

Limón de Pica y aceitunas de Azapa

En el Norte Grande existen muchos alimentos que forman parte de la tradición regional. Ejemplos son el limón de Pica, las aceitunas de Azapa o el aceite de oliva del Huasco. En Chile se está promoviendo con mucha fuerza la certificación de productos con “Denominación de Origen”, lo que significa según el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) que su “reputación, su calidad o alguna característica relevante es atribuible a su lugar de cultivo, extracción o producción...”. Es el caso del limón de Pica desde el 2010.



“Pica vive por el rango de sus limones: frutos donde el sol se convierte en aroma y a los que la luz penetra, ansiosa, para volverse dentro un jugo deleitoso”.

ANDRÉS SABELLA, EN “CHILE, FÉRTIL PROVINCIA”. 1945.

PRODUCTOS CON “DENOMINACIÓN DE ORIGEN”

- Limón de Pica (I R)
- Atún de Isla de Pascua (V R)
- Langosta y cangrejo dorado de Juan Fernández (V R)
- Alfarería de Pomaire (R M)
- Sal de Cahuil de Boyeruca Lo Valdivia (VI R)
- SIPAM Chiloé (productos típicos) (X R)

Ministerio de Economía.

Aloja, guarapo y otros

La “aloja” o chicha de algarrobo es una bebida ceremonial prehispánica, que hasta hoy se consume en Atacama. Menos antigua que el aloja es el dulce y aromático “pajarete”. Este se produce gracias a las uvas del valle del Huasco. Los afrodescendientes han aportado el “guarapo”, bebida que se obtiene de la fermentación de la caña de azúcar y algunas hierbas. Por último, el milenario “néctar del desierto” o “arropo de chañar”, es un jarabe dulce que se usa como bebida y medicina.



¿Locoto y huatacay?

El limón de Pica es originario de la India o de Malasia, llegó a Pica con los españoles en el siglo XVI. Se utiliza en medicina como en gastronomía, pastelería, confitería y en la elaboración de bebidas alcohólicas. Por su parte, el valle de Azapa es famoso por sus aceitunas y su aceite de oliva. La zona conserva olivos de más de 500 años. La Asociación de Cocineros de Arica, en conjunto con la Fundación Altiplano y Sernatur, están poniendo en valor la gastronomía local que incluye el locoto y el huatacay.



¿Cuándo llegaron los olivos a Chile?

“...De las dos tinajas de estacas de olivos que trajeron de Sevilla, llegaron vivas tres estacas que plantaron en Lima y se pusieron más de cien negros y treinta perros a vigilarlas. Acaeció que hurtaron una noche una planta, la cual en pocos días amaneció en Chile... Al cabo de tres años por las muchas cartas de excomunión contra los ladrones, la devolvieron. En Chile se han dado mejor los olivos que en el Perú...”.

ADAPTADO DE “COMENTARIOS REALES DE LOS INCAS”, DEL CRONISTA GARCILASO DE LA VEGA (1609).

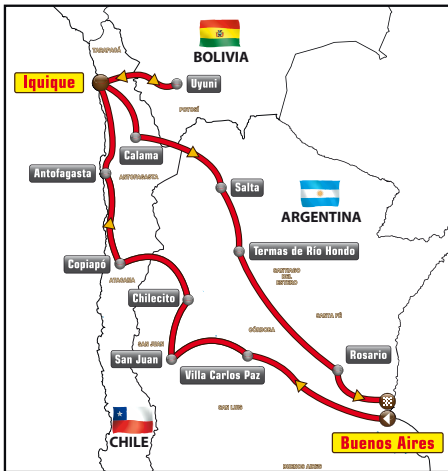
Rally Dakar

“Un desafío para aquellos que parten. Un sueño para quienes se quedan”, es la consigna con la que el francés Thierry Sabine bautizó al primer Rally Paris-Dakar en 1979. Desde 2009 este famoso Rally se trasladó a Sudamérica: Chile, Bolivia y Argentina están dentro de su recorrido. En el verano austral, cincuenta naciones del mundo ponen a sus pilotos profesionales y amateurs al mando de motos, cuadríciclos, autos y camiones en un evento televisado que llega a 190 países. El chileno Ignacio Casale fue el ganador –en la categoría cuadríciclo– del Rally Dakar 2014. A su vez, en cuanto deportes acuático, el buceo y el surf reinan en las costas nortinas.



10ª etapa Dakar 2014 entre Iquique y Antofagasta.

