

Ch' yara qullu, Tara qullu y Ch'utu. Las mesas del mallku Marquez en la comunidad aymara de Cobija (Chile)

DOI
<http://dx.doi.org/10.11606/1678-9857.ra.2022.199069>

Catalina Mansilla Aguilera

Universidad de Tarapacá | Arica, Chile
catalina.mansilla.aguilera@gmail.com
<https://orcid.org/0009-0005-6853-2542>

RESUMEN

Con el objetivo de distinguir las mesas rituales de la comunidad aymara de Cobija como cavidades o “aberturas” construidas para la recepción de dones, este artículo se concentra en la descripción etnográfica de un rito de producción dedicado particularmente al cerro Marquez (Chile). El caso presentado da cuenta de que las llamadas *mesas* se insertan en una amplia tradición andina de ofrendas a los cerros y en un acervo local complejo y vigente referido a las ofrendas culinarias. En términos metodológicos, este artículo es resultado de una investigación cualitativa de carácter etnográfico que se ha desarrollado desde 2015 a la fecha.

PALABRAS CLAVE

Mesas rituales, religiosidad aymara, ofrenda aymara, ritos a los cerros, ritual aymara

Ch' yara qullu, Tara qullu and Ch'utu. Mesas to mallku Marquez in the Aymara community of Cobija (Chile)

ABSTRACT The article aims to distinguish *mesas rituales* at the Aymara community of Cobija as cavities or “aberturas” built for the reception of gifts, and focuses on the ethnographic description of a ritual dedicated to Cerro Marquez (Chile). The case presented shows that *mesas* are inserted in a broad Andean tradition of mountain’s offerings and in a complex and current local heritage referring to culinary offerings. In methodological terms, this work is the result of an ethnographic research that has been developed from 2015 to date.

KEYWORDS

Mesas rituales, aymara religion, aymara offering, mountain’s offerings, aymara’s ritual

Ch' yara qullu, Tara qullu and Ch'utu. As mesas do mallku Marquez na comunidade aimará de Cobija (Chile)

RESUMO Com o objetivo de distinguir as *mesas rituales* da comunidade Aimará de Cobija como cavidades ou “aberturas” construídas para a recepção de dádivas, este artigo se concentra na descrição etnográfica de um rito de produção dedicado particularmente ao Cerro Marquez (Chile). O caso apresentado mostra que as chamadas *mesas* estão inseridas em uma ampla tradição andina de oferendas para as colinas e em um complexo e atual acervo local referente a oferendas culinárias. Em termos metodológicos, este artigo é resultado de uma pesquisa qualitativa de cunho etnográfico que vem sendo desenvolvida desde 2015 até a presente data.

PALAVRAS-CHAVE

Mesas rituais, religiosidade aimará, oferenda aimará, ritos das colinas, ritual aimará

INTRODUCCIÓN

A diferencia de lo que suelen señalar los estudios andinos sobre las llamadas “mesas rituales” como ofrendas, “pagos” o “despachos”, en la comunidad aymara de Cobija las localmente llamadas *mesas* no refieren a los dones, sino a las cavidades o “aberturas” (Bugallo, 2015) en las que se disponen regalos para los “seres-tierra” (De la Cadena, 2015), y que se enmarcan en una compleja y antigua tradición andina de alimentar a entidades no humanas de relevancia, en este caso, el *mallku* Marquez¹ y la *Pachamama*. En la literatura surandina y aymara del norte de Chile, el término “mesa”, “mesa ritual” o “misa” a menudo se utiliza en un sentido amplio, para referirse a diferentes tipos de ofrendas que incorporan dones de diversa índole, mayormente alimenticios (Berg, 1990 [1989]; Choque, 2009; Choque & Pizarro, 2013; Gavián & Carrasco, 2009; Gil, 2012; Girault, 1988; Martínez, 1987; Nash, 2008 [1979]). En este caso, las cobijeñas y cobijeños utilizan el término *mesa* para referirse específicamente a los sitios excavados en la tierra —a menudo estructuras de piedra cuadrangulares—, donde se disponen dones al *mallku* y la *Pachamama*, distinguiendo así sus *mesas* tanto de las composiciones rituales ofrecidas en el interior de estos espacios, como respecto de ofrendas que, aun incluyendo dones alimenticios, tienen otros destinatarios.

Este artículo pretende caracterizar las *mesas* del *mallku* Marquez diferenciándolas respecto de otras costumbres que implican ofrendas, a la vez de contextualizarlas en una tradición aymara de larga data en el territorio, que adopta características específicas de interés para el campo de estudio de ofrendas andinas. Un segundo problema al que responde este escrito radica en el cuestionamiento que se ha hecho de la relación entre estas *mesas* y el *mallku* Marquez en el contexto de un conflicto de extractivismo minero en el que colisionaron distintas comunidades aymara, Marquez *mallku*, la Minera Plata Carina y el Estado de Chile entre 2019-2021. Este cuestionamiento sirvió de argumento para objetar el valor social y religioso del *mallku* en el marco de un proceso de defensa jurídica iniciado a partir de dicho conflicto. Además, en este contexto, se detectó también que no existían estudios antropológicos precedentes que contribuyeran a respaldar el posicionamiento de la comunidad de Cobija en el proceso judicial. Al respecto, este artículo identifica algunos aspectos materiales y rituales que dan cuenta de la existencia de una relación específica entre las *mesas* y el Marquez, de la vigencia de estos ritos y de su importancia en la comunidad.

Para ello, se caracterizan y sitúan las *mesas* en el campo de estudio de ofrendas andinas, así como en el sistema religioso local vigente, proponiendo una clasificación de ofrendas en el territorio. Luego, se describe densamente (Geertz, 2003 [1973]) una de ellas: la *mesa Ch'utu*, observada en dos oportunidades (2015 y 2021).

¹ | En el mundo aymara de Cobija, *mallku* Marquez es llamado también “Marquez”, “Marquez *mallku*”, “cerro-*mallku* Marquez” o “Cerro Marquez”, existiendo algunas diferencias de uso dependiendo de los contextos. Algunos de estos apelativos aparecen en este artículo para referir al mismo Marquez, aunque mayoritariamente se privilegia el título de *mallku* ya que es especialmente importante nombrarlo así en el contexto de la praxis ritual, momento en que este ser-tierra está presente y existe como *mallku* en tanto que se lo nombra así (De la Cadena, 2015).

Finalmente, se presentan algunas relaciones entre *mesa Ch'utu* y *mallku* Marquez, que confirman que las *mesas* le están dedicadas. Tanto las descripciones del rito *mesa Ch'utu* como los esquemas presentados han sido revisados por René Muñoz, Presidente de la Comunidad Indígena de Cobija, y Jenny Castro, lideresa durante el conflicto de extractivismo minero, en tanto que pares expertos. Así también, ha sido relevante la corrección de datos específicos que durante el proceso de escritura ha realizado Víctor Choquehuanca, *yatiri* (sabio) de la localidad.

En términos metodológicos, este trabajo es resultado de una investigación cualitativa de carácter etnográfico desarrollada desde 2015 a la fecha, en la que se ha practicado observación participante combinada con registro fotográfico, que en este artículo no se incluye por límites de espacio. Entre enero y junio de 2021 se desarrollaron entrevistas de estructura abierta con 11 comuneros y dirigentes de Cobija, en las que se indagó en la figura de Marquez y sus *mesas*, las que se complementaron con seis cartografías individuales del territorio y la participación en dos reuniones entre dirigentes de comunidades relacionadas con este *mallku*, que tuvieron lugar en el marco de su defensa jurídica durante ese año.

Mesas y ofrendas aymara

En contextos andinos existen diferentes tipos de ofrendas que articulan dones, principalmente alimenticios, cuyos antecedentes son posibles de encontrar en registros que datan, al menos, del periodo colonial (Fernández, 1997; Girault, 1988). Existen algunas monografías que han abordado exhaustivamente el estudio de este tipo de objetos en el área surandina (Fernández, 1995; 1997; Girault, 1988; Martínez, 1987; Rösing, 1992; 2008a; 2008b), sin embargo, a excepción de los trabajos de Rösing con las mesas rituales de la región kallawaya y de Fernández con ofrendas aymara en el altiplano boliviano, las investigaciones en las que se abordan este tipo de producciones carecen de continuidad temporal y no existen monografías para el caso de ofrendas de este tipo en Chile.

En términos teóricos, las ofrendas aymara se han estudiado en el marco de los estudios clásicos de la reciprocidad (Mauss, 2009 [1923-1924]) y de la reciprocidad en los Andes (Alberti & Mayer, 1974), que consideran que su elaboración busca abrir un espacio para la negociación y comprometer a sus destinatarios sagrados en un intercambio recíproco esperado (Fernández, 1995; 1997). Sin duda, las *mesas* de Cobija pueden ser abordadas desde estas teorías del intercambio, ya que se inscriben en una compleja lógica de reciprocidad económica-moral, que implica que a través de una adecuada recepción por parte de los “seres-tierra” (De la Cadena, 2015) se espera incrementar la prosperidad económica y la salud de quienes presentan la ofrenda.

