomotoras”.*

*Alexis Quispe Muraña*



### ¿Por qué ustedes vivían acá, en Cebollar Viejo?

Estábamos concentrados acá porque aquí hay agua de vertiente, viene de un ojito. No es gran cantidad, pero suficiente para los animales. Todo este sector es de pastoreo de la comunidad. Cuando hay lluvia el pasto se da en diferentes puntos, no solamente donde hay agua; entonces, donde hay más fertilidad de tierra la lluvia hace brotar el pasto y nos vamos moviendo con los animales. Es un buen lugar para el pastoreo. Entonces, solamente hay que tenerle agua nomás a los animales, pero ellos a veces pueden aguantar un día sin tomar agua.

Cuando yo estaba de vacaciones de estudiante ayudaba a mi mamá... le estoy hablando del año setenta y nueve, por ahí más o menos. Llegamos a tener 150 llamos, de esos 150 habrá, por ejemplo, no sé, 50 eran machos y las 100 hembras.

### ¿Ustedes dejaban libres los animales para que pastaran?

No. Los llamos requieren de un cuidado bien especial, en el sentido de que hay que estar encaminándolos para donde uno quiere llevarlos, llevarlos a donde haya pasto en este caso; porque si uno los deja libres, ellos siguen por instinto avanzando, avanzando y se van muy lejos. Entonces es difícil ya después ir a recolectarlos, demanda más trabajo.

### ¿Y cuál es la principal hierba que consumen los llamos?

Podría decirse que comen de todo lo que encuentran en el campo, pero en épocas de lluvia se genera un tipo de alfalfa, pero no es alfalfa de la que se da en la ciudad. Es algo que brota producto de la lluvia y eso es su mayor 'pastel', se podría decir, del año que ellos esperan; y si no tienen que estar picoteando las rica-rica, el bailahuén.

### ¿Qué otros animales hay acá en el sector de Cebollar Viejo?

Bueno, hay vicuñas. Esos ojitos que se ven ahí, son excavados por los tujos. Para allá en Atacama creo que le dicen el chululo.

*Alexis Quispe Muraña*

### Estación Cebollar

Como lo evidencian los hallazgos arqueológicos, el lugar donde está asentada Estación Cebollar corresponde a un área ocupada por el hombre desde tiempos ancestrales, muy anteriores a la llegada de los conquistadores españoles. Esto se evidencia con las múltiples manifestaciones culturales existentes en su entorno asociadas -entre otras cosas- a la actividad de cacería y estructuras relacionadas a caminos de muy antigua data.

Este aspecto del poblamiento de Estación Cebollar se puede revisar más en detalle en el capítulo Patrimonio Histórico de la Comunidad.

En este entendido, a continuación, se revisará el poblamiento de este sector a partir de la explotación industrial del bórax sobre el salar de Ascotán y las transformaciones sociales y ambientales surgidas a partir de la llegada de la empresa inglesa Biorax Consolidated Limited.

Esta empresa extranjera, para llevar adelante la extracción y procesamiento del bórax, construyó un asentamiento minero asociado a una línea férrea y a la consecuente estación de ferrocarriles, cuyos restos aún permanecen en el lugar.

Tal fue el impacto de esta actividad, que reconfiguró los patrones de asentamientos y la estructura social de quienes vivían en su entorno.

*“Yo soy persona aquí. Y es mi lugar, mi tierra. Aquí nacieron mis hijos, en Cebollar... así que es nuestra tierra”.*



**Irene Muraña**  
Matriarca de la Comunidad





*Vista de la Estación Cebollar en la actualidad.*



*“Esto lo usaban para cargar los carros góndolas del tren, para despachar el mineral. Aquí era el estanque... Ahí sacaron... Va para allá, más allá. Más bodega vieja. Ahí está el lechero... Aquí trabaja la gente en los ferrocarriles”*

*Irene Muraña  
Matriarca de la Comunidad*

### *Auge de Estación Cebollar*

La construcción de la Estación Cebollar, a orillas del salar de Ascotán, dio un nuevo impulso al asentamiento minero donde se explotaba el bórax.

La explotación de las riquezas del salar de Ascotán a finales del 1800 por los capitales ingleses y la construcción de la línea férrea que unió el puerto de Antofagasta con Bolivia, tuvieron un fuerte impacto sobre las familias quechuas que vivían en el salar y en los poblados cercanos; incluso aquellas que se encontraban en el sector boliviano, como la localidad de Calcha, que vio nacer a la actual matriarca de la comunidad, la señora Irene Muraña; cuya familia formó parte de quienes llegaron hasta el salar de Ascotán -en la primera mitad del 1900- en búsqueda de nuevas oportunidades.

*“Nos quedamos aquí por el trabajo. Estaban ya por las fronteras, mucha gente venía a trabajar aquí. Casi en Bolivia no había mucho trabajo”*

*Irene Muraña  
Matriarca de la Comunidad*

En este contexto, la Estación Cebollar se transformó en un punto de atracción para los habitantes de la zona. La llegada de “los ingleses” generó fuertes transformaciones en los más diversos ámbitos de la vida de quienes habitaban en el entorno del salar; desde el impacto en el medioambiente hasta los cambios en los estilos de vida.

En la primera fotografía, se puede ver el tren de trocha angosta que circulaba con los minerales a orillas del salar. Sobre el vagón, se ven unos trabajadores, al igual que en el extremo inferior, donde aparece un trabajador que mira al fotógrafo. En la foto de la derecha, una vista de la Estación Cebollar en el año 1890. Se aprecian carretas a un costado de la línea férrea.



*Fuente: Museo Antropológico Leandro Bravo Valdebenito de Ollagüe.*

Estación Cebollar contaba con la única pulpería que había en centenares de kilómetros a la redonda.

*“Había que ir a Uyuni, no sé dónde para comprar. Lejos de acá. Por ejemplo, en ese cerro nevado que hay acá al frente (en el lado boliviano) hay gente que sigue viviendo con ganado; entonces le quedó cerca para venir aquí. Cuando había ingleses había de todo acá en la pulpería, era una empresa grande. La pulpería incluso traía Yareta, antes se sacaba Yareta tranquilamente, no era igual que ahora, controlado”.*

Irene Muraña  
Matriarca de la Comunidad

También se construyó un hospital; un cine; una compañía de bomberos y el ferrocarril que acortaba las distancias desde el puerto de Antofagasta y hasta los territorios que aún pertenecían a Bolivia, ricos en la explotación de minerales, que tras la guerra seguirían transportándose hasta Antofagasta, para llegar a los mercados internacionales.

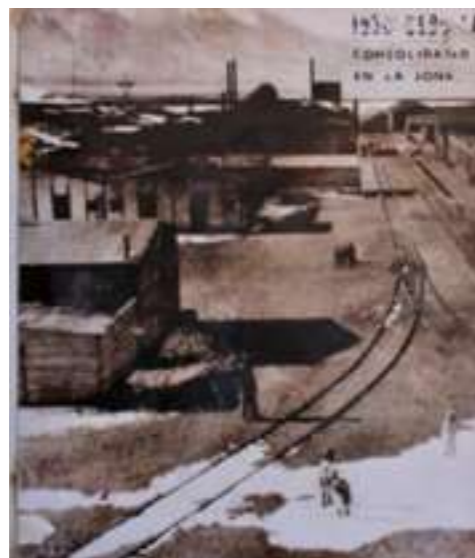
La contratación de niños en labores domésticas fue la explicación para que no se construyera una escuela y toda la atención se concentrara en la explotación del bórax.

*“Antes (Cebollar) tenía hospital, todo; una pulpería, había bomberos” ...  
¿Había escuela?  
“Escuela no conocía, solo hospital y tenía un cine”.*

Irene Muraña  
Matriarca de la Comunidad

“Los ingleses”<sup>2</sup> trajeron todo aquello que la modernidad ponía a disposición de quienes vivían en este apartado rincón del extenso cordón cordillerano.

En la siguiente fotografía del año 1930, se aprecia la línea férrea y una parte de Estación Cebollar durante la explotación de bórax por parte de la compañía inglesa Biorax Consolidated Limited.



Fuente: Museo Antropológico  
Leandro Bravo Valdebenito de  
Ollagüe.

## Surgimiento del comercio

Con la aparición del dinero como forma de intercambio, se desarrolló el comercio local. Junto al ferrocarril, llegó la ropa confeccionada con telas, zapatos, alimentos procesados y otros que hasta ese momento no se conocían.

La estación de Cebollar sirvió de punto de intercambio, no solo de lo que proveía el Puerto de Antofagasta y todas las estaciones férreas que había entre este punto y Ascotán; sino también desde Bolivia, que tenía su propio auge minero.

Este intercambio también se vio favorecido por los ciudadanos bolivianos que seguían transitando entre uno y otro lado de la frontera; por un territorio que hasta pocos años antes había pertenecido a su país, y que, por cientos de años, fue parte del deambular del pueblo quechua; cuando las divisiones geopolíticas no existían.

*“La gente antigua especialmente no conocía verduras. Yo no conocía. Yo me crié pobre. Yo no conocía ni arroz, ni fideos, ni azúcar, ni pan, ni nada; ni esta ropa. Cuando llegué a hablar con los ingleses a trabajar, ahí conocí la ropa”.*

**¿Y cómo se vestía antes de los ingleses?**

*“Yo me vestía con la lana del llamo que estaba sin comerse. Aquí lavamos y tejíamos con eso”.*

Irene Muraña  
Matriarca de la Comunidad

La instalación de la pulpería se transformó en un atractivo importante para quienes por siglos se habían dedicado al pastoreo y la agricultura; y cuyo sistema de intercambio de bienes estaba dado por el trueque. De esta manera, Estación Cebollar se transformó en un destino para comprar diversos tipos de productos. Para acceder a ellos se requirió del uso de dinero, el que proveía el trabajo asalariado y el comercio industrializado de la yareta.