ITINERARIO RALLY DAKAR 2015



www.dakar.com

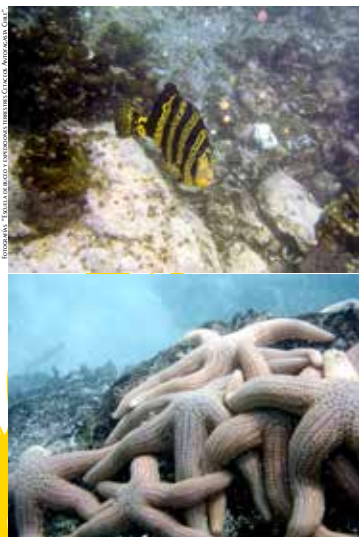
“¡Sí! ¡Hemos ganado el Dakar!
Esto demuestra que no hay nada imposible. Con sacrificio, se pueden cumplir los sueños”.

IGNACIO CASALE GANADOR DAKAR 2014, CATEGORÍA CUADRÍCICLO, WWW.DAKAR.COM



Los “peros” del Rally

Según el Consejo de Monumentos Nacionales, desde el año 2009 en Chile han sido alterados más de 200 sitios arqueológicos. Por ello, junto al Instituto Nacional del Deporte, el Colegio de Arqueólogos y otros organismos regionales, son parte de las denuncias en contra del patrimonio. Proponen que el Rally Dakar se someta al Sistema de Evaluación de Impacto Ambiental que establece un marco claro sobre el cual operar e incorpora medidas de mitigación y compensación.



Peje Chanchito y estrellas de mar.

¡Buceo en el norte!

Una costa con agradables temperaturas durante todo el año, con una visibilidad de más de 15 metros invita al buceo y a la observación de variadas especies provenientes de las aguas frías de Humboldt y las cálidas del Perú. ¿Dónde bucear? En Arica: los naufragios en el Faro Molo, en Iquique: Caleta Blanca, en Antofagasta: sector de Juan López, la Isla Santa María y la isla Chañaral y en Atacama: Caldera y el Parque Nacional Pan de Azúcar... ¿Qué ver? En la Isla Santa María –especialmente en la Pared de las Anémonas–, bosques de alga, esponjas, actimias, delfines nariz de botella, tortugas y más de ¡3 mil lobos marinos!



Delfín nariz de botella.

Calapurca, guatia y patasca

El mundo andino tiene una gastronomía milenaria y ancestral. Entre sus creaciones más notables destacan las conservas de charqui de llamo y pescado, el chuño, alimento base de la dieta andina. La calapurca es la cazuela altiplánica para las fiestas. Se hace con carne o charqui, maíz, chuño, cebolla y aliños. Se cocina con piedras de río incandescentes que se van metiendo en la olla varias veces hasta que esté todo cocido. La patasca es un guiso atacameño picante con charqui, papas y maíz pelado. En Chiu-Chiu se consume en los rituales de agradecimiento a la Pachamama. La guatia o watia es el curanto nortino y se prepara y consume colectivamente. En un horno en la tierra con forma de cúpula y piedras en la base, una vez caliente se ponen los alimentos y se tapan con hojas de maíz y alfalfa hasta su cocción.



“A los curaditos en la mañana,
cuando han trasnochado
después de las fiestas,
le gusta comer la calapurca”.

TESTIMONIO DE LYDIA FLORES EN “COCINAS MESTIZAS DE CHILE. LA OLLA DELEITOSA”, SONIA MONTECINO. MUSEO CHILENO DE ARTE PRECOLOMBINO, (2004).



El chumbeque

Este clásico iquiqueño es una especie de galleta de tres capas hecha a base de harina, miel, fruta y limón de pica. A comienzos del siglo XX llegó desde China a las salitreras Kuopolin Koo Kau y se casó con una dulcera nortina. Viéndola preparar alfajores, se acordó de los “chung-queques” de su país natal, y de ahí se chilenoizó el nombre como chumbeque. La actual fábrica M.Koo, manejada por sus descendientes, ha introducido variaciones al limón de pica, combinando mango, guayaba y papaya. En 2014, falleció Arturo Mejía Koo, quien convirtió el negocio familiar en una empresa.



Preparando la rica guatia.

OTRAS COMIDAS NORTINAS

- Chairó
- Lawa
- Pesq'e
- Thimpu
- Pissara
- T'anta o calatanta
- Mukhuna
- Quispiña
- Sango
- Quilapana
- Ulpada



Plantación de quinoa y frutos del chañar.



Un cronista en Atacama

“...Sus comidas son maíz, papas, frijoles y quinoa, algarroba y chañar que tengo dicho del que también hacen un gustoso brebaje para beber a mies...”.

JERÓNIMO DE BIBAR, “CRÓNICA Y RELACIÓN COPIOSA Y VERDADERA DE LOS REINOS DE CHILE” (1558).