Sin embargo, a partir de la teoría relacional en el área andina, estudios que ponen acento en las relaciones de mutualidad como “crianzas mutuas” (Bugallo & Tomasi, 2012) ayudan a pensar las *mesas* en cuestión como una praxis fundamental para la generación de una relación social que se reproduce especialmente a través de las ofrendas de “bebida, coca y comida” (Bugallo, 2020: 137), así como del comer juntos la misma comida que se está ofrendando (Venturoli, 2019: 22). En este sentido, las *mesas* constituyen parte fundamental de un “trabajo relacional” (Göbel, 2019) entre humanos y *mallku*.

A grandes rasgos, las ofrendas llamadas “mesas” o “misas” en el área surandina se han definido en la literatura como ofrendas rituales compuestas de elementos heterogéneos interrelacionados que se organizan en una producción culinaria (Fernández, 1997; Girault, 1988). A diferencia de estas definiciones, que yo misma utilicé genéricamente para Cobija en un texto temprano sobre ciertas ofrendas de festividades patronales (Mansilla, 2016), en el caso estudiado existe una distinción categórica entre las llamadas *mesas* y las ofrendas que articulan dones diversos, que suelen recibir la denominación de *phawa*² o “pago”. En contraste con un “pago”, una *mesa* corresponde a una cavidad, “abertura” (Bugallo, 2015) o cámara dispuesta bajo la superficie de la tierra y construida en piedra, que permanece tapada con una o varias piedras mayormente planas, que se encajan generando una superficie relativamente lisa. Se ubican enterradas (“pa’ dentro”) y constituyen sitios donde hay fuerte presencia de “seres-tierra” (De la Cadena, 2015), pudiendo contener algunos enseres que le son propios (a menudo miniaturas como pequeñas botellas de vidrio o cerámica, piedras horadadas o *illas*).

² Acción ritual que implica esparcir hojas de coca a modo de bendición, de forma circular, sobre aquello que se está ofrendando.

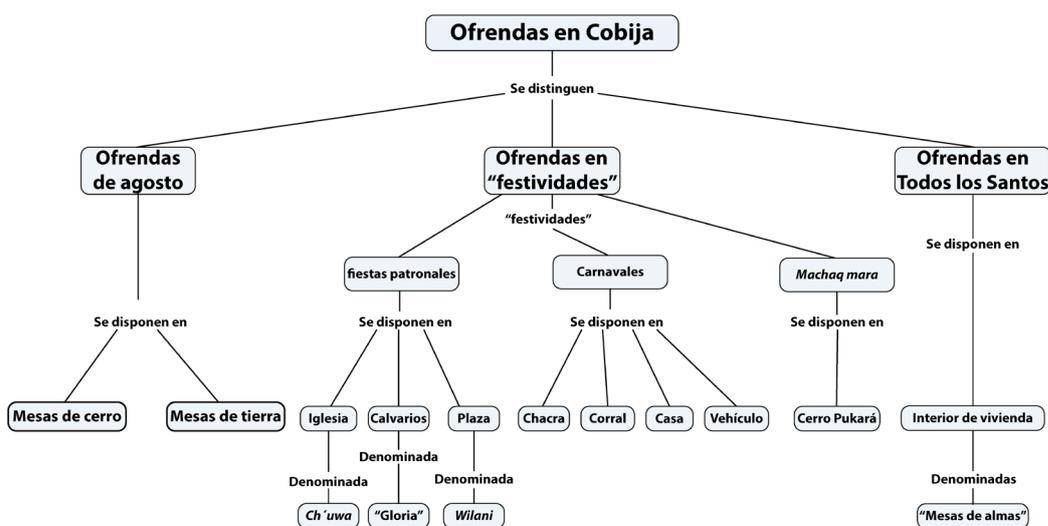
Las *mesas* aquí son definidas como “bocas” a través de las que comen los seres-tierra, a diferencia de los dones heterogéneos articulados sobre un textil que corresponden a la comida que se colocará dentro de la *mesa* para que el *mallku* sacie su “hambre” (Absi, 2005 [2003]; Berg, 1990 [1989]; Gose, 2004; Nash, 2008 [1979]; Pazzarelli, 2020). Además de la distinción que reiteran las cobijeñas y los cobijeños toda vez que se les ha consultado, la distinción es evidente durante los rituales al *mallku*, en el que por momentos es posible observar simultáneamente el textil con dones junto a la *mesa* abierta, siendo esta última la única que recibe el apelativo de *mesa* y la que percibe la atención principal de la gente en todo momento. Esta distinción resulta fundamental porque, a diferencia de la comida que se presenta al *mallku*, una *mesa* en Cobija no es algo que ofrecen, articulan y/o transportan las personas humanas, sino que es una presencia del *mallku* que se halla (se encuentra) y con la que se entabla una relación sostenida a partir del compartir comida.

Algunos estudios andinos (Berg, 1990 [1989]; Castro & Varela, 2016; Fernández, 1997; Flores, 2012 [1968]; Isbell, 2005 [1978]) han registrado estructuras o cavidades donde se disponen ofrendas para los cerros, que suelen coincidir con el mes

de agosto, y que parecen presentar cierta semejanza con las *mesas* de Marquez. Se registran, por una parte, sitios hundidos o cavados en la tierra (Isbell, 2005 [1978]) y también “altares” de piedra, levemente levantados del suelo (Flores, 2012 [1968]; Fernández, 1997), o espacios marcados por una piedra o estructura de piedra donde se llevará a cabo el ritual (Berg, 1990 [1989]; Castro & Varela, 2016). A pesar de no ahondar en las características de estos sitios de ofrecimiento de dones, estos registros permiten considerar que las *mesas* de Cobija no constituyen elementos aislados en la tradición andina de ofrendar a los cerros “aviadores” (proveedores), y que podrían ser abundantes especialmente en áreas regidas por los *mallkus* Marquez y Anocarire, ambos de carácter sagrado para el mundo aymara de la precordillera de esta región.

En Cobija, las *mesas* y los dones que allí se ofrecen forman parte de una compleja tradición local de ofrendar alimentos a los seres sagrados, que encuentran diversas ocasiones para tomar lugar y están dedicadas a entidades diferentes (Fig. 1). Varias de las etnografías referidas han coincidido en la intención de presentar sistemas de clasificación de las ofrendas (Fernández, 1995, 1997; Girault, 1988; Rösing, 1992, 2008a, 2008b) dando cuenta de que estas composiciones heterogéneas son altamente especializadas en el área andina. En este caso, junto con los dones que se disponen en las *mesas*, existen muchas ofrendas de carácter comunitario o familiar

Figura 1. Esquema de clasificación de ofrendas en Cobija. (Elaboración propia, 2022).

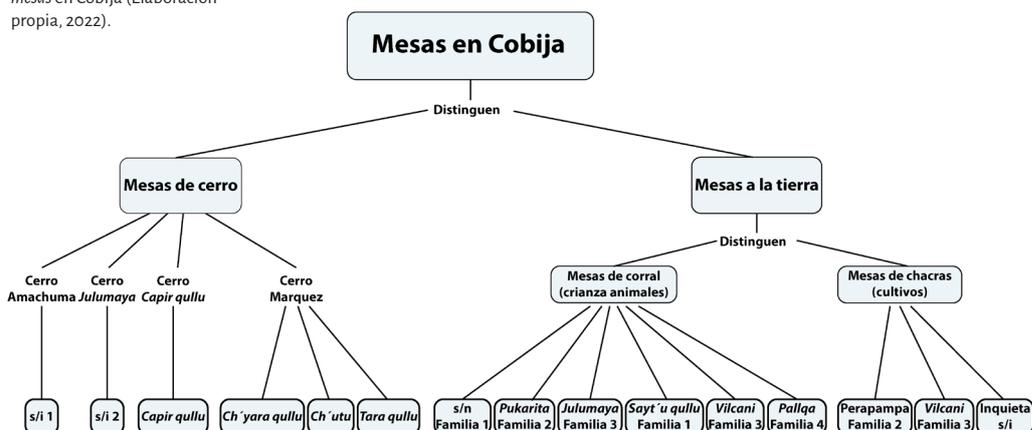


que tienen lugar durante las fiestas comunitarias (“festividades”), principalmente las fiestas patronales y los carnavales. Aunque algunas de ellas tienen nombres específicos (véase Fig.1), a menudo no son utilizados y más bien son referidas genéricamente como *phawa* o “costumbre”, pero nunca como *mesa*. Finalmente, existen también las llamadas “mesas de almas”, que son absolutamente distintas, en tanto que ellas constituyen banquetes de comida para los difuntos, y estéticamente se asemejan tanto a altares de iglesia como a las mesas (muebles) servidas para uso humano.

Actualmente, de las quince *mesas* catastradas en la localidad de Cobija, tres de ellas están dedicadas exclusivamente al *mallku* Marquez, lo que evidencia su importancia a nivel local (Fig. 2). Estas *mesas* se distinguen también por ser las únicas con las que se establece una relación comunitaria (“de la comuna”), y no exclusivamente familiar (“personal”), como ocurre con las *mesas* dedicadas a *Pachamama* (“la tierra”), lo que implica que la responsabilidad de alimentar a Marquez recae en distintos miembros de la comunidad, de manera rotativa. Otras nueve *mesas* están dedicadas a “la tierra” y se ubican en zonas de chacras y corrales de cada unidad familiar, a las que se ofrece alimento para incrementar la “suerte” en los ámbitos de la ganadería y la agricultura. Otra *mesa* relevante corresponde a la *mesa Capir qullu*, un sitio que algunos comuneros reconocen, pero del que no tienen memoria de uso y que según señalan, correspondería a “los Incas” o los *chullpas* que habitan los distintos “gentilares” de la Quebrada de Cobija, uno de ellos el Pukara de Tocre, declarado Monumento Arqueológico.³

³ | A la fecha, estos sitios han sido identificados como dos espacios del Periodo Tardío (1.100 a 1.400 d.C), probablemente habitados por poblaciones locales diferentes (Muñoz, 2005), aunque no se ha estudiado científicamente su relación con ninguna de las *mesas* identificadas en este artículo, incluida la *mesa Capir qullu*.