**¿Y en la pulpería qué vendían?**

*“De todo. Mercadería, de todo para consumir, de todo: comida, ropa igual, zapatos, de todo, herramientas. Los vacunos llegaban ahí vivos, ahí mismo los carneaban”.*

Irene Muraña  
Matriarca de la Comunidad

<sup>2</sup> La Bórax Consolidated Ltda. inició sus actividades hacia 1885. Dejó de funcionar alrededor de 1966.

### Explotación del bórax

La alta demanda mundial de bórax tuvo en el salar de Ascotán una fuente “inagotable” para satisfacer a la industria internacional. En este contexto, la producción de bórax en Ascotán experimentó un crecimiento sostenido a partir de la década de 1890.

En un principio la empresa empleaba unas 35 personas. Los empleados y personal de mayor rango y responsabilidad eran chilenos e ingleses. Fue así como don Anacleto Quispe trabajó para “los ingleses” en labores administrativas. Quedó a cargo de Estación Cebollar cuando estos decidieron vender la empresa.



Don Anacleto Quispe.

En el caso de los operarios y trabajadores de pampa eran casi exclusivamente bolivianos, provenientes de poblados cercanos a la frontera como Copacabana, San Agustín, Alota y Calcha. Desde esta última localidad llegó la señora Irene Muraña, quien, junto con su familia, se trasladó a Estación Cebollar en busca de mejores perspectivas de vida.

Para las labores en los yacimientos y el transporte de bórax a canchas de secado, procesado y almacenaje se contaba con un ferrocarril de trocha angosta, tirado por locomotoras a vapor, que posteriormente se reemplazaron por motores a diésel.

Durante el auge de la explotación del bórax, se producían diariamente unas 80 toneladas de mineral de alta ley.



Imagen actual del tren destinado a la actividad minera.

### Comercialización de la yareta

La yareta, usada ancestralmente como un combustible para calefaccionar y preparar los alimentos, comenzó a ser usada para la actividad minera. Su intensa explotación con estos fines llevó a su depredación.

La comercialización industrial de la yareta en Ascotán, vino de la mano de la explotación del bórax en el salar y de otros yacimientos mineros en la región que la demandaban para los usos industriales por su fuerte poder calorífico.

Fue tal el impacto económico de esta actividad, que, en la primera mitad del 1900, la prensa de la época hablaba del “ciclo de la yareta”.

La comercialización también tuvo su impacto en Estación Cebollar, la que demandaba de este combustible para sus operaciones. “Entre 1930 y 1955 esta actividad involucró a un contingente de campesinos locales, atacameños del sector del río Salado y quechuas de Bolivia”<sup>3</sup>.

*“Venían con yareta, los troperos y vendían ahí, en la pulpería.*

*Los hornos trabajaban con yareta. Entonces, ahí venían con carga, ahí llegaban, se sacaban de la pulpería y se iban”.*

**¿Y la yareta, los ingleses la compraban o hacían trueque?**

*“La compraban y con el dinero la gente iba a comprar en la pulpería.*

*Llevaban ahí la yareta y después le pagaban, entonces con eso compraban las cosas, especialmente la mercadería.*

*En el campo no hay nada, así que compraban cosas que no se echaran a perder; arroz, fideos, puede ser, papas, trigo mote, lenteja, harina, azúcar”.*

*Irene Muraña  
Matriarca de la Comunidad*

La yareta era usada en los procesos de secado, calcinación, fundición, generadores eléctricos y en general maquinaria a vapor.

Se compraban quintales de 50 kg. a campesinos y trabajadores del sector. Antes de ser trasladada a sus puntos de almacenamiento, se cortaba y se dejaba secar unos 6 meses.

La azufrera Aucanquilcha explotaba la yareta del mismo cerro y Buenaventura se abastecía en Puquios, y de los yaretales de los cerros Cebollar, Polapi y Palpana. Arrieros bolivianos explotaban los cerros Aral, Cañapa y Jardín.



Imagen publicada el 20 de agosto de 1924 por el diario antofagastino, El Abece, denunciando el tráfico de yareta.

La explotación industrial del bórax depredó la yareta hasta prácticamente hacerla desaparecer. Su indiscriminada explotación generó un profundo impacto ambiental que años más tarde, obligó al Estado de Chile a decretar su protección.

Fotografía del año 1915 que muestra el andarivel usado en el salar de Ascotán para traslado de yareta y personal de la empresa inglesa Bórax Consolidated Limited.



Fuente: Museo Antropológico Leandro Bravo Valdebenito de Ollagüe.

<sup>3</sup>[http://www.serindigena.org/libros\\_digitales/cvhynt/v\\_iii/t\\_i/pueblos/v3\\_t1\\_informe\\_pueblo\\_quechua-3\\_.html](http://www.serindigena.org/libros_digitales/cvhynt/v_iii/t_i/pueblos/v3_t1_informe_pueblo_quechua-3_.html)

### Aparición de nuevas enfermedades

*“Era una peste que se llamaba viruela, esa de granos grandes que salían. Mucha gente contagiosa. Y después tenían (los ingleses) un hospital aquí al otro lado. Ahí los trasladaban del hospital para acá y los dejaban acá. Cuando no había nada que hacer, se les trasladaba. Después, cuando ya se iba a descansar (morir), los traían acá; ahí están descansando (en el cementerio).”*

*Irene Muraña  
Matriarca de la Comunidad*

El permanente ir y venir de personas, así como el intercambio de enseres y productos que se generaba en torno al tránsito del tren; también trajo consigo a Estación Cebollar enfermedades que no se conocían en el altiplano, como la viruela.

En la siguiente imagen se aprecia una de las tumbas en el Cementerio de Cebollar. Se usaban estos trozos de líneas férreas para marcar aquellos sitios donde se había enterrado un vecino fallecido por la viruela.



*Marca con la que se señalaba a víctimas fatales de la viruela en el cementerio de Cebollar.*

### Crecer en Estación Cebollar

*“Todos mis tíos nacieron en Cebollar. Siempre, desde que yo tengo uso de mi memoria, hemos estado conectados con Cebollar y Ascotán. Siempre en el borde del Salar”.*

*Safiro Meruvia  
Hija de Cristina Quispe y Héctor Meruvia  
Nieta de la señora Irene Muraña y don Anacleto Quispe  
Bisnieta de Pablino Quispe*

Los once hijos de la señora Irene y don Anacleto nacieron en Estación Cebollar. Su hijo Alexis cuenta como fue crecer a orillas del Salar de Ascotán.



Nosotros nos entreteníamos en las lagunas del salar, viendo los patos que se generaban ahí, los pollitos. Muchas veces los atrapamos y también nos divertíamos cazando las vizcachas o a veces los roedores, los lagartos. Eso era parte de la entretención del día a día.

Teníamos una vega, una vega bien grande en Estación Cebollar. Como se acumuló mucha yareta ahí, hizo de especie de semilla. Cuando se trajo el agua hasta Estación Cebollar, empezó a rebosar el agua y se generó un rebalse. Entonces el producto de la acumulación de agua, más la yareta, generó una vega muy grande. Después se perdió. El ferrocarril ‘cerró la llave’ como quien dice, y se secó.

Ahí mi mamá también sembraba, ahí mismo en Estación Cebollar y nosotros también ahí en la vega, por alrededor de la vega, jugábamos con estos típicos juguetes artesanales.

**¿Cómo eran esos juguetes?**

De las latitas de la sardina hacíamos los típicos camioncitos tolvas. Las ruedas eran tapitas de las bebidas o de las cervezas. Los más habilosos hacían los mejores y generaban unos que volteaban la carga. Yo era de los que estaban en el medio, pero bien. Habían unos mucho más habilosos.

**¿Y las niñas, en que se entretenían?**

No, las chiquillas casi no salían de la casa; solamente ahí con la mamá nomás. Era más en la casa.

**Y a ustedes los dejaban salir...**

Sí, pero igual éramos bien controlados. Exigentes los papás.

**¿Qué más hacían cuando chicos?**

Hacíamos helados en el salar. Preparábamos una leche, leche purita o leche de cordero. Uno la empezaba a batir ahí en el hielo con sal y se convertía en helado; a veces había saborizantes que vendían en Calama, gente que tenía un poco más de recursos traía saborizantes.

Los niños también participaban de la costumbre; no sé, por ejemplo, en el enfloramiento...

Cuando era niño chico me gustaba participar en estas costumbres. Me gustaba adornar los llamos chiquititos. Esa era la tarea de nosotros, de los niños, adornarlos, pero no con flores, sino que con lanitas en el cuello nomás. Eso era parte de las cosas que hacíamos cuando éramos niños en el floreo.

**Y otras festividades como la navidad... ¿cómo la celebraban?**

Para nosotros no había Navidad, era un día común.

**Por lo que ha contado, usted empezó a manejar desde niño...**

Con 10 o 12 años ya estaba manejando. Mi papá tenía uno de esos camioncitos que se da arranque con manivela. Él cuando se tomaba un trago me enseñaba a manejar, pero cuando estaba consciente, no. Era como bien mezquino, pero yo me las rebuscaba. Como en esa época se ocupaba leña, nadie cocinaba a gas, entonces yo le decía a mi papá para poder practicar el manejo, ¿me puede prestar el camioncito para ir a buscar leña? y él me dejaba. Otras veces me mandaba a buscar agua y yo le decía, pero yo voy a ir en el camión, no con la carretilla. También le decía, papá te lavo el camión, porque había que ir a lavarlo, no sé, como a 500 metros. Había que ir en el vehículo y ahí practicaba para irme superando.