Tirana, Guadalupe y Candelaria

Cuenta la leyenda que durante la Conquista, Vasco de Almeyda, un valiente y apuesto portugués, soñó que la Virgen del Carmen le mostraba un yacimiento de plata cerca de la pampa del Tamarugal (Región de Tarapacá). Sin más, partió en busca de su fortuna. Una vez allá, fue apresado por los vasallos de la princesa inca Ñusta Huillac. Cuando ella –conocida como “La Tirana” por su fiereza– lo vio, se enamoró locamente, se convirtió al catolicismo y se casaron... De repente, una lluvia de flechas derribó a los amantes y truncó la ceremonia. Antes de morir, la princesa pidió que la enterraran bajo una cruz junto a su amado. Años después se construyó la iglesia “Nuestra Señora del Carmen de La Tirana”, cuya popular fiesta se celebra los 16 de julio y es la más emblemática del Norte Grande.



Procesión en la Fiesta de la Tirana.

Despedida de Guadalupe

“Ya llegó el último día de tu fiesta tan sagrada, después de tanta alegría, ya nos vamos de partida...”

Adiós Guadalupe hermosa, ya nos vamos de tu templo, de tu presencia divina, ya nos vamos las Cosacas”.

“CANTO DE DESPEDIDA DE LAS COSACAS DE CHUQUICAMATA”, EN “FIESTA EN EL DESIERTO”, CATALINA DARRAUDOU, 2009.



Cofradía de los Tinkus de Ayquina, que participan en la fiesta de la Virgen de Guadalupe de Ayquina.

Virgen de Guadalupe de Ayquina

Esta fiesta, celebrada cada 7 y 8 de septiembre en Ayquina nace, al igual que La Tirana, de una mezcla de tradiciones andinas y católicas. La leyenda cuenta que un pastorcito encontró cerca de su casa la imagen de la virgen, dando origen al santuario y a la fiesta religiosa más importante de la cuenca del Loa.

A partir de 2014, –por Ley de la República– el 8 de septiembre es feriado regional solo para la Región de Antofagasta. Ello en honor a la “chinita”.



Virgen de la Candelaria de Copiapó

Estando perdido el arriero Mariano Cano Inca en 1788, encontró una imagen de la Virgen cerca del salar de Maricunga. La devoción que produjo el milagroso hallazgo hizo que el párroco construyera un santuario en 1800, que fue reconstruido después de un incendio en 1922. Con el paso del tiempo, la Candelaria se transformó en la patrona de los mineros y la fiesta se celebra cada 2 de febrero y dura dos semanas. Los famosos bailes chinos, los únicos que se realizan de frente a la Virgen, pertenecen a cofradías que muestran el sincretismo entre los europeos y los pueblos precolombinos y son una característica de esta fiesta.



Procesión de la Virgen de la Candelaria.

FERIADOS REGIONALES DE CHILE

- Toma del Morro de Arica
7 de junio.
- Natalicio de O'Higgins
20 de agosto
- Guadalupe de Ayquina
8 de septiembre.
- Fiesta de la Pampilla
20 de septiembre.

Congreso Nacional.

Animitas nortinas

“Manos anónimas y generosas levantan una pequeña capilla, encienden una vela, ponen una placa con el nombre y la fecha de la muerte del que murió trágicamente. Con el tiempo, puede transformarse en un sitio de devoción popular que permite que el alma errante quede 'anclada' al lugar del fallecimiento”, cuenta Bernardo Guerrero, sociólogo y profesor de la Universidad Arturo Prat de Iquique. Se han llegado a contabilizar unas mil animitas entre carreteras y ciudades del Norte Grande. Según la tradición, los devotos visitan las animitas para rezar y pedir su intervención ante Dios. Si el favor es concedido, hay que agradecerles. De lo contrario...



“Nace una 'animita' por misericordia del pueblo en el sitio en el que aconteció una 'mala muerte'...”

“L'ANIMITA. HAGIOGRAFÍA FOLCLÓRICA”, ORESTE PLATH, FCE, 2012.

Las “reinas” de la pampa

Juguetes, banderines, flores, remolinos, fotos, banderas y collares penden del mausoleo que la Municipalidad de Iquique construyó en recuerdo de las 14 inocentes víctimas del sicópata de Alto Hospicio (Julio Pérez Pereira) ocurridas entre 1998 y 2001.



Las Reinas de la Pampa están en un mausoleo-animita ubicado en el Cementerio N° 3 de Iquique.



La animita de Evaristo Montt es solicitada para pedir trabajo, estabilidad económica y salud.

Evaristo Montt y las Adrianitas

Cuenta la historia que allá por los años '30 llegaron a Copiapó dos bellas jóvenes, ambas de nombre Adriana, a trabajar para mejorar sus vidas. Se instalaron en prostíbulos pero, al poco tiempo murieron. Las versiones de sus muertes son diferentes: por celos, por la peste o ultrajadas y asesinadas por un grupo de mineros... No menos popular es la animita de Evaristo Montt en Antofagasta. Este empleado de la Empresa de Ferrocarriles, murió en 1924, con solo 24 años al explotar una locomotora a vapor. Hoy se le recuerda en una larga muralla llena de placas que parece un muro de lamentos... y agradecimientos...