Figura 2. Esquema de las mesas en Cobija (Elaboración propia, 2022).



Advertido esto, en el próximo apartado se abordarán específicamente las características de las tres mesas dedicadas a Marquez *mallku*: mesa *Ch' yara qullu* (cerro negro), mesa *Tara qullu* (cerro donde abunda el arbusto *tara*) y mesa *Ch'utu* (cima puntiaguda).

LAS MESAS DEL MARQUEZ

Cobija es una comunidad aymara situada en la precordillera de la Región de Arica y Parinacota, a partir de los 3.100 metros de altura, constituyendo una de las tres comunidades localizadas inmediatamente al pie de Marquez. El territorio está conformado por un pueblo principal y otros sectores donde también residen unidades familiares de manera permanente o estacional, según las distintas demandas de las actividades económicas. Como ha ocurrido con otras comunidades de precordillera y altiplano, tras las migraciones impulsadas por los procesos de modernización que afectaron la región a partir de los años 1960, Cobija redujo la población que vive de manera permanente en la precordillera, lo que, sin embargo, no ha implicado una “desterritorialización” (Carrasco & González, 2014; Leal & Rodríguez, 2018), y más bien ha conllevado a su transformación en una comunidad “translocalizada” (Gundermann & González, 2008).

Marquez *mallku* es uno de los principales y más poderosos “seres-tierra” (De la Cadena, 2015) en Cobija y, como figura protectora y proveedor principal del agua con que se reproduce la economía y la vida humana y no humana, es considerado una entidad activa de la comunidad. En el área surandina, un *mallku* es un cerro tutelar respetado,⁴ que provee y cuida (Castro y Varela, 2016), y en Cobija es también “como una persona” (René Muñoz, Comunicación personal, 20 de octubre de 2021), fuerte (“poderoso”), con voluntad individual para actuar o involucrarse en asuntos comunitarios, criador de animales como vicuñas y guanacos, y con una amplia red de relaciones sociales con otros *mallkus*, tanto de la región de Arica como del área surandina transnacional.

A través de múltiples evidencias provenientes del trabajo etnográfico, se puede constatar que Marquez participa de prácticas culturales, religiosas, económicas, identitarias, estéticas y afectivas absolutamente vigentes. A modo de ejemplo, en Cobija este *mallku* es visible desde todos los puntos del territorio y los cobijeños y las cobijeñas lo observan permanentemente mientras se encuentran allí, comentando las emociones que les despierta su belleza, buscando su rostro (“su cara de Marquez”), fotografiándolo para compartir su imagen en redes sociales, advirtiendo sus relaciones con las nubes y la camanchaca como indicaciones infalibles del comportamiento del clima. Así también, las conversaciones que se sostienen entre

4 | Otros significados locales para el término *mallku* son “autoridad” o “señor” y “cóndor”.

Ch' yara qullu, Tara qullu y Ch'utu. Las mesas del *mallku* Marquez en la comunidad aymara de Cobija (Chile).

cobijeñas y cobijeños sobre distintos temas y en diferentes lugares (Cobija y Arica), involucran recurrentes menciones a Marquez, dando cuenta de que su presencia en la comunidad no se restringe al territorio, sino que se moviliza junto con las personas humanas. A ello se suma también su participación en manifestaciones políticas asociadas al rechazo a la minería y en actividades de turismo local, donde se lo puede ver en el centro de afiches, folletos y murales.

Entre las estructuras asociadas a ofrecimiento de dones al *mallku*, además de las tres *mesas* referidas en este artículo, Marquez tiene tres *apachetas*⁵ activas que son ofrendadas con cerveza, dinero y alcohol. Así también, estudios arqueológicos han evidenciado que en la cima de Marquez (4.960 m.) existe una estructura alargada con presencia de piedras claras que fueron traídas desde el río que baja por la quebrada, y que habrían sido utilizadas antiguamente en el contexto de rituales al agua (Reinhard, 2002), lo que no es de extrañar considerando que etnográficamente es posible advertir que el *mallku* ha participado de rituales con agua de mar para convocar lluvias, en periodos especialmente riesgosos a causa de la sequía, y que forman parte de una amplia tradición andina de “ritos o fiestas del agua” (Gil, 2012) o ritos para “llamar la lluvia” (Rösing, 1996).

Las diferencias principales entre estas tres *mesas* radican, por un lado, en su ubicación y, por otro, en el nivel de importancia que se asigna a cada una, lo que tiene relación con su “poder”, entendido como “fuerza” o capacidad de cumplir con aquello que se le pide, especialmente cuando aquello es difícil o imposible de acceder a través de medios humanos (“milagro”). Cada una de estas *mesas* está emplazada en la cima de los cerros *Ch'utu*, *Ch' yara qullu*, *Tara qullu*, según muestra la Figura 2, que son cerros geográficamente próximos a Marquez, siendo *Ch'utu* y *Ch' yara qullu* los más cercanos. Respecto al “poder” de una *mesa*, es preciso señalar que esto se halla en directa relación con la altura en la que se ubica el sitio, que por un lado implica mayor cercanía respecto a la cumbre principal del *mallku* Marquez y, por otro, un mayor esfuerzo físico (“trabajo”) para llegar a él. De esta manera, la *mesa Ch' yara qullu* es considerada actualmente la *mesa* más poderosa, porque está situada a mayor altura y está emplazada en la cima de un cerro cuya relación con Marquez es decisiva, porque está en su centro y porque es parte del mismo, particularmente, “su corazón”.

Estas *mesas* también presentan distinciones de acuerdo a sus orígenes y, aunque no se han encontrado estudios arqueológicos que refieran la datación de ellas, en términos etnográficos se advierte que al menos dos de estas estructuras ya eran utilizadas por las cobijeñas y los cobijeños hacia finales del s. XIX, es decir, dos generaciones antes de quienes hoy tienen más de sesenta años. Al respecto, es interesante considerar como antecedente el registro de Castro y Varela en Atacama (2016), quienes a partir del testimonio de un antiguo *yatiri* de Toconce sugieren que,

5 | Derivado del término aymara “Apachita”, que se define como “Montisco adoratorio por acumulación de piedras u otros elementos” (Mamani, 2002: 37)

etnográficamente, las *mesas* de este tipo —llamadas “mesas de abuelos”— son percibidas como lugares del Inca, donde realizaban ofrendas a volcanes y cerros, correspondiendo a una piedra cuadrada con otra piedra detrás a modo de asiento, emplazadas en la cima de todos los cerros, junto a las que se podían sentar y “conversar con todo ahí”, consumiendo coca y alcohol (Castro, 1988 *apud* Castro & Varela, 2016: 312). Si bien en Cobija no existen alusiones directas a la relación de estas *mesas* de Marquez con tiempos prehispánicos —a excepción de la *mesa Capir qullu*, que no se considera una *mesa* de Marquez—, según recuerdan las comuneras y los comuneros, *mesa Tara qullu* y *mesa Ch'utu* eran alimentadas por sus antepasados (“abuelos”) con frecuencia.

En relación con los orígenes de cada *mesa*, se constata que estos son diferentes, y que en ninguno de los tres casos se identifica como origen la construcción o confección de ellas, si no, la herencia o el hallazgo. *Mesa Ch'utu* tiene una procedencia particularmente interesante, puesto que se encontraba ubicada en un lugar diferente al actual, en la cima de *mallku* Marquez, siendo trasladada hacia los años 1930 por un *waitiri*⁶ boliviano. Convocado especialmente para esta tarea, el especialista realizó un complejo proceso ritual para resituarla en una posición de menor altura que la original, emplazándola en la cima del cerro *Ch'utu*, que permite una vista directa al Marquez *mallku*. Así también, este desplazamiento se tornaba ventajoso porque resultaba de más fácil acceso para cobijeños y cobijeñas, facilitando los tiempos de ascenso y con ello el cumplimiento de sus compromisos relacionales con el *mallku*, en épocas de creciente demanda de trabajo agropecuario y de una disminución del uso del paso por el Marquez para acceder hacia otros poblados. Por su parte, la *mesa Ch' yara qullu* fue encontrada en la cima del cerro homónimo hace aproximadamente 30 años por una comunera, que la halló durante una jornada de pastoreo. Al encontrarse con la *mesa*, inmediatamente consideró que esta no se podía manipular sin mediación ritual, así como tampoco dejar a descuido, y que era necesario convocar a un especialista antes de comenzar a entablar una relación con ella. En ambos casos, estos distintos orígenes de cada *mesa* son recordados con claridad y bastante unanimidad, lo que da cuenta de la relevancia de ciertas distinciones entre ellas.