**En Estación Cebollar había cine, pero no había escuela... ¿cómo lo hacían para estudiar?**

Nosotros estudiamos en Ollagüe. En mi caso estuve internado todo el año, durante el periodo de colegio. Prácticamente los 10 meses eran internado.

Bajábamos a veces con descanso cuatro días en el mes. Ni siquiera los fines de semana bajábamos, no se podía.

En ese tiempo había clases hasta el sábado o mediodía y el domingo teníamos que quedarnos internados, porque para ellos (los papás) igual era un poco sacrificio ir a buscarnos; el costo, el camino era malo, entonces nosotros nos movíamos en el tren.

Había tren de pasajeros, pasaba los días jueves en la mañana o sábado en la mañana. Venía de Antofagasta hasta Bolivia y después de Bolivia a Calama.

**Las nuevas generaciones**

Asocio el sonido del viento a la pena; pero también me lleva a recuerdos de Cebollar, cuando jugaba con mi abuelita. Una vez, me acuerdo de que me dio juguetes de mi tía Johana; y yo jugaba con tierra, porque yo cocinaba, pero no con ollas de plástico, como las que venden ahora para los niños, porque yo también tenía de plástico; estas eran ollas de aluminio, como las de verdad. Hasta ahora yo me acuerdo de que eran como blanquitas y con diseños como de trencito, algo así, eran muy bonitas.

En ese tiempo mi mamá prestaba servicio alimentario en Cebollar. Como ella estaba trabajando en la cocina con mi abuelita, yo también jugaba a cocinar.

A veces nos juntábamos con los primos para 'todos los santos'. Como está el cementerio ahí mismo, hacíamos como tumbitas.

Mi mamá cocinaba unos panes dulces; les decía turcos. Nos hacían rezar.

Nosotros subíamos el cerro. Hay un cerrito chiquitito que está al lado del cementerio. Nosotros subíamos a ese y nos íbamos a pasear por las ruinas, por las casas abandonadas de 'los ingleses'. Ahí era entretenido.

También nos íbamos al 'ojo de agua', a la vega, donde mi abuelita pasteaba sus animales. Nos íbamos a acampar.

Safiro Meruvia  
Hija de Cristina Quispe y Héctor Meruvia  
Nieta de la señora Irene Muraña y don Anacleto Quispe  
Bisnieta de Pablino Quispe





### Contaminación y reasentamiento forzoso

La minería industrial, si bien generó nuevas oportunidades laborales y acceso a bienes y servicios que antes no se conocían en el territorio; también tuvo un fuerte impacto negativo sobre el salar, su ecosistema y quienes vivían en Estación Cebollar.

Depredó la yareta, usada ancestralmente por el pueblo quechua para preparar sus alimentos y calefaccionarse. Secó cursos de agua terminando con los extensos pastizales donde se alimentaba el ganado de llamos. Agua que también permitía el mantenimiento de los tradicionales cultivos que por siglos habían sido parte de la mesa de las familias que habitaban el sector.

*“Mi mamá me contaba que en Cebollar sembraban hasta lechugas.  
Por la contaminación ella me decía que, después llegó su fin, ya murió.  
Mamá me decía que también se daban las zanahorias, el ajo, la cebolla.  
Ella me decía que sacaban fresquitas todas las mañanas, pero para consumo personal de ellos.  
Y ahora mi abuelita, con un proyecto, está cultivando (en Ascotán) pero siempre para el consumo de la casa”.*

Safiro Meruvia

El declive del mercado mundial del bórax a mediados del 1.900 no impidió que nuevas empresas como Soquimich llegaran al salar a explotar sus riquezas, agudizando el deterioro ambiental y las condiciones de vida de quienes aún permanecían en Estación Cebollar.

La polución del aire hizo insostenible la vida en Estación Cebollar, contaminando el suelo, el salar y haciendo inviable seguir viviendo allí.

*“Mi mamá decía que después que llegó aquí Soquimich, lo cerraron.  
Dejó de caer agua de la vega.  
Soquimich empezó a trabajar, lo cerró y ya no hubo agua. Y ahí murió todo.  
Ellos también se tuvieron que ir”.*

Safiro Meruvia



*“Esas murallas son de Soquimich. Las hizo para proteger el mineral, para que no sobrelleve el viento.  
Ahora la comunidad les reclamó, porque nosotros estamos contaminados aquí; totalmente contaminados.  
Por eso nosotros nos fuimos para el campamento. No podíamos comer, no podíamos lavar ropa, todo con todo blanco.  
Yo allá te voy a mostrar. Allá yo sembraba verdura, de todo de ahí y después nada. Contaminado todo, todo.  
No teníamos agua, nada. Antes desde el cerro Cajil, allá de arriba del cerro, venía agua por cañerías.  
Teníamos un estanque grande aquí. Entonces teníamos agua legal en esa pampa.  
Y ahora no hay, ni señas, ni nada, nada. Seco, seco”.*

Irene Muraña  
Matriarca de la Comunidad

Todo lo señalado, obligó el reasentamiento de las personas que vivían en el lugar, entre ellas la familia Quispe Muraña; quienes se vieron obligados a trasladarse al poblado de Ascotán, en el extremo sur del salar. Otros se fueron a ciudades como Calama o Antofagasta.

### Poblado de Ascotán

Los habitantes de Estación Cebollar dejaron tras de sí sus casas, los paisajes con los que crecieron, los pastizales donde alimentaban a su ganado y a sus muertos enterrados en el cementerio del poblado; los que de manera silente dan testimonio de la historia de este asentamiento.



Cementerio Estación Cebollar

El despoblamiento fue paulatino, pero inexorable. En el caso de la familia Quispe Muraña, junto a la contaminación también estuvo la imposibilidad de mantener sus planteles de llamos, por la falta de agua y pastos.

*“De las 150 que teníamos, ya decayeron a 100, después a 80, 60, 30, 15. Ya con 15 ya fuimos a Ascotán; siguiendo con el tema de la ganadería de llamos, pero ya acorralados, ya no de forma libre”.*

*Alexis Quispe*



Poblado de Ascotán

Ascotán fue el lugar elegido para empezar una nueva etapa. Emplazado a los pies del Cerro Jardín, el proceso de asentamiento no fue sencillo, hubo que enfrentar la falta de agua potable y la necesidad de construir nuevas viviendas.

Con esfuerzo se levantaron nuevas casas símbolo de la resiliencia propia de un pueblo acostumbrado a los rigores del altiplano, pero que también valora su territorio.

El Cerro Jardín, con sus imponentes 5.473 msnm, es el cerro tutelar del poblado y el salar, que desde las alturas brinda su protección, como lo ha hecho por cientos de años.

### Salar de Ascotán

El salar de Ascotán es un ecosistema único en el mundo, no solo por sus particulares características naturales, sino también por la presencia del pueblo quechua, que de manera inmemorial ha habitado en su entorno, transformándolo en el territorio que los ha acogido por siglos, gracias a su rica diversidad de recursos naturales que pone a disposición los alimentos que entrega la pachamama; haciendo posible la existencia humana en este rincón apartado del planeta.

*“Antes cazaban aquí la guayata, los patos, las taguas, pero ahora no se puede.  
Se comía huevo de tagua, huevo de pato, huevo de guayata, pasados de barro...  
...la carne de vicuña es más seca y fibrosa.*

*Avestruz también he comido, también es media seca.*

*La vizcacha es como conejo; medio seca también, rica para hacer picante, para hacer asado...*

*Antes había muchas chinchillas para acá, las andaban cazando por su piel.*

*A lo mejor ahora hay en el cerro, porque ya no se caza, no anda nadie; quizás se habrán reproducido”.*

*Irene Muraña  
Matriarca de la comunidad.*

La presencia de agua dulce ha permitido no solo su uso como bebida, sino también para el desarrollo de la agricultura y la ganadería. Sin ir más lejos, la propia sal para condimentar los alimentos y preservar la carne haciendo con ella el charqui.

*“Ella usa la sal del salar.*

*Va a buscarla y cocina con ella; saca el trozo grande y lo va moliendo en el abatán;  
lo va partiendo, ella lo va moliendo, machacando.*

*Hasta yo he cocinado con ella. Es más suave que la que uno puede comprar en supermercados.  
Para mi titulación de gastronomía yo preparé un plato con sal de Ascotán; sal del salar de Ascotán”*

*Safiro Meruvia*



El salar es alimentado por 11 vertientes de agua dulce que forman pequeños ecosistemas. Su influencia termal, hace que estas aguas tengan temperaturas promedio de 18°C; particularidad que lo convierte en un oasis en medio del altiplano, donde las especies pueden refugiarse de las temperaturas extremas propias del territorio.

Gracias a esta condición especial, que permite la proliferación del forraje y disponibilidad de abrevaderos, el salar presenta una gran cantidad de guanacos, llamos, vicuñas, zorros, pumas y aves como las parinas, todas especies características de este territorio.



A esta lista se suman dos especies que son únicas: el pez "orestias ascotanensis" estudiado por sus capacidades para adaptarse a condiciones extremas y la ranita del salar de Ascotán, una especie hermana de la ranita del Loa.