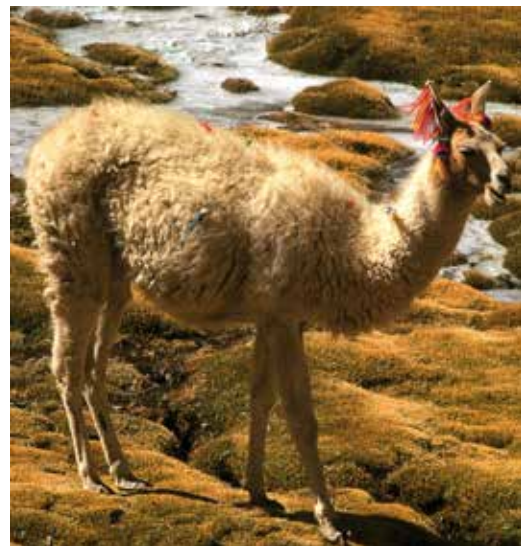


El finao de la línea

Un golpe seco en la cabeza lo aturdió... o lo mató... y fue robado. En sus bolsillos el cabo Gómez llevaba los billetes ganados en una noche de suerte en “el clandestino” ariqueño de fines de los '40. Pero el malhechor no terminó ahí. Arrastró el cuerpo hasta la línea del tren que lo arrolló. Así nació la animita más popular de Arica.

Floreo en el Altiplano

Se celebra cada 3 o 4 años normalmente en el verano con auquénidos (llamas y alpacas, guanacos y vicuñas), y en invierno con corderos y ovejas. Es la celebración de la fertilidad animal más importante de la economía andina. Se cuenta el ganado, se hacen ofrendas y el sacrificio de un animal (Wilancha) a la divinidad y se pide por el bienestar, la multiplicación del ganado y el agua para los pastos. Las ceremonias son colectivas. La comunidad entera ayuda en el floreo que consiste en adornar las orejas y lomos de los animales con flores y lanas de colores. Se aprovecha también de marcar a las nuevas crías cortándoles pequeños trozos de oreja que luego son enterrados. Todo en medio de la danza y cantos en honor a la “Madre tierra” o Pachamama.



FIESTAS RELIGIOSAS DEL NORTE GRANDE

ARICA Y PARINACOTA

- Cruces de Mayo de Socoroma
- Santiago Apóstol de Belén
- San Miguel de Azapa
- Virgen del Rosario de Las Peñas
- San Martín de Tours en Codpa
- Virgen de los Remedios en Timalchaca

TARAPACÁ

- Virgen del Carmen de La Tirana
- Cristo Salvador de Limaxiña
- San Lorenzo de Tarapacá
- Virgen Asunta San Salvador en Huataconde
- Señor de la Exaltación de la Cruz de Usmagam
- San Andrés en Pica

ANTOFAGASTA

- San Antonio de Padua en Ollagüe
- San Pedro de Atacama
- San Santiago Apóstol de Toconce
- Virgen Guadalupe de Ayquina
- San Francisco de Asís en Chiu-Chiu
- I. Concepción de la Santísima Virgen María en Calama

ATACAMA

- Nuestra Señora de la Candelaria en Copiapó
- San Pedro de Caldera
- Carmen o Tirana Chica de Diego de Almagro
- Virgen del Tránsito en Tránsito
- Nuestra Señora de la Merced en San Félix
- Inmaculada Concepción en Chañaral

Diario La Tercera. 20 julio 2005.

Una mujer de Toconce

“Para el enfloramiento, hay que ir al corral de mañanita, a carnear en ayunas... Saliendo del corral, coqueando, se viene a almorzar aquí, todas las visitas también...”

Después nos vamos al corral... con vino, con flores, con coca, la bandera, el tambor. Se florean los llamos mayores, se largan esos y se baila... siempre de atrás pa'delante...”

RELATO DE MARÍA BERNA, AYMARA DE TOCONCE Y LAS VEGAS DE TURI, EN “MUJERES, ¿QUIÉN DIJO DÉBILES”. REVISTA HOY, 1983.



La señora Eduarda parte al corral en ayunas a matar dos llamos para las ofrendas y para el almuerzo comunitario en el pueblo de Machuca.



Limpia de canales

La limpieza de los canales de regadío forma parte de la tradición precolombina. En el mes de octubre los canales se secan unos días antes para prepararlos para su limpieza, que demora tres días, y se alterna con ritos, cantos y bailes que invocan el poder del agua y ofrendas para los antepasados y la Pachamama.