Otro ámbito de particularidades son las diferentes relaciones que tiene cada *mesa* con las unidades familiares, y el nivel de cercanía que las caracteriza está directamente asociada con la responsabilidad que cada familia mantiene con ellas. De acuerdo con los relatos, la mayor afinidad con una *mesa* a menudo responde a la proximidad geográfica de ésta con los terrenos que cada familia utiliza como vivienda principal. Dado que la propiedad de las tierras en Cobija usualmente se obtiene mediante herencia por parentesco bilineal o compra de terrenos, las *mesas* han mantenido una relación más próxima no sólo con una determinada unidad fa-

6 | Término que en Cobija algunos distinguen de *yatiri*, mientras que otros señalan que se trata del mismo especialista, pero que la palabra quechua para referirse al *yatiri* es *waitiri*. Tras realizar una búsqueda etimológica, la palabra “*waitiri*” parece derivar del aymara “*Ayturi*” que se define como “Persona encargada de realizar la ceremonia ritual” y constituye un sinónimo del término “*Yatiri*” (Callo, 2009: 55)

miliar en la actualidad, sino que también con los padres, las madres, los abuelos y las abuelas de la línea paterna o materna de dicha unidad, puesto que las tierras y los espacios de pago son indisociables. Esto podría implicar que las sugerencias de Isbell (2005 [1978]) respecto a la herencia de los sitios de ofrendas son acertadas en este territorio, en tanto que los lugares de pago a las montañas se heredarían junto con las tierras. En el caso de otras mesas destinadas a la Pachamama, la herencia de las *mesas* junto con los terrenos es más evidente, dada la relación más privada (“personal”) entre una familia y dicho sitio de ofrecimiento, a diferencia de las *mesas* de Marquez, que, como se ha mencionado, poseen un carácter comunitario: “cualquiera puede agarrar” (comprometerse), como expresó uno de los comuneros refiriéndose a la posibilidad de convocar el rito de *mesa Ch'utu*, a diferencia de la *mesa Perapampa* (Fig. 1, anteriormente), emplazada en uno de sus terrenos de cultivo agrícola.

De acuerdo a lo que señalan cobijeños y cobijeñas, las *mesas* dedicadas al *mallku* Marquez tienen la función principal de solicitar salud y “suerte”, fundamentales para el óptimo desarrollo de los trabajos agropecuarios, lo que revela una asociación entre el bienestar del *mallku* y el adecuado desempeño de la economía rural local. Por una parte, “cuidar” la salud es fundamental para vivir adecuadamente y, sobre todo, para sostener los exigentes desplazamientos físicos que se requieren para la vida en el contexto rural, así como para el desempeño de los trabajos agropecuarios. El *mallku*, en tanto entidad protectora, puede contribuir a conservar un buen estado de salud o a ayudar a alcanzar dicho estado, así como también ser responsable de su perjuicio si el rito de una *mesa* no se realiza apropiadamente. Por otra parte, la “suerte” corresponde a la “posibilidad de llevar adelante relaciones y actividades exitosas” (Pazzarelli, 2020: 89), particularmente en materias económicas y bajo condiciones de “riesgo” (Göbel, 2011 [2008]). Como otros registrados en la literatura andina (Absi, 2005 [2003]; Bouysse-Cassagne & Harris, 1987; Nash, 2008 [1979]), *mallku* Marquez es destacado localmente por su altura, su color, su belleza y sus riquezas minerales, y se le considera proveedor, relevante contribuyente al beneficio de las economías locales y a sus índices económicos, sean estas cantidades de animales, sacos o cajas de productos agrícolas, o sumas de dinero efectivo.

Finalmente, cabe considerar que estas *mesas* también se han visto involucradas en los procesos migratorios de las últimas décadas, lo que se observa en dos ejemplos de interés: las nuevas relaciones con los cobijeños y las cobijeñas más jóvenes que han migrado a las ciudades, y en la posibilidad de delegar (“encargar”) una *mesa* cuando alguien debe migrar. Lo primero queda evidenciado a través de una no escasa participación de las generaciones más jóvenes, que dicen asistir principalmente a “acompañar” a sus madres, padres, abuelas o abuelos en el rito de la *mesa*, pero hay quienes también “se piden” por su propia “suerte”, es decir, por su éxito en trabajos urbanos (“pegas”). Esto implica que parte de las nuevas genera-

ciones también han ido gestando nuevas relaciones (“compromiso”) con las *mesas*, en la medida en que va creciendo su “suerte” en los contextos urbanos. El segundo ejemplo tiene que ver con la posibilidad de delegar (“encargar”) la responsabilidad que se tiene con una *mesa* cuando es necesario migrar, ya que, para algunas o algunos, la interrupción de la permanencia en el territorio parece suspender la fluidez y sistematicidad que requiere la relación con una *mesa*. Esto implica que la persona que migra puede encomendar su “compromiso” a otro(s) miembro(s) del linaje familiar, que se mantienen viviendo en el territorio con más frecuencia, y quien desde entonces ofrecerá los dones en su propio nombre y en nombre de quien ha partido.

LA MESA CH'UTU

En este apartado se desarrollará una descripción del rito *mesa Ch'utu* dado que es el que se ha celebrado con más frecuencia en la última década. Esta descripción se ha construido a partir de observaciones realizadas en las ceremonias de los años 2015 y 2021, acentuando aspectos materiales y rituales que se replican de manera semejante en los ritos de *mesa Ch' yara qullu* y *mesa Tara qullu*. Dada la extensión, se ha preferido dividir el relato en tres secciones: 1) preparación, 2) apertura de la mesa y *wilancha* y 3) festejo. Se utiliza una descripción generalizada en caso de que lo descrito se haya repetido en ambas ceremonias, y se puntualizan solo algunos aspectos por cada año, cuando son de utilidad para una mejor comprensión de ellas.

Preparación

Mesa Ch'utu debe ser alimentada ritualmente cada tres años durante el mes de agosto, de preferencia el día primero, respondiendo a un “compromiso” previamente establecido (“alferado”) entre una persona o familia y el *mallku*, que implica darle de comer. En 2015, la pareja de alféreces asumió después de un momento de “mala salud” que ella había sufrido el año anterior y que, tras un rito de lectura (“consulta”) de hoja de coca, le permitió advertir que existía un compromiso incumplido entre ella y esta *mesa* que requería compensarse. En 2021, organizó el rito otra pareja, como parte del “compromiso” que la alférez había establecido con esa *mesa* durante tres periodos consecutivos (2018-2021-2024), con el objeto de implicar a Marquez en un proyecto nuevo que ella tenía en su trayectoria como ganadera, y que consistía en comenzar a criar llamas. En ambos casos, el ritual de la *mesa ch'utu* constituía la forma principal de involucrar al *mallku* en favor de las intenciones de dos mujeres, en ámbitos en que este resulta proveedor: salud y suerte.

Ch' yara qullu, Tara qullu y Ch'utu. Las mesas del *mallku* Marquez en la comunidad aymara de Cobija (Chile).

En la actual precordillera de la región, el alferado constituye un cargo de responsabilidad para distintos contextos rituales y suele estar detentado por un varón que es “acompañado” por su pareja femenina, la que también puede ser señalada como alférez. Este cargo implica asumir la responsabilidad de costear económicamente la “festividad” o “costumbre”, gestionar su organización y ejecutar las distintas tareas que implica el desarrollo de ésta. Para llevar a cabo estas responsabilidades, los alféreces activan sus redes sociales translocales, involucrando los parentescos de familiares, compadrazgo y amistades. En ambas ocasiones, también fue necesario convocar a un *yatiri* para dirigir la ceremonia, a quien se le pagó en dinero, comida y traslado.

La llama que se ofrecería como *wilancha* fue previamente seleccionada entre otras por características de color, tamaño y sexo. En 2015, fue un ejemplar adulto, de pelaje blanco con ancas negras, y uno de los dos machos disponibles en la vivienda de los alféreces. En 2021, el alférez y su hijo menor capturaron mediante lazada una llama macho, adulto, completamente blanca. En ambos casos, se siguió la costumbre de ofrecer una llama, que corresponde al animal de crianza más escaso en la precordillera y de mayor valor (económico y social), precisamente porque esta es la especie animal apropiada para los “seres-tierra”, a diferencia del cordero, dedicado como *wilancha* para los santos patronos.

Una vez cargada en un vehículo, la gente se trasladó en automóviles hasta el pie del cerro *Ch'utu*, con enseres y alimentos necesarios para desarrollar la ofrenda y el festín, incluido el animal. A partir de ese punto subieron caminando, con toda clase de bolsas, ollas y *llijllas*⁷ cargadas sobre las espaldas. Algunos varones hicieron más de un viaje desde el pie a la cima (15-20 minutos de caminata con carga, en subida), para completar el traslado de las muchas cosas que era preciso llevar. La caravana, que oscilaba entre unos 25 y 35 miembros, estaba coronada por dos hombres que acompañaban a la llama, que subía amarrada desde el cuello. La agilidad con que este animal subía la ladera fue reconocida como un aspecto importante, porque daba cuenta del “deseo” y voracidad del *mallku*, confirmándose en ese gesto la correspondencia de la ofrenda animal con Marquez.