La rica diversidad de vida y de recursos naturales, transforman al salar de Ascotán en el centro del territorio de la Comunidad Cebollar de Ascotán; el que ha sido testigo de la historia de la familia Quispe Muraña.

*"Ahí están las parinas. Ahí están yendo las vicuñas.  
Vienen a tomar agüita ahí a la orilla, a chupar la sal, pues con esto se mantienen las vicuñas si no hay  
pasto.  
También hay flamencos. Para allá, para el otro lado, Pajonal se llama.  
De Cebollar, más allá, ahí hay mucha parina"*

*Irene Muraña  
Matriarca de la comunidad.*

### Patrimonio histórico de la comunidad

La evidencia de ocupación del territorio de la comunidad se remonta en el tiempo más allá de la memoria, pero es la propia pachamama la que cuenta la historia de los antiguos a través de los hallazgos arqueológicos existentes en el entorno del salar y en particular en el sector oriente de este, donde es posible ver un tramo del Camino del Inca y las construcciones asociadas.

En las siguientes páginas se ponen en valor los sitios de significación cultural reconocidos por la comunidad en torno del salar de Ascotán.

### Qhapaq Ñan o Camino del Inca

En el borde oriental del salar de Ascotán, junto a los faldeos de los cerros Araral y Jardín; y extendiéndose en dirección sur por la Quebrada del Inca, se encuentra el Qhapaq Ñan.

Se trata de un entramado de vías, que cruzando los portezuelos cordilleranos, también se extienden a Bolivia; lo que da cuenta de la intensa actividad que existía en torno de este territorio durante el Imperio de los Incas.

Estos caminos atestiguan la historia de este territorio y hablan de la presencia inmemorial en torno del salar.



Fuente: Camino del Inca en El Salar de Ascotán: [https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0718-10432023000100205#f1](https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-10432023000100205#f1)



Fotografía: Rubén Stehberg.

*"Este es el Camino del Inca; viene del lado de Bolivia, pasa por el cerro Jardín y atraviesa por Ascotán".*

*Alexis Quispe Muraña*

**Sitios de Significación Cultural de la Comunidad**

**Quebrada del Inca**

**Sitio 1.** Estructuras circulares entre 1,50 a 2,20 de diámetro; algunas difícil de precisar su totalidad arquitectónica, identificadas como sitios de ocupación temporal. Se identifican en el sector fragmentos de cerámicas utilitarias y desechos de talla (lascas) en superficie.

Coordenadas:  
N 7591067  
E 589732  
Altura 4.200 msnm.



**Sitio 2.** Estructuras adaptadas al terreno, algunas circulares, identificadas como sitios de ocupación temporal. Se agregan en este conjunto algunos corrales adaptados al terreno; aparecen fragmentos cerámicos incas, restos de fogones y fragmentos de cerámicas utilitarias, desechos de talla (lascas), y trozos de cobre (crisocola) en superficie. En este tramo es más evidente la asociación de las estructuras a un antiguo camino tropero muy bien elaborado y mantenido en su tiempo

Coordenadas:  
N 7591027  
E 589737  
Altura 4.217 msnm.



Detalle de camino tropero con gavión de contención, Quebrada del Inca.

**Sitio 3-a.** Sitio de fundición con basuras hispánicas. Mantiene gran cantidad de material de combustión, asociado a fragmentos de escorias, trozos de cobre en natural (crisocolas) y fragmentos de obsidiana: La basura sub actual está manifestada en fragmentos de loza y algunas latas de conservas que se observan en superficie.



Coordenadas:  
N 7590773  
E 589908  
Altura 4.256 msnm.



**Sitio 3-b.** En la ladera sur de la "Quebrada del Inca", se encuentra una estructura incásica, erigida como todas estas construcciones con un carácter estratégico de control de la movilidad en la anunciada quebrada.

En términos culturales y temporales, el patrón rectangular de esta estructura da cuenta de la presencia inca en la zona. Este patrón está principalmente asociado a construcciones con funciones específicas, inherentes a la administración inca en el territorio.

Constructivamente se caracterizan por ser recintos cuadrangulares o rectangulares cuyas esquinas están definidas por ángulos rectos; lo señalado además de la presencia de dintel en vanos de puertas y ventanas, son algunas de las características constructivas del patrón rectangular.

En términos funcionales, podríamos visualizar las instalaciones del patrón rectangular, bajo el concepto de Tambo Inca; entre otros aspectos, dada su asociación con la red vial inca o Qhapaq Ñan.

Estas instalaciones, además de su condición de centros de alojamiento y almacenaje, destinados a servir de abastecimiento a funcionarios y al ejército del estado inca, habrían cumplido funciones político-administrativas y de ceremonial público, aspectos indisolubles en la política de expansión incaica.



*Rasgo constructivo típicamente inca, sus dinteles es una característica arquitectónica única en esta cultura.*



*Patio interior de la estructura, frente que da directamente sobre la salida de La Quebrada del Inca.*



**Sitio 4.** Sitio de pastores al norte de "Pampa Perdiz". Presenta estructuras habitacionales asociadas a grandes corrales los que evidencian ocupación hasta tiempos muy recientes. Los fragmentos cerámicos en superficie son mayoritariamente del tipo tardío, rojo engobado; también existen en superficie fragmentos de palas líticas.



Coordenadas:  
N 75944471  
E 588603  
Altura 4.119 msnm.

*En el sector se registran grandes corrales, los cuales nos indican economías fuertes en la ganadería.*



### Sector de Cebollar

Cebollar, ubicado en la parte poniente del salar de Ascotán, como todos los bordes de salares concentraron a fines del pleistoceno grandes cantidades de agua que permitió la presencia de fauna y recursos vegetales facilitando el asentamiento del hombre en diversas etapas de su desarrollo en Los Andes.

Cebollar no fue una excepción, en las zonas de lomas aledañas al salar se encuentran manifestaciones de la presencia de los primeros cazadores recolectores, que llegaron al área; así lo deja en evidencian desechos de talla y artefactos dejados como mudos testigos de su actividad.

Esta ocupación territorial fue muy prolongada en el tiempo, son abundantes los restos estructurales correspondientes a diversas épocas que indican la presencia humana en los bordes del salar, dedicados especialmente al pastoreo y una agricultura de subsistencia.

En la historia más reciente (mediados del 1800) el agua existente en el lugar se vio fuertemente impactada por la captación de las actividades minera, las cuales se desarrollaron hasta mediados del siglo XX, a propósito de la explotación de bórax.

El punto más relevante de la actividad minero industrial, radica en una estación de ferrocarriles hoy destruida por el paso del tiempo, la Estación de Cebollar, junto a la cual se desarrolló un poblado que se dedicó al cuidado de animales y sobre todo al resguardo de los trabajadores de la extracción del bórax, como así mismo al servicio de la estación de trenes que une Chile con Bolivia.

**Sitio 5.** Las evidencias de los primeros habitantes del área, se presentan en los puntos altos del entorno, lugares estratégicos que permitían una visión amplia de los sectores de caza, a la vez que otorgaban resguardo y seguridad. En el cerro principal de Cebollar, se identifican preformas de artefactos líticos elaborados en material vítreo, con técnicas muy rudimentarias de elaboración.

Coordenadas:  
N 76192118  
E 568255  
Altura 3.756 msnm.



Vista general del salar, se observan cortavientos en esta loma dedicados a observación del entorno.

**Sitio 6.** Estación Cebollar. Como se describe anteriormente, corresponde a un área ocupada por el hombre desde tiempos precolombinos, esto se evidencia con las múltiples manifestaciones culturales que nos presenta la zona, primeramente, con evidencias de cazadores, estructuras asociadas a caminos de origen precolombino y recientemente la explotación del bórax.

En este contexto caben tres sistemas arquitectónicos y culturales claramente definidos. El primero de ellos considera todos los elementos relacionados con la estación de ferrocarriles, infraestructura que sobrevive al paso del tiempo.

En segundo término, los ingenios o planta dedicada a la explotación de los minerales. Se define claramente una estructura antigua de tipo inglesa, la cual ha sido fuertemente depredada y sobre la cual se ha sobrepuesto una planta en operaciones; sin que se mantenga ningún resguardo del patrimonio natural y cultural.

En tercer y último lugar está el campamento habitado por los trabajadores que prestaban servicios en los procesos anunciados. Esta última manifestación reviste especial atención por los rasgos arquitectónicos que reúnen, especialmente las técnicas constructivas de raíz indígena. Esta unidad se puede considerar como un conjunto con su cementerio y sus basurales, los cuales se encuentran intactos por las condiciones ambientales del lugar.



Coordenadas:  
N 7618673  
W 568397  
Altura 3.742 msnm.

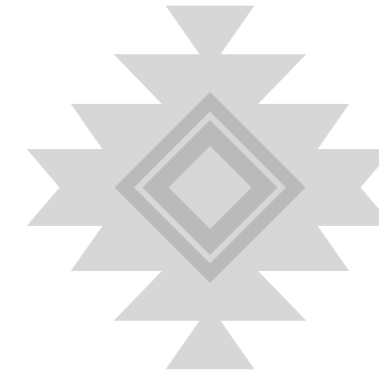


**Sitio 7.** Corresponde a unas estructuras habitacionales y de servicio de muy antigua data, por las observaciones realizadas en sus basurales, latas y fragmento de lozas posiblemente del fines del 1800, aparte de las estructuras dedicadas a la habitabilidad, existen grandes corralones con vestigios de sus canales de agua para el encierro de animales ovinos, por las características de la vega en este lugar del salar, parece corresponder a un centro de recuperación y engorda para el ganado en pie en la ruta de los antiguos arrieros.