En la cima se advierte la presencia de tres estructuras de piedra, ubicadas a poca distancia: la *mesa* en cuestión, a ras de suelo; un cúmulo de piedras planas, un poco más elevada en altura, que llamaban “mesa para visitas”; y una pirca semicircular de piedras irregulares, situada rodeando esta última estructura, donde pueden sentarse amigas, amigos, menores de edad u otros ajenos a la comunidad. En la cumbre, la gente se comportaba según los roles que tenían en la ceremonia: la pareja de alféreces, especialmente las mujeres, saludaron y agradecieron a la *mesa*, ubicándose cerca de ella y reuniendo los dones que serían ofrendados; el *yatiri* también se situó cerca de la *mesa*, para comenzar la preparación; y las “visitas” se acom-

7 | Textil que en la actual zona de precordillera utilizan principalmente las mujeres sobre la espalda, para cargar enseres domésticos, productos agrícolas y guaguas (*wawa naka*). A veces, se le nombra también como *awayu*. En el contexto de estas ceremonias, la *llijlla* se utiliza para cargar, pero también como base para la presentación y elaboración de los dones.

daban a unos metros de distancia: los varones conversando y bebiendo cerveza, las mujeres asistiendo a niñas y niños.

Antes de que la *mesa* fuera abierta, el *yatiri* dispuso junto a ella, en el suelo, una *llijlla* carmesí con motivos fitomorfos para presentar las ofrendas y, simultáneamente, una tela blanca sobre la “mesa de visitas”. Encima de cada uno de estos textiles, colocó una *inkuña*⁸ con abundantes hojas de coca, en color e iconografía semejantes a cada *llijlla*: carmesí y blanco. Luego, otros hombres ayudaron a disponer, delante de la *mesa*, la llama recostada sobre su vientre y con las patas atadas, encima o envuelta en una frazada, con los ojos aún vendados y la cabeza en dirección a la cumbre del *mallku*. Sacaron también una tela blanca más pequeña, que colocaron en el área de la pirca semicircular, sobre una rama al modo de una bandera y refiriéndose a ella como *wiphala*.⁹

8 | Textil ceremonial más pequeño, sobre el que se presenta la hoja de coca durante la ofrenda.

9 | *Wiphala*: bandera; *Jank'u wiphala*: bandera blanca.

Apertura de la *mesa* y *wilancha*

La ceremonia comenzó con un llamado del *yatiri* a reunirse junto a la *mesa*: “*jilata naka*¹⁰, vamos a comenzar!”. Se persignaron a la usanza católica y el *yatiri* sahumó con incienso para “el Señor” (Jesucristo) sobre un brasero metálico, arrodillado, orando en dirección a Marquez, que es también la dirección de “Tata Inti” (Sol). Luego, se invitó a “sahumar” en parejas (hombre-mujer), las que se arrodillaron frente a la *llijlla* replicando la dirección de ofrecimiento. Tras los alféreces, ofrecieron (“pasaron”) el sahumero todos los presentes, siempre en parejas, siguiendo un orden estricto asociado al parentesco respecto a la pareja principal. Cuando detentaban el turno, murmuraban algunas palabras hacia el *mallku*, reiterándose la solicitud de “buena salud y buena vida”, y finalizando con la recitación conjunta de la oración católica “Padre Nuestro”, seguida de una persignación. Una vez terminado, se repitió el gesto y la ronda de ofrecimiento de dones aromáticos, esta vez para Marquez, Pachamama y otros *mallkus*. Todo esto se desarrolló preocupándose por la indumentaria, quitándose el sombrero durante el primer sahumero y cubriéndose los hombres con mantas o chaquetas en el segundo, dado que ello tenía repercusiones en la “suerte” que se estaba pidiendo. Por cada pareja, siempre sahumó primero el varón y luego la mujer, repitiendo la aplicación de incienso por cada persona, realizando movimientos circulares en el aire con el brasero, sobre la *llijlla*, y algunos de ellos, soplando el humo en dirección al *mallku*.

10 | Hermanos.

Luego de esto, se realizó una *phawa* a los ancestros (“almas”), por medio de la quema de hojas de coca en uno o dos recipientes metálicos, con alcohol encendido, en un gesto ritual que es frecuente en distintas ceremonias de la actual precordillera de la Región. Este gesto fue realizado en el mismo orden del sahumero inicial,

seleccionando algunas hojas de coca de la *inkuña* y quemándolas dentro del recipiente, a veces masticando algunas y mencionando ciertas peticiones personales, al tiempo que el solicitante miraba consumirse en el fuego las hojas ofrecidas.

Acto seguido, el *yatiri* preparó las bebidas que forman parte de la ofrenda: licores dulces (“licores finos”) y bebida de harina de maíz (*llumpaqa*). Colocó en el frente de la *llijlla* varias botellas de licor de 250 mL., que en las ceremonias en cuestión fueron fernet, menta, cognac, anís, manzanilla, cacao y ron. Luego, preparó la bebida de maíz de dos colores, que constituyó el bebestible más importante de la ofrenda. La *llumpaqa* corresponde a una harina de maíz de dos tipos distintos, blanco y morado, lo que genera una bebida más clara (“blanca”) y una más oscura (“roja”). En el recipiente izquierdo, el *yatiri* preparó la bebida roja, con su mano izquierda, mientras que, en el derecho, la blanca. El año 2015 se agregaron también unas pequeñas esferas dulces de dos colores (blanco y rosado) llamadas *ch'uwa*, asegurando la coincidencia de colores. Ambas bebidas se conservaron sobre la *llijlla* carmesí, esperando el momento de ser ofrecidas. Tanto estos dones como los textiles aseguraban una diferenciación cromática blanco-rojo que ya se advierte en anteriores estudios de ofrendas andinas (Girault, 1988).

Posteriormente, el *yatiri* solicitó al grupo que “se paguen” a la *mesa Ch'utu*, es decir, que se acercasen a *phawar*, momento en que la gente se aproximó individualmente para tomar un puñado de hojas de coca de la *inkuña*, con su mano derecha, sin seleccionarlas, y las esparcieron sobre la piedra plana, para luego *ch'alltar*¹¹ libando con vino sobre sus cuatro esquinas, también individualmente y por turnos.

Cuando todos y todas terminaron de pasar, el *yatiri* se acercó a la *mesa Ch'utu* y la abrió, levantando la gran piedra que la cubre. En este momento quedó a la vista una cavidad o depósito cuadrangular de aproximadamente 30×30×40 cm, excavado, cuyas paredes están forradas con piedras planas, con ángulos de esquina que procuran ser bastante precisos: la *mesa* y “boca” de Marquez. Junto a ella, aunque no en su interior, había una piedra redonda, pequeña, horadada en el centro y que fue referida durante el rito como “su copita” de la *mesa*, en la que se le servirían al *mallku* las distintas bebidas que se compartieron durante el festejo. Dentro de la cavidad, se podían ver restos de antiguas ofrendas, por lo que una tarea importante del *yatiri* era “limpiar la mesa” extrayendo todo lo que había en su interior, entre ellos monedas y billetes de la República de Chile, y una docena¹² de pequeñas botellas de vidrio (7 cm de alto aprox.), que debían ser lavadas por el mismo. Todos estos objetos se consideran pertenencias de la *mesa* y del mismo *mallku*, por lo que no pueden ser retiradas, renovadas o intercambiadas sin el consentimiento de Marquez.

Tras la apertura de la *mesa* iniciaron el proceso de ofrecimiento de dones alimenticios (bebida, sangre y comida), que se orientarían hacia el *mallku* en dos direcciones: cumbres (*llumpaqa* y sangre) y oquedades—*mesa*— (sangre, alcohol y otros ali-

11 | Libación que constituye una forma de “saludo”.

12 | El número de botellas depende de cada mesa, ya que son parte de ella. Cada mesa “viene” con una cantidad de botellas para licores. Pueden ser 6 (“media mesa”), 12 (“mesa completa”) o 24 botellas.

mentos). Lo primero que se ofreció fue la bebida de *llumpaqa* en dos platos hondos idénticos de fierro enlozado, en los que el especialista sirvió la bebida procurando mantener sus distinciones de color al verterlas en cada plato. En ese momento, los presentes “pasaron” en parejas, reiterando el orden de los ofrecimientos aromáticos anteriores (sahumerios) aunque marcando diferencias de género asociados a los contenidos de cada plato: las mujeres ofrecieron la *llumpaqa* oscura, del lado izquierdo; mientras que los varones la más clara, y ubicándose a la derecha de las mujeres. Para ofrecerla, cada pareja se acercó al animal por turnos, libando sobre él un poco de la bebida, primero en la cola, luego en la cabeza, caminando en dirección opuesta a las manecillas del reloj. Cuando se ubicaban a la altura de la cabeza de la llama, se detenían y, al mismo tiempo, lanzaban el contenido de sus platos en direcciones cruzadas, hacia las cumbres de Marquez. Una vez que impelían las bebidas, concluían su recorrido alrededor del animal, siempre caminando hacia la izquierda.