Coordenadas:  
E 562827  
N 7624802  
Altura 3.806 msnm.



*Corralones para el ganado ovino, Estación Cebollar.*





# La Costumbre





### El nacimiento

*Yo no sabía que mi abuela era partera. De hecho, nunca se me había ocurrido pensar cómo recibían a los bebés en Cebollar. Por lo que sabía, sí había hospital, pero antes. Había hospital en los tiempos de los ingleses por lo que me comentaba mi abuelita y mi hermana, que también he investigado sobre la historia de nuestra comunidad.*

*Por eso me sorprendió que, apenas supo de mi embarazo, mi abuela me empezaba a recomendar: 'no vas a comer esto, no vas a moverte mucho'.*

*Lo que más me sorprendió fue que, ya al finalizar mi embarazo, una semana antes, ella viene a revisarme los pies. Me revisa los pies y me dice: 'la próxima semana ya vas a tener a tu guagua'. Yo le dije: ¿pero cómo sabe, y me responde porque están hinchados. Ni cuenta me había dado que mis pies estaban hinchados. No me dolían nada, nada.*

*Me preguntó cómo me sentía y yo le decía que tenía mucho calor. Y me dijo: la otra semana vas a tener a tu guagua y así fue, pues, ya la siguiente semana yo ya tuve a mi hijo.*

*Una vez que nació mi hijo, me recomendó hierbas. Me dijo que me tenía que cuidar, abrigar; no bañarme ni la cabeza, ni el cuerpo después de tener a mi hijo. No debía bañarme durante tres días. Después, ella, cuando ya salí de la clínica, no sé con qué hierbas lo habrá hecho mi mamá (la abuela) me hizo lavar el cabello. Ella me dijo: ya, anda a bañarte; después a mi hijo también.*

*Después hizo algo que me gustaría preguntarle, porque es lindo, porque mezclan a la cultura andina con la cultura católica. Mi abuela hizo una ceremonia, no sé cómo decirlo, pero a la vez rezó con la Biblia: 'Si no, sus abuelos la pueden ver y lo pueden hacer asustar'. Y mi abuela hizo eso, hizo pues, para que no llorara.*

*También lo envolvió, bien envuelto -como un lulo- y lo dejó dormido; era para afirmar la columna. Y ella me decía que era para que después no le doliera su espalda. Y después ella también me fajó a mí. Hizo comprarme más fajas y me hizo fajar.*

Safiro Meruvia

### El ajayu

*Mi abuela llama 'el ánimo'. Dice que nosotros tenemos, no me acuerdo cuántos ajayus, que son el alma. Si tú te asustas, ahí el ajayu se va.*

*Cuando yo me fui a estudiar la práctica, mi abuela me dijo: 'cuando esté saliendo el sol en la mañana, o cuando se esté yendo el sol, tú te vas a llamar: vente Safiro, vente; y tu alma se va a ir contigo: tus penas, tu risa, todo se va a ir contigo.*

*¿Por qué me dijo que no era bueno que se quedaran ahí botadas?*

*Me dijo: ¿cómo te vas a dejar ahí botada en el salar?... tienes que llamarte'.*

Safiro Meruvia

## La muerte

Una de las características del pueblo quechua, y en general de las comunidades andinas, es su particular relación con la muerte de un ser querido. Se concibe como un viaje. La culminación de una etapa que permite la continuidad de la relación entre los vivos y los muertos.

“La muerte es considerada como parte de la vida”<sup>4</sup>, no la culminación de esta.

*“La muerte es considerada como parte de la vida”, no la culminación de esta.*

*“Esa animita que ve allá... ella falleció el 14 de agosto.*

*Es prima de mi mamá. Hubo un tiempo que ella se acercó mucho a mi mamá... y le decía:*

*‘nos vamos a ir de fiesta, vamos a ir a bailar’...*

*Esa señora, ese año, estaban en una fiesta acá y su esposo estaba borracho, se enoja y se fue manejando con ella acá y se dieron vuelta y ella murió. Antes de partir le dijo a mi mamá:*

*‘nos vamos, pero yo voy a dormir arriba, allá arriba, que ustedes duerman acá abajo’ y durmió arriba.*

*Mi mamá me contó que la hizo soñar, dice que la vino a hacer bailar en sus sueños”.*

Safiro Meruvia

Las prácticas funerarias, reflejan esta creencia, incluyendo rituales para acompañar al espíritu del difunto en su camino y mantener un vínculo permanente.

La “costumbre de los ocho días”<sup>5</sup> es el inicio de este viaje, en el cual, los que partieron antes, vienen a buscar al difunto y lo acompañan.

Luego del fallecimiento de alguna persona, esta costumbre se realiza, en lo posible, el día domingo en la noche armando la tumba, una mesa en forma de ataúd. Esta mesa está compuesta por la ropa y cosas del difunto. Se sacrifica una llama o cordero y se hace rogativas al difunto, para que cuide de los que le sobreviven.

La carne se sirve a los asistentes y a la persona fallecida; como una forma de que este se prepare para su viaje, tal como lo haría en vida.

El día lunes se vela la tumba junto con los asistentes durante todo el día, los asistentes colaboran a lavar la ropa del difunto que no se colocó en la tumba, incluyendo herramientas, adornos, vehículos, etc.

De la ropa y cosas que se limpian, se separan algunas para “el viaje del difunto”, como una forma de preparar su maleta.

Cercano a caer el sol todas las cosas que se seleccionaron son cargados a una llama. El yatiri a la cabeza, juntos con tres o cuatro personas ajenas a la familia, son los que se encargan de llevar esta ropa al lugar donde está destinado para quemarse.

<sup>4</sup>[https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0717-73562001000200012#:~:text=En%20las%20comunidades%20andinas%2C%20la,una%20etapa%20de%20la%20vida.](https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-73562001000200012#:~:text=En%20las%20comunidades%20andinas%2C%20la,una%20etapa%20de%20la%20vida.)

<sup>5</sup>Extracto del documento “Catastro Cebollar – Ascotán” Aspectos Arqueológicos - Etnográficos. Comunidad Quechua Cebollar de Ascotán.

El yatiri va vestido con una tenida del difunto, la llama va cargada con sus cosas, y los acompañantes solo colaboran.

Previo a iniciar su viaje, el difunto habla a través del yatiri, despidiéndose de su familia, esposa e hijos.

Los que entran en este trance, reconocen que no es “por voluntad de ellos hablar”, sino que efectivamente reconocen -en ese momento- una conexión trascendente con el fallecido.

Al llegar al lugar la llama es sacrificada con rogativas en las que se pide que acompañe al difunto en el otro mundo.

La carne es repartida por el yatiri entre los acompañantes. Se separa de los huesos ya que después se arma la llama con su cuero.

Una vez preparado el fuego, en un sector de este se colocan las ropas del difunto y en otro costado la llama, cuero y huesos.

*“Y a ella, en su costumbre, le carnearon un llamito... y ya nos comimos el llamito y todo, pero me acuerdo de que la señora esta, que le digo que era de la familia, o sea, la madrina, en esta costumbre dijo: ‘van a guardar el hueso, no lo van a botar; guardaron los huesos, armaron el llamito con sus huesos y dice que ahí cargaron todas sus cosas, lo quemaron. Dicen que se ve que el llamito se para, que se sacude y ahí aparece la persona para iniciar su viaje”.*

Safiro Meruvia

El yatiri y los acompañantes se alejan aproximadamente 20 metros para apreciar como el difunto se hace presente en el fuego, junto con otros familiares ya muertos, que vienen a recibirlo.

La llama sacrificada aparece en el fuego, también aparecen las cosas que él tuvo en vida, como camiones o camionetas; para luego cargar sus cosas a la llama o al camión.

La silueta de los difuntos que reciben al nuevo fallecido desaparece antes que él termine de cargar sus cosas.

Por lo general aparecen los cerros de fondo donde el fallecido habitó, terminando por tomar el vehículo o llama para perderse atrás del cerro proyectado en el fuego. Retornando los colaboradores y el “yatiri” al encuentro con la familia a relatar lo visto en el fuego.

*“Mi mamá participó en el funeral de mi abuelito de mi papá. Dice que mi abuelito llegó en auto, con sus primos cargan sus cosas. Dicen que se armó el volcán Aucanquilcha, se veía el volcán; porque él trabajó en Amincha y trabajaba en el volcán Aucanquilcha, y que todo eso se veía en el fuego”.*

Safiro Meruvia

Las siluetas en el fuego corresponden a las personas ya difuntos que reciben al recién fallecido, pero en ocasiones la persona que está próxima a fallecer aparece en el fuego.

### Día de los difuntos

Este se inicia la noche anterior con la preparación de la “tumba de las almas”. Es una ofrenda para los familiares difuntos, que se cree que vuelven en espíritu en esta fecha. La ofrenda depende de difunto al que se le recuerda.

Si la persona tiene menos de un año de fallecida, se debe sacrificar una llama el día 31 de octubre como wilancha. La carne es preparada y distribuida a todas las personas que acuden a la costumbre. La preparación más típica es maíz acompañado con la carne cocida al horno a leña. Si el difunto tiene más de un año, no es necesario realizar el sacrificio de la llama.

En ambos casos se preparan antawawas; un pan dulce con figuras diversas con relación a los gustos y bienes del fallecido. La ofrenda es puesta en una mesa con diversos acompañamientos: antawawas, pululos, dulces, comidas, bebidas, chicha de maíz, galletas, etc.

El día 01 se vela la mesa siendo el día 02 el despacho, donde se despide a las almas visitantes, se distribuye la mesa en las personas que asistieron hasta que no quede nada, a excepción del “waqui”, que es la comida que se juntó en esos días, incluyendo almuerzo, cena, desayuno, etc. Este es quemado junto con los huesos del llamo sacrificado.

### El Pago

*Mi abuela es una parte muy importante en mi vida. Como persona, como mujer me ha enseñado mucho a valorar todo lo que me rodea; que todas las cosas tienen su espíritu.*

*Ella también le enseñó a mi papá sobre ‘el pago’; también hay que pagar y pedir permiso a la pachamama antes de sembrar y antes de cosechar.*

*Me ha enseñado que hay que pedir permiso al ingresar a algún lugar. Cuando comencé a hacer mi práctica en San Pedro de Atacama, ella me enseñó a pedirle permiso al Licancabur y al Lascar, en el Salar de Atacama.*

*Me enseñó a hacerle las rogativas, a pedirle permiso al salar, para que me permitieran aprender, me entregaran su conocimiento.*

*Me ha enseñado hasta hacer pedir rogativas, hacer trancas; cosas que yo admiro mucho de mi abuelita. Porque mi abuelita sabe de muchas cosas; sabe de medicina, de cultura, no sé cómo llamarlo, tradiciones. Mi mamá igual sabía, pero por no valorarlo bien en mi juventud, no sé, no practiqué mucho eso con mi mamá antes que muriera, pero con mi abuelita sí.*

Safiro Meruvia



Pago a la tierra en el cerro Jardín

## La Koa

*“Se usa para realizar el pago a la pachamama. Estos pagos se realizan en distintas fechas, para el Inti Raymi o a fines del año para darle inicio al nuevo período; para recibirlo con mucha abundancia. También se hace para el quince de agosto.*

*Las figuritas están hechas de azúcar y huevo. Hay de colores y solamente blancas. La mesa blanca es para la abundancia y la mesa de color en caso de que quieras pedir -por ejemplo- una casa, un camión, tantos bienes que puedes pedir; pero la mesa blanca es para la plata. Todas las figuritas se envuelven en papel blanco y se queman durante el pago a la tierra”.*

*Silvia Quispe Muraña  
Hija de don Anacleto Quispe y la señora Irene Muraña*



## Cerros tutelares



*“El Cerro Jardín es un sitio de significancia cultural en el cual se ejercían pagos de los antiguos Incas. Esa estructura donde hacían los pagos. Me da que esta tiene alguna comunicación con el cerro Paniri; por la altura en el cerro Paniri hay algo similar. Porque es un sitio de una casa de un Inca, podría decirse, en el cual no sé si era exclusivamente para hacer el pago. Por ejemplo, este cerro con este otro cerro.*

*Alexis Quispe Muraña*



*Cerro Jardín, Salar de Ascotán.*

### Día de la Virgen de Urkupiña

La Cacharpaya, es terminando la fiesta. Porque en realidad esta fiesta empieza el 13 de agosto con una pequeña ceremonia para las almas. Y ahí, como que comparten un ratito, se quema una ofrenda para las almas, nada más.

El día siguiente, el 14 en la mañana, ya se hace costumbre con el llamo; ya se sacrifica y después, como a media tarde, ya se ve la entrada de acera, se velan las velas, se hace como una caminata con las velas a la iglesia, se lleva a la virgen.

Después ya se hace la entrada de Acera. El mismo 14 ya se hace otra misa esperando las vísperas con la Virgen. Ya se hace una mesa, una fogata, un luminario le decimos, dónde se echa a la mesa coca y ponche, pidiendo que la Virgen, la pachamama, no sé, le traiga cosas positivas a los pasantes, al pueblo, a la comunidad y ahí ya empieza la fiesta.

Después, el 15, se hace la misa y la mesa de onces. Y después de eso, ya el día siguiente, viene la cacharpalla. Y ahí ya se despiden las fiestas. La chayamos, tomamos, bailamos, pero no es una gran fiesta, es una pequeñita fiesta.

Luego se deja a la virgen, porque aparte de esa virgen, tenemos otra virgencita que es como para los pasantes; porque ellos la llevan a su casa.

Los pasantes son los que se hacen cargo de la fiesta ese año. El que se hace cargo de la fiesta paga todo.



*Mi hermano (Héctor Meruvia) pasó ese año la fiesta, pero también le donaron cosas. Mi papá creo que le donó la banda; mi prima le donó la verdura y mi tío no sé qué otra cosa más habrá donado.*

*A eso le llamamos aini: 'Yo te doy, pero tú me vas a devolver'. Yo tengo entendido que eso también lo hacían las personas antiguas con comida. Por ejemplo, a mí me está sobrando esto; te doy esto, pero cuando me falte a mí, tú me tienes que dar.*

*Ahora se está dando mucho esto en los matrimonios y en los bautizos. Se está casando mi hermano, y yo le digo: yo te voy a donar por la cena, pero cuando me case o bautice mi hijo, tú me vas a devolver.*

*Ya el mismo día 15, durante la cacharpalla, yo creo que con la alegría de la fiesta y con la emoción, ahí ya se promueven otros pasantes y de hecho, ahí no sé, pues ya el 16 el pasante antiguo le dice: 'Ahora te va a tocar a ti!'*

*En otros lugares tienen la costumbre de entregarse la virgencita, y ahí el nuevo pasante se lleva a la virgen y listo; pero nosotros no. Nosotros después de como seis meses, recién armamos eso.*

*Ahí mi tía Rosa y mi tía Silvia saben arrumar bien; qué tiene que llevar cargamento, porque no es como pasarle y listo. No, es la virgen, dos aguayos que llevan, papas, alcohol, vino, coca y monedas. Tiene su forma, tiene sus cosas. Uno es de hombre y otro es de mujer. Y ahí, a través del año, en las veladas, uno va echando coca. Durante la fiesta abren eso y ahí te dicen: si sale florecido es porque tuviste fe y todo lo que tú le pediste te va a cumplir y si se pudre, es que no lo hiciste por fe.*

Safiro Meruvia

### Enfloramiento de llamos

Esta costumbre varía en su fecha, pero se realiza entre los meses de enero y febrero, dependiendo de la cosecha, se debe realizar cuando está próximo a madurar la quinua, el maíz las habas y papás. Antes de iniciar todo el rito, se debe hacer una limpieza del corral donde se realizará el enfloramiento.

*“Antes de partir toda la costumbre, antes de partir el enfloramiento, se humea en el corral con coa.  
Damos vuelta todo el corral.  
Se hace la limpieza para empezar la actividad.  
Se hace una brasa, se echa la coa y se empieza a humear”.*

*Alexis Quispe Muraña*



*Corral donde se realiza el enfloramiento, Cebollar Viejo.*

Don Pablino solía enflorar el sábado de carnaval, empezando la noche anterior (viernes) velando a las flores que eran colocadas en las orejas de las llamas.

*“Se juntan los llamos el viernes, todos juntos en corralan.*

*Después en la noche se preparan las flores, se chaya un poco.*

*Se preparan unos platitos, con unas figuras de llamitos que se hacen con grasa de la parte del pecho.*

*Con un poco de unto, y de harina de maíz, se hacen las figuritas.*

*En dos platitos, de cuatro llamitos en cada plato, se queman al día siguiente como ofrenda a la pachamama”.*

*Alexis Quispe Muraña*

La forma de velar las flores es entre la familia, deseando que el próximo año haya más ganado, más pastos y más lluvia. Esto se hace acompañado de hoja de coca, alcohol y lejía. Estas flores están hechas con lana de cordero teñidas con anilina traída desde Bolivia.

El sábado de carnaval, en la madrugada, el dueño del ganado acompañado con las personas más sabias se dirige al corral donde ya estaban previamente acorralados los llamos.

El Floreo se inicia con el sacrificio de un llamo, para realizar el pago a la pachamama, donde se hace la rogativa a la tierra para que no falte el agua y el pasto.

*“El día de la costumbre (el sábado) cuando está rayando el sol,  
se hace la ofrenda y en ese mismo rato también se sacrifica el llamo;  
el mejor de todo el ganado; se le ofrenda a la Pachamama.*

*Se sepulta en la tierra el corazón del llamo que se va a ofrendar. L  
a carne que queda del llamo se le participa a todos los invitados que puedan llegar.*

*¿Por qué el corazón del chamo?*

*“El corazón se comunica con la tierra. Hay una conexión ahí con la tierra, con la Pachamama, entonces ahí queda...”*

*Se ofrenda el corazón, en un solo punto todos los años.*

*Y ya el próximo año, por ejemplo, lo escarbamos y ya no está. Como que se lo come la tierra.*

*Ahí es donde viene la conexión con la Pachamama.*

*Lo dejamos bien asegurado para que el zorro no lo pueda escarbar y se lo lleve.*

*Por el aliento, el zorro siente que está ahí y trata de sacarlo.*

*Es una mala señal para nosotros si se lo lleva. Siempre tiene que estar ahí.*

*Tenemos que dejarlo lo más asegurado posible. Si se lo lleva el zorro, es algo que no nos va a ir tan bien”.*



En la imagen la señora Irene junto al lugar sagrado donde se entierra el corazón del llamo sacrificado en el enfloramiento. A su espalda, el corral en Cebollar Viejo, donde se encorralaba el ganado, antes de iniciar la costumbre.

Luego de realizada la ofrenda, se inicia el enfloramiento de los animales, partiendo por colocar las flores en las orejas de los llamos más grandes.