Terminada esta etapa, realizaron una breve *phawa* con hojas “blanquitas” de coca¹³ y azúcar sobre el lomo del animal, y acto seguido, iniciaron la *wilancha*, que se concreta mediante degüello. Un comunero varón, experto en la técnica lo llevó a cabo, procurando evitar que el animal lo advirtiera y que el corte fuese eficaz. Rápidamente, el *yatiri* asistido por el alférez, acercó dos platos al cuello del auquérido y dejó que la sangre fresca los llenara. Después, agregó tres hojas de coca con *kopal*¹⁴ y un poco de azúcar, y “trinchó”¹⁵ ese contenido hacia diferentes direcciones, repitiendo la acción varias veces. Luego, vertió el contenido sobre la *mesa Ch'utu*, derramándolo en las cuatro esquinas. Junto al animal, destaparon una cavidad más pequeña que corresponde a una “boca de la tierra”, también registrada en otras etnografías andinas como “pachero” (Bugallo, 2020), que llenaron con sangre emanada directamente desde el cuello de la llama y a la que agregaron algunas hojas de coca y *kopal* para dar de comer a la Pachamama y los demonios (“tíos”).

Una vez servida la ofrenda de sangre, el grupo humano se “escondió”, retirándose con agilidad de la zona de ofrecimiento, dejando que los “seres-tierra” (De la Cadena, 2015) comieran en silencio y sin que los miren (“tranquilos”). Hombres y mujeres se colocaron detrás de la pirca semicircular, por grupos, dándole la espalda a la llama, a Marquez, a la “boca de la tierra” y a la *mesa*. La mayoría se sentó en una piedra y algunos se acostaron completamente, ocultándose detrás de algún arbusto. Hubo quienes murmuraban o conversaban, aunque en general guardaban silencio. Tras algunos minutos, alguien gritó “¡Jallalla! Co-co-co-có”, y entonces retornaron al sitio de la ofrenda y se dio inicio a la celebración con abrazos rituales en duplas rotativas, tomándose de los hombros con los brazos estirados, mientras decían, contentos y contentas, “¡Qué sea en buena hora, (nombre de la persona)!”. Luego, fueron “chaltando”¹⁶ lo que sea su cariño”, esto es, ofreciendo bebidas alcohólicas diversas a los presentes humanos para que derramaran parte de la bebida sobre la *mesa* y

13 | Las hojas “blanquitas” corresponden a aquellas que, por el lado del revés, se perciben más claras y enteras: no presentan quiebres, arrugas o daños. Son las hojas más apreciadas para ofrecer y, en el caso de la lectura de hojas de coca, son signo de buen pronóstico.

14 | Resina aromática que se usa para sahumar a los cerros, la tierra y los demonios, a diferencia del incienso, que se sahúma para los seres del “cielo” (santos, vírgenes) y los ancestros (“almitas”).

15 | La acción ritual de “trincar” corresponde a verter o lanzar el contenido de la sangre en distintas direcciones, al tiempo que se está “acordando” (nombrando en voz baja, similar a un rezo) de todos los cerros y mesas.

16 | Término españolizado a partir del aymara *ch'alltar* (nota al pie 11)

consumieran el resto, como una forma de pedir en nombre de quien le ha ofrecido el “cariño”. A partir de este momento comenzó la preparación del festejo y la distribución de cerveza, bebida que suele marcar el inicio de distintos festejos aymara en la Región de Arica y Parinacota.

Festejo

Se encendió algún reproductor electrónico de música, en el que comenzaron a sonar huaynos bailables y se inició un periodo caracterizado por una distribución de la gente en grupos mixtos para desarrollar tareas asociadas a la preparación del festín. Unos encendían fuego con leña del lugar para asar la carne de la llama; otros preparaban una bebida de huevo y cerveza (“el batido”) que se consumió entre los presentes una vez que se ofreció a la *mesa* y se sirvió “la copita”; otros y otras desollaban y carneaban el animal; y algunas mujeres cocinaban papas y mote de maíz. Había un ambiente de alegría, conversación y especialmente los varones -aunque no exclusivamente ellos- realizaban intercambios constantes de bromas (en su mayoría de carácter sexual velado) en una dinámica lúdica que despertaba las risas de las y los presentes.

El *yatiri* y la pareja de alféreces permanecían mayoritariamente sentados, relativamente cerca de la *mesa*, mientras que las y los demás circulaban alrededor, conversando, riendo, desarrollando tareas. Comenzaron a “armar la mesa”, esto es, poner los alimentos y bebidas diversos y abundantes dentro de ella. Rellenaron las pequeñas botellas con los “licores finos”, procurando que fueran diferentes (“surtido”). Encendieron un par de cigarrillos y los acercaron a la *mesa* para “que fume la tierra”, conversando sobre “su gusto” [de la *mesa*] de fumar en ese momento. En 2015, cuando los dos cigarrillos se habían consumido, la alférez exclamaba sonriendo que el *mallku* y la tierra habían fumado los cigarrillos completamente, evidenciando quiénes estaban en ese momento recibiendo lo ofrecido y, sobre todo, de que lo estaban recibiendo bien.

Mientras tanto, quienes carneaban separaban las partes del animal, reservando algunas para la preparación de la “*jaipa*”¹⁷, el asado y un plato especial para el *mallku* y la tierra, que consiste en un conjunto de trozos de distintas partes del animal (hígado, oreja, labio, pecho, corazón, tripa, guata, uña, nariz) llamado “la puntera”, que se salpicaba con coca, *kopal* y se acompañaba de vino y alcohol. Mientras tanto, quienes estaban cerca de la *mesa* empezaban a introducir distintos dones en su interior, entre ellos una “mesa dulce” (ofrenda prefabricada), dispuesta en un plato desechable y envuelta en papel *film*, que se debía *ch'alltar*. Esta ofrenda contenía diversas y coloridas figuras en miniatura. Solo se abrió para extraer una tableta pla-

17 | La “jaipa” es una sopa densa, amarilla, que se prepara con el hígado y bofe de llama, acompañado de papa desmenuzada (“apachurrada”), ají, cebolla, cilantro, ajo. Se puede comer en esta ocasión, pero también se puede cocinar para consumo exclusivamente humano, en las casas.

teada y dos miniaturas de billetes blancos que reproducían dólares americanos y que fueron manipuladas con esmero, porque constituían la “suerte” de la pareja de alférez. En 2015, el alférez extrajo estos billetes y los entregó a su pareja, quien los cosió con aguja e hilo alrededor de una rama delgada construyendo dos banderas pequeñas, a juego con la *wiphala* blanca de tela, y agregando que estas banderas le “gustan” al *mallku*.

Luego, introdujeron la ofrenda prefabricada en el centro de la *mesa Ch'utu* y a su alrededor fueron disponiendo las doce botellas de licores. Encima, pusieron flores rojas y blancas, junto a algunas hierbas aromáticas, como la *q'uwa*. Luego, frutas y las pequeñas banderas confeccionadas. Finalmente, y encima de todo, “challa” (confeti) y serpentina. Durante todo este proceso, siguieron libando (“chaltando”) la *mesa Ch'utu* intermitentemente. En ese momento, prepararon nuevamente los dos platos que habían usado anteriormente para servir la *llumpaqa* y la sangre, para ofrecer un tercer plato al *mallku* y la tierra. Esta vez, colocaron dentro “la puntera” y presentaron los platos sobre la *llijlla*, agregando hojas de coca y azúcar, y sirviéndolos con vino y alcohol. Prepararon también un pequeño paquete embolsado, que es una ofrenda compuesta por hierba *q'uwa* seca, *untu*, *kopal*, coca y cigarrillos, todos dones que desprenden aromas intensos y que sería quemada para el *mallku*. Tres hombres llevaron los dos platos y la *q'uwa* a un sitio alejado del grupo y más cercano a Marquez, pero aún visible desde la *mesa*, donde hicieron libaciones de vino y alcohol a la tierra, “trinchando” para “que este año sea bueno [...] que se lleve las plagas”. Luego, quemaron estas ofrendas.

Entre tanto, habían recogido la piel del animal y la habían vuelto a disponer, arrumada sobre sí misma, en el mismo lugar donde se había ubicado antes la llama, frente a la *mesa Ch'utu*. Ya casi iniciando el descenso del sol, antes de cerrarla, las personas se hincaron para “conversarle” a la *mesa* de manera íntima y en voz baja, por turnos, y se establecieron compromisos de donaciones voluntarias para el próximo rito. Cuando la “jaipa” estuvo cocinada, cerraron la *mesa*, diciendo que ya “lleva mucho rato abierta”, confirmando un aspecto que había causado preocupación y premura durante toda la jornada. El *yatiri*, asistido por algún otro varón, fue colocando las piedras generando ensamblajes lo más precisos posibles y procurando que no quedaran huecos. Este momento fue especialmente observado por las y los presentes, quienes confirmaban que la *mesa* efectivamente estuviera cerrada adecuadamente. Acto seguido, la libaron abundantemente, le pusieron serpentina encima y dejaron la “copita” sobre ella, de manera que se le pudiera seguir convidando bebidas festivas. En 2015, el *yatiri* pidió un plato de “jaipa” y lo derramó sobre la *mesa* cerrada. Luego, ya cerca de las 18:00 h., se sirvió a todos la “jaipa”, como primer plato, y luego, un abundante “asado” de carne de llama acompañado de mote de maíz, arroz y papa chuño.

Cuando terminaron de comer, la pareja de alféreces vendió o repartió la carne cruda que había quedado. La carne cocinada se distribuyó entre quienes habían ayudado en las tareas o se envió a parientes que no habían podido participar. En 2015, la carne cruda se vendió a \$2500 pesos chilenos por kilo, equivalente, en ese momento, al costo de 2 kilos de pan. Fue pesada en el mismo lugar, asegurando que era un precio bajo debido a que los presentes habían “ayudado” con la *mesa*. En 2021, en cambio, se produjo un incidente a raíz de la venta de carne, puesto que había comuneros con la expectativa de comprarla y la alférez, en cambio, planeaba repartirla entre sus hijos e hijas, de forma privada y una vez que estuvieran en la casa.

Luego de la distribución de carne, se recogieron las cosas que habían quedado, aunque todas las bebidas debían consumirse en el lugar y nada de alcohol podía volver a los hogares. Una vez concluido, iniciaron el descenso del cerro *Ch'utu*, que era particularmente importante ya que se esperaba que dicho retorno no se viera interrumpido por alguna caída o incidente de salud, lo que correspondería a una desconformidad del *mallku* respecto a las ofrendas. Algunos y algunas se detuvieron en la casa de los alféreces para compartir un rato más y, luego, la mayoría regresó a Arica, procurando un viaje expedito (“sin novedad”), lo que también constituye un signo de adecuada recepción por parte del *mallku*.

RELACIONES ENTRE MESAS Y MALLKU A PARTIR DEL RITUAL

Las ofrendas servidas en las mesas *Ch' yara qullu, Tara qullu y Ch'utu* están indudablemente dedicadas al *mallku* Marquez, quien recibe los dones como comensal principal. Además de que cobijeños y cobijeñas declaran esto en distintas instancias, se puede constatar a través de la elección de ciertos elementos materiales dedicados al *mallku* que se han precisado en la sección anterior. Tales elementos son evidencia de la intención de convocarlo como comensal de mayor jerarquía, a pesar de que no está solo en el festín, sino que se acompaña de otros seres no humanos, entre ellos otros *mallkus*, algunos cerros aledaños, la tierra y los demonios. Sin embargo, las invocaciones a los acompañantes son menos frecuentes y tienen un lugar más acotado durante el ritual, lo que revela que la figura principal en esta ocasión es el *mallku* Marquez, quien está compartiendo con los demás presentes, incluidas otras entidades que se invitan al festín.

Así también, el ritual manifiesta constantemente una cuidadosa elección de las ofrendas servidas de acuerdo con el “gusto” o agrado estético del comensal principal, es decir, aquellos sabores o aromas que despierten su “deseo”, entendido en este contexto como un impulso irrefrenable de comer determinado alimento. Entre los dones descritos, los más importantes en este sentido son aquellos de origen

animal, es decir, la sangre fresca de la *wilancha* de llama y el *untu*, en compañía de bebidas especiales, como son los licores dulces o la *llumpaqa*. El sacrificio de sangre, junto a otros dones como la coca, el *untu* y el *kopal* constituyen dones de especial agrado para los *mallkus*, los “tíos” y la tierra, todos ellos seres del *Manqha Pacha* (Bouysse-Cassagne & Harris, 1987). La *wilancha* de llama se considera un elemento que debe estar incluido entre lo que recibirá una *mesa*, a diferencia de otros tipos de rituales, que no necesariamente incluyen sangre o que podrían incluir otros tipos de animales. Algo semejante ocurre con el *kopal* que, como se ha referido, constituye un don exclusivo para estos seres, distinguiéndose del incienso, que tiene un uso más amplio y preferido por otra clase de seres no humanos. Estas atenciones y cuidadosos privilegios que se ofrecen al *mallku*, dan cuenta de que las ofrendas servidas en las *mesas* no son dones genéricos, sino particulares, seleccionados para agradar al Marquez.

Finalmente, la *mesa* constituye un lugar de apertura hacia el interior del *mallku*, que implica un contacto directo de todos quienes se hallan en escena, lo que debe ser mediado a través de los protocolos rituales. Aunque en este artículo no se desarrolla la comprensión de las *mesas* como “bocas” de *mallku* dado que ello requiere atención extensa, la descripción en la sección anterior permite advertir que la apertura de la *mesa* corresponde a un instante de gran relevancia, precisamente porque se produce un contacto directo con Marquez. Esto se observa en el cuidadoso tratamiento de la piedra que tapa la *mesa*, que es un acontecimiento que manipula exclusivamente el *yatiri* y que está sujeto a la evaluación de todas y todos los presentes. Además, durante el rito existía un constante recordatorio de que no se debe proceder con demora dado que la *mesa* no puede estar “abierta” por tiempo prolongado. La premura con que se llevaban a cabo las acciones y la preocupación por la llegada del atardecer eran evidentes durante todo el transcurso de la jornada, justamente porque no era bueno demorar el cierre de la *mesa* o que fuera a faltar alguna de las acciones rituales antes de que se cerrara. A ello se suma que bajo ninguna circunstancia se considera adecuado abrir una *mesa* en momentos que no constituyen ritual y, menos aún, dañarla. Estos ejemplos manifiestan la importancia del énfasis que se hace localmente de la *mesa* como “su boca del Marquez”, una que se abre para recibir, ser acompañado y comer, y que por ello hace de este ritual una instancia profundamente liminal.

CONSIDERACIONES FINALES

El caso de las *mesas* del *mallku* Marquez presenta una distinción categórica respecto a otros registros etnográficos del área surandina, que las han definido

mayoritariamente como ofrendas. Las *mesas* de Marquez en Cobija no constituyen ofrendas, entendidas como los dones en sí mismos, si no que más bien refieren a las oquedades donde se disponen los dones, materialmente constituidos por cavidades de piedra, a través de las que come el *mallku*. Sin embargo, y siguiendo los puntos de vista de De la Cadena (2015), las *mesas* no pueden ser limitadas exclusivamente a la condición de sitios de ofrecimiento para el *mallku* puesto que al mismo tiempo son “aberturas” de este (Bugallo, 2015) y, en palabras de los cobijeños, “bocas” de *mallku*. Advertido esto, queda pendiente profundizar en el análisis de estas mesas en tanto que “bocas”, lo que implica, entre otras cosas, que las *mesas* de Marquez en Cobija no solo están relacionadas con él, sino que le son indivisibles en tanto que lo conforman: no son sitios *para* Marquez, sino que lo constituyen.

Ahora bien, el cuestionamiento de la relación entre *mallku* Marquez y sus *mesas* se torna injustificado al atender a la constitución y características de las *mesas* mismas y sus prácticas rituales, como se ha evidenciado en el presente artículo a partir del caso de *mesa Ch'utu*. Los dones seleccionados, el sitio de ofrecimiento y la estructura de la *mesa*, demuestran que *mallku* Marquez es la principal entidad no humana agasajada en esta oportunidad, y que, por lo tanto, no es posible desvincularlo de sus *mesas*. Así también, se ha explicado por qué estas manifiestan que en la comunidad de Cobija existe una fuerte relación social con él y que este tipo de rituales no solo la evidencian, sino que son fundamentales en la construcción de estas relaciones entre humanos y *mallku*.

Finalmente, merece atención reiterar que las *mesas* forman parte de una antigua tradición local, que tiene antecedentes en distintas áreas de la región aymara surandina. Sin embargo, y a pesar de la abundante cantidad de *mesas* catastradas mediante esta etnografía, no se han encontrado estudios antropológicos que registren la existencia de otras *mesas* para el *mallku* Marquez entre las comunidades de precordillera aledañas a Cobija, ni en toda la Región de Arica y Parinacota. Es por ello que el caso de Cobija aquí expuesto constituye un valioso aporte a la comprensión de la relación entre cerros y comunidades indígenas en los Andes a través de las prácticas rituales, que no puede seguir siendo ignorado o cuestionado en contextos de conflictos socioambientales que afecten a esta u otras comunidades vinculadas con el *mallku* Marquez, principal aviador de la precordillera de Arica y Parinacota.

Catalina Mansilla Aguilera es candidata a Doctora en Antropología por la Universidad de Tarapacá y la Universidad Católica del Norte, y Magíster en Estéticas Americanas por la Pontificia Universidad Católica de Chile. Es Becaria doctoral de la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo (ANID Chile). Se ha especializado en el

estudio de cultura aymara en el extremo norte de Chile, desarrollando investigación etnográfica en torno a prácticas y materialidades rituales, ganadería aymara y género.

Agradecimientos

A las cobijeñas y cobijeños que han aportado lentamente y durante varios años a mi comprensión etnográfica de las *mesas* rituales aymara. Que este artículo pueda aportar de alguna manera a los intereses sociales, económicos y políticos de Cobija.

Agradezco también a las académicas Dra. Ana María Carrasco, Dra. Lucila Bugallo y Dra. (c) Joselin Leal, por sus valiosos comentarios para el perfeccionamiento del manuscrito. Y al antropólogo e investigador aymara hablante Ronald Anahua, por ayudarme con las etimologías de raíz aymara que se incluyeron en este artículo.

CONTRIBUCIÓN DE AUTORÍA: No se aplica.