*“El floreo se empieza por el animal más grande. Primero están los machos. Los machos más fortachos, los más grandes o los líderes, ellos llevan una flor distinta a las hembras. La flor tiene, por ejemplo, un color distinto y puede hacer cuatro flores en cada oreja y las hembras dos flores.*

*Alexis Quispe Muraña*

Al finalizar en enfloramiento se libera a toda la tropa, luego se reparte la “corpa” entre todos los asistentes, ayudantes y músicos. Durante todo el día se escucha la flauta.

La forma de contabilizar la producción anual es cortando las orejas a las nuevas llamas que integran la tropa y esos cortes son enterrados y comparados con los cortes de años anteriores, para ver la diferencia de producción. El corte tiene un diseño que identifica a la tropa de la familia Quispe Muraña.

*“La señalización del ganado (un pequeño corte en una de las orejas del animal nuevo) se hace con un cortapluma especial.*

*Mi mamá tiene una cortapluma chiquitita con hartito filo. La anda trayendo en su Kepi, su bolso. Ahí la anda trayendo con las flores, con la flauta; todas las cosas que se puedan vincular al enfloramiento.*

*Por ejemplo, la navaja y la flauta.*

*La flauta es un instrumento para poder darle un poco de alegría al ganado”.*

## La siembra

*Mi abuela también sabe de sembradío, de cosecha, de todo eso. Mi papá es del otro lado, es boliviano, pero se quedó en Amincha. Y ahora mi abuela está como mi papá en un proyecto sembrando y mi abuelita lo ha aconsejado. Le vas a comprar esta semilla, esta papa, le vas a hacer madurar más tiempo, después ya resultó bien. Todo este año cosechamos, comimos todo. Mi abuela lo llevó a ser la costumbre; le enseñó a sembrar papa, haba y eso nomás, creo que es.*

*Ella hizo todo eso, le enseñó y comimos todos. Después dijo: ‘y ya hay que escoger las papitas más chiquitas, van a servir de semilla para el año’. Y ya nosotros las escogimos. También hicimos chuño con ellas. Nos hizo escoger las papas; fue interesante. Entonces había papas para semilla, para chuño, y había papas para el segundo (plato) y otras para caldo. Había papas para todo.*

*Safiro Meruvia*

## Yerbas Medicinales

*“Este monte se llama rica-rica. Hay mucha rica-rica aquí. Es muy fragante. En mate tomamos nosotros.*

*Nosotros tomamos en rica-rica, Lampaya, bailahuén, chuquicanca. Hay harta hierba”.*

*Irene Muraña  
Matriarca de la Comunidad*

El uso de yerbas para buscar la sanación de diversos males es una práctica desarrollada por la humanidad hace miles de años. En este caso, es una práctica que aún se mantiene entre los miembros de la comunidad.

A continuación, destacamos algunas de las plantas existentes en el territorio de la comunidad, y el uso que se les da para lograr la restauración de la sanidad.

- **Chuquicanyia:** tos de resfrío.
- **Porosa:** baño de pies para dolores musculares.
- **Copa Copa:** dolor de estómago.
- **Marancel:** dolores de ovarios.
- **Lampaya o pingopingo:** dolores estomacales y riñones.
- **Suicosuico:** para aromatizar te, dolores estomacales.
- **Rica-rica:** riñones.
- **Queñoa:** mezcla con leche para la tos.
- etc.



# Reconocimiento Estatal



## Reconocimiento Estatal

Largo ha sido el camino que la familia Quispe Muraña ha recorrido para ser reconocida como comunidad indígena quechua por parte del estado de Chile. Ha debido luchar con la burocracia estatal y con los intereses económicos que buscan evitar que la comunidad tenga las herramientas que entrega la legalidad vigente, para proteger su territorio; un ecosistema único en el mundo, que, pese a la permanente intervención de la industria minera, ha sobrevivido en el tiempo, lo que obliga a reforzar su protección, no solo porque es parte del patrimonio material de esta comunidad, sino porque forma parte del patrimonio del país.

La comunidad tiene como antecedente a la Asociación Indígena Cebollar de Ascotán, la que se creó legalmente el año 2002.



Fueron integrantes de la cuarta generación, quienes dieron el impulso definitivo para que se lograra el reconocimiento oficial de la comunidad.

Sabia y fuerza nueva, acompañada de la experiencia y sabiduría de los más antiguos, lograron sortear cada uno de los escollos que se presentaron en un largo proceso.

En este contexto, el 24 de septiembre del año 2015, la familia Quispe Muraña fue reconocida por el Estado de Chile como Comunidad Indígena Cebollar de Ascotán, bajo la figura de "tronco familiar"; lo que si bien reconoce oficialmente el linaje de la familia; no da cuenta de la ocupación histórica que este grupo humano ha realizado sobre el salar de Ascotán y los asentamientos de Cebollar Viejo y Estación Cebollar.

Durante la última década la comunidad ha seguido luchando para que se añada a su estatus de "tronco familiar", la condición de provenir de un "poblado antiguo".

Pese a la evidencia arqueológica, etnográfica, documental e histórica que confirman la ocupación ininterrumpida de la familia Quispe Muraña sobre los territorios de Cebollar Viejo, Estación Cebollar y el propio salar de Ascotán, aún la autoridad estatal no ha querido reconocer esta condición particular de la comunidad.

Esta solicitud de reconocimiento estatal no es un mero capricho. Por intermedio de este nuevo estatus legal, se busca la legitimidad de derecho para proteger y salvaguardar el territorio que ha visto nacer, crecer y morir a innumerables generaciones de miembros del pueblo quechua, quienes han heredado su linaje en la familia Quispe Muraña.



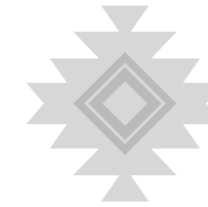
## Mirada de Futuro

En la actualidad, la comunidad Cebollar de Ascotán enfrenta nuevos desafíos. Junto al relacionamiento con la minería existente, la explotación del litio presenta interrogantes ambientales y de cómo esta nueva industria se relacionará con la comunidad.

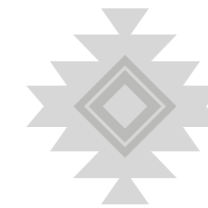
El desafío está puesto en lograr un desarrollo sustentable para el territorio y las familias de la comunidad. Una forma de explotar los recursos sin que esto ponga en riesgo el patrimonio ambiental y cultural del territorio. Una manera de devolver a la pachamama, lo que ella entrega, para mantener el equilibrio que ha permitido que este alejado rincón del planeta sobreviva al paso del tiempo.

Una forma activa de proteger el territorio es compartir con todos aquellos que quieran intervenir sobre el salar y su entorno -incluidas las compañías mineras- el patrimonio local; establecer reglas claras para su protección; generar mecanismos de gobernanza y fiscalización sobre los trabajos que se realizan y desarrollar canales de diálogo honesto, pero firmes.

La voluntad de la comunidad es lograr un desarrollo sustentable que cuide el patrimonio ambiental y ancestral del Salar de Ascotán, y para ello es indispensable poner a resguardo su biodiversidad, ecosistemas únicos, y la preservación del rico e invaluable patrimonio cultural que dan cuenta del andar del pueblo quechua durante siglos por el territorio.



## VOCABULARIO



*Reconocimiento territorial con el equipo de la empresa francesa Eramet.  
Marzo del 2025, a 3.737 metros sobre el nivel del mar.*

• **Abatán:** Utensilio prehispánico utilizado para moler y triturar alimentos, especialmente especias y granos. Se caracteriza por ser una piedra con una base cóncava y una maza o mano de piedra que se usa para aplastar.

• **Aini:** Yo te doy, pero tú me vas a devolver.

• **Ajayu (aimara /quechua):** alma, espíritu o energía vital. Se refiere a la sustancia espiritual e inmortal que constituye a los seres humanos, integrando la razón, los sentimientos y el movimiento de la vida.

• **Apus:** Deidades asociadas a montañas o cerros, consideradas guardianes de los valles que estas dominan.

• **Bórax:** Sal del ácido bórico que se encuentra naturalmente en minerales y rocas sedimentarias, combinando boro con oxígeno y otros elementos. Compuestos versátiles utilizados en diversas aplicaciones, como la fabricación de vidrio y cerámica; retardantes de llama; fertilizantes; productos de limpieza, y como fundente en metalurgia.

• **Cacharpaya:** En quechua significa “despedida”; es una fiesta de origen precolombino que marca el término del carnaval u otras festividades. Se practica -principalmente- entre las comunidades de Tarapacá y Antofagasta; pero también en Argentina y Bolivia. Se forman filas, donde los participantes se toman de las manos o danzan en parejas con pasos en espiral. Los instrumentos tradicionales incluyen la zampoña, quena, bombo, bronces y acordeón.

• **Chulpas:** Construcciones de piedras realizadas por los antiguos y usadas como sepulturas.

• **Cerros tutelares o apu-huamanis:** Protegen a los habitantes de un lugar y son el centro de diversos rituales.

• **Cosmovisión andina:** Se basa en un universo holístico y recíproco donde todo está interconectado: la naturaleza (pachamama) y el ser humano, en una relación de respeto mutuo y complementariedad. El arcoíris con sus colores vibrantes es un símbolo de la fecundidad y la vida que une el cielo con la tierra.

• **Costumbre:** Es la forma en que se hacen las cosas, particularmente con todo aquello que tiene que ver con los rituales religiosos y la cultura quechua.