FINANCIACIÓN: La mayor parte de los datos etnográficos, el trabajo colaborativo y la fase de escritura se desarrolló gracias al financiamiento de la “Beca de Doctorado Nacional 2020” y del beneficio “Gastos operacionales del proyecto de Tesis Doctoral”, ambas de la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo (ANID). En una etapa preliminar, la recogida de los datos etnográficos fueron financiados por el “Concurso Creación y Cultura artística 2016” y el “Concurso Creación y Cultura artística 2018”, de la Pontificia Universidad Católica de Chile.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABSI, Pascale. 2005 [2003]. *Los ministros del diablo*. La Paz, PIEB, IRDS, IFEA y Embajada de Francia en Bolivia.
- ALBERTI, Giorgio; MAYER, Enrique. 1974. *Reciprocidad e intercambio en los andes peruanos*. Lima, Instituto de Estudios Peruanos.
- BERG, Van den. 1990 [1989]. *La tierra no da así nomás. Los ritos agrícolas en la religión de los aymara-cristianos*. La Paz, Hisbol-UCB/ISET.
- BOUYSSÉ-CASSAGNE, Thérèse; HARRIS, Olivia. 1987. “Pacha: en torno al pensamiento aymara”. In: BOUYSSÉ-CASSAGNE, Thérèse; HARRIS, Olivia; PLATT, Tristan; CERECEDA, Verónica. *Tres reflexiones sobre el pensamiento andino*. La Paz, Hisbol, pp. 11–59.
- BUGALLO, Lucila. 2015. “Wak’as en la puna jujeña. Lo fluido y lo fino en el diálogo con Pachamama”. In: BUGALLO, Lucila; VILCA, Mario. *Wa-*

Ch' yara qullu, Tara qullu y Ch'utu. Las mesas del *mallku* Marquez en la comunidad aymara de Cobija (Chile).

k'as, diablos y muertos: alteridades significantes en el mundo andino. San Salvador de Jujuy, Editorial de la Universidad Nacional de Jujuy e Instituto Francés de Estudios Andinos, pp. 111–161.

BUGALLO, Lucila. 2020. “Pachamama y Coquena. Seres poderosos en los Andes del Sur”. In: MUÑOZ, Óscar. *Andes. Ensayos de etnografía teórica*. Madrid, Nola editores, pp. 115–161.

BUGALLO, Lucila; TOMASI, Jorge. 2012. Crianzas mutuas. El trato a los animales desde las concepciones de los pastores puneños (Jujuy, Argentina). *Revista Española de Antropología Americana*, vol. 42, n. 1: 205–224. DOI 10.5209/rev_reaa.2012.v42.n1.38644

CALLO, Saturnino. 2009 [2007]. *Kamisaraki. Diccionario aymara-castellano castellano-aymara*. Tacna, Caja Municipal Tacna.

CARRASCO, Ana María; GONZÁLEZ, Héctor. 2014. Movilidad poblacional y procesos de articulación rural-urbano entre los aymara del norte de Chile. *Si Somos Americanos. Revista de Estudios Transfronterizos*, vol. 14, n. 2: 217–231. DOI 10.4067/S0719-09482014000200009.

CASTRO, Victoria; VARELA, Varinia. 2016. “Así sabían contar”. In: CASTRO, Victoria. *Etnoarqueologías andinas*. Santiago de Chile, Universidad Alberto Hurtado, pp. 303–325.

CHOQUE, Calixta. 2009. *Culto a los uywiris. Comunicación ritual en Anchallani*. La Paz, ISE-AT y Editorial Mama Huaco.

CHOQUE, Carlos; PIZARRO, Elías. 2013.

Identidades, continuidades y rupturas en el culto al agua y a los cerros en Socoroma, una comunidad andina de los Altos de Arica. *Estudios Atacameños*, vol. 45: 55–74. DOI 10.4067/S0718-10432013000100005.

DE LA CADENA, Marisol. 2015. *Earth-beings. Ecologies of Practices across Andean Worlds*. London, Duke University Press.

FERNÁNDEZ, Gerardo. 1997. *Entre la repugnancia y la seducción. Ofrendas complejas en los Andes del Sur*. Cusco, Centro de Estudios Regionales Andinos Bartolomé de las Casas.

FERNÁNDEZ, Gerardo. 1995. *El banquete aymara. Mesas y yatiris*. La Paz, Hisbol.

FLORES, Jorge. 2012 [1968]. “Los pastores de Paratía. Una introducción a su estudio”. In: BOLTTON, Ralph. *Alpacas y cuyes en la etnografía andina*. Lima, Universidad Nacional del Altiplano y Editorial horizonte, pp.13–178.

GAVILÁN, Vivian; CARRASCO, Ana María. 2009. Festividades andinas y religiosidad en el norte chileno. *Chungará, Revista de Antropología Chilena*, vol. 41, n. 1: 101–112. DOI 10.4067/S0717-73562009000100007

GEERTZ, Clifford. 2003 [1973]. *La interpretación de las culturas*. Barcelona, Editorial Gedisa.

GIL, Francisco. 2012. Lloren las ranas, casen las aguas, conténganse los vientos. Rituales para llamar la lluvia en el centro y sur andino. *Revista Española de Antropología Americana*, vol. 42, n. 1: 145–168. DOI 10.5209/rev_reaa.2012.v42.n1.38641.

Ch' yara qullu, Tara qullu y Ch'utu. Las mesas del *mallku* Marquez en la comunidad aymara de Cobija (Chile).

GIRAULT, Louis. 1988. *Rituales en las regiones andinas de Bolivia y Perú*. La Paz, Don Bosco.

GÖBEL, Barbara. 2011 [1998]. "Risk, Uncertainty, and Economic Exchange in a Pastoral Community of the Andean Highlands (Huancar, N.W. Argentina)". In: SCHWEIZER, Thomas; WHITE, Douglas. *Kinship, Networks, and Exchange*. Londres: Cambridge University Press, pp.158–178. DOI 10.1017/cbo9780511896620.011

GÖBEL, Barbara. 2019. "Contested Natures. Cultural Valuations of Nature and Environmental Practices in the Puna de Atacama (Northwestern Argentina)". In: MELVILLE, Gert; RUTA, Carlos. *Nature and Human. An Intricate Mutuality*. Oldenburg, De Gruyter, pp. 169–188.

GOSE, Peter. 2004. *Aguas mortíferas y cerros hambrientos. Ritos agrarios y formación de clases en un pueblo andino*. Quito, Ediciones Abya-Yala.

GUNDERMANN, Hans; GONZÁLEZ, Héctor. 2008. "Pautas de integración regional, migración, movilidad y redes sociales en los pueblos indígenas de Chile". *Revista Universitas*, vol. 1, n. 23: 82–115.

ISELL, Billie. 2005 [1978]. *Para defendernos. Ecología y ritual en un pueblo andino*. Cuzco: Billie Jean Isbell y Centro de Estudios Regionales Andinos Bartolomé de las Casas.

LEAL, Joselin; RODRÍGUEZ, Alan. 2018. "Cartografía social de Chapiquiña: reivindicando los derechos territoriales indígenas en los

Altos de Arica, Chile". *Íconos. Revista de Ciencias Sociales*, vol. 61: pp. 91-114. DOI 10.17141/iconos.61.2018.3384

MAMANI, Manuel. 2002. *Diccionario práctico bilingüe. Aymara-Castellano. Zona norte de Chile*. Antofagasta, EMELNOR NORprint.

MANSILLA, Catalina. 2016. Mesas aymara católicas en Cobija. La narrativa que presentan las ofrendas para negociar con los seres sagrados. *Revista Diseña*, vol. 10: 196-207. DOI 10.7764/diseña.10

MARTÍNEZ, Gabriel. 1987. *Una mesa ritual en Sucre*. La Paz, Hisbol.

MAUSS, Marcel. 2009 [1923-1924]. *Ensayo sobre el don: Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Buenos Aires, Katz Editores.

MUÑOZ, Iván. 2005. Manejo de recursos y coexistencia poblacional en la quebrada de Cobija durante la influencia inca. *Estudios Atacameños*, vol. 29: 97-123. DOI 10.4067/S0718-10432005000100005.

NASH, June. 2008 [1979]. "Comemos a las minas y las minas nos comen a nosotros". *Dependencia y explotación en las minas bolivianas de estaño*. Buenos Aires, Antropofagia.

PAZZARELLI, Francisco. 2020. "Parte-pastor. Notas sobre pastoreo y depredación en los cerros jujeños (Andes meridionales, Argentina)". In: MUÑOZ, Óscar. *Andes. Ensayos de etnografía teórica*. Madrid, Nola editores, pp. 85–114.

REINHARD, Johan. 2002. A High Altitude Ar-

Ch' yara qullu, Tara qullu y Ch'utu. Las mesas del mallku Marquez en la comunidad aymara de Cobija (Chile).

chaeological Survey in Northern Chile. *Chungará. Revista de Antropología Chilena*, vol. 34, n. 1: 85–99.

RÖSING, Ina. 1992. *La mesa blanca callawaya*. Cochabamba, Editorial Los amigos del libro.

RÖSING, Ina. 1996. *Rituales para llamar la lluvia*. La Paz, Editorial Los Amigos del libro.

RÖSING, Ina. 2008a. *Cerrar el círculo: la curación gris como tránsito entre la negra y la blanca: rituales nocturnos de curación en los Andes bolivianos*. Madrid, Iberoamericana.

RÖSING, Ina. 2008b. *Defensa y perdición: la curación negra. Rituales nocturnos de curación en los Andes bolivianos*. Madrid, Iberoamericana.

VENTUROLI, Sofía. 2019. Ruku, chakwa y runa: socialidad y espacios de negociación entre hombre y territorio en los Andes de Conchucos, Perú. *Anales de Antropología*, vol. 53, n. 1: 19-32.

Recibido en 26 de junio de 2022. Aceptado en 27 de febrero de 2023.