• **Challar:** Es una forma de agradecer a la pachamama por los bienes recibidos o pedir protección; para ello se lanza a la tierra vino o chicha como ofrenda.

• **Mesa de Tarapacá (Parinacota):** Historia del altiplano chileno sobre una mesa que camina sola por las noches, anunciando la muerte de los habitantes del pueblo.

Para detener sus muertes, la comunidad la amarró a un pilar dentro de la iglesia, donde aún se encuentra la mesa, con sus patas y la pared desgastadas por sus intentos de escapar.

• **Gentil:** Se considera que habitaban en la tierra antes de la llegada de los incas, y que muchos sitios arqueológicos son lugares donde estos gentiles dejaron sus huellas o “entierros”. Se les describe como seres que parecían “modelados por la propia esencia de las montañas”.

• **Huaraca o waraka:** cuerda tejida con una bolsa central para lanzar piedras, usada ancestralmente para caza, guerra y pastoreo. Su origen etimológico se relaciona con la idea de “aire tibio” (de huaira y aca) y representa la fuerza y precisión del lanzamiento.

• **Mita:** Sistema de trabajo tributario, originario del Imperio Inca, donde las comunidades locales prestaban servicios -por ejemplo- para la construcción de caminos, edificios o en minas. En quechua, este término, mit’a, significa “turno” o “tiempo”, y se trataba de un trabajo periódico y rotativo.

• **Kari Kari o Kharisiri:** es un personaje del altiplano y los valles bolivianos conocido por extraer la grasa del cuerpo de viajeros solitarios, utilizando distintas estrategias.

Este personaje también es llamado lik’ichiri o sacamantecas, en Potosí.

En Perú el Kari Kari es llamado pishtaku o ñak’aq. La mayoría de las fuentes documentales dicen que el Kari Kari lleva pan, una campanilla, “su libro de rezos nefastos” y una “maquinita” con la que extrae grasa de sus víctimas.

El Kari Kari extiende sus utensilios sobre el piso y comienza sus rezos para llamar el ajayu de sus víctimas, para que entren en un sueño profundo. De esta manera, garantiza que no despertarán mientras extrae la grasa de sus cuerpos.

Por lo general, el Kari Kari es una persona, hombre o mujer, “que no se distingue de los demás”.

• **Luminaria:** En la cultura quechua, la “luminaria” se asocia con conceptos de luz, brillo y la energía de los astros, como el Inti (Sol) y la Quilla (la luna).

• **Pago a la Tierra:** Ritual andino donde se hacen ofrendas a la Pachamama (Madre Tierra) como acto de reciprocidad (ayni) y agradecimiento por los alimentos, la salud y la prosperidad.

Estas ofrendas, preparadas en mesas rituales, se entierran o queman e incluyen elementos como hojas de coca, maíz, chicha, frutas, dulces y lana.

• **Pasante:** El que organiza la fiesta religiosa, corre a cargo de todos los gastos que esta implica con relación a la ceremonia religiosa y a la comida y bebida de los invitados.

Los invitados a la fiesta asisten a la celebración religiosa precedidos por el “pasante”. Después de la misa, se suele tener una procesión inmediatamente o en la tarde del mismo día.

Acabada la misa y/o la procesión, los participantes en la fiesta se dirigen a la casa del pasante para comer, beber y bailar.

El “pasante” de la fiesta del año siguiente es elegido generalmente por el “pasante” de la fiesta del año. A veces la elección tiene lugar previo ofrecimiento voluntario.

- **Rogativa:** Ceremonia espiritual y comunitaria que busca establecer una conexión con la naturaleza y las fuerzas ancestrales para pedir, agradecer o restituir el bienestar y el equilibrio. Estas ceremonias pueden involucrar agradecimientos por las cosechas, la salud, y peticiones para obtener lo que falta, y se realizan antes del amanecer para despertar en sintonía con la naturaleza.
- **Tranca:** “Mi abuelita me decía que si tú quieres que te pase algo y estás viendo que no te está pasando, tú le pides a la tierra. Dices: pachamama bandita, ayúdame en nombre es estos cerros tutelares y le ofreces, no sé, una bebida. Es como un pequeño pago a la tierra, pero chiquitito”.
- **Turcos:** Panes dulces que se hacen para las fiestas y carnavales.
- **Tutelar:** Espíritus protectores que rigen y cuidan un lugar específico, como los Apus (espíritus de las montañas) y la pachamama. Estas entidades tienen una profunda conexión con la naturaleza y son vistas como guardianes de los valles, las cosechas y el bienestar de la comunidad.
- **Untu:** Se refiere a grasa, especialmente de llamo, usado comúnmente para medicina o como ofrenda ceremonial.
- **Yareta:** arbusto andino que crece en forma de cojín denso y compacto, caracterizado por su longevidad y su capacidad de formar matas que pueden tardar siglos en desarrollarse.

Es conocida por su alta resina, lo que la hace valiosa como combustible de alto poder calórico y para usos medicinales tradicionales, aunque actualmente se encuentra en estado vulnerable debido a la sobreexplotación en el pasado y la pérdida de hábitat.

## Bibliografía

- **El Camino del Inca en el salar de Ascotán**  
Estud. atacam. vol.69 San Pedro de Atacama 2023 Epub 03-Nov-2023  
[https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0718-10432023000100205#f1](https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-10432023000100205#f1)
- **Verdad Histórica**  
[http://www.serindigena.org/libros\\_digitales/cvhynt/v\\_iii/t\\_i/pueblos/v3\\_t1\\_informe\\_pueblo\\_que\\_chua-3\\_.html](http://www.serindigena.org/libros_digitales/cvhynt/v_iii/t_i/pueblos/v3_t1_informe_pueblo_que_chua-3_.html)
- **Ferrocarril de Antofagasta a Oruro i de Uyuni a Pulacayo**  
<https://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-68237.html>
- **Proyecto Arqueológico Alto Cielo. Texto: El desierto chileno que una vez fue el lecho de un gran lago, ahora es rico en bórax. Autor: Francisco Rivera.**  
<https://altocielo.hypotheses.org/1553>
- **Impactos del régimen extractivo en un ecosistema andino: Minería de borax y expoliación de la yareta en el Salar de Ascotán (Chile, 1880-1915)\***  
<https://www.scielo.cl/pdf/thistorico/n30/0719-5699-thistorico-30-145.pdf>

### Agradecimiento

Un especial agradecimiento a Rubén Stenherg, de la Sociedad de Arqueología, por su generosa ayuda la que permitió incorporar a este libro con precisión y una rica descripción, los sitios de significación cultural puestos en valor por la Comunidad.

Junto a los profesionales Ulises Cárdenas, de Icomos-Chile, y Juan Carlos Cerda de la ONG CIEM Aconagua, realizaron el estudio de El Camino del Inca en el Salar de Ascotán, un trabajo de incalculable valor patrimonial.



### Historia de la Comunidad Quechua Cebollar de Ascotán Relatos de la Memoria

La Comunidad Quechua Cebollar de Ascotán entrega esta publicación, como una forma de visibilizar la historia no contada de este ayllu, heredero de la tradición del pueblo quechua que ha dejado testimonio del devenir de gente extraordinaria, que nació en el altiplano de la cordillera de Los Andes, a orillas del salar de Ascotán; allí donde los Cerros Tutelares reciben al sol cada amanecer, renovando la promesa de bendecir este territorio plagado de vida e historia.

*Ascotán, diciembre 2025.*



Cuando decidimos con Andrea hacer familia, queríamos que los hijos crecieran en un entorno más libre y cercano a la naturaleza. Dejamos los empleos de escritorio e iniciamos nuestro andar con la CERTEZA de querer una vida más amable. Luego de un par de años en Villarrica, tuvimos la oportunidad de vivir en el desierto de Atacama, un territorio que conocíamos y que nos ofrecía un mundo de desafíos.



Chico Acevedo, en aquel entonces gerente de la minera sudafricana Gold Fields, creyó en nuestra promesa de que el relacionamiento con las comunidades de acogida se podía hacer de manera distinta; incorporando a quienes vivían en el territorio, a los beneficios de la industria. Estableciendo de buena fe acuerdos y formas de trabajo que pusieran al centro a las comunidades como sujetos de derecho y socios estratégicos para el éxito sostenible de cualquier proyecto minero. En este contexto se publicó el primer libro de la serie Relatos de la Memoria, en el que se ponen en valor los sitios de significación cultural de la comunidad Indígena Colla de la Comuna de Diego de Almagro; luego vendría una segunda publicación, esta vez rescatando en voz de sus protagonistas, la historia de las familias que forman parte de esta comunidad.

Años más tarde, la minera francesa Eramet nos abrió las puertas para explorar lejanos rincones del altiplano chileno. Christophe Thillier, vicepresidente de Exploraciones y Nuevos Proyectos, creyó en nosotros y nuestra propuesta de como relacionarse con las comunidades de acogida. Fue así como tuvimos el privilegio de conocer a la familia Quispe Muraña, protagonista y legítima heredera de la historia del Pueblo Quechua en el Salar de Ascotán, allí donde las fronteras geopolíticas pierden sentido ante la milenaria cultura quechua. Así nació este libro, el tercero de la serie de Relatos de la Memoria.

Nos asiste el convencimiento del valor que tiene para el país, escribir la transmisión oral de la ocupación de lugares inigualables, que solo podrían ser habitados por gente extraordinaria.

*Agustín Vial Yévenes*  
*Nieto de Antuco, María, Osvaldo y Sara*  
*Hijo de Inés y Osvaldo*  
*Esposo de Andrea*  
*Padre de Bautista y Florencia*